

第4回 中国国際輸入博覧会 (CIIE)
来場者への商品評価ヒアリング

実施報告

▶ 「来場者への商品評価ヒアリング」実施概要

実施期間	2021年11月6日(土) 7日(日) 9日(火) 10日(水)
実施内容	新型コロナウイルス感染症拡大に伴い道内企業が現地渡航が出来ないため、オンライン通話を活用し、札幌と「第4回 中国国際輸入博覧会 (CIIE)」をオンラインで結び、来場者への商品評価ヒアリングを行うオンラインイベントを実施。試食品を持ったスタッフが「第4回 中国国際輸入博覧会 (CIIE)」の来場者に試食を提供し、来場者からコメントをもらうとともに、企業から試食した人へ質問を行える双方向性のヒアリング調査を実施しました。
実施イメージ図	
札幌会場	札幌市産業振興センター 3階 セミナールーム 6 住所／札幌市白石区東札幌 5条 1丁目
中国会場	国家会展中心(中国・上海市) 住所／上海市華徐公路 335号
対応時間	1社につき 30分間

道内参加企業数



16社

道内企業の社名等は別ページに記載



札幌会場参加社名簿

2021年11月6日(土)

No	所属(社名/団体名)	氏名	役職
1	西山製麺株式会社	石田 栄	取締役営業本部長
2	西山製麺株式会社	馮 艶	海外営業グループ
3	株式会社北海道アグリマート	早坂 理世	総務部総務課長
4	福山醸造株式会社	茂又 忠通	執行役員
5	ロマンス製菓株式会社	森 友則	札幌営業所所長

2021年11月7日(日)

No	所属(社名/団体名)	氏名	役職
1	(株) ベイクド・アルル	広島 亮太	営業本部係長
2	木田製粉株式会社	平間 亮	営業部課長
3	(株) 北海道バイオインダストリー	藤岡 弘明	営業部長



札幌会場参加社名簿

2021年11月9日(火)

No	所属(社名/団体名)	氏名	役職
1	株式会社北海大和	堀田 博	専務取締役
2	池田食品株式会社	乃一 雅人	営業課長
3	ベル食品株式会社	福島 和人	課長代理
4	ホクレン農業協同組合連合会	原田 隆則	パールライス販売課
5	ホクレン農業協同組合連合会	渡久山 知矢	パールライス販売課主幹
6	北海道はまなす食品株式会社	萩原 由希子	営業部マネージャー
7	株式会社 JTH	平林 和博	代表取締役
8	株式会社江戸屋	中道 真	営業部係長

2021年11月10日(水)

No	所属(社名/団体名)	氏名	役職
1	株式会社マルナカ	岩本 和宜	営業部販売課
2	大橋さくらんぼ園	大橋 正数	代表取締役



実施スケジュール表

2021年11月6日(土)

日本時間	中国時間	社名	提供商品①	提供商品②	提供商品③
11:00	10:00	西山製麺株式会社	金味噌ラーメン	黒醤油ラーメン	
12:00	11:00	(株)北海道アグリマート	ミニトマトジュース	にんじんジュース	プルーンジュース
14:00	13:00	福山醸造株式会社	トモエ日高昆布しょうゆ		
15:00	14:00	ロマンス製菓株式会社	夕張メロンソフト	ソフトクリームキャンディ	

2021年11月7日(日)

日本時間	中国時間	社名	提供商品①	提供商品②
12:00	11:00	(株)ベイクド・アルル	5種のナッツ贅沢キャラメルケーキ	きら雪フロマージュ
13:00	12:00	木田製粉株式会社	北海道でつくった天ぷら粉	
14:00	13:00	(株)北海道バイオインダストリー	タマネギドレッシングレギュラー	

2021年11月9日(火)

日本時間	中国時間	社名	提供商品①	提供商品②	提供商品③	提供商品④	提供商品⑤
11:00	10:00	株式会社北海大和	北海道サーモン クリームスープ	和風スープ とろろ昆布海藻			
12:00	11:00	池田食品株式会社	北海道 ミルクボーロ	わさび カシュー			
13:00	12:00	ベル食品株式会社	すき焼の わりした				
14:00	13:00	ホクレン 農業協同組合連合会	ゆめびりか				
15:00	14:00	北海道はまなす 食品株式会社	極小こつぶ 納豆旨味	極小こつぶ 納豆旨味			
16:00	15:00	高砂酒造・水産加工品	国士無双 純米大吟醸	国士無双 虚空	太田かまぼこ 帆立	いわしの 味噌煮	いわし 生姜煮
17:00	16:00	株式会社江戸屋	鮭皮チップ	ソフト貝柱 燻油漬	北の錦 本醸造		

2021年11月10日(水)

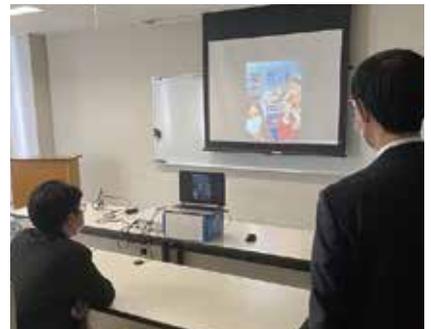
日本時間	中国時間	社名	提供商品①	提供商品②	提供商品③
11:00	10:00	株式会社マルナカ	きたほなみうどん	北海道つゆ	
12:00	11:00	有限会社 大橋さくらんぼ園	さくらんぼジャム 南陽	さくらんぼジャム サミット	さくらんぼジャム 月山錦

▶ 札幌市産業振興センター会場／記録写真

2021年11月6日(土)

道内参加企業

- ①西山製麺株式会社
- ②株式会社北海道アグリマート
- ③福山醸造株式会社
- ④ロマンス製菓株式会社

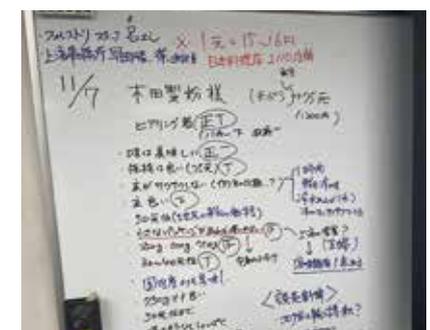


▶ 札幌市産業振興センター会場／記録写真

2021年11月7日(日)

道内参加企業

①(株)バイクド・アルル ②木田製粉株式会社 ③(株)北海道バイオインダストリー

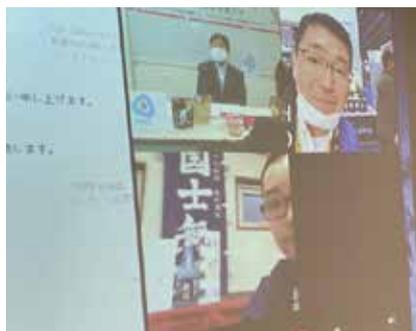
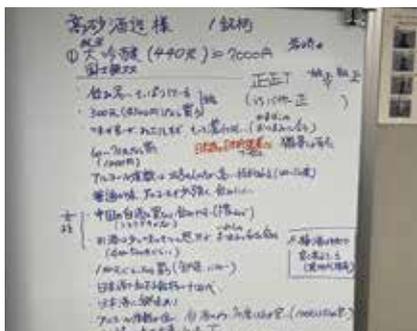
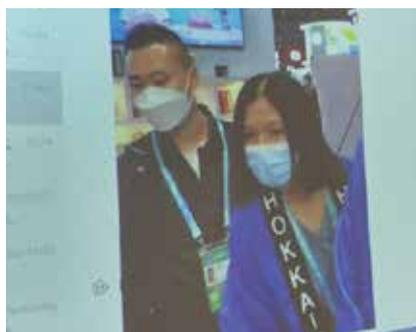
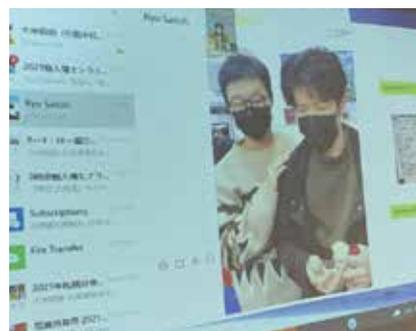


▶ 札幌市産業振興センター会場／記録写真

2021年11月9日(火)

道内参加企業

- ①株式会社北海大和 ②池田食品株式会社 ③ベル食品株式会社 ④ホクレン農業協同組合連合会
- ⑤北海道はまなす食品株式会社 ⑥株式会社江戸屋 ⑦株式会社 JTH



▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング時の為替レート

1元=15 から 16 円程度 (2021年11月6日)

ヒアリング実施企業 -1		西山製麺株式会社	
担当者	氏名		役職
	石田 栄		取締役本部長
	馮 艶		海外営業部
試食提供品	●金味噌ラーメン ●黒醤油ラーメン		
実施期間	2021年11月6日(土)		
実施時間	11時～		
現地からの意見など	<ul style="list-style-type: none"> ▶10元くらいなら買いたい ▶20元くらいなら買いたい ▶30元くらいなら買いたい ▶麺が固い ▶スープが美味しい(3人) ▶スープはとんこつ味が好き (現地側の電波環境が悪く、上海会場との接続が安定しなかった為意見交換がスムーズに進まなかった)		

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -2		株式会社北海道アグリマート	
担当者	氏名		役職
	早坂 理世		総務部総務課長
試食提供品	●ミニトマトジュース ●にんじんジュース ●プルーンジュース		
実施期間	2021年11月6日(土)		
実施時間	12時～		
現地からの意見など	<ul style="list-style-type: none"> ▶1本10元くらいなら買いたい(9人) ▶1本10から15元なら買いたい(3人) ▶1本15元くらいなら買いたい(2人) ▶1本20元くらいなら買いたい(3人) ▶1本20元から30元くらいだと試し買いも出来る(2人) ▶1本30元だと継続しては買えない(2人) ▶1本が現状の販売価格の30元だと試しに買う値段ではない ▶1本30から40元くらいなら買いたい ▶1本40元から60元でも買いたい ▶味は甘すぎなく酸っぱすぎず丁度良い(3人) ▶味は美味しい(8人) ▶日本の商品だから品質は良いと思う ▶少し味が甘い ▶思ったほどは酸っぱくはない ▶味的にはトマトソースの様な感じがする ▶味は濃厚(2人) ▶ミニトマトジュースは甘さは薄い ▶全体的に味が薄い感じがする 		
メーカー側から現地への質問とその問いへの回答	①ギフトとしてはどうか?	<ul style="list-style-type: none"> ▶見栄えの良いプレゼント用のギフトボックスとかがあれば良い(5人) ▶プレゼントとして買う時に「押し」のポイントが欲しい例えば品質や健康に良いとか ▶年上の人へのギフトとして買いたい 	
	②中国国内でのトマトジュースの相場はどのくらい?	<ul style="list-style-type: none"> ▶100%ではないがトマトジュースは5元くらい ▶100%のジュースはあまり流通していない 	
	③中国ではギフトを贈る習慣・文化はあるのか?	<ul style="list-style-type: none"> ▶春節の時やお祝い事の有るときには手土産はもっていく 	



商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -3		福山醸造株式会社	
担当者	氏名		役職
	茂又 忠通		執行役員
試食提供品	●トモエ日高昆布しょうゆ（しょうゆかけご飯）		
実施期間	2021年11月6日（土）		
実施時間	14時～		
現地からの意見など	<ul style="list-style-type: none"> ▶1本15元くらいなら買いたい ▶1本20元くらいなら買いたい（2人） ▶1本15元から30元くらいなら買いたい（3人） ▶1本30元くらいなら買いたい（4人） ▶1本50元くらいなら買いたい ▶1本60元くらいなら買いたい ▶家庭で使うには少し高い（現地販売価格70元に対して）中国産の約3倍 ▶豆の香りがして美味しい（3人） ▶醸造期間はどのくらいか？→10か月 ▶味は美味しい（8人） ▶少し「塩分」が強く感じる（4人） ▶鮮度が良い（2人） ▶味が少し薄い ▶中国よりはしょうゆの味が濃い ▶450mlでは大きすぎる、醤油は普通は40ml程度のものを使っている。 ▶添加物が少ない方が良い ▶スーパーやデパートではなく、日本料理屋や輸入品専門のスーパーに置くのがよい。 		
メーカー側から現地への質問とその問いへの回答	①量を少なくして200mlにしたらいかがい？ *国内価格は450mlは410円、200mlは300円	▶トライアルとして万が一失敗しても少ない量の方がよい。	
		▶200mlの方が買いやすいが、結局価格が割り高になるのはいやだ。量も少なく価格も手ごろなのが良い。	
	②メーカー様からの意見・感想	1	日本国内でも少量にして回転率を上げる方向にシフトしているので、今後は輸出品もその方向も検討していきたい。
		2	ボトルもそのまま置いて使える形状のモノ（垂れない口の形状に工夫した）に変更したが、そこについて海外ではどうだったか確認したかった
	3	中国の方々には「丸大豆しょうゆ」という商品にまだなじみがない様だったので、今後は商品の特性も同時に説明やPRしていきたい。	

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -4		ロマンス製菓株式会社	
担当者	氏名		役職
		森 友則	札幌営業所長
試食提供品	●夕張メロンソフトキャンディ ●北海道ソフトクリームキャンディ		
実施期間	2021年11月6日(土)		
実施時間	15時～		
現地からの意見など	<ul style="list-style-type: none"> ▶1袋10元なら買いたい ▶1袋20元くらいなら買いたい(日本では200円で販売中)(9人) ▶1袋20元から24元くらいが売れる上限かと思う ▶1袋30元くらいなら買いたい ▶1袋40元以内なら買いたい ▶美味しい(1人) ▶甘なくて丁度よい(甘すぎなくて良い)(3人) ▶糖度が低い方がよい ▶甘すぎる ▶柔らかさは丁度よい(3人) ▶牛乳の味が濃くてとても美味しい。(2人) ▶現状のパッケージの大きさで、大きさ的には丁度よい ▶甘さが足りない ▶ミルクの味があまりなじみが無い。 ▶粘度が少し強くて歯につく ▶メロンの味が甘すぎる ▶ミルクの味がうすい ▶パッケージに高級感が欲しい、(今のデザインだと値段に合わない=値段が高い) ▶一目で「キャンディ」だと認識できるパッケージがよいと思う。(2人) 		
メーカー側から現地への質問とその問いへの回答	①パッケージに「北海道」という文字があった方がよいのか?	▶「北海道」はあったほうが良い。	

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -5		株式会社ペイクドアルル	
担当者	氏名	役職	
	広島 亮太	営業本部係長	
試食提供品	●5種のナッツ贅沢キャラメルケーキ ●きら雪フロマージュ		
実施期間	2021年11月7日(日)		
実施時間	12時～		
現地からの意見など	<p>「5種のナッツ贅沢キャラメルケーキ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶50元くらいなら買いたい(3人) ▶80元から100元くらいなら購入を検討する ▶ナッツは香りが強くて良い(2人) ▶キャラメルが甘すぎる(4人) ▶味が他にもありそう。 ▶美味しいので購入したい。 <p>「きら雪フロマージュ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶50元くらいなら買いたい ▶80元くらいなら買いたい ▶100元以内なら買いたい(2人) ▶120元くらいなら買いたい ▶150元くらいなら買いたい ▶味は美味しい ▶美味しいが少し甘さが強い(2人) ▶余計なものが入っていないと良い ▶冷凍なので小さめの包装で(一度解凍したら食べきれぬ大きさが良い) ▶生地が乾いている感じがする。やわらかくしっとりさせてほしい 		

※メーカー側から現地への質問は無し

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -6		木田製粉株式会社	
担当者	氏名		役職
	平間	亮	営業課長
試食提供品	●海老のてんぷら（北海道で作ったてんぷら粉を使用）		
実施期間	2021年11月6日（土）		
実施時間	14時～		
現地からの意見など	<ul style="list-style-type: none"> ▶1個50元くらいなら買いたい（2人） ▶1個75元（750g）は丁度よい値段で買いたい（3人） ▶衣がサクサクしていないが作り方の問題か？ →イベント会場では調理する環境に制限があると思われる。 家庭などでは冷水を使って粉をとくとサクサク感が出やすい、てんぷら粉自体も冷やせば尚良い。 ▶味は美味しい。（4人） ▶衣の付き方もよい。 ▶もう少し小さなパッケージがあるとうれしい。（天ぷらの頻度が少ないからという理由や、開封後悪くならないという理由もある）（3人） ▶250g、500g、750gとかいろいろな容量の種類が欲しい。 ▶上海は湿度が高いので、少量のパッケージがあると良い（使い切ってしまう） →中国の方の「開封」に関する意識の問題かも ▶750gで売るときも中身を小分けの袋（例えば250g×3袋）にするとよい。 同時にパッケージにもそのような内容である事を明示すべき ▶天ぷらは大好き ▶味が甘い（もう少し塩が強い方が好き） ▶家族の数はだいたい4人が標準。だとすると現状の750gは量としては多い。 ▶中国産の小麦粉は500gで10から15元くらい、てんぷら粉となると500gで20元くらいで買える 		
メーカー側から現地への質問とその問いへの回答	①「天ぷら」はどのくらいの頻度で食べるか？		▶あまり家庭では食べない、外でしか食べないと思う
	②「天ぷら」は日本では天井にしたり、麺類に合わせたりするがどんなふうに乗せてるか？		▶それほど麺には合わせない
	③パン屋さんで「日本の小麦粉」を使っているところはあるか？		▶ほぼ聞いたことは無い。
	④日本のラーメン屋は中国ではどんな状況か？		▶とても流行っている。値段は高い。1杯30から50元くらい。 中国の麺屋は1杯12元くらいで食べることが出来る
	⑤「天ぷら」は中国では高級な料理か？		▶そんなことは無い ▶日本料理は知ってるが自宅で作る事は少ない、お店で食べる事は多い
	⑥日本の「お好み焼き」は知っているか？		▶上海とか都市部の人には知っている ▶知っているが家では作らない ▶どちらかと言えば「たこ焼き」の方が認知度はある
	⑦中国にはホットプレートやホームベーカリーはあるか？		▶まだまだ一般的ではない。一部の富裕層にはある もしくは食にこだわっている人は持っている
	⑧「北海道」のイメージは良いか？		▶皆知っている。イメージは良くて白い恋人はとても有名。

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -7		株式会社北海道バイオインダストリー	
担当者	氏名		役職
		藤岡 弘明	
試食提供品	●タマネギドレッシングレギュラー (サラダ)		
実施期間	2021年11月7日(日)		
実施時間	14時～		
現地からの意見など	<ul style="list-style-type: none"> ▶1本10元くらいなら買いたい(2人) ▶1本30元くらいなら買いたい(3人) ▶1本50元くらいなら買いたい(内容量が200mlという事もあり)(2人) ▶1本60元くらいなら買いたい ▶1本70元くらいなら買いたい ▶1本90元(現状の販売価格)なら買いたい(3人) ▶中国国内のドレッシングなら10元台で購入できる ▶普段は中国製の20から30元くらいのものを使用 ▶味は美味しい(11人) ▶普段家では生野菜のサラダは食べる(4人) ▶普段生野菜はあまり食べない(2人) ▶玉ねぎが嫌い ▶味は普通 ▶量が200mlと少ないのは良い。(中身が劣化する前に使いきれ) ▶味がうすい(2人) ▶味が濃い 		

※メーカー側から現地への質問は無し

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -8		株式会社北海大和	
担当者	氏名		役職
		堀田 博	専務取締役
試食提供品	●北海道サーモンクリームスープ ●和風スープ		
実施期間	2021年11月9日(火)		
実施時間	11時～		
現地からの意見など	<p>「北海道サーモンクリームスープ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶15元くらいなら買いたい(2人) ▶20元から30元くらいなら買いたい(3人) ▶味は少ししょっぱい ▶魚の新鮮さは感じる(4人) ▶普段の朝ごはんはパンやおかゆなど味がうすいものが多い(2人) ▶日本料理は1ヵ月に1度くらいしか食べない ▶味は美味しい(5人) ▶粉を溶かしてスープを飲む習慣があまり無い ▶魚くさい感じがする(内陸部の人) <p>「和風スープ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶15元くらいなら買いたい(4人) ▶20元くらいなら買いたい ▶30元くらいなら買いたい ▶40元くらいなら買いたい ▶スープを飲んだら日本料理が食べなくなった ▶とてもあっさりした味で美味しい ▶お湯をいれるだけで作れるので仕事帰りなどにとても便利 ▶粉末のスープは家では使わないが職場なら便利だと思う 		
メーカー側から現地への質問とその問いへの回答	①普段ランチにはどれくらいお金を使うか？	<ul style="list-style-type: none"> ▶20から30元(3人) ▶30から40元(2人) ▶40から50元(1人) 	

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -9		池田食品株式会社	
担当者	氏名		役職
		乃一 雅人	
試食提供品	●北海道ミルクボーロ ●わさびカシュー		
実施期間	2021年11月9日(火)		
実施時間	12時～		
現地からの意見など	<p>「北海道ミルクボーロ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶10元くらいなら買いたい ▶15元くらいなら買いたい(2人) ▶20元くらいなら買いたい ▶中国国内にも10元台で似た商品がある ▶美味しい(6人) ▶パッケージが良い ▶小分けにしてほしい(袋の中を) ▶甘すぎないのが良い ▶甘すぎる(最後に砂糖の味が残る)(2人) ▶パッケージをもう少し高級感が有った方がよい ▶輸入品が売っている場所が少ない ▶量が多いので小さなパックが欲しい。(開封したら食べきれない)(2人) →試しに買うには量が多い。 ▶甘さが強くて香りが負けている。 ▶パッケージデザインが少々古い感じがする ▶味の種類が複数ほしい。複数の味の入ったパックが欲しい <p>「わさびカシュー」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶10元から20元くらいなら買いたい(3人) ▶15元から25元くらいなら買いたい ▶わさびの味が少ない・うすい・わさびの味が続かない(一瞬で無くなる) ▶美味しい ▶日本の商品だと判別しにくい ▶量は丁度良い ▶「わさび」を良く知らない→でも美味しい ▶どんな商品なのかパッケージから中が見えるようにしてほしい。(2人) ▶わさびの味が強くてよい。 ▶パッケージにジップなどの工夫が欲しい(開封についての意識が高い?) 		

※メーカー側から現地への質問は無し

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -10		ベル食品株式会社	
担当者	氏名		役職
	福島 和人		課長代理
試食提供品	●すき焼きのわりした		
実施期間	2021年11月9日(火)		
実施時間	13時～		
現地からの意見など	<ul style="list-style-type: none"> ▶1本20元くらいなら買いたい ▶1本25元くらいなら買いたい ▶1本30元くらいなら買いたい(4人) ▶1本40元くらいなら買いたい(2人) ▶1本50元くらいなら買いたい(3人) ▶1本60から70元くらいなら買いたい(2人) ▶1本80から100元くらいなら買いたい ▶味は美味しい(8人) ▶甘くておいしい ▶少ししょっぱい ▶量を少なくしてほしい(ボトル1本の容量) ▶少々甘い(6人) ▶1本の量は丁度良い(2人) ▶和食を食べるときは外食で食べる ▶すき焼きは普通に食べている ▶週に2・3度和食を食べることもある ▶それほど和食を食べる頻度は高くない 		
メーカー側から現地への質問とその問いへの回答	①中国で「すき焼き」の具材で入れるものは?	▶白菜・こんにゃく・ほうれん草・海鮮	

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -11		ホクレン農業協同組合連合会	
担当者	氏名	役職	
	渡久山 知矢	パールライス販売課主幹	
	原田 隆則	パールライス販売課	
試食提供品	<ul style="list-style-type: none"> ●「ゆめぴりか」展示は2キロの袋（現地価格は188円） ●「ななつぼし」展示は2キロの袋（現地では158円で販売） ※共にふりかけをまぶしたミニおにぎりの形で提供		
実施期間	2021年11月9日（火）		
実施時間	14時～		
現地からの意見など	<p>「ゆめぴりか」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶1袋30元なら買いたい ▶1袋50元なら買いたい（2人） ▶1袋80元なら買いたい ▶1袋100元なら買いたい ▶1袋188元は高い（2人） ▶美味しい（8人） ▶やわらかくて良い（1人） ▶米の香りが弱い（2人） ▶パッケージを「真空」にしてほしい ▶もち米のようにやわらかい（少し柔らかすぎる） ▶パッケージデザインは現状で問題無い ▶普段あまりご飯を炊かない ▶毎日料理は作る（8人） ▶料理はあまりしない（3人） <p>「ななつぼし」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶1袋20元くらいなら買いたい ▶1袋50元くらいなら買いたい（5人） ▶1袋70元くらいなら買いたい ▶1袋80元くらいなら買いたい ▶味は普通（3人） ▶美味しい（4人） ▶香りが弱い（3人） ▶甘さが足りない ▶パッケージを真空にしてほしい（3人） ▶自炊はほぼ毎日やっている（4人） ▶食感があって美味しい ▶袋に「持ち手」をつけてほしい ▶ギフト商品と考えるなら現状の価格でも買う 		

※メーカー側から現地への質問は無し



商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -12		はまなす食品株式会社	
担当者	氏名		役職
	萩原 由希子		営業部マネージャー
試食提供品	●極小こつぶ納豆旨味（現地販売価格 19 元＝約 300 円）		
実施期間	2021 年 11 月 9 日（火）		
実施時間	15 時～		
現地からの意見など	<ul style="list-style-type: none"> ▶1 パック 15 元くらいなら買いたい ▶1 パック 20 元くらいなら買いたい（3 人） ▶1 パック 30 元くらいなら買いたい（2 人） ▶1 パック 50 元くらいなら買いたい ▶日本よりは価格は高いが許容範囲の価格 ▶美味しい（5 人） ▶少し苦みがある ▶味は好きでも嫌いでもない（4 人） ▶少し硬い（2 人） ▶初めて食べたが食べられます（今までは食べる機会が無かった）（3 人） ▶食べられない（2 人） ▶ひとつのパッケージは量を少なくしてほしい（3 p だと多い） ▶辛い味が好きなので少し物足りない ▶少量のバック（お試しパック）はあるか？ （新商品についてはお試しバックを買う傾向が強い。失敗したくない。） ▶もう少しやわらかいと良い ▶日本料理店で以前に食べたことがある ▶積極的に買いたいとは思わない ▶自分では買わないが外食でなら食べたい ▶味は特に美味しくはない ▶健康に良いから食べたい（2 人） ▶日本への出張で初めて食べた ▶栄養があるから食べたい ▶味がうすい感じがする ▶現状の 1 p の量（3 パック）だと食べきれない 		
メーカー側から現地への質問とその問いへの回答	①どこで納豆を知ったか？	<ul style="list-style-type: none"> ▶日本に行ったとき（5 人） ▶メディアなど（3 人） ▶日本料理店で 	

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -13		株式会社 JTH (水産加工品代理) / 高砂酒造株式会社	
担当者	企業名	氏名	役職
	株式会社 JTH	平林 和博	代表取締役
	高砂酒造株式会社	岩崎 純一	営業部課長
試食提供品	株式会社 JTH	●太田かまぼこ帆立 ●いわしの味噌煮 ●いわしの生姜煮	
	高砂酒造株式会社	●純米大吟醸 国士無双 (現地販売価格 440 円=約 7000 円)	
実施期間	2021 年 11 月 9 日 (火)		
実施時間	16 時～		
現地からの意見など	<p>「太田かまぼこ帆立」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶20 元くらいなら買いたい ▶味は普通 ▶日本酒との組み合わせで食べるのは良い (3 人) <p>「いわし味噌煮」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶10 から 15 元くらいなら買いたい ▶味に辛さがほしい ▶味は普通 ▶おつまみとしては干したものを食べることが多い ▶日本酒と組み合わせると良い (2 人) ▶いわしは缶詰で食べる人が多い ▶中国の缶詰の味に似ている ▶美味しい (2 人) ▶味が少し薄い <p>「いわし生姜煮」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶味は美味しい、どこで売ってますか? ▶魚の臭みは感じない ▶美味しい (2 人) <p>「純米大吟醸 国士無双」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶60 から 70 元くらいなら買いたい ▶100 元くらいなら買いたい ▶300 元くらいなら買いたい ▶飲みやすい味でさっぱりしていておいしい ▶味は良いがあっさりしすぎている、味をもっと濃くしてほしい ▶アルコール度数はもう少し高い方 (40 度から 50 度) が北の人間には好まれる ▶アルコール度数は白酒のように 70 度くらいが良い ▶味は普通でアルコールが強く飲みづらい ▶中国の白酒と違って飲みやすと思う (女性) ▶お酒の味は少し強いが、おつまみと一緒に美味しく飲める ▶日本酒には興味がある ▶日本のお酒では脱しが有名だ ▶味は獺祭よりも美味しい ▶しっかりしたお酒の味がしている ▶日本のお酒はよく知らない ▶懐かしい感じの味がする、紹興酒のようだ 		

※メーカー側から現地への質問は無し



商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -14		株式会社江戸屋
担当者	氏名	
	中道 真	
	役職	
	営業部係長	
試食提供品	●鮭皮チップ (31g) ●ソフト貝柱	
実施期間	2021年11月9日(火)	
実施時間	15時～	
現地からの意見など	<p>「鮭皮チップ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶30 から 40 元くらいなら買いたい ▶40 元くらいなら買いたい ▶40 から 50 元くらいなら買いたい (2 人) ▶味がうすい (シンガポールで似た商品を食べたがそちらは味が濃かった) ▶味は丁度良い (美味しい) (2 人) ▶少し生臭く感じる (2 人) ▶お酒と一緒に食べたい (2 人) ▶おやつとして食べたい (間食として食べたい) (3 人) ▶もっとサクサク感があると良い ▶味のバリエーションが欲しい (3 人) ▶容量としてミニサイズが欲しい (開封後食べきれない時困る) (2 人) ▶開封後に袋の口がキチンと留まるようにしてほしい <p>「ソフト貝柱」(1 個を 2 つに割って提供)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶15 元くらいなら買いたい ▶20 元くらいなら買いたい (2 人) ▶60 から 80 元くらいなら買いたい ▶100 元以下なら買いたい ▶味は美味しい (5 人) ▶お酒には合わせない (3 人) ▶おやつとして食べたい (5 人) ▶少し生臭い (1 人) ▶スープやおかゆに使いたい ▶味は乾燥したイカに似ている ▶中国国内にはもっと安いものはある ▶パッケージのデザインに高級感がほしい 	

※メーカー側から現地への質問は無し

▶ 商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -15		株式会社マルナカ
担当者	氏名	役職
	岩本 和宣	営業部販売課
試食提供品	●きたほなみうどん（現地販売価格 29 元） ●そうめん（現地販売価格 29 元）	
実施期間	2021 年 11 月 10 日（水）	
実施時間	11 時～	
現地からの意見など	<p>「きたほなみうどん」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶15 元くらいなら買いたい（4 人） ▶15 から 20 元くらいなら買いたい（2 人） ▶30 元くらいなら買いたい ▶現状の 29 元は適切な価格だと思う ▶現状の 29 元は少々高い（4 人） ▶味は美味しい（9 人） ▶もう少し太めの麺が良い（2 人） ▶少し麺が固い（4 人） ▶麺の硬さは丁度よい（2 人） ▶食感が良い（5 人） ▶普段うどんは外食で食べることが多い（2 人） ▶冷たい麺はあまり食べない・暖かいスープで食べる（6 人） ▶麦の香りが良い ▶ソースで食べるのもありだと思う <p>「きたほなみそうめん」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶15 元くらいなら買いたい（3 人） ▶20 元くらいなら買いたい（2 人） ▶味は普通 ▶味は美味しい（6 人） ▶外食で食べることが多い（4 人） ▶暖かいスープで食べたい（6 人） ▶麺が細くてなめらかで口当たりが良い ▶少し麺が固い ▶麺の固さは丁度良い ▶ソースでも食べたい ▶やわらかすぎる ▶つゆと組み合わせて売ってほしい ▶食感が良い（2 人） 	
メーカー側から現地への質問とその問いへの回答	①パッケージについてはどうか？	<ul style="list-style-type: none"> ▶北海道のマークを付けるのは良い ▶もっとセールスポイントをパッケージに目立つように表示した方が良い



商品評価ヒアリング結果

ヒアリング実施企業 -16		大橋さくらんぼ園	
担当者	氏名		役職
		大橋 正数	
試食提供品	<ul style="list-style-type: none"> ●さくらんぼジャム 南陽（現地販売価格各 86 元＝約 1300 円） ●さくらんぼジャム サミット ●さくらんぼジャム 月山錦 		
実施期間	2021 年 11 月 10 日（水）		
実施時間	12 時～		
現地からの意見など	<p>「さくらんぼジャム 南陽」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶甘さは丁度良い（4 人） ▶甘すぎる（4 人） <p>「さくらんぼジャム サミット」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶甘さは丁度良い（5 人） ▶甘すぎる（2 人） <p>「さくらんぼジャム 月山錦」</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶甘さは丁度良い（4 人） ▶甘すぎる（3 人） ▶酸っぱい（2 人） <p><全般的に></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶30 から 35 元くらいなら買いたい（3 人） ▶45 から 55 元くらいならギフトとして買いたい ▶50 元くらいなら買いたい ▶70 元以下なら買いたい ▶さくらんぼの味があまりしない ▶果肉感が良い ▶パッケージが可愛い ▶ギフト用のボックスがあれば良い（外側から中が見えるものなど） ▶パッケージは高級感が有って良い（2 人） ▶量が少ない ▶量を 3 種類とか増やしてもらい買う時に容量を選べるようにしてほしい ▶量は丁度良い ▶中国人は今健康に気を付けているので、甘すぎない味の方が良い ▶そもそも家ではあまりジャムは食べない（3 人） ▶中国国内産よりも美味しい 		

※メーカー側から現地への質問は無し

▶ 会場掲出制作物

タイトルサイン掲出 (幅 1,800 / 高さ 450mm)



「道産品輸出用シンボルマーク」「北海道庁ロゴマーク」POPの掲出



▶ 「第4回 中国国際輸入博覧会 (CIIE) 来場者への商品評価ヒアリング」総括

今年度も新型コロナウイルス感染症の影響を受け、道内メーカー様の上海現地での参加が出来なかったが、メーカー様からの「現地での出展商品への反応や商品に対しての評価を知りたい」という声が多く、そこに向けた施策として現地上海会場と札幌側サテライト会場をリモートで結んでの初の試みとなる「商品ヒアリング」を実施いたしました。

具体的には、道内メーカー様の商品を上海会場で試食していただき、感想などをヒアリング。その様子をウイチャットアプリを使ってリアルタイムで上海 CIIE 会場と札幌会場を結び、現地での感想などをヒアリングすると同時に、札幌側からも試食者の方へ質問などをぶつけ、双方向でのコミュニケーションをとってもらった内容でした。

以下は現地からの感想や意見をもとに今後参考になると思ったものです。

①食べ物の味の「甘さ」に敏感でした。

商品を試食していただきその「味」についての感想も多く聞く事ができましたが、その中で気になった内容が「甘さ」に関する指摘でした。

食物のそのものの甘さ（果実や野菜などの素材に対するものではなく、「糖分」に対する回答）が多く聞け、提供した商品に対し「少し甘い」もしくは「甘すぎる」といった回答が多く聞く事ができ、中国でも健康についての意識の高まりが伺えました。

②購入に際してのパッケージの容量へのこだわりも強く感じました。

理由は大きく2つに分けることができ、一つ目は「初めて購入する商品について大きな失敗をしたくない」という意識が高く、もし自身が思っていた内容と異なったとしても少量のパックであれば小さな失敗で済むという言葉が何度かあり、中国人の方々には知らない商品売る際にはお試し用パックのような少量のものが受け入れられることがわかりました。

もう一つが「開封後の商品の鮮度（品質）」に対しての意識の高さで、開封後は「使い切りたい」というワードも何度かあり、そのためには大容量ではなく一度で使える適量のものほしいという声でした。同じ容量のモノであっても中身がいくつかの小分けになっていると尚良いとの意見も複数ありました。加えて、鮮度への意識の高さがうかがえる内容としては、パッケージの口にジップをつけてほしいという声やパッケージ自体を真空にしてほしいという声もありました。

上記①からは特にスイーツやお菓子などについては日本で受け入れられている「味」とは好み異なる事を理解し商品の製造を検討する事が必要である事。

また②からも日本で流通している容量をそのまま海外へ持って行くのではなく、お試しパックなどをラインナップに入れ込み、初めてでも手に取りやすいような誘導を試みる事も販売機会を増やすことになるのではないかと考えます。

第4回 中国国際輸入博覧会 (CIIE)
バイヤー向け商品紹介の生放送

実施報告

▶ 「バイヤー向け商品紹介の生放送」実施概要

実施期間	2021年11月8日(月)
実施内容	新型コロナウイルス感染症拡大に伴い道内企業が現地渡航が出来ないため、オンライン通話を活用し、札幌と「第4回 中国国際輸入博覧会 (CIIE)」をオンラインで結び、現地バイヤーへ道内企業1社ずつに会社や商品の紹介するオンライン商品紹介会を開催。バイヤーへのアプローチに力点をおき、輸入博会場への配信に加え上海工商連合会（会員企業約7万社）等に案内を実施。放送終了後も録画の視聴可能とした。
実施イメージ図	<p>上海工商連合会・上海日商クラブの会員企業7万社以上、消費者1万人以上に事前に放送のPRを実施。</p> <p>生放送で配信。質問があればコメントをしてもらう。</p> <p>輸入博会場モニター</p> <p>バイヤー等各端末</p> <p>札幌会場道内企業</p> <p>1社1~2アイテムを調理例などを交えて説明。</p>
札幌会場	「カンティーナ」4階キッチンスタジオ 住所／札幌市北区北33条西2丁目1-15
中国会場	国家会展中心(中国・上海市) 住所／上海市華徐公路335号
対応時間	1社につき15分間

道内参加企業数	➡	8社	道内企業の社名等は別ページに記載
---------	---	----	------------------

▶ 札幌会場参加者名簿

2021年11月8日(月)

No	所属(社名/団体名)	氏名	役職
1	株式会社北海大和	堀田 博	専務取締役
2	ベル食品株式会社	小田 弘	シニアマネジャー
3	ベル食品株式会社	福島 和人	課長代理
4	木田製粉株式会社	平間 亮	営業部課長
5	木田製粉株式会社	才田 将大	
6	(株) ベイクド・アルル	広島 亮太	営業本部係長
7	ホクレン農業協同組合連合会	渡久山 知矢	パールライス販売課主幹
8	福山醸造株式会社	茂又 忠通	執行役員
9	福山醸造株式会社	高田 愛里	家庭用事業部
10	(株) 北海道バイオインダストリー	藤岡 弘明	営業部長
11	北海道はまなす食品株式会社	萩原 由希子	営業部マネージャー

▶ 実施スケジュール表

日本時間	中国時間	社名	提供商品①	提供商品②	提供商品③	提供商品④
14:05	14:20	株式会社北海大和	アスパラスープ	三種の海藻みそ汁		
14:25	14:40	ベル食品株式会社	すき焼きのわりした	ラーメンサラダ 焙煎ごまだれ		
14:45	15:00	株式会社 ベイクド・アルル	5種のベリー贅沢 レアチーズケーキ	5種のナッツ贅沢 キャラメルケーキ		
15:05	15:20	木田製粉株式会社	北海道産小麦使用 パンケーキミックス			
15:25	15:40	株式会社北海道 バイオインダストリー	タマネギドレッシング レギュラー	(サラダ)	(ローストビーフ)	
15:45	16:00	北海道はまなす食品 株式会社	極小 こつぶ納豆旨味			
16:05	16:20	福山醸造株式会社	トモエ道民の 醤油日高昆布	トモエ 日高昆布だし	(昆布だし和風 ペペロンチーノ)	(昆布だしを 使った浅漬)
16:25	16:40	ホクレン農業協同組合 連合会	ななつぼし	ゆめぴりか	(ご飯)	

▶ 「カンティーナ」キッチンスタジオ会場／記録写真

2021年11月8日(月)



▶ 会場掲出制作物

タイトルサイン掲出（幅 1,800 /高さ 450mm） / (PR ブース背面ボードに掲出)



「道産品輸出用シンボルマーク」POP の掲出（壁面 / テーブル前に掲出）



北海道観光ポスター 6 連貼り装飾（壁面に掲出）



▶ 「第4回 中国国際輸入博覧会 (CIIE) バイヤー向け商品紹介の生放送」総括

2020 年度に札幌のキッチンスタジオから出展商品を使った道内メーカーのプレゼンテーションの生放送を実施いたしましたが、CIIE 期間中毎日長時間の実演がメーカー様への負担となり、中国側札幌側ともに会場のオペレーションも難しかった事などから、今年度は CIIE 期間中の 1 日に限定し、かつ事前にメーカー様のプレゼンスケジュールも確定したうえで今回実施いたしました。

大きな総括としては、事前に各メーカー様に紹介したい商品を決めていただき、プレゼンテーションのスケジュールも割り振れた事により、メーカー様側の事前の準備も非常に効率よく進めることができました。加えて、今回プレゼンしていただいたメーカー様は過去にも中国事業に参加していただいた経歴のある企業様がほとんどでしたが、長時間で行わなかったことで逆にポイントを外さないプレゼンテーションを実施することができました。

第4回中国国際輸入博覧会（CIIE）
終了後の出展商品の個別商談状況

経過報告



個別商談状況【常温品】

商品・企業毎の
商談状況のため、
公開していません。



個別商談状況【常温品】

商品・企業毎の
商談状況のため、
公開していません。



個別商談状況【冷凍品】

商品・企業毎の
商談状況のため、
公開していません。



個別商談状況【小麦】

商品・企業毎の商談状況のため、
公開していません。



第4回中国国際輸入博覧会（CIIE）終了後の出展商品に対する現地バイヤーからの主なコメント

中国国際輸入博覧会終了後のフォローアップとして、現地のバイヤー等を対象とする商談会を当初企画しておりましたが、中国国内での新型コロナ感染や 冬季北京オリンピック・パラリンピック開催による当局の規制などから商談会を実施することが困難となったため、56P～58Pにある注文のあった出展商品について現地バイヤーにヒアリングを行いました。その中で主だったコメントは次のとおりです。

①賞味期限が最低でも六ヵ月以上ある商品

特に新型コロナ感染症が発生した2020年からは海外からの商品の通関に時間がかかるようになり、現地のバイヤーからはより賞味期限の長い商品を提供してほしいとの要望がありました。

②比較的安価な商品

初見となる内容がよくわからない商品については、消費者からするとまずは手軽な価格帯のものから購入する傾向が強いため、現地バイヤーからは比較的安価な食品を提供してほしいとの要望がありました。