

平成29年度 シンガポールにおける 兵庫県農林水産物等輸出促進プロモーション事業

【アジアにおけるこれまでの県の取組】

- 台湾（平成17年度～22年度）
台北国際食品展覧会への出展、
百貨店等での県産食材フェアの開催



- 香港（平成21年度～）
香港フード・エキスポへの出展、
百貨店・レストラン等での県産食材フェアの開催



県内食品事業者の輸出へのファーストステップを後押し

輸出エリアの拡大

事業者のステップアップ

【新たな取組（平成29年度）】

- シンガポール市場の特性（※平成28年度に県独自で市場調査実施）
 - ・ 検疫条件が緩く、関税も無税のため幅広い品目が輸出できる。
 - ・ 一人当たりGDPが日本を上回り、可処分所得や購入意欲が高い。
 - ・ 日本食レストランの増加により、日本産食材の輸出が増加。
 - ・ 東南アジアの「ショーケース」的な役割を持つことから、近隣諸国への再輸出比率も4割と高い。



台湾・香港に続くステップとして、

東南アジア市場を見据えたシンガポールへの輸出促進を図る



【事業概要】

- ① 事前セミナー及び個別相談会（8月）
- ② 県産食材プロモーションイベント（11月）
- ③ 現地レストランにおける県産食材フェア（11月：1ヶ月間）
- ④ 現地小売店舗等でのテストマーケティングの実施（11月：1ヶ月間）

【期待する効果】

① 販路開拓・商流の構築

シェフやバイヤーに安全・安心、高品質な県産品を実際に手にしてもらい、そのアピールポイントや食べ方などを丁寧にPRする機会と合わせて商談の場を設けること、さらには実際に日本食材を輸送し、現地で販売する事業者を事業スキームに組み込むことで、シンガポールにおける販路開拓・商流の構築につなげる。

② 認知度拡大

日本食材に興味や関心の高い一般消費者を対象に、県産食材を使用したメニューの提供やテスト販売を実施することで、県産食材への関心や理解を深めてもらうとともに、現地消費者の嗜好性についても把握し、今後の取引につなげる。

県産食材のPRやテストマーケティングにより、
平成30年度以降のさらなる販路拡大に向けた足がかりとする

【事業スキーム及び参加費用】



事業参加者

- ・参加申込書提出
- ・参加商品送付準備
(商品手配、輸送必要書類準備、ラベル貼付等)
- ・参加商品送付
(国内指定倉庫への送付)
- ・PR資料用データ提供

・事前説明会、
個別相談会

商品輸送サポート

国内指定倉庫への輸送

(東京又は横浜予定)

輸送事業者 (Imei)

- ・商品輸送サポート
(ラベル翻訳等)
- ・集荷
- ・海外輸送

シンガポール

・現地プロモーション

・現地レストランでの
県産食材フェア

・一般消費者向け
テスト販売

フィードバック
(現地での評価・反応)

運営委託事業者
(日本アシストシンガポール)

【参加事業者の負担(参加費等)】

- ①2万円(1商品)
(イベント・フェア実施経費、英語版PR資料作成、
海外輸送に係る費用等に充当)
- ②イベント・フェア・テスト販売用商品(現物)
※数量は、商品の内容や量によって調整
- ③日本国内指定倉庫への輸送費用
- ④輸出にかかる各種証明書取得費用
(必要な場合のみ)
- ⑤現地プロモーションイベントへの参加に係る渡航費
(希望者のみ)

1. 事前セミナー及び個別相談会



- **日時**：平成29年8月1日（火）10時30分～17時30分（予定）
- **場所**：神戸市教育会館203号室（神戸市中央区中山手通4-10-5）
- **概要**：シンガポールでのPRや商流構築が効果的に進められるよう、前半は、現地食品業界に精通した講師による東南アジア市場での販路開拓のポイント等に関する「事前セミナー」を実施。後半では、各事業者の商品のブラッシュアップや具体的な商品提案の方法等について直接アドバイスを受ける「個別相談会」を実施する。

- **テーマ**：シンガポールへの食品輸出に向けて～市場の特性と効果的な戦略とは
- **講師**：関 泰二 氏（日本アシストシンガポール代表取締役、JETRO Singaporeサービス産業リテイナー、中小機構国際化支援アドバイザー）

（関氏プロフィール）

- ・シンガポールにおける日本食材関連企業のマッチング・商品PRの第一人者
- ・シンガポール政府国際企業庁シニアマーケットオフィサー、在京シンガポール共和国大使館商務部商務官などを歴任。現在は日本アシストシンガポールの代表取締役として、レンタルオフィスCROSSCOOP SINGAPOREを拠点に、これまで400社近くの日系企業のシンガポール及び東南アジアへの進出を支援。
- ・2017年より兵庫県がシンガポールに設置する「ひょうご国際ビジネスサポートデスク」に 就任。

- **パネルディスカッション**：シンガポール市場が求める日本食材、今後期待される商品とは
- **講師**：新野 剛 氏（Imei (Exim) Pte.LTD代表取締役）、関 泰二 氏

（新野氏プロフィール）

- ・シンガポールにおける日本食材取扱商社・卸会社として、現地最大手の事業者
- ・今回のプロモーションの輸送・輸出手続きを請け負うだけでなく、現地で引き合いのあった商品についてはその後の取引にも継続して関わっていただくこととしております。
- ・輸出商社から見た、日本食材輸出のポイントや注意点、事例等についてお話いただきます。

2. 県産食材プロモーションイベント

- **実施時期**：11月
- **実施期間**：1日（4～5週目で調整中）
- **実施場所**：現地レストラン「pixy bar & cuisine」（詳細… 6 ページ）
- **対象**：シェフ、バイヤー、メディア、政府観光局等
- **アイテム数**：30アイテム（15社×2アイテムを上限に想定）

■ 参集範囲

委託事業者が保有するシンガポール内飲食店、ホテル、食品卸企業のリスト（数千掲載）を活用し集客。購買意欲が高い参加者のみを集めた、特別感あるイベントにするため、参加者は20～30人ほどを予定。

■ 食材PR方法

レストランフェアで提供するメニューの提供のほか、各商品の食材説明・試食等によりPRを実施。

■ 当日スケジュールイメージ

- 12:00～ 会場準備
- 13:30～ 受付
- 14:00～ <県産食材PR・商談>
- 17:00 閉会

※シェフや飲食店の方が比較的時間に余裕があるランチとディナーの間としております

- ◆ 渡航者は、試食や商品紹介の後、随時、招待者（シェフ・バイヤー等）との商談を実施

3. 現地レストランにおける県産食材フェア

- **実施時期**：11月～（プロモーションイベントに合わせて開始）
- **実施期間**：1ヶ月
- **実施場所**：現地レストラン「pixy bar & cuisine」（詳細… 6 ページ）
- **対象**：一般消費者
- **メニュー数**：上記レストランのシェフと調整

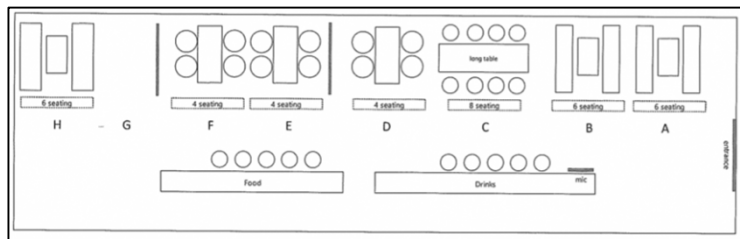
～ 会場のご案内 ～

pixy bar & cuisine

住所：16 Mohamed Sultan Rd,
Singapore 238965

席数：40席

設備：スピーカー、マイク完備



※商談会を実施しやすい会場設計

本会場の概要

■ 優秀なシェフ

最高級フレンチ、ジョエル・ロブションでキャリアを積んだシェフが腕を振るい、フレンチのみならず、日本食を含む多様な料理に対応可能です。

■ 融通の効くオーナー

店舗を借りてイベントを実施する際に 大変重要なのはオーナーの協力性と融通です。お客様の要望に答え、柔軟にメニュー開発や設備の使用に協力して下さるオーナーです。

■ 立地の良さ

日本人、ローカル、欧米、様々な層が暮らす場所に位置しており、バランスの良い集客が見込めます。また、都心部に近く、飲食店が多く集まるエリアに位置しているため、「県産品プロモーション」にも多くの方の参加が期待できます。



4. 現地販売店等でのテストマーケティングの実施

- **実施時期**：11月～（現地プロモーションに合わせて開始）
- **実施期間**：1ヶ月
- **実施場所**：シンガポール中心部の日本食材販売スペース
- **対象**：一般消費者
- **アイテム数**：20アイテム程度※（10社×2アイテムを想定）※常温品の商品想定数
- **目的**：現地販売店等におけるテスト販売を実施し、フィードバックをもらう。

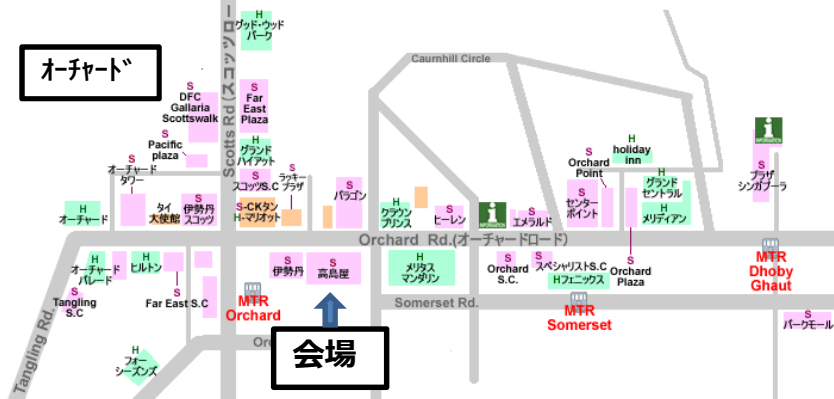
～ 実施予定場所 ～

候補場所：ABCクッキングスタジオ（料理教室物販スペース）



日本発の料理教室として、海外に20店舗を展開。シンガポールでは、現地の最高級百貨店「高島屋」内に位置し、会員の9割を地元や近隣諸国の富裕層が占める。日本食材に関心が高い消費者が集まるため、県産品のPRやテスト販売に適している。

※ 冷蔵・冷凍品については、別途テスト販売等の実施先を調整中です。



【問い合わせ先】
 ひょうごの美味し風土拡大協議会(兵庫県消費流通課内)
 TEL:078-362-3442 FAX:078-362-4276

(参考) シンガポール 全体図



MRT/LRTルート地図

