

# 2019年度 日本産米粉プロモーションについて (米国、フランス、ドイツ)

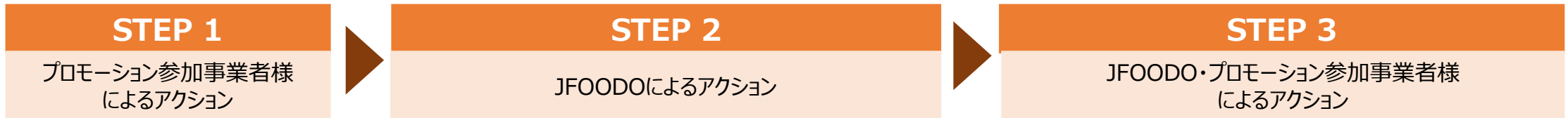
日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)

## 本資料の内容

1. 全体像
2. 対象国別 プロモーション報告
  - 米国
  - フランス
  - ドイツ
  - 共通

# 全体像

リーフレットやウェブサイト等の情報提供ツールを整備すると共に、米国、フランス、ドイツのターゲット顧客の取扱意向を高める企画を実施しました



## STEP 1

プロモーション参加事業者様  
によるアクション

日本産米粉の  
商流・物流確立

## STEP 2

JFOODOによるアクション

- ◆ 日本産米粉の特徴紹介リーフレット、  
日本産米粉レシピリーフレット
- ◆ 日本産米粉ウェブサイト 等の整備

## STEP 3

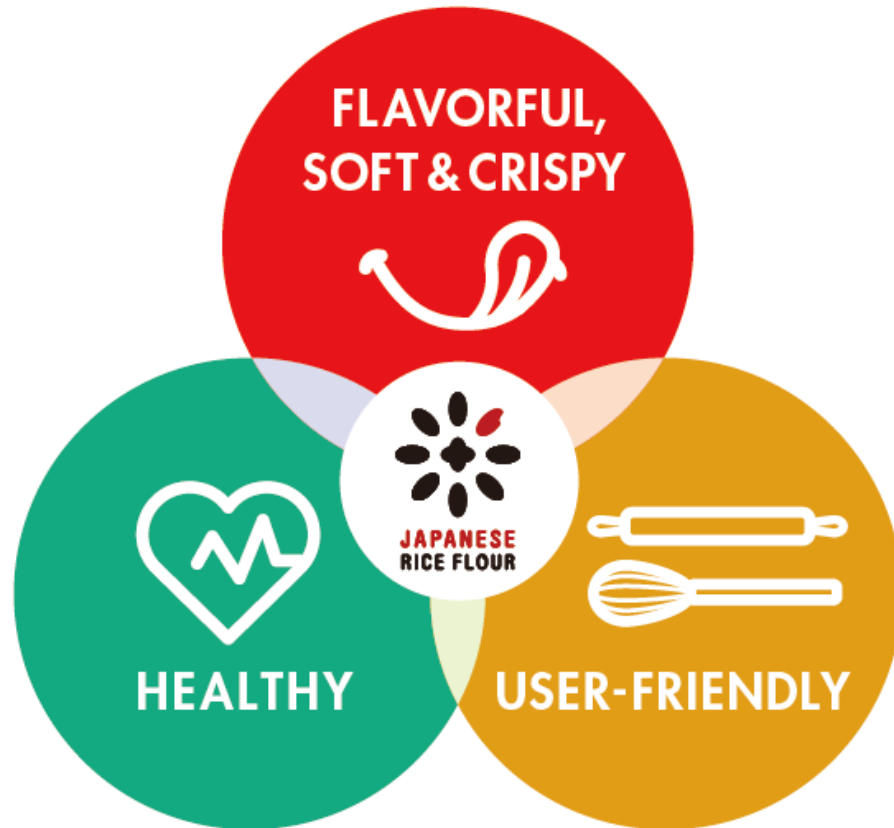
JFOODO・プロモーション参加事業者様  
によるアクション

- ◆ 見本市でのブース出展
- ◆ ワークショップなどの独自イベント
- ◆ 消費者向けイベント等の実施



## ポジショニング

日本産米粉を、「おいしくて食感がよく、健康によく、さらには作業性がよい」、三拍子揃ったグルテンフリーベーカリー原料として位置付け、ベーカリー等外食事業者へ訴求しました



### ➤ おいしくて食感がよい

米食文化の国・日本で作られた米粉でつくったパンやお菓子は、焼いた時に**外側はカリッと、中はふんわりモチモチ**の食感で、口どけなめらか。**ほんのり甘い香り**を楽しむことができます。

### ➤ 健康によい

米粉はグルテンフリーにも関わらず、**添加物を使わなくても膨らみやすい※**ので、健康的なパンやお菓子を作ることができます。

※米粉によっては焼成条件は異なります。

### ➤ 作りやすい

日本独自の高い製粉技術によって作られた米粉は、**ダマになり難く、こねやすく、作業がしやすい**という特徴があります。焼成後もしっとりした食感が長持ちします。



## 2019年度のプロモーション報告 <米国> - 見本市でのブース設置

米国最大級の健康食品見本市「Natural Products Expo East 2019」に出展し、ブース来場者の8割以上から日本産米粉の取扱い意向を獲得しました

- 見本市名：  
Natural Products Expo East 2019
  - ✓ ナチュラル、オーガニック、健康関連見本市
  - ✓ 来場者はビジネス関係者のみ（一般来場無し）
  - ✓ 出展者数1,550社、来場者数29,000名
- 会期：  
9月12日（木）～ 9月14日（土）
- 場所：  
Baltimore Convention Center（メリーランド州ボルチモア）
- 日本産米粉ブース参加事業者様：  
4社（会場アテンド1社、出品のみ3社）
- 日本産米粉ブース来場者数、取扱い意向：  
約3,400名、**84%**（注）取扱い意向はアンケート回答より集計







## 2019年度のプロモーション報告 <米国> - 見本市でのブース設置

日本産米粉ベーカリー製品デモンストレーション・試食提供、および米粉の展示紹介を行い、来場者の認知・興味を喚起し、取扱いを促しました



アンバサダーシェフが、自身の経験をふまえて、  
日本産米粉の特徴を説明



各社の米粉をガラスボウルに入れて展示  
(香りや粒子の均一性を実感できる場を用意)



## 2019年度のプロモーション報告 <米国> - 見本市でのブース設置

アンバサダーシェフがレシピ開発した、日本産米粉使用ベーカリー製品は来場者より高い評価を得ました



Matcha Mocchy Cup Bread



Rice Bite Pizza



Matcha Milk Bread



“Open-Crumb” Rice Flour Bread

「美味しい」と答えた来場者：100% (※)

(※) アンケート回答者268名中





## 2019年度のプロモーション報告 <米国> - 消費者向けサンプリング

ベーカリー事業者の取扱いを後押しする「消費者の声」を収集することを目的として、日本産米粉を使用したベーカリー製品を試食してもらい、その受容性の高さを確認しました

### ■ニューヨーク（2019年11月）

健康志向、ミレニアル世代、時代を牽引する（発信力のある）層を象徴する コワーキングスペースWeWorkで働く人に対し、サンプリングを行いました。

### ■ロサンゼルス（2020年3月）

現地ベーカリー店「MamMoth Bakery」にて、来店者に対し、サンプリングを行いました。



「美味しい」と答えた消費者：90%以上

「既存のグルテンフリーパンよりはるかに美味しい」

「グルテンフリーでこれほど滑らかな食感は初めて」

「もちもちしていて美味しい」

「生地が想像以上に濃厚、しっとりしていて美味しい」

「実際に家でパンを作るが、米粉でもしっかり膨らむとは思わなかった」





## 2019年度のプロモーション報告 <フランス> - 見本市でのブース設置

製パン・製菓の見本市「EUROPAIN 2020」に出展し、ブース来場者の9割以上から日本産米粉の取扱い意向を獲得しました

- 見本市名 :  
Europain 2020
  - ✓ 製パン・製菓の国際見本市
  - ✓ 来場者はビジネス関係者のみ（一般来場無し）
  - ✓ 出展者数470社、来場者数52,000名
- 会期 :  
2020年1月11日（土）～14日（火）
- 場所 :  
PORTE DE VERSAILLES（パリ）
- 日本産米粉ブース参加事業者様 :  
4社（会場アテンド4社）
- 日本産米粉ブース来場者数、取扱い意向 :  
約2,800名、**94.8%**（注）取扱い意向はアンケート回答より集計





## 2019年度のプロモーション報告 <フランス> - 見本市でのブース設置

日本産米粉ベーカリー製品の試食提供、および事業者様による製品紹介を行い、来場者の認知・興味を喚起し、取扱いを促しました



アンバサダーシェフが、自身の経験をふまえて、  
日本産米粉の特徴を説明

米粉事業者ごとにスペースを設け、  
製品展示と併せて、それを使用した試食品を提供



## 2019年度のプロモーション報告 <フランス> - 見本市でのブース設置

アンバサダーシェフがレシピ開発した、日本産米粉使用ベーカリー製品は来場者より高い評価を得ました



- 抹茶のチュイルクッキー
- スノーボール
- シフォンケーキ

「美味しい」と答えた来場者：100% (※)

(※) アンケート回答者518名中





## 2019年度のプロモーション報告 <フランス> - ワークショップ

アンバサダーシェフに日本産米粉の特長を語ってもらいながら、調理デモンストレーションを実施し、現地ベーカリー等外食事業者に米粉の魅力を認識してもらい、取扱意向を向上させました

- 実施日：2019年9月30日（月）
- プログラム：
  1. 日本産米粉の特長紹介
  2. アンバサダーシェフによる実演
  3. 試食、質疑応答、意見交換
- 会場：ル・コルドン・ブルー パリ校  
(13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris)
- ワークショップ参加者：38名
- 取扱意向：**100%** (注) 取扱意向はアンケート回答より集計





# 2019年度のプロモーション報告 <フランス> - ワークショップ



日本産米粉が様々なベーカリー製品の原料となり得ることを表現したことで、試作体験を希望したり積極的に質問をする参加者も見られ、日本産米粉に高い関心が寄せられました



参加者による調理体験  
(米粉を使ったシュー生地を作った)



ブルーベリーマフィン



チョコレートマフィン



プチパン



スプリッツクーヘン (揚げドーナツ)

## 2019年度のプロモーション報告 <ドイツ> - 見本市でのブース設置



ベーカリー、菓子業界の見本市である「südback」に出展し、日本産米粉の高い取扱い意向を獲得しました

- 見本市名：  
südback 2019
  - ✓ ベーカリー、菓子業界の見本市
  - ✓ 来場者はビジネス関係者のみ（一般来場無し）
  - ✓ 出展者数700社、来場者数37,500名
- 会期：  
2019年9月21日（土）～24日（火）
- 場所：  
Messe Stuttgart（ドイツ、シュツットガルト）
- 日本産米粉ブース参加事業者様：  
6社（会場アテンド2社、出品のみ4社）
- 日本産米粉ブース来場者数、取扱い意向：  
約1,900名、**100%**（注）取扱い意向はアンケート回答より集計



# 2019年度のプロモーション報告 <ドイツ> - 見本市でのブース設置



日本産米粉ベーカリー製品の試食提供、および事業者様による製品紹介を行い、来場者の認知・興味を喚起し、取扱いを促しました



アンバサダーシェフが、自身の経験をふまえて、  
日本産米粉の特徴を説明



各社の米粉をガラスボウルに入れて展示  
(香りや粒子の均一性を実感できる場を用意)





# 2019年度のプロモーション報告 <ドイツ> - 見本市でのブース設置



アンバサダーシェフがレシピ開発した、日本産米粉使用ベーカリー製品は来場者より高い評価を得ました



チョコレートマフィン



プレーンマフィン  
※ベリーを加えるなどのアレンジも披露



プチパン

「美味しい」と答えた来場者：100% (※)

(※) アンケート回答者800名中



# 2019年度のプロモーション報告 <ドイツ> - ワークショップ



アンバサダーシェフに日本産米粉の特長を語ってもらいながら、調理デモンストレーションを実施し、現地ベーカリー等外食事業者に米粉の魅力を認識してもらい、取扱意向を向上させました

- 実施日：2019年9月27日（金）
- プログラム：
  1. 日本産米粉の特長紹介
  2. アンバサダーシェフによる実演
  3. 試食、質疑応答、意見交換
- 会場：Food Teck Campus  
(Birkenstrasse 22, 10599 Berlin)
- ワークショップ参加者：24名
- 取扱意向：**100%**（注）取扱意向はアンケート回答より集計



# 2019年度のプロモーション報告 <ドイツ> - ワークショップ



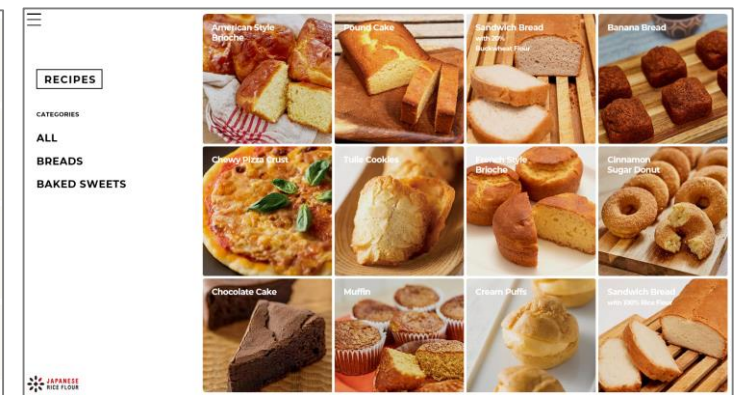
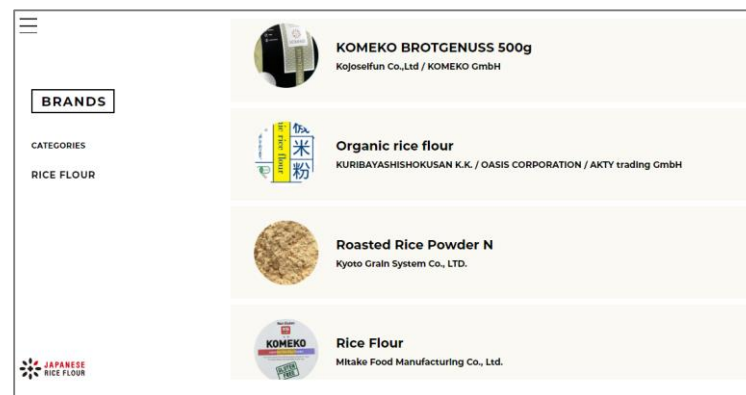
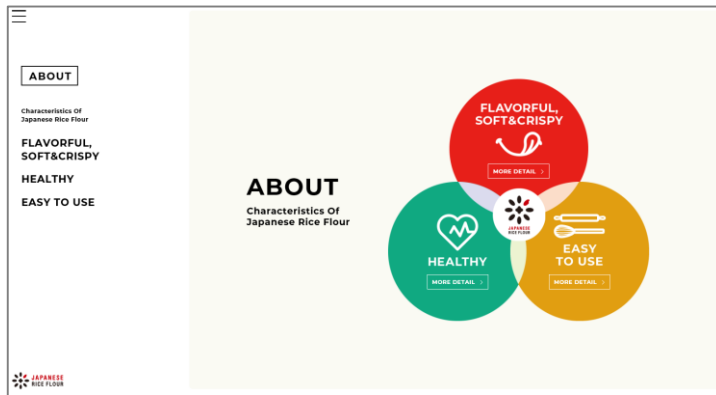
積極的にアンバサダーシェフとのコミュニケーションをとり、日本産米粉への理解を深める等、熱心な参加者が多くみられました



# 2019年度のプロモーション報告 <共通>

## - 日本産米粉ウェブサイト

日本産米粉の特長やメーカー様&商品情報、レシピなどを、ターゲットがいつでもどこでも入手できるツールとして5言語（英・仏・独・伊・西）対応サイトを開設しました



画面イメージ

JAPANESE RICE FLOUR JFOODO 

<https://riceflour-jfoodo.jetro.go.jp/>





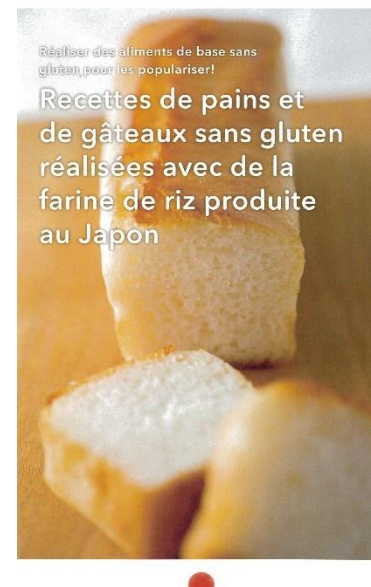
# 2019年度のプロモーション報告 <共通>

## - リーフレット類

日本産米粉の優位性をまとめた紹介リーフレットや、米粉を使用したレシピリーフレットを、各施策の場で活用し、ターゲットの認知・理解向上に繋がりました



日本産米粉特長紹介リーフレット



日本産米粉レシピリーフレット





