



海外バイヤーに伝える Japan Street登録情報作成ガイド

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産食品部 商流構築課

2026年 8月



1 | 企業ページ作成のポイント

企業ページは、海外バイヤーが最初に企業を知る入口です。企業概要だけでなく、動画やSNS、自社サイト等を活用し、酒蔵の魅力やこだわりを視覚的に伝えることが重要です。英語での情報発信は必ず充実させ、企業の信頼性と独自性を分かりやすく訴求しましょう。

> Go to Tokyo Prefecture page

JETRO Sample Co., Ltd.

Location Tokyo

Business type Other

Registered products

food	3
goods	2
machines	-
other	2

Follow this supplier

Request a meeting

Contact this supplier

About this supplier

JETRO Sample Corporation is creating a sample page on JETRO Japan Street. Editing for testing.

This company and its associated products are only displayed when accessed from within JETRO and are not displayed for buyers.

【生成AI革命！】コンテンツ制作の未来
世界はもうJETROの国です

識別表示義務化!?

国際コンペ!?

AI革命を追う!

見る YouTube

自社ウェブサイトのほか、**SNS (Facebook、Instagram、X)** がある場合は必ず載せましょう。

その他URLも**最大2つ登録**できるため、例えばメディアによる**インタビュー記事**や**ECサイトのURL**を載せることも可能です。

企業紹介文の記載が漏れている企業が多いです。他企業との差別化のため、ぜひ記載しましょう。

YouTube動画はJapan Street上ではこのようにページ埋め込み式で表示されます。**視覚的に商品の魅力を訴える貴重な情報**です。醸造工程や酒蔵所在地風景などを分かりやすく伝えられます。ご用意がある場合は載せましょう。

英語への翻訳でお困りの方は、生成AI、**DeepL**や**Google翻訳**等をご活用ください。
(※ハイパーリンクをクリックすると外部サイトに移ります。)

2 | 企業紹介文の作り方

企業紹介文では、「伝統」「高品質」などの抽象的な表現だけでは十分に魅力が伝わりません。創業年、製法、原材料、輸出実績、受賞歴などの客観的な情報を具体的に記載することで、海外バイヤーが商品価値を判断しやすくなり、商談機会の創出につながります。

企業紹介（改善前例）

当社は、明治33年創業の老舗酒蔵で、江戸時代から続く伝統の技術を大切にしています。長年培った製法により、高品質なお酒を造り続けています。代表銘柄「BOUEKI」は、フルーティーで飲みやすく、国内外で高い評価を得ています。冷酒はもちろん、燗酒もおすすめで、和食との相性が良く、食中酒として最適です。今後も伝統を守りながら、より良い酒造りに取り組んでまいります。

企業紹介（改善後例）

当社は新潟県に所在する1900年創業の酒蔵で、純米酒および吟醸酒を中心に製造しています。代表銘柄は「BOUEKI」で、現在はアジア（シンガポール、香港）および北米向けに輸出実績があります。現地のジャパニーズ・フュージョン・レストランおよび酒類専門店で採用されています。当社では伝統的な圧搾方法である槽搾りを採用しており、雑味の少ないクリアな味わいが特徴です。当社の商品の容量は720mlおよび300mlの2規格を展開しており、用途に応じた提案が可能です。ギフト用途に対応した外箱（化粧箱）の用意もあり、小売販売にも適しています。

注意点

- 国や文化の違いに関係なく理解しやすい言葉で書くこと
- ➡元号など海外の方の馴染みが薄い言葉は避け、馴染みがありわかりやすい表現を心がけましょう。
- 専門用語や回りくどい表現を避け、平易な言葉で伝えること
- ➡「江戸時代から続く伝統の技術」といった表現は、海外の方からすると想像がつきにくく、具体的にどのような技術なのかがわかりません。端的にどのようなものなのかが伝わる平易な言葉を用いましょう。
- 英語ページの情報を充実させましょう。
- ➡海外バイヤーの多くは英語ページのみを閲覧しているため、英語情報の充実は必須。
- ➡英語で商品概要や特徴が十分に理解できない場合、商談マッチングにおいて選定対象とならない可能性が高いです。

3 | 商品ページ作成のポイント①

商品ページでは、商品画像や認証情報などの基本情報を充実させることが重要です。商品のみならず製造工程や飲用シーンの写真を掲載することで理解が深まり、認証・規格・JANコード等の情報はバイヤーの信頼獲得につながります。輸出を意識した情報整備を心掛けましょう。

Beverages > Liquor > Japanese Sake > Junmai Ginjo Sake

JETRO Global Sake
JUNMAI GINJO BOUEKI



Retail Price in Japan ¥2,000 / 720mL
Place of Production Japan > Hokkaido
JAN/EAN/UPC code : 1111111111111
HS code : 2206
OEM Inavailable
International Certification FSMA / FDA
International Certification (other) HACCP / FDA
Registered / FSMA Compliant
Certification Approved in Japan GI Nihonshu
Transportation temperature Dry
Percentage of alcohol 16 %
Best before 6 Months - 1 Year
Quantity per item 720 mL
Quantity per case 12
MOQ 10 case(s)
Other Product Features Environmentally friendly, Naturally derived, 100% local materials
Ingredients/Materials Rice, Koji
Description
"Junmai Ginjo BOUEKI" is a premium sake made using only rice, water, and koji mold, with no added distilled alcohol. As a Junmai Ginjo sake, it is brewed using specially polished rice and a low-temperature fermentation process, resulting in an elegant aroma and flavor of white peach and pear, along with a light and well-balanced taste.
It offers a clean and gentle finish, making it approachable and easy to enjoy for a wide range of consumers. Serving chilled at 5-10°C (41-50°F) enhances its fruity aroma, while enjoying it at room temperature or slightly warmed (around 40°C / 104°F) allows different flavor characteristics to emerge.
This sake pairs well with a variety of dishes, including sushi, sashimi, seafood dishes, fresh salads, and mild cheeses. Its versatility makes it suitable for both restaurant menus and retail sales.
With its smooth and approachable profile, "Junmai Ginjo BOUEKI" can be recommended not only to experienced sake drinkers but also as an introductory sake for consumers in international markets.
Countries / Regions with Export Experience United states, France
Countries / Regions with Distributors United states, France
Countries / Regions of Interest for Future Exports Other Europe & CIS, Australia
National Awards in Japan Excellence Award, Annual Japan Sake Awards 2023
International Awards IWC 2024 Gold Medal Winner
Kura Master 2025 Gold Award Winner
YouTube <https://www.youtube.com/embed/XW4ubZnZhA>

Buttons: Add to list, Request a meeting, Ask about this item

JETRO Sample Co., Ltd.
Business type Other
<https://www.linkedin.com/company/13316...>
https://x.com/JETRO_info

参考国内小売価格は可能な限り記載しましょう。

JANコード取得済の場合は必ず記載しましょう。

HSコードは税関の輸出統計品目表を参照しましょう。

商品画像は最大6枚まで掲載が可能です。
商品そのものの画像だけでなく、醸造工程やペアリング商品等と一緒に映されたものとバイヤーの商品に対する理解がさらに深まります。
英語パッケージの用意がある場合は必ず載せましょう。

海外向けの商品は、賞味期限が半年～1年以上あると引き合いを受けやすくなります。

取得済の認証は全て記載しましょう。
認証はバイヤーが特に重視する情報です。

例：例：FSMA / FDA登録 / HACCP (US、EU) / FSSC 22000 / ISO 9001 / ISO 22000 / Organic JAS (有機JAS認証) / USDA Organic / EU Organic / Non-GMO Project Verified / グルテンフリー認証 / ヴィーガン認証 / ハラル認証 / コーシャ認証 (Kosher) / GI日本酒 / GI (地域) 認証 / 日本産表示統一マーク / 特定名称酒 / 国際コンテスト受賞歴 (Kura Master、IWC等) 。

4 | 商品ページ作成のポイント②

商品紹介文は、商品の特徴や魅力、楽しみ方を具体的に伝え、海外バイヤーが商品価値や利用シーンをイメージし、取扱いの判断をしやすくするために重要です。味や香りを具体的に表現するとともに、飲用方法や相性の良い料理、利用シーンなどを記載すると、イメージしやすくなります。日本酒に関する専門用語や日本独自の表現には補足説明を加え、海外バイヤーにも理解しやすい英語表現を心がけましょう。

JETRO Global Sake

JUNMAI GINJO BOUEKI



Retail Price in Japan ¥2,000 / 720mL
Place of Production Japan > Hokkaido
JAN/EAN/UPC code : 1111111111111
HS code : 2206
OEM Inavailable
International Certification FSMA / FDA
International Certification (other) HACCP / FDA
Registered / FSMA Compliant
Certification Approved in Japan GI Nihonshu
Transportation temperature Dry
Percentage of alcohol 16 %
Best before 6 Months - 1 Year
Quantity per item 720 mL
Quantity per case 12
MOQ 10 case(s)
Other Product Features Environmentally friendly, Naturally derived, Utilizing local materials
Ingredients/Materials Rice, Koji
Description
"Junmai Ginjo BOUEKI" is a premium sake made using only rice, water, and no added distilled alcohol. As a Junmai Ginjo sake, it is brewed using carefully polished rice and a low-temperature fermentation process, resulting in an elegant aroma reminiscent of white peach and pear, along with a light and well-balanced taste.
It offers a clean and gentle finish, making it approachable and easy to enjoy for a wide range of consumers. Serving chilled at 5-10°C (41-50°F) enhances its fruity aroma, while enjoying it at room temperature or slightly warmed (around 40°C / 104°F) allows different flavor characteristics to emerge.
This sake pairs well with a variety of dishes, including sushi, sashimi, seafood dishes, fresh salads, and mild cheeses. Its versatility makes it suitable for both restaurant menus and retail sales.
With its smooth and approachable profile, "Junmai Ginjo BOUEKI" can be recommended not only to experienced sake drinkers but also as an introductory sake for consumers in international markets.
Countries / Regions with Export Experience United states, France
Countries / Regions with Distributors United states, France
Countries / Regions of Interest for Future Exports Other Europe & CIS, Australia
National Awards in Japan Excellence Award, Annual Japan Sake Awards 2023
International Awards IWC 2024 Gold Medal Winner
Kura Master 2025 Gold Award Winner
YouTube <https://www.youtube.com/embed/XW4ubZnZhA>

>

⋮

JETRO Sample Co., Ltd.
Business type Other
<https://www.linkedin.com/company/13316...>
https://x.com/JETRO_info

♡ Add to list

✈ Request a meeting

✈ Ask about this item

商品紹介文は、味わいや香りなどの特徴に加え、飲用方法や適した料理、提供シーンなどを具体的に記載してください。

海外バイヤーにも商品の魅力が伝わるよう、英語での説明においては専門用語のみを用いるのではなく、必要に応じて補足説明を加え、分かりやすい表現としてください。

例：本醸造→ Honjozo (sake with a small amount of added distilled alcohol)

にごり酒→ Nigori sake (cloudy sake with rice sediment)

生酒 → Namazake (unpasteurized sake)

燗酒 → Kanzake (warmed sake)

四合瓶 → Yongo-bin (720ml bottle)

また、**擬音語**は適切な英訳を調べましょう。

例：するする ○ smooth ✕ suru suru

しゅわしゅわ ○ sparkling, fizzy ✕ shuwa shuwa

輸出実績のある国・地域についてはバイヤーの判断の参考となるため可能な限り記載しましょう。

5 | 商品紹介文の作り方

商品紹介文の作成に当たっては、前項（P5）でご紹介したポイントを踏まえ、海外バイヤーに貴社商品の魅力や特徴を効果的に伝え、関心を持っていただくことで、商談につながるような内容となるよう心掛けましょう。

商品紹介（改善前例）

純米吟醸酒「BOUEKI」は、フルーティーでふわっとした香りが楽しめる日本酒です。まろやかな口当たりで、すっきりとしており、ごくごく飲めます。冷酒はもちろん、燗酒もおススメです。和食との相性が良く、食中酒として最適です。誰でも気軽に楽しめる一本です。

商品紹介（改善後例）

純米吟醸酒「BOUEKI」は、米・水・麴のみを原料として造られる純米吟醸酒です。
吟醸造りにより、白桃や洋ナシを思わせる華やかな香りと、軽やかでバランスの取れた味わいが特徴です。
後味は穏やかで、飲みやすい仕上がりとなっています。冷やした状態（5～10℃）で提供すると香りが引き立ちます。
また、常温やぬる燗（約40℃）でも風味の変化を楽しむことが可能です。
寿司や刺身などの和食に加え、シーフード料理、サラダ、軽めのチーズなど幅広い料理と相性が良く、レストランおよび小売での展開に適しています。日本酒初心者や海外市場における導入商品として提案可能です。

+αとして記載したい事項

輸出実績、現地での採用先（レストラン、小売店等）、容量・規格（720ml／300mlなど）、包装仕様（外箱（化粧箱）あり、ギフト・小売対応可）、販路・用途（レストラン・小売双方、初心者向けなど）、客観的評価（Kura Master、IWC等の受賞歴）

注意点

- 写真はできるだけ最大数6枚掲載しましょう。
- ➡特に英語表記（輸出用ラベル）のパッケージ写真がある場合は必ず掲載しましょう。商品写真に加えて、グラスに注いだ状態の写真や、飲用シーンを表現したもの、料理とのペアリング写真も掲載するとバイヤーのイメージもわかりやすいです。

6 | 企業・商品ページ作成にあたっての改善事例

改善前例	改善後例
•商品内容が不明確 →銘柄名のみで、どのような商品（日本酒なのか、焼酎なのか）かわからない。	•商品の基本情報を明確化 例：日本酒（純米吟醸酒）であること、使用米、精米歩合、アルコール度数などを明示。
•日本固有表現が未補足、「元禄〇年」や「江戸時代から続く」などがそのまま →海外バイヤーにとって時期・価値が分からない。	•日本固有表現は具体化・補足 例：和暦→西暦・年数
•説明不足と抽象表現への依存 →「伝統の技術」「高品質な」「フルーティー」といった抽象的な表現に終始しており、具体的な強みや差別化要素が示されていない。	•差別化ポイントの明示と抽象表現の具体化 例：「槽搾り」といった差別化部分を指摘し、白桃や洋ナシのような香りといった具体的な表現に置き換えることが重要。
•擬音語・感覚的表現を多用している。 例：「ふわっと」「ごくごく」 →基準が不明確	•擬音語を排除し、特性として言語化 例：軽やかな口当たり、飲みやすい仕上がり
•飲用方法が曖昧 例：冷やして・燗酒もおすすめ → 温度帯や提供条件が不明	•飲用方法を数値で明確化 例：5～10℃で冷やして提供、ぬる燗約40℃ など
•利用シーンが抽象的 例：和食に合う、食中酒 → 具体的なイメージが広がらない	•利用シーンを具体化 例：寿司や刺身といった具体的な料理名を記載しましょう。 （和食に加え、他の料理ジャンルや身近な食材なども提案すると、利用シーンの具体化に加え、利用シーンに広がりを持たせやすいです。）
•販路・ターゲット情報が不足 例：販路・ターゲットの提案がない	•販路・ターゲットを提示 例：レストラン・小売双方、日本酒初心者向け等と提案

7 | 商品ページの新登録項目とその他注意事項

Japan Streetでは商品ページの登録項目が拡充され、アレルギー情報、認証・規格、受賞歴、商品特徴などをより詳細に登録できるようになりました。これらの情報は海外バイヤーの商品選定や取引判断に活用されるため、登録済み企業においても内容を見直し、可能な限り最新かつ詳細な情報を入力することが重要です。

※2024年10月7日より商品ページの項目が新しくなりました。登録済みの方も、加筆修正いただけます。

修正：カテゴリ

追加：その他のカテゴリ-1（メインカテゴリと同じ選択式）、その他のカテゴリ-2（メインカテゴリと同じ選択式）

○アレルギー情報（選択式）

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

○日本国内の認証・規格（英語）

○国内外コンクール・品評会の出品・受賞歴

○1ケースあたりの重さと大きさ

○商品特徴（選択式）

アルコールフリー、ポークフリー、グルテンフリー、ヴィーガン、動物由来の原料不使用、エコパッケージ、環境にやさしい、自然由来の、持続可能、アップサイクル・リサイクル、BPAフリー、キャラクターIPコラボレーション、地場の材料を活かした

（注！）登録メールアドレスが最新かどうかご確認ください。

バイヤーからお問い合わせや引き合いをいただいた際に、各社のご担当者様の連絡先が未更新なため、ご連絡を差し上げることができないケースが発生しております。

確認方法：お客様情報の登録・確認・変更ページ＞ログイン＞登録情報の確認・変更＞E-mail

<https://www.jetro.go.jp/customer/>

修正方法：以下URLよりご連絡

<https://www.jetro.go.jp/form5/pub/csd/contact>