

# 2020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)

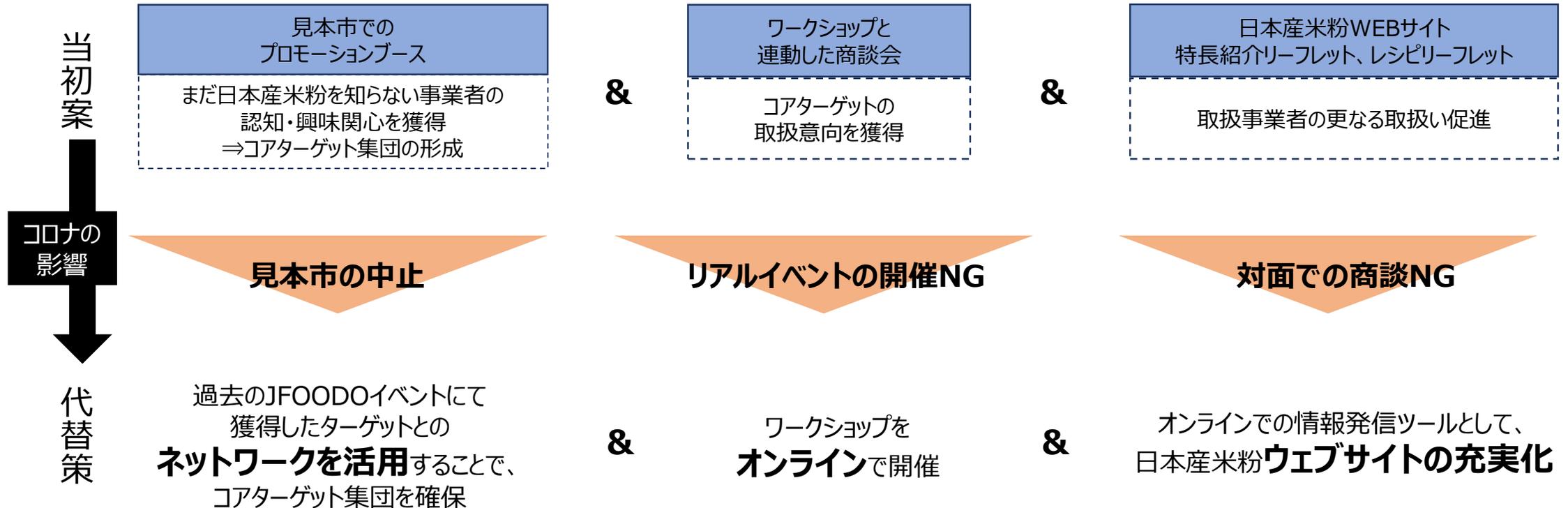
日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)

1. 全体像
2. 対象国別 プロモーション報告
  - 米国（オンラインワークショップ）
  - フランス（オンラインワークショップ）
  - ドイツ（オンラインワークショップ）
  - 共通（日本産米粉情報提供ツール）

# 1. 全体像

# 全体像

ターゲットである現地ベーカリー等事業者の日本産米粉の認知・理解・取扱意向を高めるという目的達成に向けて、日本産米粉ウェブサイトの充実化を図るとともに、オンラインワークショップを開催しました



## 日本産米粉のグルテンフリーベーカリー原料としてのポジショニング

日本産米粉を使えば、ターゲットが従来のグルテンフリー製品に抱いている不満を解消できる、という訴求を行い、グルテンフリーベーカリー原料としての日本産米粉のポジショニング確立を目指しました



Gluten Free (グルテンフリーである)



Crumble Free  
(ボソボソしにくい)



Lump Free  
(ダマになりにくい)



## 2. 対象国別 プロモーション報告



# 2020年度のプロモーション報告 <米国> - オンラインワークショップ概要

現地ベーカリーシェフによる調理デモンストレーションをプログラムのメインにした、現地ベーカリー等事業者向けのオンラインワークショップを4回実施しました

## 1. 開催日時、視聴者：

開催日時	2月6日（土） 17-18時 ※EST	2月6日（日） 17-18時 ※EST	3月6日（土） 17-18時 ※EST	3月6日（日） 17-18時 ※EST
視聴者※	13名	14名	22名	14名

※視聴者は、現地ベーカリー等事業者  
(過去のJFOODOイベントにて獲得したネットワークも活用して集客活動を実施)

## 2. プログラム内容：

- 日本産米粉についての紹介
- 日本産米粉を使用したベーカリー製品のデモンストレーション
- 日本産米粉サンプルご提供事業者様紹介（3社）
- 日本産米粉プロモーションサイト紹介

## 3. アンバサダーシェフ：

Zachary Golper氏（Bien Cuitオーナーシェフ）

アンバサダーシェフ  
Zachary Golper氏

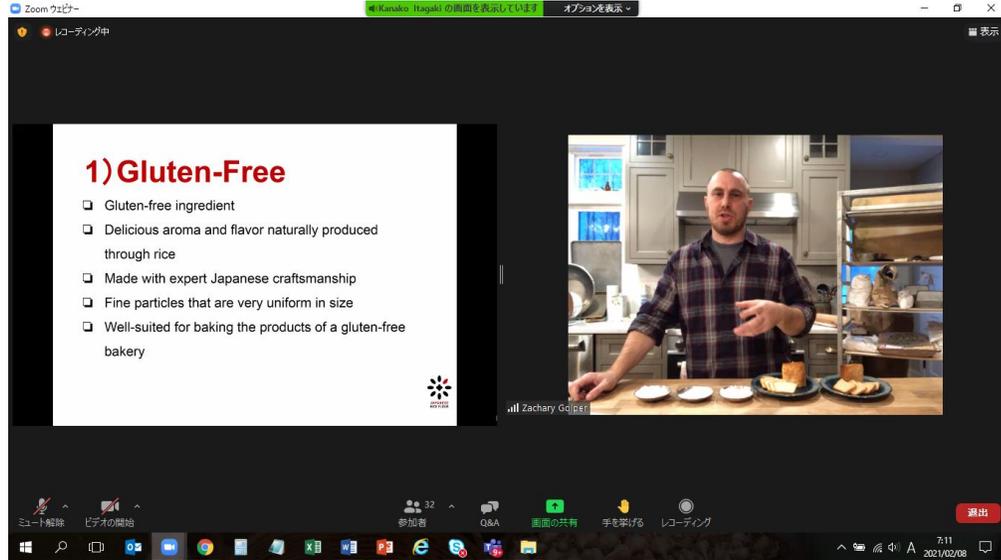


- ニューヨークで自身のベーカリー「Bien Cuit」を2店舗展開している。
- 同ベーカリーは、The New York Timesなど名だたるメディアで、ベストベーカリーの一つとして認知されている。

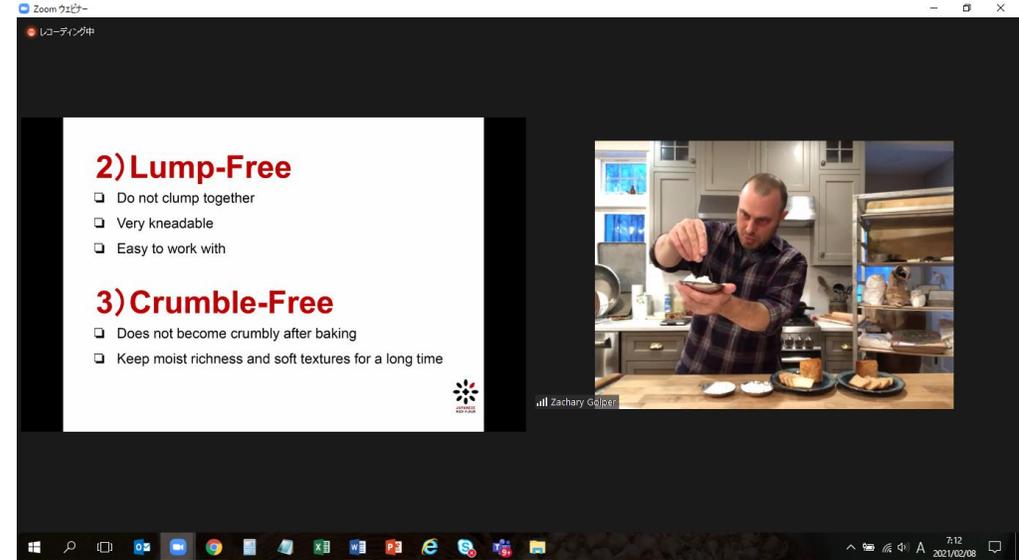
# 2020年度のプロモーション報告 <米国> - ワークショップの様子（日本産米粉の特長紹介）



日本産米粉の3つの特長について、アンバサダーシェフが自身の日本産米粉の使用経験をふまえて説明しました



①グルテンフリーである



②ダマにならない、③ボソボソしない

# 2020年度のプロモーション報告 <米国> - ワークショップの様子（調理デモンストレーション）





## 2020年度のプロモーション報告 <米国> - まとめ

オンラインワークショップを通じて、ターゲット（視聴者）の日本産米粉への理解深化、関心喚起を行った結果、日本産米粉について、高い使用意向を獲得しました

### ■ 視聴者の反応：

- ワークショップに参加（視聴）した後の、日本産米粉への取扱い意向：
  - 第1回目（2/6） **92%**
  - 第2回目（2/7） **100%**
  - 第3回目（3/6） **88%**
  - 第4回目（3/7） **100%**
  
- 実際に**自身で使用する**ことを想定した、**プロ視点での質問**が多く寄せられた（以下回答質問より抜粋）
  - ・ 日本産米粉を使って作るのにオススメのパン／菓子は何か
  - ・ レシピ開発について、米粉メーカーからの技術協力は得られるのか
  - ・ 他穀粉とブレンドして使用するのか
  - ・ 発酵過程で注意すべきことは何か

# 2020年度のプロモーション報告 <フランス> - オンラインワークショップ概要



日本産米粉を使用している現地シェフによる調理デモンストレーションをプログラムのメインにした、  
現地ベーカリー等事業者向けのオンラインワークショップを実施しました

1. 開催日時：1月18日（月）17時～18時（現地時間）
2. 対象者：現地ベーカリー等事業者  
※視聴者数14名  
（過去のJFOODOイベントにて獲得したネットワークも活用して  
集客活動を実施）
3. プログラム内容：
  - 日本産米粉についての紹介
  - 日本産米粉を使用したベーカリー製品のデモンストレーション
  - 米粉サンプルご提供事業者様紹介（4社）
4. アンバサダーシェフについて：  
Madame Yoshimi Landemaine シェフ
  - ・「ボノー」「ムニエ」「グルニエ・ア・パン」などの名店で修業後、  
フランスINSEE(国立経済・統計学院)にて職業訓練官認定を取得し、プロとして活動。
  - ・「メゾン・ランドゥメンヌ」のシェフ・ブーランジェール（同店は、フランス内に17店舗展開）



Madame Yoshimi Landemaine シェフ

## 2020年度のプロモーション報告 <フランス>

### - 調理デモンストレーションで作った日本産米粉ベーカリー製品



アンバサダーシェフが開発した、日本産米粉使用ベーカリー製品2種を紹介しました



シリアルパン



抹茶パン

## 2020年度のプロモーション報告 <フランス>

### - オンラインワークショップの様子（調理デモンストレーション）



#### 調理デモンストレーション時のシェフコメント

- 抹茶パン作りでの工夫について

##### 【米シロップ】

米粉の香りを邪魔しないように使用。また、ベジタリアンやビーガンの人などの中には、はちみつを食べない人もいる為。また、米シロップは甘すぎず、ほんのり甘さが出せ、また柔らかいパン生地を粘りがあるものにできるので良い。

##### 【米粉ベースの天然酵母（手作り）】

お店でグルテンフリー商品を販売しており、天然酵母を使用しているが、天然酵母のおかげで発酵の香りが出せ、パンをよりよく保存できる。

- 今回のレシピについて

出来上がり状態は大変柔らかく、グルテンフリーとは思えない、通常のパンのようである。

**日本産米粉は大変扱いやすく、グルテンフリーパンの作成に適している。**

## 2020年度のプロモーション報告 <フランス> - まとめ



オンラインワークショップを通じて、ターゲット（視聴者）の日本産米粉への理解深化、関心喚起を行った結果、日本産米粉について、高い使用意向を獲得しました

### ■ 視聴者の反応：

- ワークショップに参加（視聴）した後の、日本産米粉への取扱い意向：**100%**

※アンケート回答内容より集計

# 2020年度のプロモーション報告 <ドイツ> - オンラインワークショップ概要



日本産米粉を使用している現地シェフによる調理デモンストレーションをプログラムのメインにした、  
現地ベーカリー等事業者向けのオンラインワークショップを実施しました

1. 開催日時：1月25日（月） 11時～12時半（現地時間）
2. 対象者：現地ベーカリー等事業者  
※視聴者数：15名  
（過去のJFOODOイベントにて獲得したネットワークも活用して  
集客活動を実施）
3. プログラム内容：
  - 日本産米粉についての紹介
  - 米粉サンプルご提供事業者様紹介（3社）
  - 日本産米粉を使用したベーカリー製品のデモンストレーション
4. アンバサダーシェフについて：  
Horst VOHシェフ
  - ・ ベーカリー店「Glutenfreie Bäckerei Konditorei Eis Voh」のマスターベーカリー兼オーナー
  - ・ パンマイスターとして45年以上従事。ベルリンで2010年からグルテンフリーパン屋を営んでおり、日本産米粉を使ったベーカリー製品を展開中。



## 2020年度のプロモーション報告 <ドイツ>

### - 調理デモンストレーション (バゲット、フラムクーヘン)



#### 調理デモンストレーション時のシェフコメント (バゲット・フラムクーヘン ※ドイツ風ピザ)

「日本産米粉で作った生地はとても**弾力性がある**」

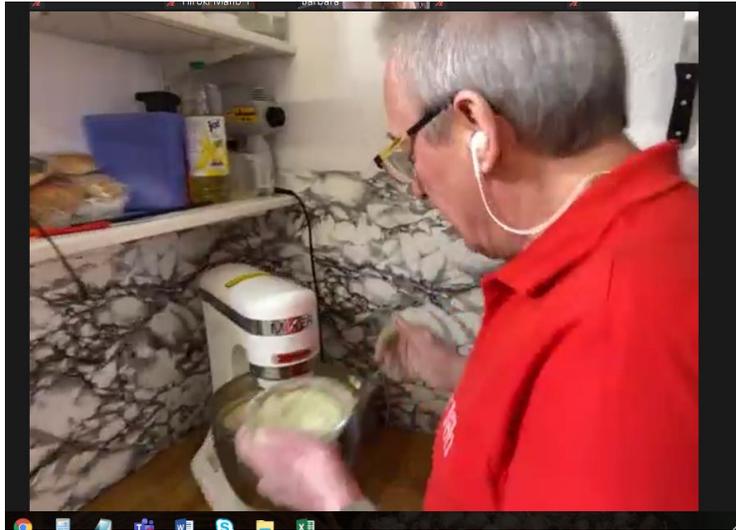
「どんな形にも成型できる」 ※フラムクーヘンの生地でバゲットを作りました

シェフは、焼きあがった米粉ベーカリー製品を切り分けて見せながら、その特長を紹介されました。

- フラムクーヘン：断面を見せながら固くなっていないこと、外側はカリカリしていることを説明
- バゲット：指で押しながら、いかに**瑞々しい質感**であるかを説明



## 2020年度のプロモーション報告 <ドイツ> - 調理デモンストレーション (抹茶ロールケーキ)



### 調理デモンストレーション時のシェフコメント (抹茶ロールケーキ)

- 抹茶ロールケーキの生地をオーブン用鉄板に流し入れたのち、表面を平らにならす作業を見せながら「しなやかな生地」であることを説明。
- 抹茶ロールケーキのスポンジをペラペラめくりながら、いかに**弾力性**があるかどうかをわかりやすく説明。
- 完成した抹茶ロールケーキを少し指で潰しながら、改めて弾力性を強調。

## 2020年度のプロモーション報告 <ドイツ> - まとめ



オンラインワークショップを通じて、ターゲット（視聴者）の日本産米粉への理解深化、関心喚起を行った結果、日本産米粉について、高い使用意向を獲得しました

### ■ 視聴者の反応：

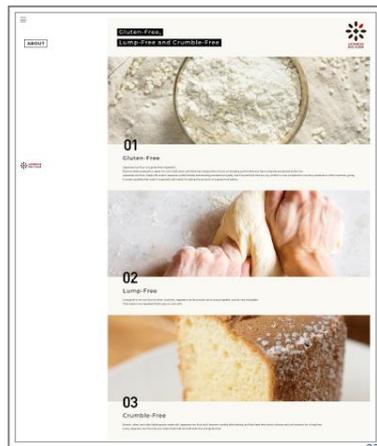
○ ワークショップに参加（視聴）した後の、日本産米粉への取扱い意向：93%

※アンケート回答内容より集計

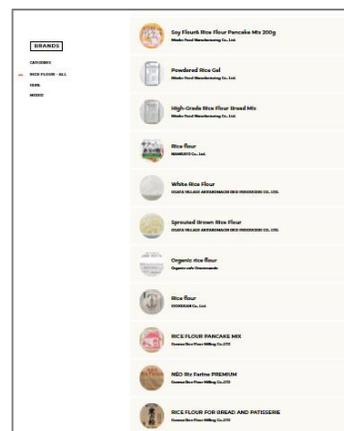
# 2020年度のプロモーション報告 <共通>

## - 日本産米粉情報提供ツール（日本産米粉ウェブサイト）

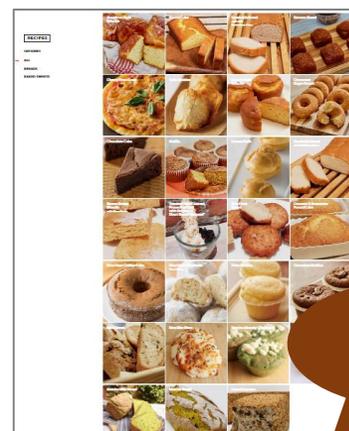
日本産米粉情報（参加事業者&商品情報、日本産米粉レシピなど）と、日本産米粉使用者の経験談を、ターゲットがいつでもどこでも閲覧できるツールとして、5言語（英・仏・独・伊・西）対応サイトを運営しました



日本産米粉の特長紹介



商品、事業者様紹介



レシピ追加  
(全27品)

日本産米粉ベーカリーレシピ紹介



日本産米粉使用シェフへのインタビュー記事



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



画面イメージ

# 2020年度のプロモーション報告 <共通>

## - 日本産米粉情報提供ツール（リーフレット類）

グルテンフリーベーカリー原料としての優位性紹介リーフレット、日本産米粉ベーカリー製品レシぴリーフレットを、JFOODO施策の他、参加事業者様自身の商談機会でもご活用頂き、ターゲットの理解向上を図りました



日本産米粉特長紹介リーフレット



日本産米粉ベーカリー製品レシぴリーフレット



