2023年度プロモーションの実施報告（日本酒）

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

2024年6月

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

本資料の内容

- 2023年度プロモーションの展開国・エリア
- 各国のプロモーション内容と結果サマリー
- 標準的裏ラベルデータ制作支援システムについて

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

JFOODO

2023年度プロモーションの展開国・エリア

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度プロモーションの展開国・エリア

主要国・地域においては日本酒の新たな飲用オケージョンを創出するため非和食魚介料理との相性を、中国と米国(テキサス・フロリダ州）においては和食と日本酒との相性を継続的に訴求しました

日本酒との相性訴求

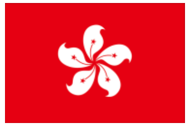
		使用されている素材		
		肉	魚	その他
料理の種類	和食	中国、米国（TX/FL州）		
料理の種類	和食以外の現地料理	-	米国（NY/CA州）、香港、星国、英国、仏国	-

各国プロモーション概要

世界最大の和食店数を誇る中国において、飲用率を上げる(注文のハードルを下げる)ことで需要を創出すべく、グラス売りを実施。また、上海において富裕者層施策も実施。

（NY/CA州）

非和食店において、コースの中で魚介料理に日本酒を提供し、新たな選択肢を訴求。PR施策を中心に認知拡大とともに非和食魚介料理喫食時の日本酒飲用意向向上を目指した。



広東魚介料理と日本酒の相性の良さを継続的に訴求するとともに、小売店でもプロモーションも実施。
別途、富裕者層向け施策も実施。

米(TX/FL州)
星・英・仏

取扱い拡大を目的とし、外食店舗向けプロモーションを実施。

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

各国のプロモーション内容と結果サマリー

中国

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 中国プロモーション
- コンセプトとキャッチコピー

「日本酒と和食のペアリングがより上質な食体験となる」というメッセージを伝達することで、和食喫食時の日本酒の飲用意向と注文率向上を目指し、キャッチコピー"清酒一杯、和食之秘"とともに訴求しました

清酒一杯、和食之秘

一杯の日本酒で、和食の奥深さを開く

料理ごとにお酒を変える文化がない中国で、料理にあわせて異なる味わい・飲み口の日本酒が提供されること、
またその日本酒によって料理が一層おいしくなることは、中国人にとって新しい究極の体験となりうる。

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 中国プロモーション
- 取り組み全体像

アルプス処理水問題の影響を受け、広く情報を拡散する施策ができない中、サーバー向けの教育コンテンツの制作や富裕層向けペアリング体験イベントを新たに実施することで、効果の最大化を目指しました

認知 → 興味・関心 → 飲用意向 → 体験・推奨

デジタル広告
- 大衆点評
- 网易
- 抖音
- 高德地图

メディアイベント

インフルエンサーSNS投稿

タイアップウェブサイト

◆ キャンペーン紹介動画
◆ 参加店舗・商品紹介
◆ 店舗検索

レストランプロモーション

◆ 日本酒のグラス提供によるトライアル促進

レストラン教育 強化
◆ サーバーへの教育
◆ 継続して使用できる教育動画の制作

富裕層向けイベント 強化
◆ 富裕層に対して日本酒×和食のペアリングを訴求

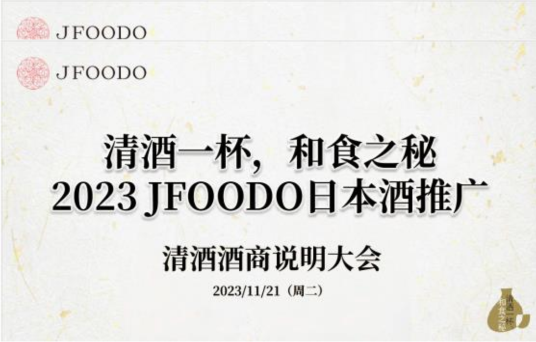
Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

JFOODO

2023年度 中国プロモーション
- メーカー様・ディストリビューター様向け説明会

メーカー様・ディストリビューター様の参加を促すため、プロモーション概要説明に加え、市場情報やメーカー様・ディストリビューター様の効果的な協働につながるようなお役立ち情報を提供しました

	メーカー向け	ディストリビューター向け
日時	2023年11月15日	2023年11月21日
方法	オンライン	
概要①	"清酒一杯 和食之秘"プロモーション 概要説明	
②	市場状況・トレンド	中国市場における販売促進方法
③	中国インポーターとの効果的な協働	メーカーとの効果的な協働

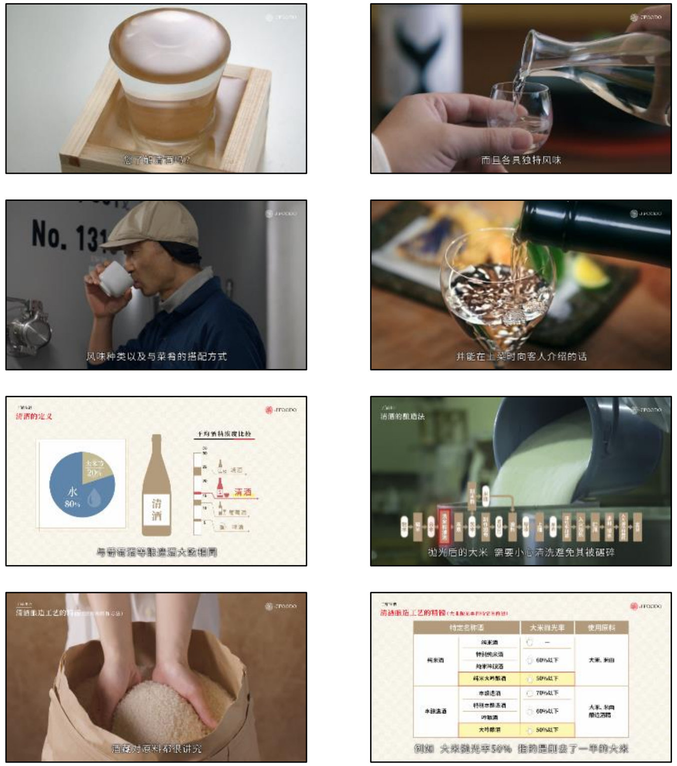


Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 中国プロモーション
-　サーバー向け教育動画の制作

日本酒に関する教育動画を制作し、レストランプロモーション参加店舗に提供することで、レストランのサーバーから消費者への推奨を促進しました

Chapter1 日本酒について知る



Chapter2 日本酒の楽しみ方

Chapter3 お店での扱い方

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 中国プロモーション
- 結果

「日本酒と和食のペアリングは上質な食体験である」ということの伝達、および日本酒のグラス提供により、日本酒の更なる消費拡大を図り、73%の参加和食店の日本酒の売上が向上しました

目的（主旨）

「日本酒と和食のペアリングは上質な食体験である」という認知と日本酒飲用意向の向上、
および日本酒のグラス単位での提供によって和食喫食時の日本酒注文率を向上させる

店頭販売促進

上海・広州・深圳の客単価500元以上の高級和食店63店舗で日本酒のグラス提供によるペアリングメニューを展開し、注文率の増加を図った。

日本酒売上杯数
約4万杯

単店あたり平均売上数量
前年比225%

73%の参加店が
グラス販売によって
日本酒売上が向上

デジタル広告

消費者に対してデジタル広告を配信し、イメージ醸成・コンセプト浸透・飲用意向向上を図った。

総表示回数
約1,800万回

富裕層向けイベント

富裕層からの波及効果を目的に、日本酒や日本食に興味がある富裕層に対して唎酒師の解説を交えたペアリング体験イベントを3回実施、120名が参加。

参加者の**100%**(5段階中Top2)が
・イベントに満足
・和食と日本酒のペアリング意向あり、
98%以上が日本酒のグラス注文意向あり

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

JFOODO

各国のプロモーション内容と結果サマリー

米国NY/CA州

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 米国NY/CA州プロモーション
- コンセプトとキャッチコピー

日本酒×非和食魚介料理ペアリングがもたらす価値を「いつもの食事の時間を特別で心弾む時間に変える新たなハーモニー」として規定し、キャッチコピー“Discover new harmonies”とともに訴求しました

Discover new harmonies

いつもの食事の時間を特別で心弾む時間に変える新たなハーモニー

地元の美味い魚介類と日本酒の複雑な香りと出会い、その結果、予想を超える味わいのシンフォニーが生まれる。
日本酒と魚介料理をペアリングしたときの「新たなハーモニー(調和)」を直感的に表現したキャッチコピー。

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 米国NY/CA州プロモーション
- 取り組み全体像

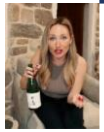
PR施策を軸として、認知から体験・推奨に至る各段階に応じてPRに紐づいた最適な取り組みを展開することにより、非和食魚介料理喫食時の日本酒飲用意向上昇を目指しました

認知 → 興味・関心 → 飲用意向 → 体験・推奨

メディアイベント

◆ 著名レストランのソムリエ等を起用したPR

プレスリリース
◆ メディアイベント等と連動し計5回発信

SNS投稿


◆ 酒類・レストラン関連インフルエンサーによる情報拡散
◆ JETROアカウントからの発信

デジタル広告
Google / Instagram / Facebook

公式ウェブサイト

商品紹介

レストラン情報

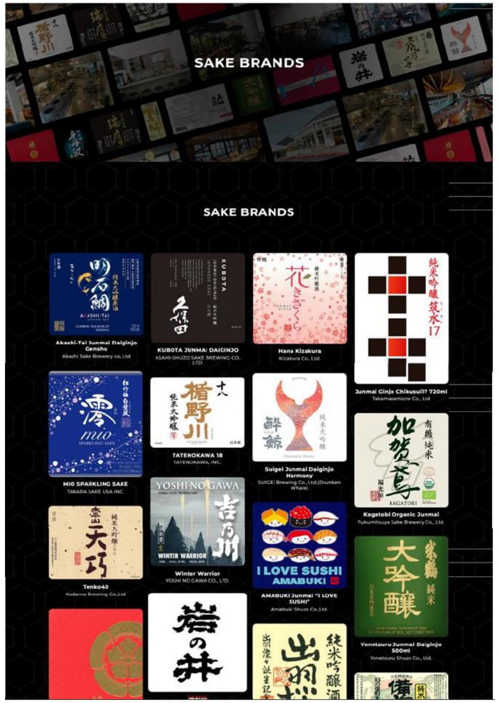
レストランプロモーション
◆ NYC・LA・SFミシュラン星付等を含む著名レストランが参加

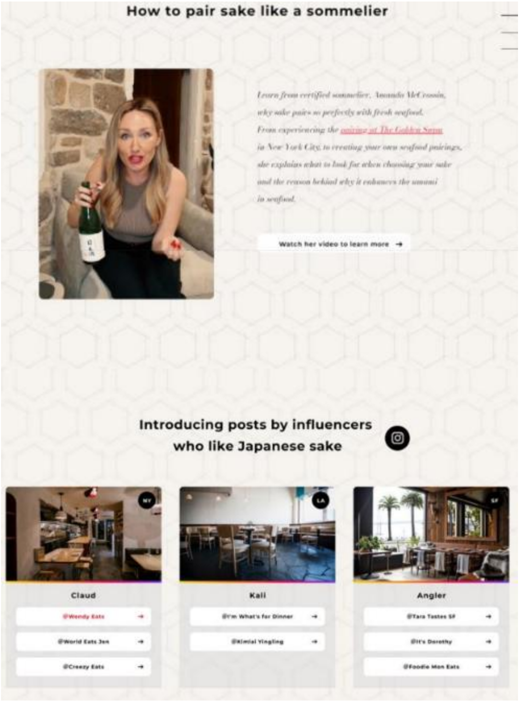
◆ 他酒類を含むペアリングコースへの日本酒メニューイン

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 米国NY/CA州プロモーション
- JFOODO日本酒ウェブサイトからの情報発信

「非和食魚介料理×日本酒」コンセプトの理解促進のため、制作した各種クリエイティブの掲載や、プロモーション参加レストラン情報や、各蔵元様の銘柄の紹介などを行い、露出拡大を図りました





＜2023年度 実績 (ウェブ) ＞

・掲載銘柄数：45

ウェブサイトURL: https://japan-food.jetro.go.jp/sake/us/

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 米国NY/CA州プロモーション
- 結果

日本酒と非和食魚介料理の連想関係を強化するため、PR施策を軸として、認知から体験・推奨に至る施策を展開することで、プロモーション認知者の日本酒飲用意向は66% (+21pts.vs非認知者) **となりました**

目的（主旨）

日本酒と非和食魚介料理との連想関係を強化することで、日本酒の飲用オケージョンを拡大し、非和食魚介料理喫食時の日本酒飲用意向を上昇させる

中長期で活用できる資産の開発

日本酒×非和食魚介料理ペアリングがもたらす価値を「いつもの食事の時間を特別で心弾む時間に変える新たなハーモニー」として規定し、キャッチコピー"Discover new harmonies"とともに、キーヴィジュアルを制作し訴求。

非和食店での体験イベント･メニュー提供

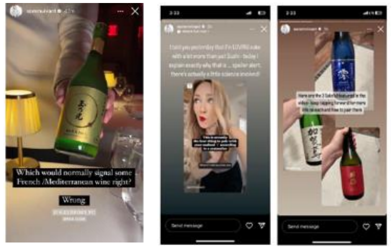
NYC・LA・SFの3都市の著名な非和食レストラン7店舗にてメディア向けPRイベントを実施し、その後1ヶ月間日本酒を導入したコースまたはペアリングメニューを提供。

非和食レストラン参加数
7店舗

メディアイベント露出数
（メディア・インフルエンサー）
127

PR/インフルエンサーを活用した情報発信

計5回のプレスリリース発信と継続的なメディアアプローチにより、記事化を促進。また、ソムリエ資格保持者を含む計14名のインフルエンサーを起用し、ペアリング体験動画や、日本酒と魚介料理のペアリングを語る動画を発信。



メディア総表示回数
約5.7億

インフルエンサー
総リーチ数
516万

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

各国のプロモーション内容と結果サマリー

香港

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

JFOODO

2023年度 香港プロモーション
- コンセプトとキャッチコピー

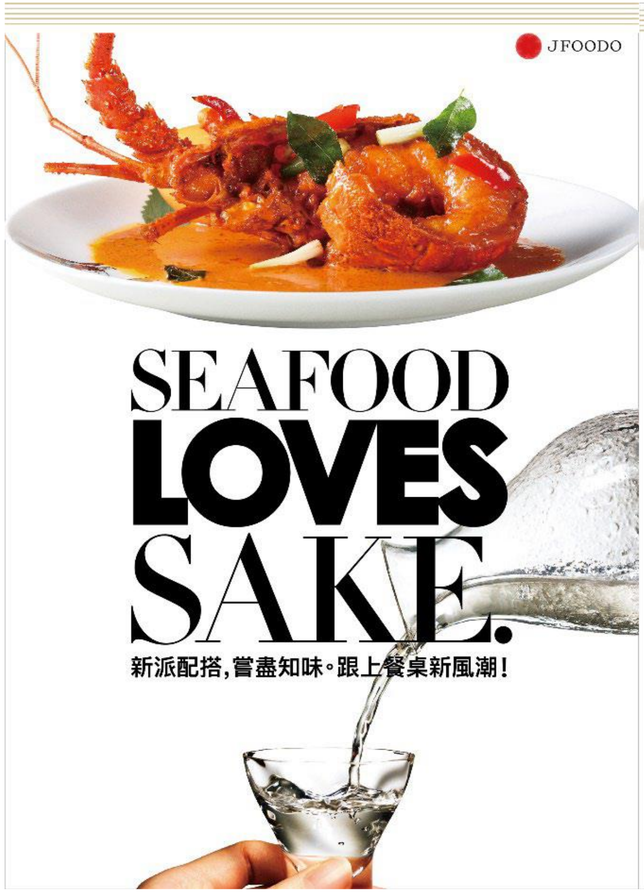
日本酒×広東魚介料理ペアリングがもたらす価値を「見慣れた広東魚介料理が、日本酒と合わせせることでまったく異なる食体験へ」として規定し、キャッチコピー“SEAFOOD LOVES SAKE.”とともに訴求しました

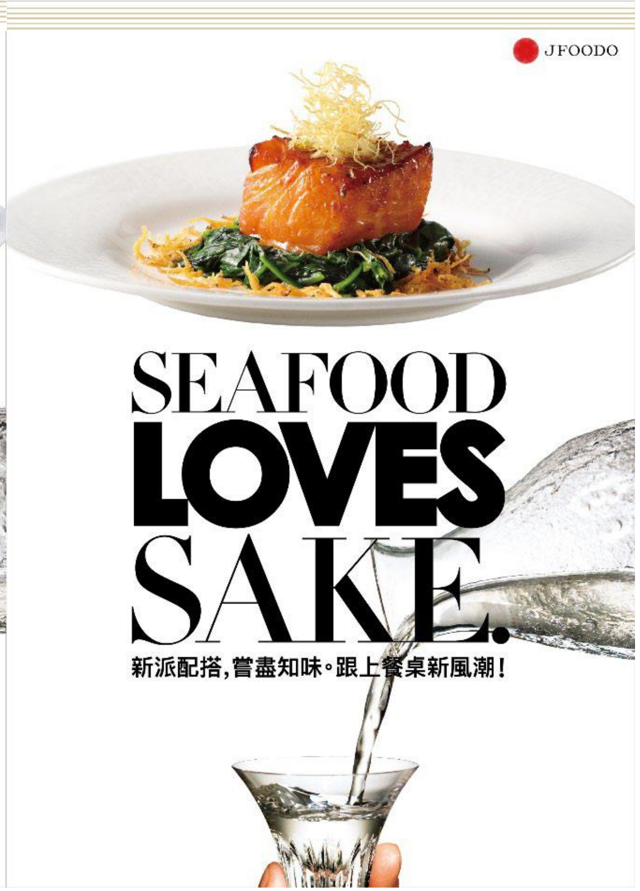
料理を主役に回帰×主語のアップデート

発見！
いつもと違う食体験を、いつもの広東魚介料理から。

ターゲットにとって見慣れた広東魚介料理が、日本酒と合わせるでまったく異なる食体験へ。

ターゲットにとっての訴求の主軸を「日本酒」から広東魚介料理に据える。
それは日本酒が食事の新しい体験性を開いてくれるお酒だから。
仲間との会話が弾み、新しい食体験への驚きを共有しあう。
日本酒は、広東魚介料理の新しさの扉、
そして仲間との新しい会話の扉も開いてくれる。
一番近くて、一番新しい食体験は、広東魚介料理×日本酒で。





Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 香港プロモーション
- 取り組み全体像

洗練された広東料理店を活用し「広東魚介料理と日本酒」のペアリングイメージを醸成し、
高級小売店にてペアリング相性の良さ訴求、商品選定サポートを実施し消費拡大への寄与を目指しました

認知 → 興味・関心 → 飲用意向 → 体験・推奨

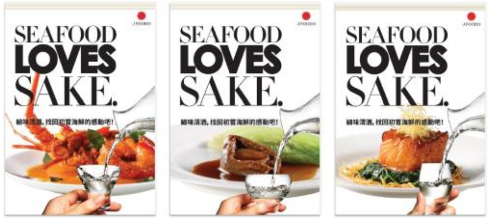
PRイベント
- ◆ 洗練された広東料理店における有名タレントを起用したPR

メディア露出
- ◆ 人気メディアでの記事露出

インフルエンサーSNS投稿
- ◆ グルメ系・ライフスタイル系関連インフルエンサーによる情報拡散

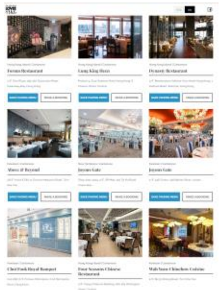
動画
- ◆ 唎酒師×人気YouTuberを起用した動画
- ◆ 洗練された広東料理店でのペアリングイメージ醸成動画

公式ウェブサイト



商品紹介

レストラン情報



レストランプロモーション
- ◆ 洗練された複数の高級広東料理店が参加

小売店プロモーション
- ◆ 高級小売店であるcity'superと協業した店頭プロモーション

富裕層向けプロモーション
- ◆ 会員制高級クラブでのペアリング体験イベント

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

2023年度 香港プロモーション
- 結果

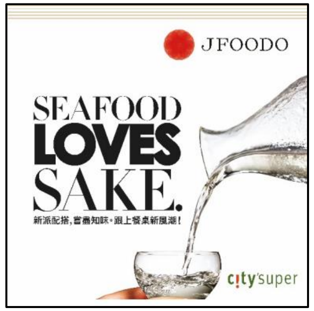
日本酒と広東魚介料理の相性が良いというコンセプト理解、日本酒飲用意向の向上を目指し、
いずれも62% (前者+25pts. /後者+24pts. vs非認知者) **の結果となりました**

目的（主旨）
香港在住の世帯年収550,001HKD以上の 18-59歳の男女の中で、広東料理喫食時に日本酒飲用経験がない層に対して、日本酒と広東魚介料理の相性が良いという認知、飲用意向の向上を目指す。

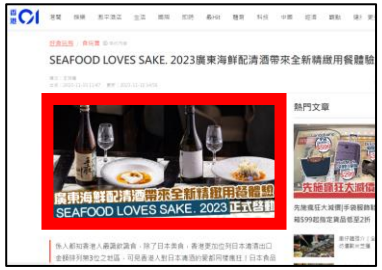
レストランプロモーション	小売施策	情報拡散
日本酒×広東魚介料理のペアリングメニューを開発し、日本酒との相性の良さを消費者に訴求するため7店舗で実施。	現地高級小売店「city' super」と協業し、広東魚介料理と日本酒の試飲・試食、即売会を開催。また、超富裕層に対しペアリング体験イベントを実施。	香港で影響力が高いWEBメディアで「日本酒×広東魚介料理」コンセプトを広く発信し、認知の拡大及び飲用意向向上促進につなげた。

日本酒総売上杯数
約2,300杯

71%の参加店が
日本酒取扱い増の意向



日本酒売上前年同期比
約1.2倍



PR系露出
広告換算価値
約2,900万円

デジタル広告インプレッション
1,000万回以上

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

各国のプロモーション内容と結果サマリー

米国TX/FL州・星国・英国・仏国

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

JFOODO

2023年度 プロモーション結果（米国TX/FL州・星国・英国・仏国）

米国TX/FL州･シンガポール･英国･フランスでのプロモーションによって、非和食店を中心に外食店での日本酒継続取扱いの意向を高めることができました

米国TX/FL州

- オースティンとマイアミの和食店6店舗全店で、**前年よりも日本酒の売上が増加**した。
- プロモーションをきっかけに、**取り扱い銘柄を増やす意向を高めることができた**(6店舗合計で16銘柄増)。

SAKE! Sip&Savor

シンガポール

- ミシュラン3つ星レストランを含むフレンチ・イタリアン・フュージョンなど**16店舗の非和食レストラン**と**日本酒計30銘柄**とのペアリングメニューを開発・提供し、**15店舗にて継続採用**を決めた。
- 消費者プロモーション前に実施したレストランスタッフへのレクチャーは、**参加者の9割以上が満足**と回答した。

英国

- 参加した20店舗のうち普段日本酒の取り扱いがなく本キャンペーンにて初めて提供した**非和食7店舗全店**で、来店客からの評判の良さを受けて、**継続取り扱い意向を示した。**
- 既存取り扱い店も**9割が期間中売上を伸ばした。**

フランス

- パリ近郊16店舗に加えて、ブルターニュ･ロワール地方の店舗4店舗の**計20店舗のフレンチレストラン**にて、日本酒計30銘柄を取扱い。
- 既存取扱い店の**日本酒売上は前年比平均43%増加**した。
- 新規取扱い店全7店舗での**継続取扱い意向100%を獲得**した。

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

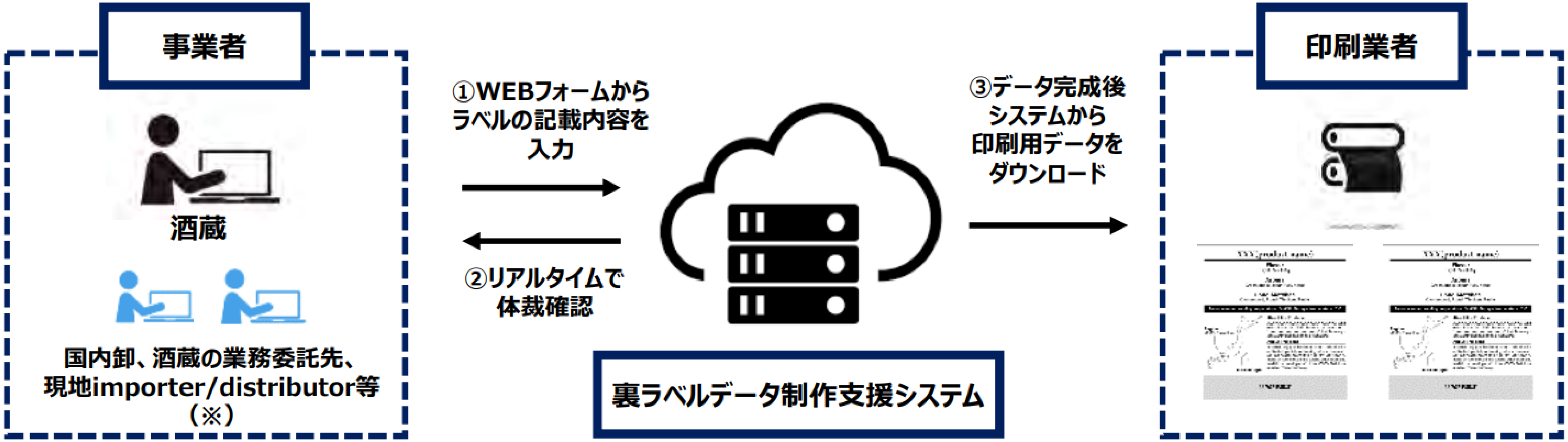
JFOODO

標準的裏ラベルデータ制作支援システムについて

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

標準的裏ラベルデータ制作支援システム
-　システム全体像

専用ソフトウェアを導入する必要なく、インターネット接続環境さえあれば、事業者自身が「標準的裏ラベル」のデータを簡単に編集・制作できるクラウドサービスを運用しました



（※）関係者に専用アカウントを付与し、
ラベルデータの共同編集が可能。

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

標準的裏ラベルデータ制作支援システム
- 注意事項と問い合わせ先

ラベルデータ制作支援システムの注意事項と問い合わせ先について、下記ご参照ください

■ 注意事項

- 本システム利用の際には、JFOODOに利用者登録をして頂く必要がございます
  問い合わせ先の担当者までご連絡ください

■ 問い合わせ先

- 日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
  担当者：松浦、星野
  メールアドレス：JFB@jetro.go.jp
  電話番号：03-3582-8345

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.

JFOODO

Copyright©2024 JFOODO. All rights reserved.