

2021年度米国における 日本産ブリ（ハマチ）のプロモーション報告

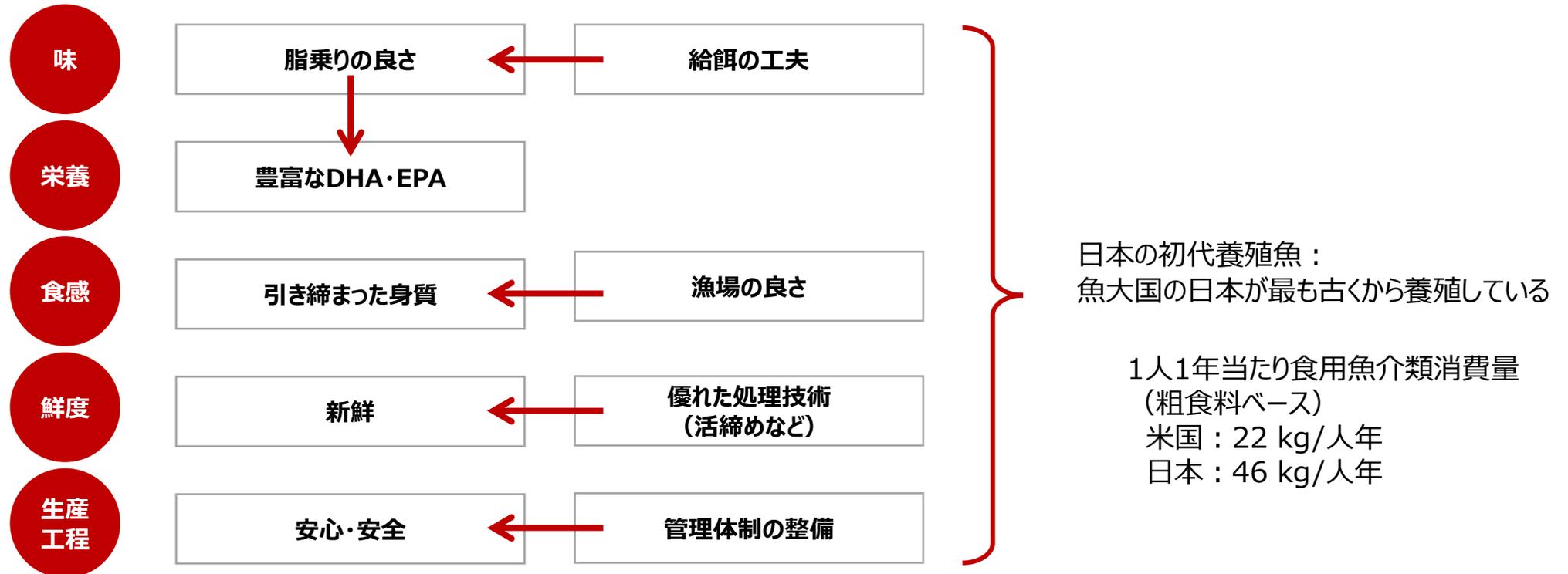
日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

2022年4月

日本産ブリの特長

日本固有の魚種である日本産ブリには他国産のブリ類にはない特長があります

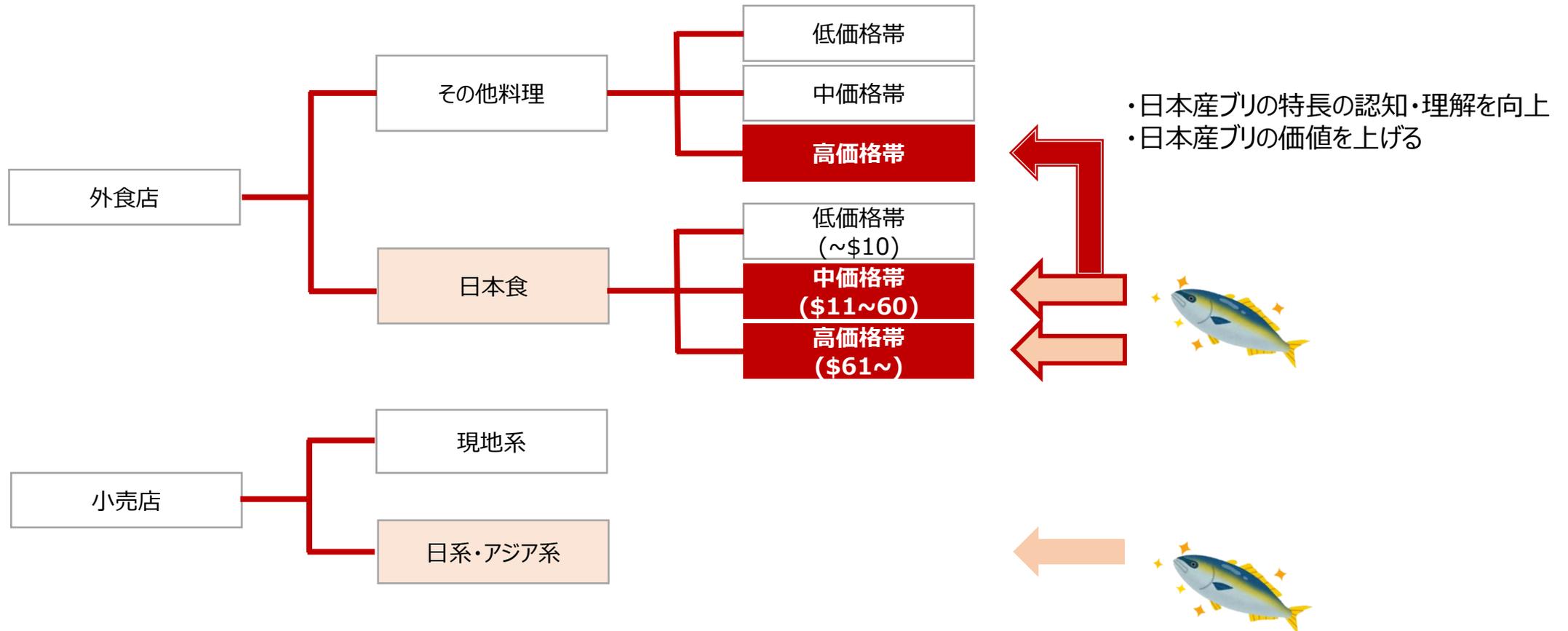
【日本産ブリの特長】



出処：水産庁、水産物消費の変化 https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r01_h/trend/1/t1_f1_3.html

プロモーションの取り組み方針

日本産ブリの特長の認知・理解を向上させるとともに、日本産ブリの価値を上げることで、既存販路での取扱い・消費拡大及び、新規の販売ルート開拓への足掛かりにします



施策全体像

日本産ブリの商品力を伝える動画コンテンツ「メイン動画」を制作した上で、日本産ブリの価値を上げるための各施策を展開しました



プロモーション施策

- 日本産ブリ（ハマチ）の商品力を伝える動画コンテンツ

日本産ブリの優れている点とそれを実現する生産・加工工程を的確に伝えるメイン動画を制作しました

生産
加工

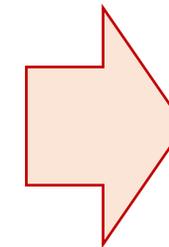


RTB

- 給餌の工夫
- 潮の流れのはやさ
- 短時間で的確な締め工程
- 水を極力使わず短時間で捌く
- 工場管理

USP

- 脂のりがよい
- 魚臭さがない
- 締まった身質
- 鮮度保持
- 魚臭さがない
- 歩留まりがいい
- 食品衛生に則る



2021年度プロモーション施策

- 日本産ブリ（ハマチ）の価値をあげる施策

日本産ブリの特長および、それを活かしたブリ料理について、業界誌、広告、SNS投稿、レシピ動画、レポート動画等を通じて情報発信をおこないました

開発メニュー 10品

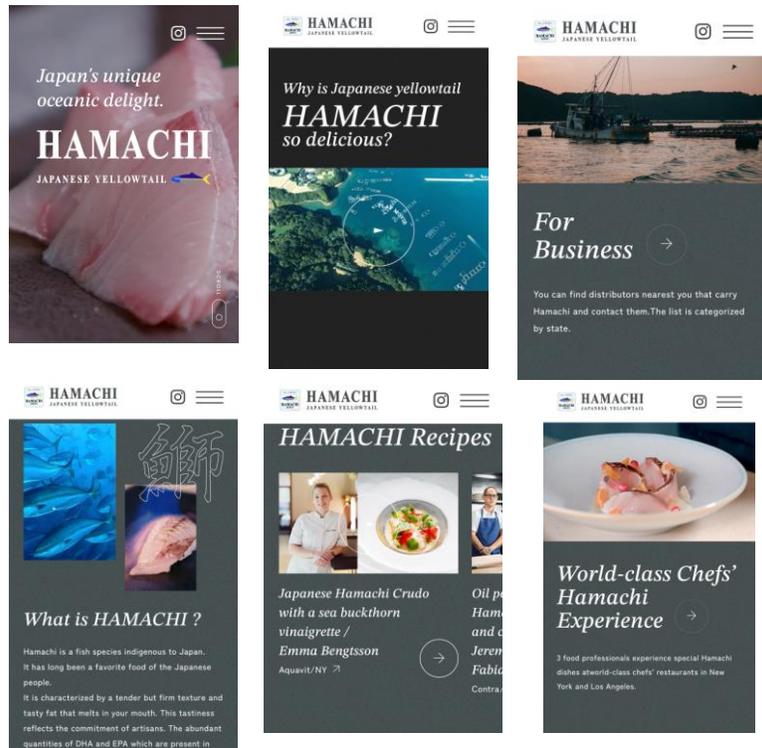
情報発信



オウンドメディアの運用

公式ウェブサイトおよび公式Instagramアカウントを開設し、日本産ブリの特長の訴求や、開発メニューの紹介、コラボレストランの紹介をおこないました

公式ウェブサイト



<https://seafood-jfoodo.jetro.go.jp/us/index.html>



公式Instagramアカウント @hamachiofjapan

