

2023年度香港・シンガポールにおける 日本産コメプロモーション取り組み方針

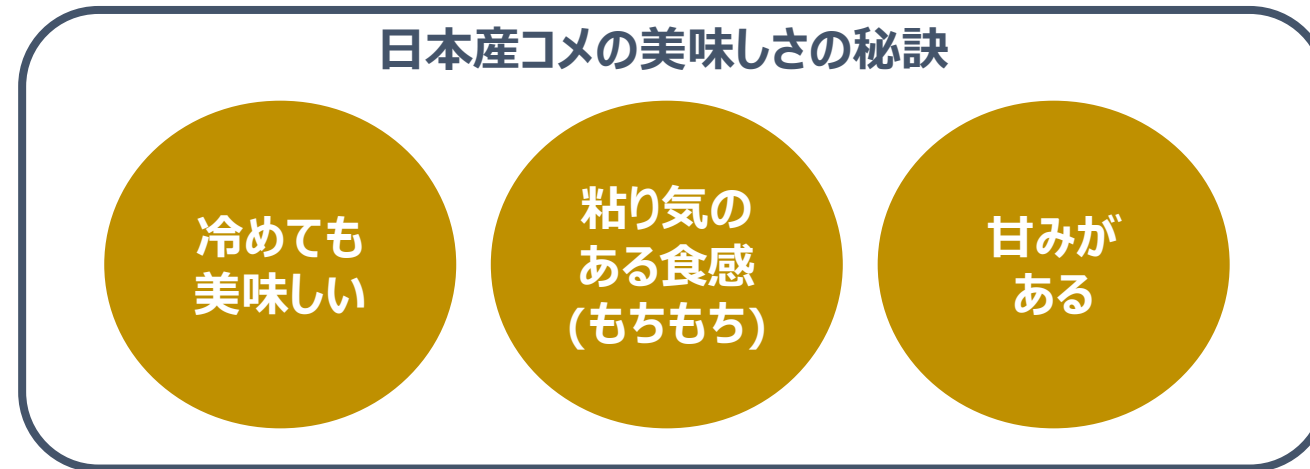
日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

2023年5月

プロモーションの目的

日本産コメの美味しさの秘訣を伝達

おにぎり・丼・寿司は現地で人気が高く、日本産コメの特長を伝達するメニューとして適しており、「日本産コメの美味しさの秘訣」に関する消費者の理解度を高めることで、将来的な喫食頻度の増加を目指す

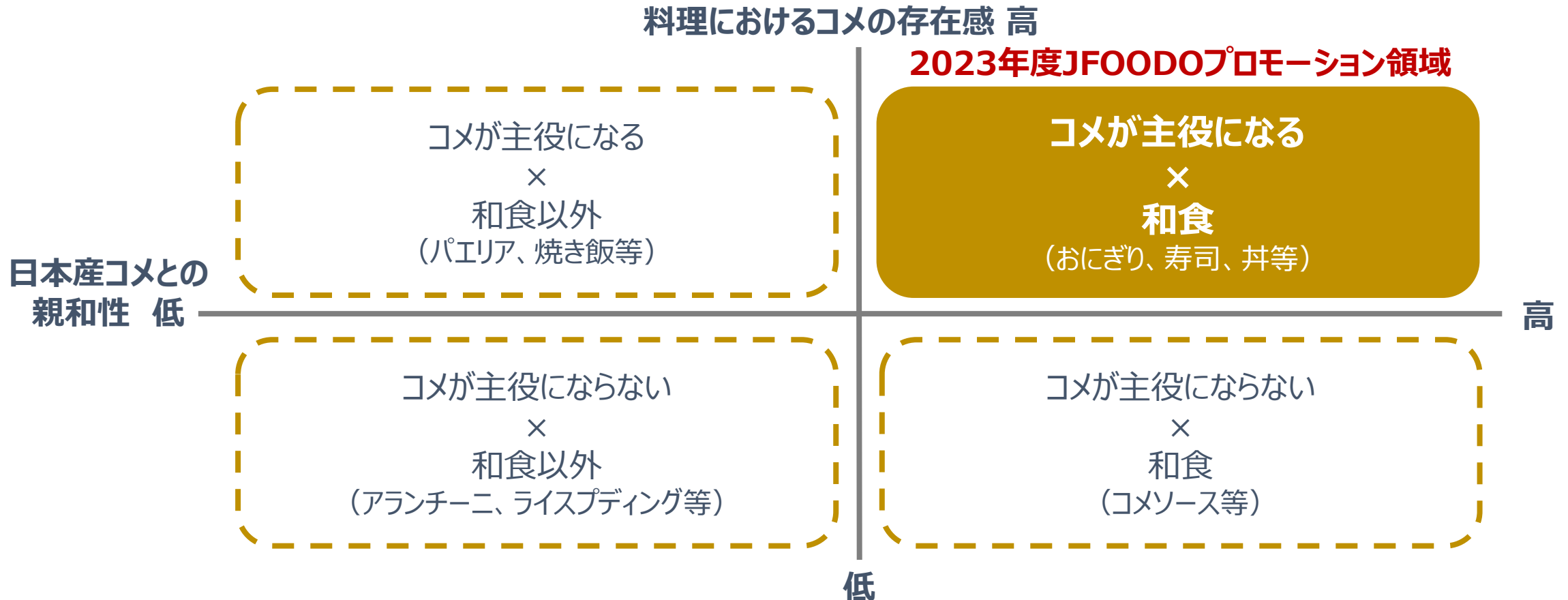


だから、日本産コメは美味しい！

プロモーションの取り組み方針①

コメが主役の和食ジャンルでプロモーションを実施

日本産コメのUSPを伝えるのに最も適している「コメが主役となる和食」を2023年度のJFOODOプロモーション領域とし、日本産コメの取扱いが直感的に理解できる取組を実施する

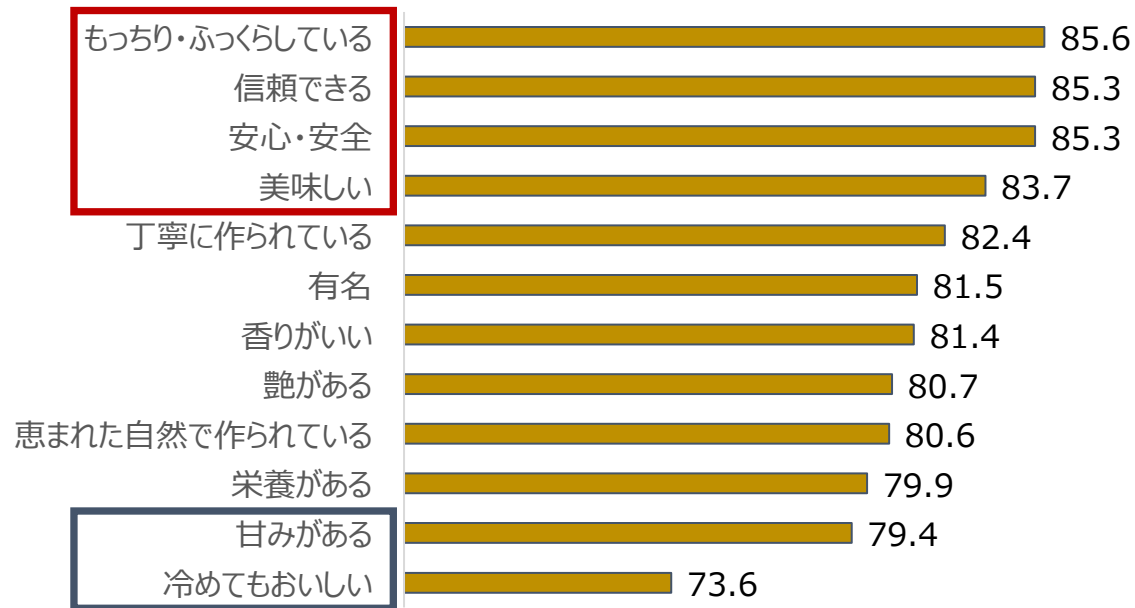


プロモーションの取り組み方針②

「美味しい秘訣」の理解率の向上

日本産コメについて「美味しい」「高品質」「安心安全」といったイメージが醸成されている一方、USPである「冷めても美味しい」「甘味がある」理解度のさらなる向上を目指す

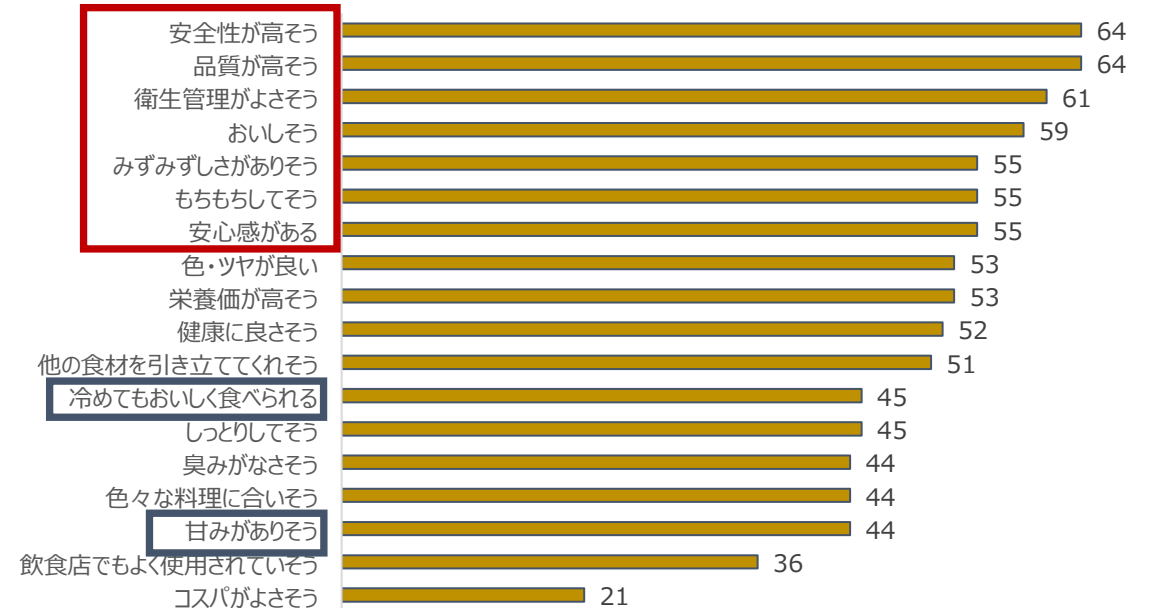
香港



【図表】香港消費者の日本産コメのイメージ (%、複数回答可)

出所: JFOODOによる効果測定調査 (2022年2月実施)

シンガポール



【図表】シンガポール消費者の日本産コメのイメージ (%、複数回答可)

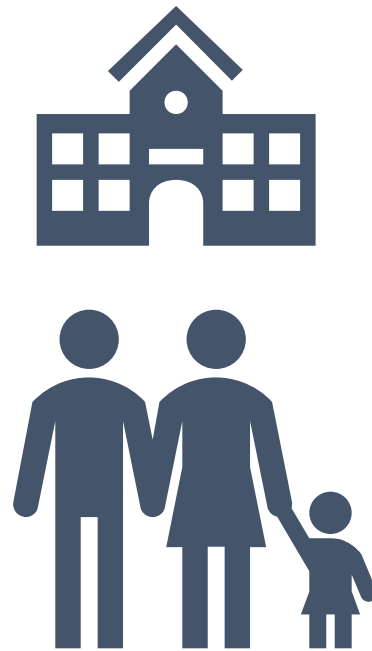
出所: JFOODOによる8品目調査 (2021年実施)

プロモーションの取り組み方針③

食育を活用したサブターゲットへの訴求

自国でコメ生産がない香港・シンガポールでは子供が食について学ぶ機会が少ないことを受け、現地事業者や有子世帯からの“食育”の要望が高まっていることから、将来的なファン層に対しても訴求を行う

子供の舌は敏感であり
日本産コメが美味しいことや
生産過程への興味は
将来的なファン層獲得に重要



香港の給食事情は社会問題に
なっており
有子世帯からの食育の
要望が高まっている

