



プロモーションの着眼点

香港・台湾等の中華圏では、縁起を重んじる旧正月に魚がよく食されており、これを契機に現地で流通している日本産3魚種が縁起物としての位置づけを獲得すれば、消費拡大の機会となります

<中華圏における魚の文化的な意味（縁起物の結びつき）>

「年年有餘」は「毎年経済的に余裕がでる、お金が残る」という意



「餘 (yu)」と「魚 (yu)」の読む音が一緒

「年年有魚」となり魚に結びつく（旧正月には魚料理がよく食される）

<日本産水産物の縁起>



「順風満帆」
としての
ホタテ



「立身出世」
としての
ブリ（ハマチ）

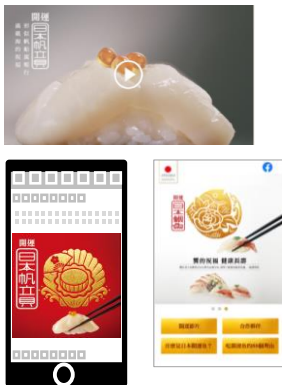


「長寿富貴」
としての
タイ

識別マークの利用

識別マーク（台湾はアイコン、香港はキャラクター）をプロモーション全体で使用し、店外での広告・広報で興味・関心を喚起して、その需要を刈り取る場として店頭での販売促進を実施しています

広告・広報で接した「あの魚」



外食・小売店頭で、「あの魚」は「この魚」と想起



識別マークをプロモーション全体で一貫して使用

※写真は2020年度のデザインです。



JFOODO

【香港】寿司・刺身に加え「新しい料理」も訴求

《開発レシピ》

1. ホタテと春雨のんにく蒸し（蒜蓉粉絲蒸帆立貝）



【材料】 2人前

帆立（日本産）

春雨

ネギ（小口切り）

醤油

【調味ソース】

にんにく

塩

食用油

4個

40グラム

適量

1.5Tablespoons

30グラム(約3-4個)

適量

2Tablespoons

【調理手順】 20～25分

- 1) まずは水を沸騰させる。春雨を約1分間浸し、水気を切った後、はさみで食べやすい大きさに切る。
- 2) みじん切りにしたにんにくに、塩と食用油を加え、混ぜ合わせてソースを作る。
- 3) 帆立を水洗いし、水切りする。
- 4) 春雨を小さめのボウルに入れ、帆立を春雨の上のせる。そして適量の2のソースを加える。
- 5) 最後に、4を蒸し器に入れ、蓋をして5分間蒸す。
- 6) 蒸した後、お好みで適量の醤油とネギを加えて出来上がり。

2. ホタテのバター焼き（香煎牛油帆立貝）



【材料】 1人前

帆立（日本産）

有塩バター

醤油

ネギ

100グラム

10グラム

2 Teaspoons

適量

【調理手順】 15分～20分

- 1) フライパンを中火で予熱し、有塩バターを加える。
- 2) バターが溶けたら、帆立を加え、中火で2～3分ゆっくり焼く。
- 3) 片面をきつね色になるまで焼き上げたら帆立を裏返す。
- 4) 醤油をフライパンに入れ、帆立に均等に絡めるように軽くフライパンを揺らす。
- 5) 醤油が煮詰まってきたら火からおろす。
- 6) 最後に、お好みでネギを上にもりかけて出来上がり。

3. ブリしゃぶ（油甘魚涮涮鍋）



【材料】 2人前

ブリの切り身（日本産）

大根

にんじん

太ネギ

水菜

本しめじ

えのき茸

《スープ》

水

料理酒

昆布（スープ用）

《ソース》

ポン酢

大根おろし

ネギ

300グラム

200グラム(約1/4 個)

200グラム(約1/3 個)

100グラム(約1/2 個)

80グラム(約1/2 個)

20グラム(約1/2 個)

20グラム(約1/2 個)

1000ml

50ml

10グラム

《ソース》

30ml

20グラム

適量

【調理手順】 30～40分

- 1) 昆布を鍋に入れ、1000ccの水を注ぎ、約30分間浸しておいて、沸騰させてから取り出す。
- 2) 大根とにんじんの皮を剥き、水菜とネギの根っこ部分を切っておく。
- 3) 大根、にんじんを薄切りし、ソース用に少量の大根を取っておく。
- 4) 本しめじとえのき茸を手でバラバラにする。
- 5) 水菜と太ネギを5センチ程度の長さに切る。
- 6) すでにスライスしてあるブリを使用してもいいし、1冊ごとを使う場合は、約1センチ程度の厚さの切り身に切っておいてください。
- 7) 1の鍋に野菜ときのご類を入れ、中火にかけ、料理酒を加える。
- 8) 好きなタイミングでブリの切り身を入れ、色が変わったら取り出す。
- 9) お椀に大根おろしを入れ、ポン酢を加えて混ぜる。好みに応じてネギを加えてお召し上がりください。

4. タイしゃぶ（鯛魚涮涮鍋）



【材料】 2人前

鯛の切り身（日本産）

白菜

大根

にんじん

太ネギ

本しめじ

芋糸こんにやく

豆腐

《スープ》

水

料理酒

かつおだしの素

《ソース》

ポン酢

大根おろし

ネギ

300グラム

1/4 個

200グラム(約1/4 個)

200グラム(約1/3 個)

100グラム(約1/2 個)

20グラム(約1/2 個)

1pack

4丁

1000 ml

50 ml

1 Tablespoon

《ソース》

2 Tablespoons

20グラム

適量

【調理手順】 30～40分

- 1) 鍋に1000ccの水を注ぎ、かつおだしの素と料理酒を加える。
- 2) 大根とにんじんの皮を剥き、太ネギの根っこ部分を切っておく。
- 3) 大根とにんじんを薄切りし、ソース用に少量の大根を取っておく。本しめじを手でバラバラにし、白菜を食べやすいサイズに切っておく。
- 4) 太ネギを5センチ程度の長さに切る。
- 5) すでにスライスしてある鯛の切り身を使用してもいいし、1冊ごとを使う場合は、約1センチ程度の厚さの切り身に切っておいてください。
- 6) 野菜と本しめじを鍋に入れ、中火にかける。
- 7) 芋糸こんにやくと豆腐を加える。
- 8) 好きなタイミングで鯛の切り身を入れ、色が変わったら取り出す。
- 9) お椀に大根おろしを入れ、ポン酢を加えて混ぜる。好みに応じてネギを加えてお召し上がりください。



2021年度の香港での広告ビジュアル



日本順風満帆福将 ホタテ

日本ではおせち料理でも活躍するホタテ。海の上を進む帆立船のように「順風満帆」の縁起物とされています。美味しく、疲労回復に効くタウリンが豊富。大切な人と一緒に楽しんで、何でも叶う幸運を願いませんか。



日本出人頭地福将 ブリ (ハマチ)

日本で「出世魚」と呼ばれているブリ（ハマチ）。成長とともに名前が変わり、「立身出世」の縁起物とされています。美味しく、脳を活性化させるDHAが豊富。大切な人と一緒に楽しんで、さらなる飛躍を呼び込みませんか。



日本長寿富貴福将 タイ

日本でおめでたいときといえば、タイ。「長寿富貴」をもたらす縁起物として愛されています。美味しく低カロリーで、蛋白質が豊富。大切な人と一緒に楽しんで、より一層健康で豊かな毎日を迎えませんか。



香港での参加事業者様向け無料POPツール例

●ポスター



●ライシー袋 (利是袋)



ライシーは香港のお年玉。日ごろからお世話になっている会社の同僚や部下、友人、さらには常連のレストランの店員などにも渡すため、春節期間にライシー袋は多数必要です。そのため企業のプロモーション等でもオリジナルのライシー袋はノベルティとして配られることがあります。

●ミニフラッグ



●ステッカー





JFOODO

2021年度の台湾での広告ビジュアル

開運
日本帆立貝

饗的祝福 一帆風順

帆立貝形帆立貝、象徵大海一帆風順的祝福，我們大口吃下吧。

JFOODO 日本刺身魚

開運
日本鰯魚

饗的祝福 步步高升

鰯魚隨著成長會變得更堅韌，象徵步步高升的好兆頭，我們就不客氣囉。

JFOODO 日本刺身魚

開運
日本鯛魚

饗的祝福 健康長壽

鯛魚是日本復興新生活的最佳夥伴，展現了滿滿的健康祝福，一起享用吧。

JFOODO 日本刺身魚

順風滿帆を願い、日本帆立貝を頂きましょう。

帆立貝はあたかも帆船が風を受けるが如く、海からの祝福を得ている。
さあ、皆で帆立貝をパクリと頂きましょう。

立身出世を願い、日本産鰯を頂きましょう。

ブリは稚魚から成魚までの成長段階において異なる名称を持つ出世魚だから、(ブリを食べて) 私たちもブリと同じように、年々どんどん出世出来る様になりたい。
さあ、私たちも、(縁起の良さに)あやかって、頂きましょう。

健康長寿を願い、日本産鯛を頂きましょう。

日本のお祝いするときに欠かせない「タイ」料理は元気と健康を祈るとの意味なので私たちも一緒にじっくり頂きましょう。



台湾での参加事業者様向け無料POPツール例

●ポスター



●チュンレン (春聯)



チュンレンは中華圏の春節飾りの一つ。
赤い正方形の紙に「倒福」など縁起の良い文字や絵が描かれることが多い。

●ミニフラッグ



●ホンパオ袋 (紅包袋)

シール貼り付けイメージ



ホンパオは台湾のお年玉。香港同様に春節の挨拶の際に渡すことが多く、春節期間にホンパオ袋は多数必要です。ホンパオは包んでいる赤い紙が幸運の象徴とされます。
日本開運魚のアイコンシールを貼ることで、健康長寿・立身出世・順風満帆の開運メッセージを贈れるようになっています。