

農林水産省補助事業

日本在住外国人による品目別日本食品評価調査 － サマリー資料



2016年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品部 農林水産・食品課

はじめに

【目的】

本調査は、各品目分野での日本産食品の輸出拡大に結び付ける方策を探ることを目的としています。

【調査内容】

- ①日本産のコメ、青果物、畜産物、水産物、日本茶、日本酒の各品目の評価、嗜好、購入基準、それぞれの国での有効な販売方法等について、アンケート調査を実施しました（以下、「アンケート調査」）。
- ②品目別輸出団体等が今後大きく輸出を拡大したい等として推進・依頼する食品・食材を試食・評価してもらった上で、輸出の際にはどのようにアピールすればよいかについて、インタビュー調査を実施しました（以下、「インタビュー調査」）。

【アンケート調査】

調査手法	インターネット調査 (2015年8月31日～9月11日に実施)				
対象者条件	中国、タイ、米国、英国 国籍の日本在住者 (在住歴10年未満)				
サンプル数	800名 (各国200名)				
割付条件		20代	30代	40代	50代
	男性	25名	25名	25名	25名
	女性	25名	25名	25名	25名

【インタビュー調査】

調査手法	グループインタビュー調査
対象者条件	中国、タイ、米国、英国 国籍の日本在住者 (在住歴10年未満)
サンプル数	20名 (各国5名)
実査日	2015年9月11日 (タイ)、12日 (英国)、14日 (中国)、15日 (米国)

【凡例】

✓ アンケート調査の結果を表示するページにはページ右上に **アンケート調査**、インタビュー調査には **インタビュー調査** と記載。

✓ 4つの回答形式を、下記のとおり記載。

- (SA) - 回答は1つ (単数回答)
- (MA) - 回答はいくつでも (複数回答)
- (3LA) - 回答は3つ (回答数限定回答)
- (OA) - 回答は具体的に (自由記述回答)

✓ 全体平均 (TOTAL) とのポイント差について、右記のとおり表を色分け。

	全体+10ポイント以上		全体+5ポイント以上
	全体-5ポイント以上		全体-10ポイント以上

✓ インタビュー中の試食アンケートの結果は、「美味しさ」を5:とてもおいしい、4:まあおいしい、3:ちょうど良い、2:あまり美味しくない、1:美味しくないの平均点。

まとめ (1/4)

1. 他国産と比較した日本産食品の評価は「水産物」「みそ」「茶」「牛肉」「果物」「コメ」などが高い評価

- 全体的にみると、「魚類」「水産動物類」「みそ」「茶」「牛肉」「果物」「コメ・包装米飯」等が他国産と比べて高い評価を得た。高い評価の主な理由は、「味が良い」「健康的である」「安全性が高い」など。
- 国別にみると、タイでは「茶 (50.5%)」「牛乳・乳製品 (47.5%)」「果物 (47.0%)」「野菜 (45.0%)」、中国では「牛乳・乳製品 (46.5%)」「コメ・包装米飯 (42.0%)」「牛肉 (39.5%)」などの農畜産物の評価が高く、米国では「みそ (49.5%)」「茶 (43.5%)」「めん類 (39.0%)」、英国では「みそ (40.0%)」「めん類 (38.5%)」「しょうゆ (31.5%)」といった加工食品の評価が高い傾向。
- これら品目は他国産と比べて評価が高く、価格や供給面などの課題がクリアできれば輸出有望品目になるとみられる。

p.7^

2. おいしいと思う日本料理は「寿司」「ラーメン」「カレー」などがやはり人気

- 「寿司 (448回答)」「ラーメン (228回答)」「カレー (187回答)」「刺身 (129回答)」「とんかつ (96回答)」「焼き肉 (72回答)」「てんぷら (70回答)」などが人気。これらの好みは、海外に居住する外国人と同様の傾向にある。これら人気料理で、日本産食品がさらに使用されることが望まれる。

p.10^

3. 日本産食品の売り込み方法は「認知度向上」「味のPR」「安全性アピール」などが鍵

- どの品目でも、各国での売り方については、「認知度を向上させる」「味を積極的にPRする」「安全性をアピールする」が総じて多かったほか、「高級食材として売り込む」も挙げられた。
- インタビュー調査では、「日本に来てから初めて食べた食品もある (桃、さくらんぼなど)」との意見も聞かれ、日本産食品をより知ってもらうことが、輸出促進の鍵とみられる。

p.14,19,24,
28,32,36^

まとめ (2/4)

4. コメ：全体で94.0%が好きと回答。食感やコメに味があることが理由

- 日本産のコメについては、全体で94.0%が好きと回答。
- 日本産のコメの好きなメニューは、定番のカレーや寿司が人気だが、「ごはん」としての食べ方が最も好まれた。インタビュー調査では、もちもちとした食感や噛み心地のほか、コメに味（甘み）があることが評価理由であった。外国でも「ごはん」という形態でのPR・普及もチャンスがあると考えられる。
- 試食では、白米のごはんが米国（味等）・中国（甘さ、硬さ等）、手ごね寿司が米国（味等）で高い評価。

p.11^

5. 青果物：野菜は「トマト」「ばれいしょ」、果実は「イチゴ」「りんご」などが人気

■ (1) 日本産野菜

全体的に「トマト（42.6%）」「ばれいしょ（32.8%）」「しいたけ（23.6%）」などが人気。国別にみると、このほか、中国では「ながいも」、タイでは「きゃべつ」、米国では「たまねぎ」「なす」、英国では「たまねぎ」なども人気。試食では、「しいたけ（バター醤油焼き）」が中国、米国、英国（味、食感等）で高い評価。「やわらかさや歯ごたえがよい（タイ）」「味付けがよい。いくらでも食べられる（中国）」「硬くなく柔らかすぎず、完璧（米国）」が主な理由。

■ (2) 日本産果実

全体的に「イチゴ（49.5%）」「りんご（36.0%）」「桃（30.3%）」「かき（28.3%）」「メロン（21.7%）」などが人気。特にタイでは、72.7%の回答者が「イチゴ」を好きと回答しており、今後の伸びしろがあると考えられる（2014年にタイが輸入したイチゴのうち、日本産は3.0%に留まっている）。このほか、中国では「ぶどう」、米国・英国では「温州みかん」も人気。試食では、シャインマスカットが中国、タイで高い評価を得た。「見た目もきれい（中国）」「とてもおいしい（タイ）」とのコメントが寄せられた。

- このように、好きな青果物の種類には各国で違いがあり、これらを踏まえた多様な売り込みも必要である。

p.15^

まとめ (3/4)

6. 畜産物 : 「牛肉」のほか「鶏肉」「豚肉」などが人気

- 日本産畜産物については、「牛肉 (67.4%)」をトップとし、「鶏肉 (46.5%)」「豚肉 (37.7%)」などが人気。国別にみると、中国では「牛肉」の人気が非常に高く、80.4%が好きと回答。中国は現在、日本産牛肉の輸入を認めていないが、日本在住の中国人からの評価が高いことから、輸入が解禁となれば有望な市場になると考えられる。このほか、タイでは「牛乳」なども人気。
- 試食では、「卵のせサラダ」が中国・英国（味等）、「冷しゃぶ（豚）」が中国・英国（味、柔らかさ等）で高い評価を得た。卵のせサラダでは「卵が硬くなくてすごくおいしい（英国）」、冷しゃぶでは「お肉が甘くて柔らかい（英国）」といった意見があった。

p.20へ

7. 水産物 : 「まぐろ」「さけ」「さば」などが人気。食べ方は「ムニエル」が高評価

- 日本産水産物については、「まぐろ (54.5%)」「さけ (39.9%)」「さば (22.2%)」「かに (20.8%)」「えび (18.3%)」「ホタテ貝 (13.4%)」「たこ (12.8%)」などが人気。このほか、中国では、「さんま」、米国・英国では「のり」「ぶり・はまち」なども人気。のりは、米国で「おにぎり」としての食べ方が好まれる。
- 試食では、「かつおフライ」が中国、米国、英国、「秋鮭（塩焼き）」がタイ、米国、英国、「秋鮭（ムニエル）」が中国、タイ、英国、「ぶりしゃぶ」が中国、米国、「ぶり照り焼き」が中国、英国で高い評価。特に評価の高かった「秋鮭（ムニエル）」など、食べ方の提案をすることで、今後さらに販売を伸ばす可能性があると考えられる。

p.25へ

まとめ (4/4)

8. 日本茶 : 86.9%が好きと回答。「ティーバック」としての飲み方が好まれる

- 日本茶については、86.9%の人が好きと回答。特にタイでは、91.8%と高い人気を誇っている。タイでは砂糖入り緑茶が主流だが、近年は健康志向の高まりにより無糖の緑茶も飲まれており、日本産緑茶にも商機があると考えられる。インタビューでも、「ドリンクバーでミルクとシロップを入れてタイっぽい味にする」とのコメントがある一方、「日本に来てから甘いお茶は飲めなくなった」との声も寄せられた。
- 淹れ方は、総じて「ティーバックを使用する」「茶葉から急須で淹れる」「粉末を溶かす」の順で好まれる。国別にみると、中国・タイでは「ティーバックを使用する」が最も多く、米国・英国では「茶葉から急須で淹れる」「ティーバックを使用する」が同程度となっている。なお、タイでは「粉末を溶かす」飲み方も多数。ウーロン茶、紅茶など各国で主なお茶があるものの、ティーバックでの飲み方提案といった更なる工夫も必要と考えられる。
- 試飲では、米国で煎茶に高い評価となったが、総じて苦いとの評価。

p.29^

9. 日本酒 : 69.8%が好きと回答。飲み方は「冷酒」が人気

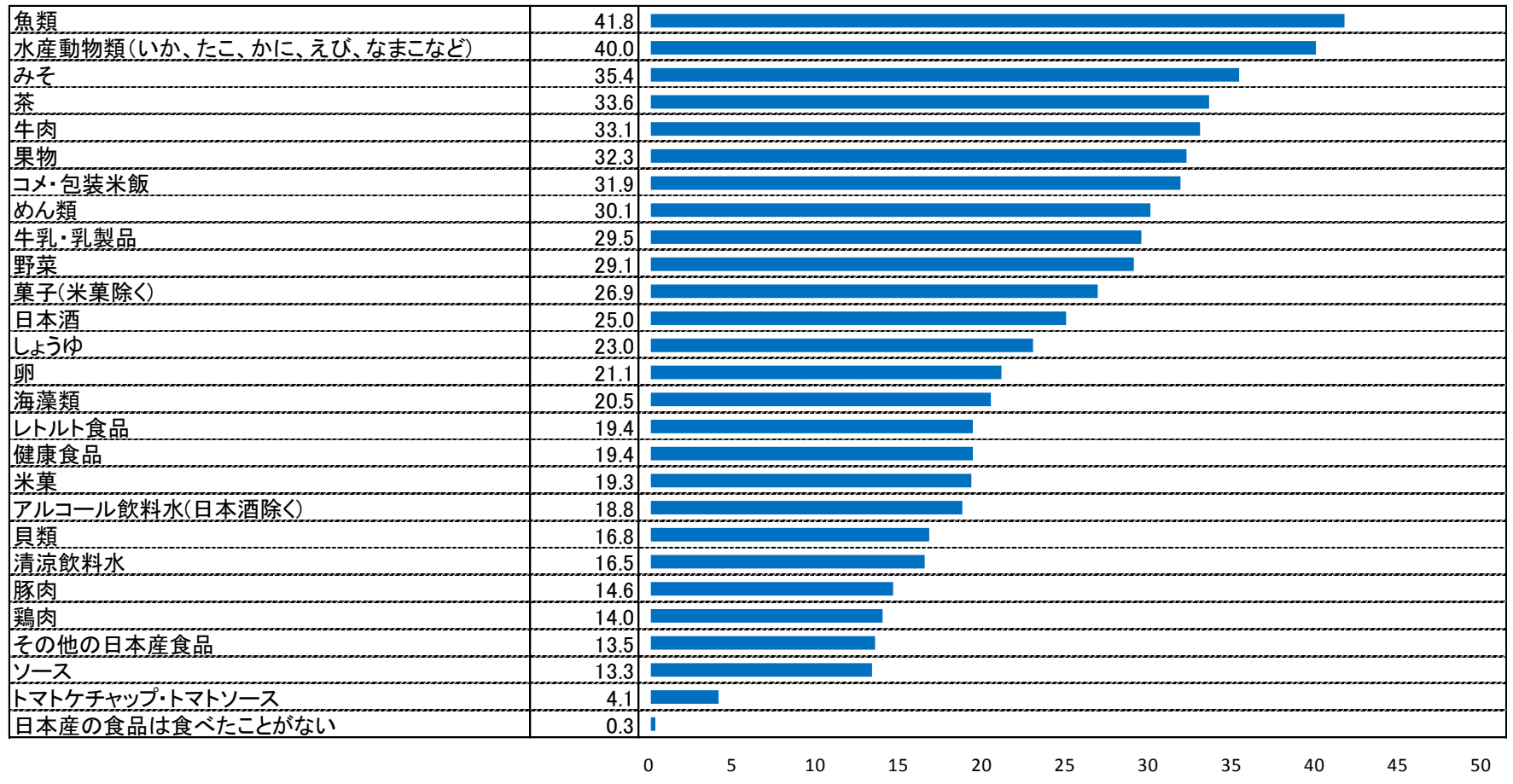
- 日本酒については、69.8%の人が好きと回答。特に英国（77.6%）、米国（76.0%）で高評価。
- 飲み方は、総じて「冷酒」の形、次いで「熱燗」の形で飲むことが人気。国別にみると、タイでは、「ハイボール（炭酸割り）」「カクテル」など、日本酒を希釈する飲み方が相当数。
- 試飲では、中国・英国（飲みやすさ、味等）で高い評価。
- インタビューでは、「北部は白酒、南部は紹興酒（中国）」「甘い酒やミックスした酒が好き（タイ）」「米国で飲むのはビールが多い（米国）」「男性はビール、女性はワイン・スピリッツ（英国）」など、国ごとに好まれる酒類や飲み方が異なる結果となった。ビール、ワイン、ウイスキー、白酒など、各国で様々な酒があるものの、日本酒は味などの面で相当数に好まれることも改めて確認された。さらにP R・普及をしていく必要があると考えられる。

p.33^

他国産と比べて高く評価する日本産食品（4カ国合算） 「水産物」「みそ」「茶」「牛肉」「果物」「コメ」などが高い評価

□ Q 10 これまで日本で食べた日本産の食品の中で、他国産の食品と比べて高く評価するものを教えてください。（MA）

- 全体では、「魚類」が最も高く、41.8%が他国産として高く評価している。
- 次いで「水産動物類（いか、たこ、かに、えび、なまこなど）」が40.0%と続く。
- 水産物のほか、「みそ（35.4%）」「茶（33.6%）」といった加工食品、「牛肉（33.1%）」「果物（32.3%）」といった一次産品も評価を得ている。

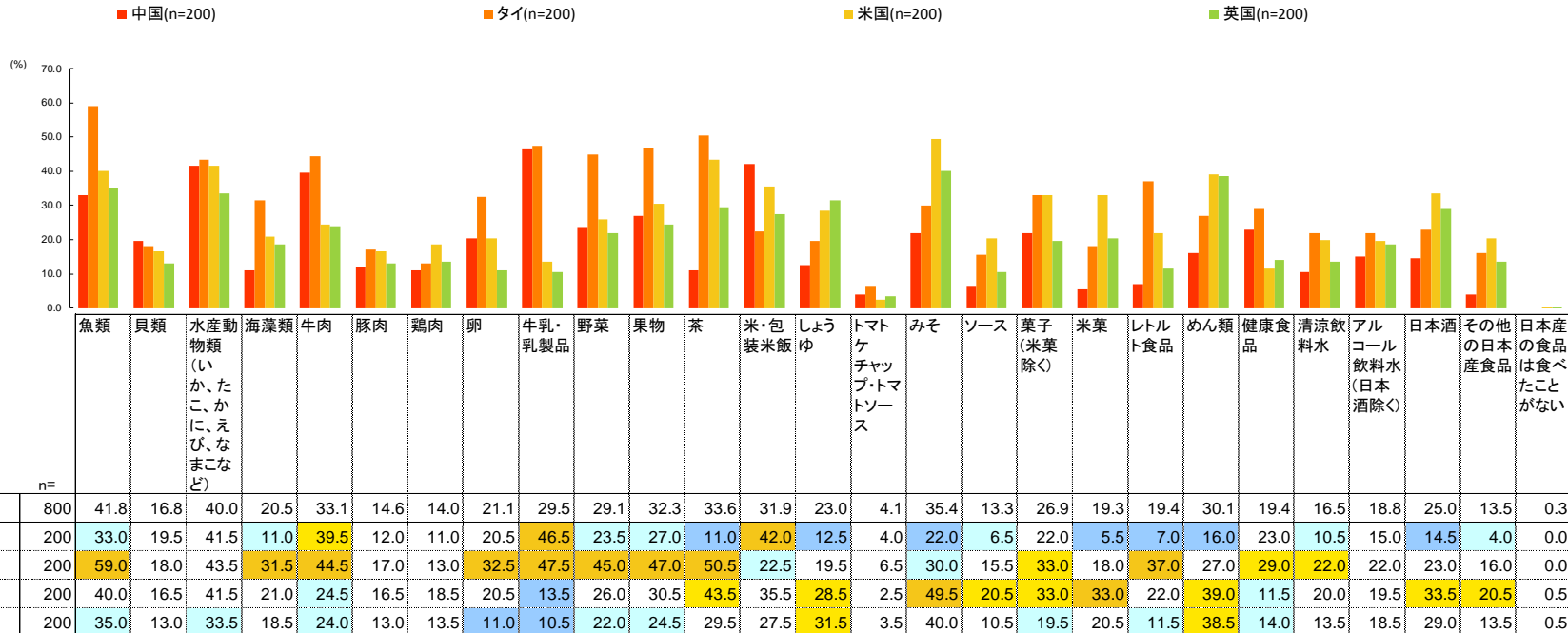


他国産と比べて高く評価する日本産食品（4カ国比較）

中国・タイでは農畜産物、米国・英国では加工食品の人気が高い傾向

□ Q 1 0 これまで日本で食べた日本産の食品の中で、他国産の食品と比べて高く評価するものを教えてください。（M A）

- 中国・タイのアジア圏では「牛肉」や「牛乳・乳製品」などを高く評価するが、米国・英国の欧米では「みそ」「しょうゆ」や「めん類」などの加工食品を評価する傾向がみられる。
- タイは他国に比べて、評価の高い食品数が多い。



日本産食品への評価理由（4カ国合算）

「味が良い」「健康的」「経済的」が理由

□ Q 1 1 他国産食品と比べて高く評価する日本産の食品について、その理由をそれぞれ教えてください。（3 L A）【ベース：指定日本産食品を食べたことがある人】<性・年齢別>

- 海藻類、野菜、健康食品以外は「味が良い」を最も評価。
- 「味が良い」以外には「健康的である」「経済的・リーズナブルな価格で手に入る」「安全性が高い」を評価されている食品が多い。

(%)	TOTAL	味が良い	健康的である	洗練されている	高級感がある	見た目が良い	流行している	安全性が高い	経済的・リーズナブルな価格で手に入る	美容に配慮している	宗教倫理に適合している	その他	
1	魚類	334	84.7	66.2	30.5	12.9	23.7	3.0	44.9	28.7	1.2	0.3	3.9
2	貝類	134	90.3	47.8	24.6	18.7	23.1	6.7	52.2	23.9	3.0	0.0	9.7
3	水産動物類(いか、たこ、かに、え)	320	90.0	55.0	26.3	11.6	26.3	2.8	49.1	30.3	1.6	0.9	6.3
4	海藻類	164	68.3	82.9	23.8	10.4	18.9	8.5	31.7	37.2	11.0	2.4	4.9
5	牛肉	265	91.7	29.4	33.6	38.5	27.2	6.4	49.1	12.8	1.1	0.8	9.4
6	豚肉	117	84.6	32.5	24.8	10.3	29.9	12.0	48.7	41.9	0.9	0.9	13.7
7	鶏肉	112	82.1	44.6	18.8	6.3	29.5	14.3	37.5	51.8	0.9	0.9	13.4
8	卵	169	78.1	66.9	20.1	5.9	14.8	2.4	62.1	38.5	1.8	0.6	8.9
9	牛乳・乳製品	236	90.3	71.2	18.6	5.5	11.0	3.0	57.2	35.2	2.5	0.0	5.5
10	野菜	233	74.7	78.5	21.9	6.4	28.3	3.9	50.2	19.7	7.7	1.3	7.3
11	果物	258	90.3	72.9	15.5	10.5	45.3	1.2	42.6	7.0	7.4	0.8	6.6
12	茶	269	87.0	77.3	34.6	20.8	16.4	9.7	14.5	26.8	7.4	0.4	5.2
13	米・包装米飯	255	85.9	50.2	14.9	13.3	22.4	13.7	45.5	42.7	0.8	0.4	10.2
14	しょうゆ	184	88.0	34.2	22.8	21.7	21.2	11.4	22.8	58.7	0.5	2.7	15.8
15	トマトケチャップ・トマトソース	33	84.8	36.4	30.3	9.1	30.3	12.1	33.3	51.5	0.0	0.0	12.1
16	みそ	283	90.1	76.7	18.4	8.1	7.4	12.4	19.4	53.7	6.0	1.1	6.7
17	ソース	106	86.8	20.8	28.3	16.0	31.1	22.6	19.8	57.5	0.0	0.9	16.0
18	菓子(米菓除く)	215	87.0	16.3	40.0	18.6	64.2	21.4	13.0	28.4	0.9	0.0	10.2
19	米菓	154	88.3	35.7	20.1	14.3	38.3	16.9	13.6	56.5	0.6	2.6	13.0
20	レトルト食品	155	75.5	14.2	24.5	7.1	44.5	14.8	36.1	60.0	0.0	0.6	22.6
21	めん類	241	89.2	29.5	23.2	9.5	27.8	20.7	19.5	64.3	0.0	1.7	14.5
22	健康食品	155	43.9	91.0	29.0	12.3	16.1	22.6	45.8	10.3	21.9	1.9	5.2
23	清涼飲料水	132	85.6	32.6	15.9	10.6	48.5	22.0	15.2	45.5	3.8	3.8	16.7
24	アルコール飲料水(日本酒除く)	150	88.7	8.7	26.7	36.7	44.0	17.3	16.7	44.7	0.7	0.7	15.3
25	日本酒	200	89.0	12.5	46.0	48.0	32.0	15.5	14.5	30.5	1.5	0.5	10.0

1位の項目  2位の項目  3位の項目 

おいしいと思う日本の料理（4カ国合算/比較） 「寿司」「ラーメン」「カレー」などがやはり人気

□ Q 1 2 これまで日本で食べた日本産食品の中でおいしいと思う料理を3つまで教えてください。（OA）

- 食材では「豆腐」「牛肉」「いちご」を初めとして幅広い食材がおいしいと評価された。
- 料理では「寿司」「らーめん」「カレー」を初めとした海外でも人気の高いメニューが挙げられた。



おいしいと思う日本料理	回答数	おいしいと思う日本料理	回答数
寿司	448	そば	22
ラーメン	228	たこ焼き	21
カレー	187	味噌汁	16
刺身	129	空揚げ	15
とんかつ	96	鍋	14
焼肉	72	うなぎ	14
天ぷら	70	うな丼	13
お好み焼き	63	すき焼き	12
うどん	50	豆腐	11
かつ丼	34	オムライス	10
牛丼	34		
しゃぶしゃぶ	28		
焼き鳥	24		

※各国で回答が10以上のものを4カ国分合算した結果。

おいしいと思う日本料理			
寿司	130	うなぎ	14
ラーメン	65	とんかつ	12
刺身	43	すき焼き	12
カレー	37	うどん	11
牛丼	19		
天ぷら	19		
焼肉	14		

おいしいと思う日本料理			
寿司	94	味噌汁	16
カレー	63	から揚げ	15
ラーメン	41	かつ丼	14
お好み焼き類	30	鍋	14
とんかつ	28	焼き鳥	11
刺身	19	オムライス	10
天ぷら	17		

※ 国別：回答数が10以上のものを掲載

おいしいと思う日本料理			
寿司	136	天ぷら	16
ラーメン	76	うどん	15
焼肉	44	うな丼	13
刺身	36	蕎麦	11
とんかつ	28	たこ焼き	11
カレー	24		
かつ丼	20		
しゃぶしゃぶ	18		

おいしいと思う日本料理			
寿司	88	牛丼	15
カレー	63	焼肉	14
ラーメン	46	焼き鳥	13
お好み焼き	33	そば	11
刺身	31	豆腐	11
とんかつ	28	しゃぶしゃぶ	10
うどん	24	たこ焼き	10
天ぷら	18		

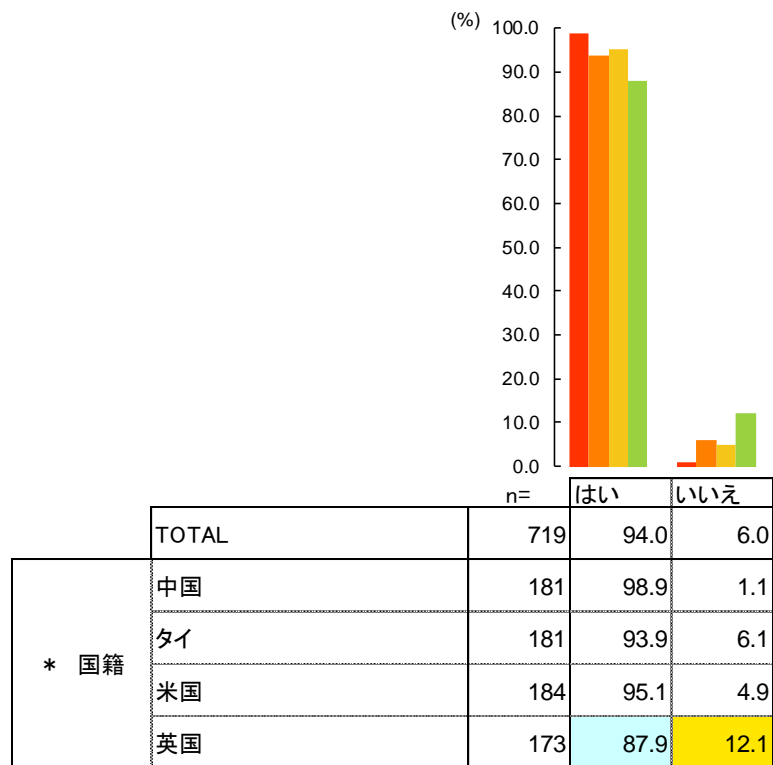
日本産のコメの嗜好（4カ国比較）

全体で94.0%が「好き」と回答。中国では98.9%の高評価

□Q47 あなたは日本産のコメが好きですか。（S A）【ベース：Q46で日本産のコメを食べたことがあると回答した人】

- 全体では、日本産のコメを好む人の割合は9割を超え、圧倒的に高い。
- 英国では他の国に比べ、好む人の割合は低め。

■ 中国(n=181) ■ タイ(n=181) ■ 米国(n=184) ■ 英国(n=173)

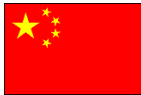


日本産のコメの好きなメニュー（4カ国比較）

「米飯」としての食べ方が好まれるほか、定番のカレーや寿司も人気

□ Q 4 8 あなたは日本産のコメをどのように調理するのが好きですか。メニュー名を教えてください。○ A) 【ベース：Q 4 7で日本産のコメを好きと回答した人】

- 全対象国で、カレーやチャーハンとして食べるメニューは人気であるが、白米としての食べ方も好まれる。



メニュー	回答数
ごはん	65
カレー	22
寿司	22
チャーハン	18
おにぎり	15



メニュー	回答数
ごはん	58
寿司	38
チャーハン	8
おにぎり	7



メニュー	回答数
ごはん	84
カレー	24
丼	20
おかゆ	17
チャーハン	12



メニュー	回答数
ごはん	28
寿司	20
蒸しごはん	17
おかゆ	14
カレー	14

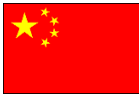



コメの試食評価（4カ国比較）

米国では「白米」「手こね寿司」ともに高い評価



- 「白米」「手こね寿司」ともに最も高い評価を得たのは、米国（白米4.6点、手こね寿司4.4点）。米国では一般的に、主食として「ばれいしょ」が食されるものの、日本産コメを試食したところ、味や硬さが丁度良いとの評価。
- インタビューした米国人は、日本ではコメをチャーハンやおかゆ（コンソメやブイヨンを入れることも）、お茶漬けとして食べる人が多いものの、試食した日本産のコメは「ちゃんと味があるのでお茶漬けにするのはもったいない」との声も。

表：コメに関するインタビュー結果まとめ

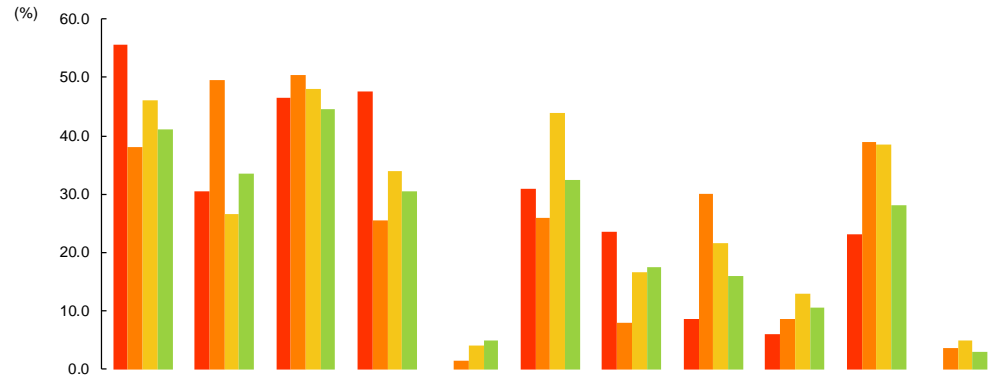
	平均点		食事情	母国一般の食事情	試食評価
	白米	手こね寿司			
	4.4	3.6	<ul style="list-style-type: none"> ・コメが主食のひとつであることから、日本でも1日に1回以上は食べている。 ・ご飯だけでも食べている。 ・日本のコメには甘み、香りがあり、おいしいと評価。 	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯器も普及し、白いコメを食べている。 ・唯一ともいえる輸入米は日本米だが、高価。 	<ul style="list-style-type: none"> ・白飯は甘さ、硬さを高く評価。 ・手こね寿司は酢飯とショウガ、生魚、海苔など苦手な人が目立つ。
	3.8	3.6	<ul style="list-style-type: none"> ・コメが主食であるため、日本でも主食として食べている。 ・値段が高いタイ米を買い、タイ料理を作り食べている。 ・日本米はモチモチしていてタイ料理には合わない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本米も流通しているものの、食べていない。 ・タイで食べるのはタイ米のみ。 ・タイ料理のほか、お粥や麺にして食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・白飯、酢飯ともに硬さや甘さは評価。 ・手こね寿司は生のかつおが苦手。 ・タイ料理に合わない日本の米は正直好まないという印象。
	4.6	4.4	<ul style="list-style-type: none"> ・白米のほか、玄米やインディカ米も食べる。 ・おにぎり、チャーハン、お茶漬けやお粥でも食べる。 ・銘柄や産地を決めて買っている人も。 	<ul style="list-style-type: none"> ・米国ではばれいしょが主食。 ・米国で食べた日本米は日本に来てから食べた日本のコメとは違った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・炊き方が絶妙。 ・米にちゃんと味がある。 ・手こね寿司はバランスが良く、おいしい。
	3.6	3.4	<ul style="list-style-type: none"> ・白ご飯より丼やチャーハンなどで食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・主食はばれいしょであり、白いご飯だけを食べる習慣はない。 ・健康意識で、玄米やブラインライスが主流。 ・英国の米はカレーに合うタイライスに似ている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいが、水分が多く、ベチャットしている。 ・白飯の味は評価できず、何かと一緒に食べたいとの声。 ・手こね寿司はショウガや酢の味、魚や海苔の味が苦手というのが本音。

日本産のコメの母国での売り方案（4カ国比較） 「認知度を向上させる」が鍵

□Q5 8 日本産のコメは、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。（MA）

- 全体では、「認知度を向上させる」が最も推奨されており、「味を積極的にPRする」が続く。国別でみると、中国以外で「認知度を向上させる」が最も高く、まだ各国で周知が必要な状況であると考えられる。
- 中国では「味を積極的にPRする」「安全性をアピールする」の順に高く、この2項目は他の国に比べても高い。
- タイでは「母国の習慣に合ったレシピを提案する」「1パックあたりを少量にして価格を抑える」が他の国に比べ高い。
- 米国では、「高級食材として売り込む」が他の国に比べ高く、自国米との価格競争の困難さが想定される。

■ 中国(n=200) ■ タイ(n=200) ■ 米国(n=200) ■ 英国(n=200)



n=		味を積極的にPRする	母国の習慣に合ったレシピを提案する	認知度を向上させる	安全性をアピールする	宗教に関して対応する(ハラール、コーシャ等)	高級食材(ブランド、高級銘柄など)として売り込む	金額の根拠をきちんと説明する	1/パックあたりを少量にして価格を抑える	加工米飯や米粉などに加工して売り込む	日本文化(炊飯器など)や日本食(ふりかけなど)とセットで売り込む	その他	
TOTAL	800	45.1	35.0	47.4	34.4	2.6	33.4	16.4	19.0	9.5	32.1	2.9	
* 国籍	中国	200	55.5	30.5	46.5	47.5	0.0	31.0	23.5	8.5	6.0	23.0	0.0
	タイ	200	38.0	49.5	50.5	25.5	1.5	26.0	8.0	30.0	8.5	39.0	3.5
	米国	200	46.0	26.5	48.0	34.0	4.0	44.0	16.5	21.5	13.0	38.5	5.0
	英国	200	41.0	33.5	44.5	30.5	5.0	32.5	17.5	16.0	10.5	28.0	3.0

好きな日本産の野菜（4カ国合算）

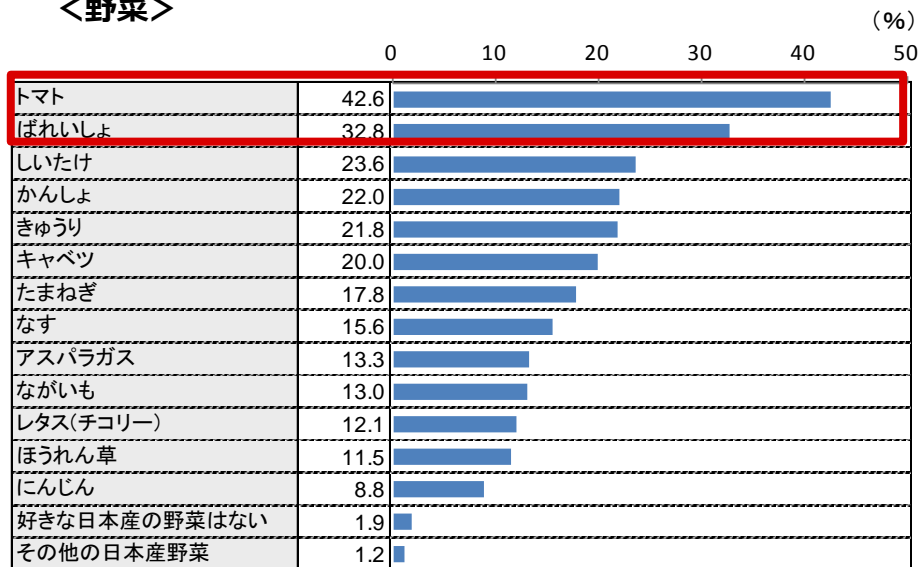
野菜では「トマト」「ばれいしょ」、果物では「いちご」「りんご」などが人気

□ Q 2 8 あなたが好きな日本産の野菜を教えてください。（3 L A）【ベース：Q 2 7 で食べたことがある日本産野菜を回答した人】

□ Q 2 8 あなたが好きな日本産の果物を教えてください。（3 L A）【ベース：Q 2 7 で食べたことがある日本産野菜を回答した人】

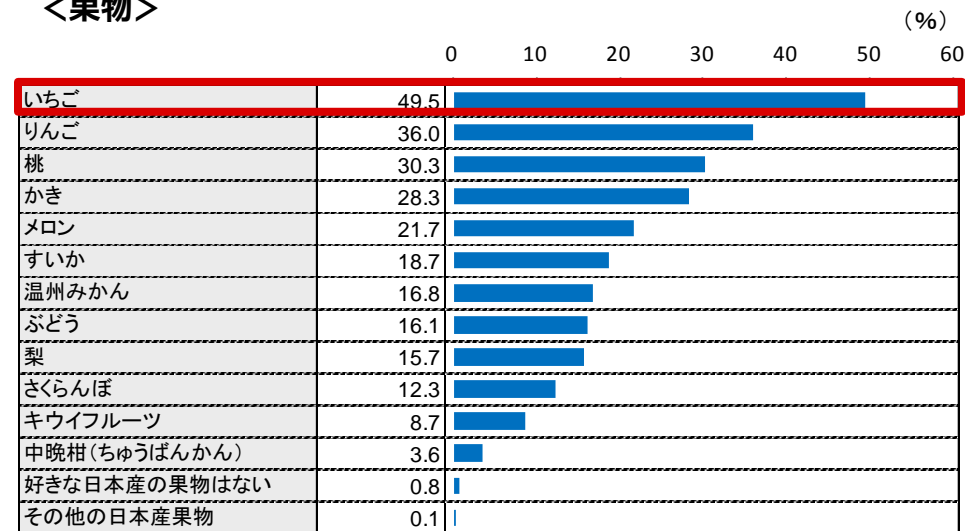
- 野菜では、「トマト」「ばれいしょ」の順に好まれている。
- 国籍別にみると、中国、タイでは「トマト」が最も好まれ、2位以下を大きく離している。米国、英国では「ばれいしょ」「トマト」が同程度。
- 果物では、「いちご」が最も好まれている。
- 国別でみると、中国、タイ、米国では「いちご」が最も好まれ、英国では「りんご」「桃」が同率で最も高い。

<野菜>



※n=751

<果物>



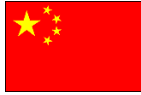
※n=756

日本産の野菜の好きなメニュー（4カ国比較）

トマトは「サラダ」のほか、中国では「炒め物」や「スープ」でも利用

□ Q 2 9 あなたが好きな青果物について、好きなメニューを教えてください。（O A）【ベース：Q 2 8 で好きな日本産の青果物を回答した人】

- 「ばれいしょ」は米国ではカレーやシチュー、英国ではフライドポテトやマッシュドポテト、中国では酸辣土豆絲が好んで食べられている。
- 「トマト」はすべての国でサラダとして食べられている。中国ではトマトと卵を使った炒めものやスープも好まれている。



トマト	トマトと卵の炒めもの	サラダ	トマトと卵のスープ
回答数	32	27	10
ばれいしょ	スライス	カレー	
回答数	11	6	
ながいも	とろろ	煮込み	
回答数	16	5	
しいたけ	スープ	鍋	炒めもの
回答数	14	10	10
キャベツ	炒めもの	サラダ	ホイコーロ
回答数	12	10	7



トマト	サラダ		
回答数	61		
かんしょ	焼き芋		
回答数	53		
きゅうり	サラダ	漬物	
回答数	29	8	
キャベツ	サラダ	炒め	ナンプラー炒め
回答数	21	11	5
ばれいしょ	フライポテト	カレー	サラダ
回答数	13	10	6



ばれいしょ	フライドポテト	肉じゃが	カレー	シチュー	マッシュドポテト
回答数	15	12	11	9	8
トマト	サラダ	パスタ			
回答数	42	8			
しいたけ	鍋	焼く	炒める		
回答数	11	9	7		
きゅうり	サラダ	酢漬け	みそきゅう・もろきゅう		
回答数	32	6	4		
かんしょ	スイートポテト	焼き芋	オープン焼き		
回答数	9	9	6		



ばれいしょ	フライドポテト	マッシュドポテト	カレー	サラダ	チップス
回答数	16	8	7	5	5
トマト	サラダ				
回答数	35				
きゅうり	サラダ	ピクルス			
回答数	24	9			
しいたけ	鍋				
回答数	6				
たまねぎ	カレー				
回答数	9				

青果物の試食評価（4カ国比較）

中国では「しいたけ」「シャインマスカット」共に人気

- 青果物で最も高い評価を得たのは、タイで「シャインマスカット」。
- 「しいたけ（バター醤油焼き）」は、中国、タイ、米国で特に評価が高い。味付けや食感が好評だった。



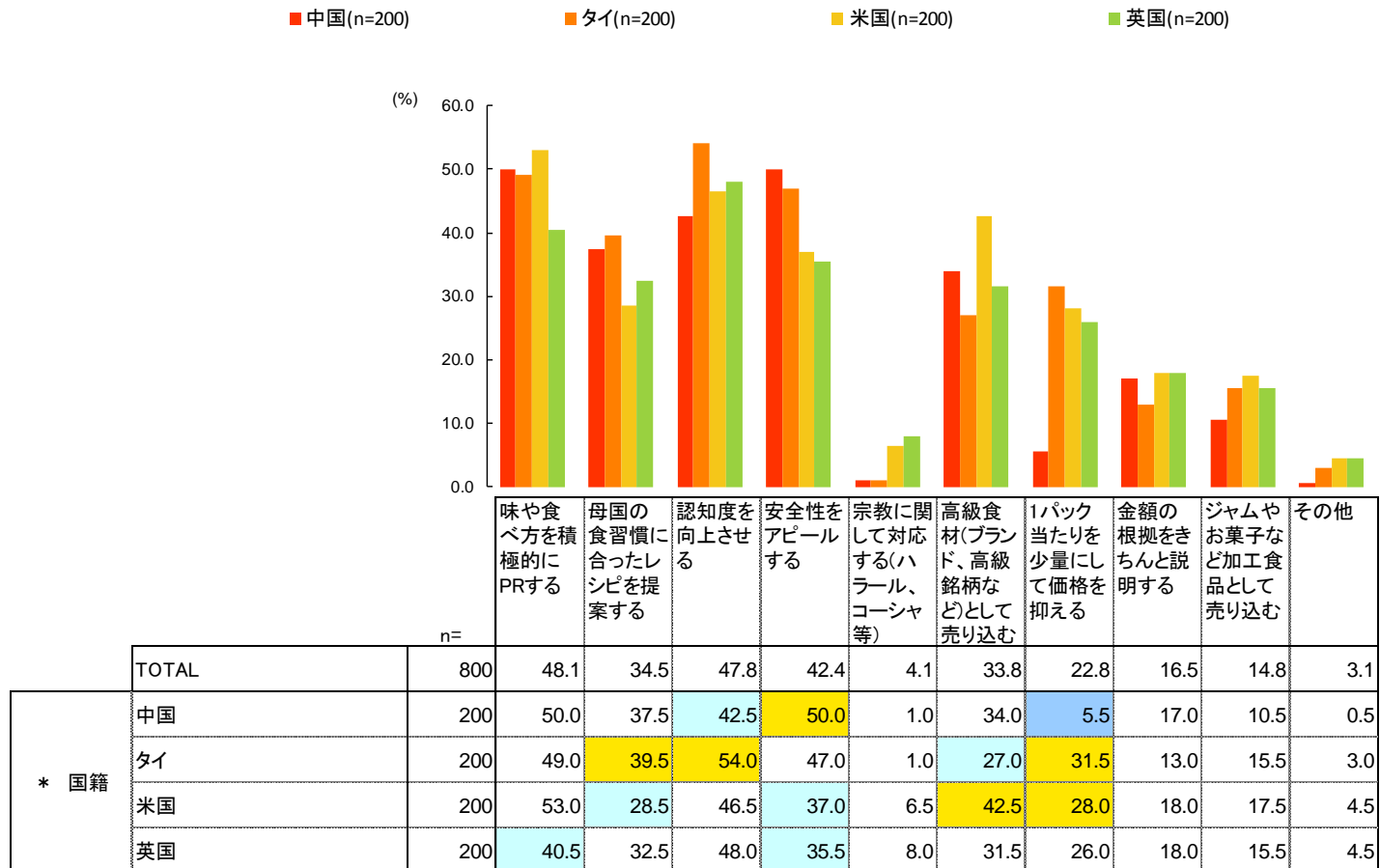
表：青果物に関するインタビュー結果まとめ

	平均点			食事情	母国一般の食事情	試食評価
	アメーラ	しいたけ (バター醤油焼き)	シャインマスカット			
	3.6	4.6	4.4	<ul style="list-style-type: none"> 野菜は昼や夜に、生でも調理しても食べている。 日本の果物はおいしいと、普段から食べている様子。 果物は新鮮さや味を気にしている。 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の種類は豊富で、生や加熱で食べている。 食べ方には地域差がありそう。 輸入野菜はあるが高値であるため浸透していない。 果物の種類は豊富。 おいしいものは一般家庭でも箱買い。 東南アジアや中南米からも輸入。 	<ul style="list-style-type: none"> アメーラは皮が厚く硬い。 中国のミニトマトとの違いがわからない。 しいたけは味、食感ともに高評価。 シャインマスカットの甘さ、硬さ、みずみずしさを高く評価。 皮ごと食べる人も。
	3.8	3.8	4.8	<ul style="list-style-type: none"> 日本の野菜のおいしさを実感しており、生でも食べている。 日本の果物はおいしいと評価。 同じ果物でも日本のほうが優れていることを認識。 りんご、いちご、さくらんぼ、桃、梨など食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> 農業を気にしている人がいる。 チェリートマトはタイ産もある。 しいたけは中華料理で使うイメージ。 種類が多く、安い。 日常的に食べている模様。 中国、ニュージーランド、米国、日本からも輸入されている。 	<ul style="list-style-type: none"> アメーラトマトは酸味と甘みのバランスの良さを評価している。 しいたけは食感も味付けも高く評価。 タイにはない大きさや味を評価するも、高級品、値段が高いイメージとなっている。
	3.8	4.4	3.8	<ul style="list-style-type: none"> 野菜は、加熱あるいは生で毎日食べている。 遺伝子組み換えや農薬が気になり、米国産、中国産はなるべく買わないようにしている。 日本の果物はおいしい。 特に梨はおいしい。 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜と言えばばれいしょ。 種類は日本よりも豊富。 朝ご飯やデザートに食べる。 日本産の果物は売っていない。 	<ul style="list-style-type: none"> アメーラトマトはおいしいが、皮が硬い。 しいたけはバター醤油味が好評。 しいたけの肉厚で柔らかすぎず硬くない食感が高評価。 シャインマスカットは優しい甘さがおいしく、種がないのがいい。 皮ごと食べる。
	3.0	4.4	3.6	<ul style="list-style-type: none"> 野菜は好きで、日本特有の野菜も食べる。 新鮮さやケミカルを気にし、中国産は買わない。 果物も好き。 日本の果物はきれいだが高くて、硬いと感じている。 	<ul style="list-style-type: none"> 日本とは食べるかどうかや大きさ、味も異なる野菜がある。 日本よりも野菜の量を食べる。 家庭菜園が多い。 果物の皮も食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> アメーラは皮が硬く、ジューシーさや甘さに欠ける。 しいたけはおいしく、きのこの種類が少ない英国で売れると評価。 柔らかくておいしいという声と、味が無い、硬いと声に分かれる。

日本産の野菜の母国での売り方（4カ国比較） 「味や食べ方を積極的にPRする」方法を推奨

□ Q 3 7 日本産の野菜は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。（M A）

- 全体では、「味や食べ方を積極的にPRする」「認知度を向上させる」の順に推奨されている。
- 中国では、「味や食べ方を積極的にPRする」「安全性をアピールする」が同率で最も推奨されている。
- タイ、英国では「認知度を向上させる」、米国では「味や食べ方を積極的にPRする」が最も推奨されている。

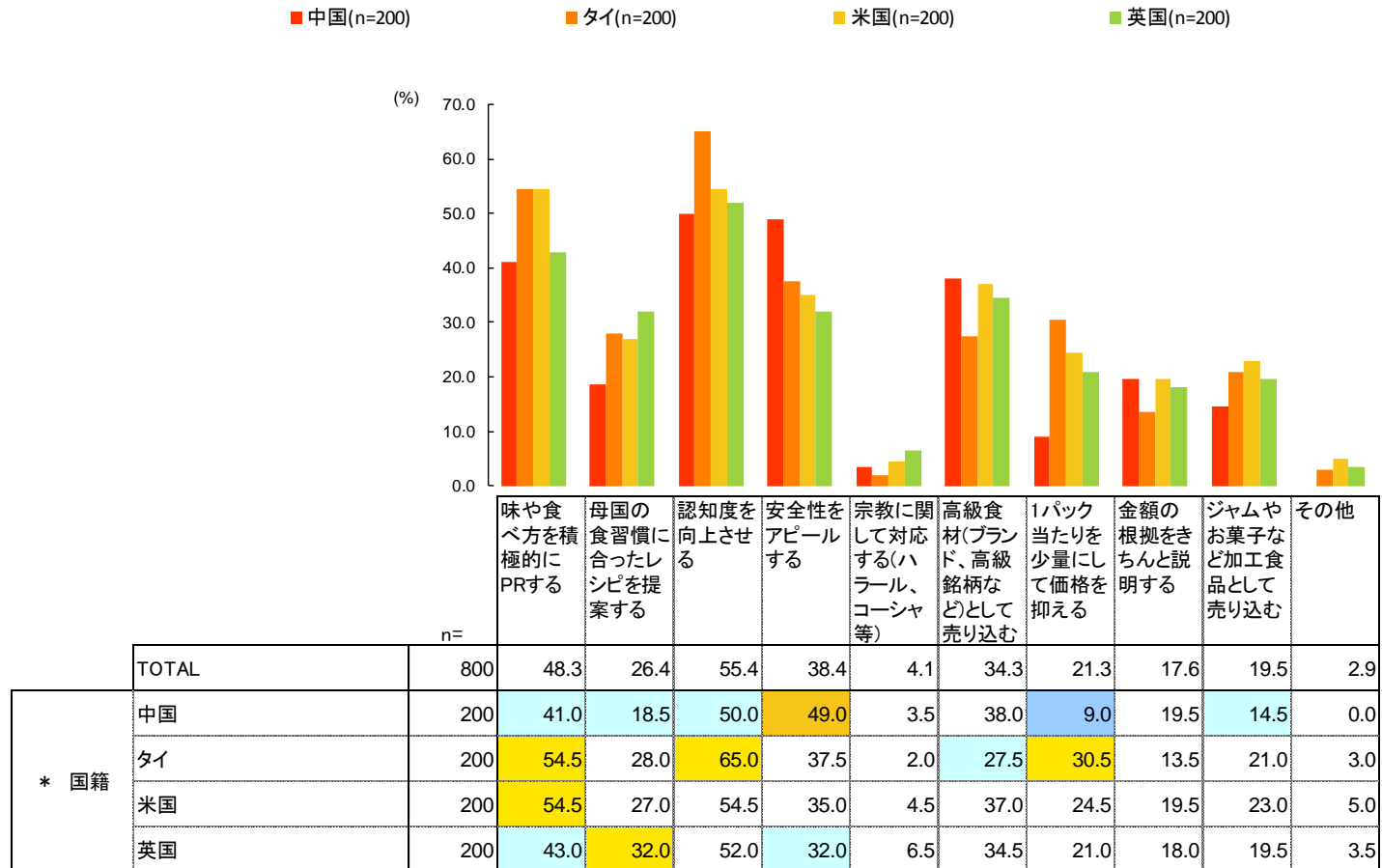


日本産の果物の母国での売り方案（4カ国比較）

「認知度を向上させる」がポイント

□ Q 3 7 日本産の果物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか（M A）

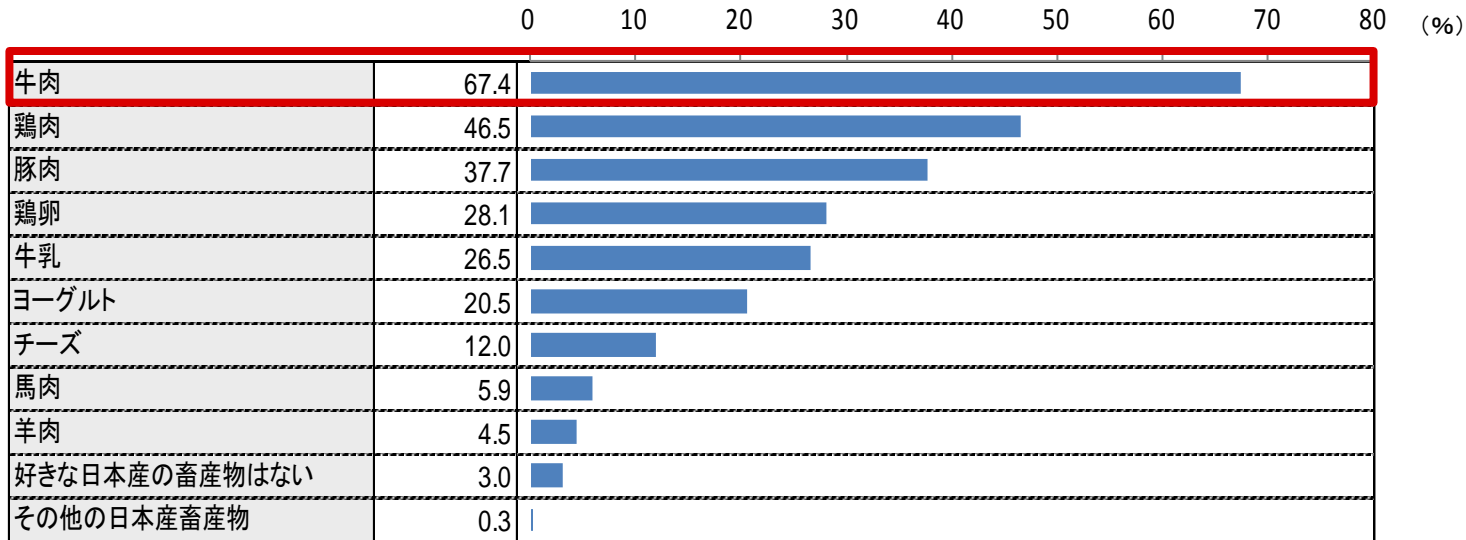
- 全体では、「認知度を向上させる」が最も推奨されている。
- 国籍別で見ると、中国、タイ、英国では「認知度を向上させる」が最も高く、母国での認知がまだ充分でないことが伺える。中国では、「安全性をアピールする」が他の国に比べて高く、1位の「認知度を向上させる」と同程度。
- 米国では、「味や食べ方を積極的にPRする」「認知度を向上させる」が同率で最も高い。



好きな日本産の畜産物（4カ国合算） 「牛肉」のほか「鶏肉」「豚肉」が人気

□Q4 0 あなたが好きな日本産の畜産物を教えてください。（3 L A）【ベース：Q3 9で食べたことがある日本産畜産物を回答した人】

- 全体では、「牛肉」が最も好まれ、国籍別にみても、どの国も共通して「牛肉」が最も好まれている。
- 「鶏肉」は米国、英国の欧米圏で好まれ、「牛乳」は中国、タイのアジア圏で好まれる。



※n=740

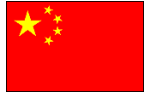
	TOTAL	牛肉	豚肉	鶏肉	馬肉	羊肉	ヨーグルト	チーズ	牛乳	鶏卵	その他の日本産畜産物	好きな日本産の畜産物はない	
(%)													
0	TOTAL	740	67.4	37.7	46.5	5.9	4.5	20.5	12.0	26.5	28.1	0.3	3.0
1	中国	194	80.4	26.3	37.1	5.7	7.2	19.6	6.7	30.9	23.2	0.0	0.5
2	タイ	194	56.7	45.4	31.4	1.0	2.6	22.2	19.1	41.8	30.9	0.0	4.6
3	米国	179	66.5	40.8	64.2	7.8	2.2	21.2	14.5	12.8	31.8	0.6	3.4
4	英国	173	65.9	38.7	55.5	9.8	5.8	19.1	7.5	18.5	26.6	0.6	3.5

日本産の畜産物の好きなメニュー（4カ国比較）

4カ国共通で「焼肉」「ステーキ」が人気

□ Q 4 1 あなたが好きな畜産物について、好きなメニューを教えてください。（O A）【ベース：Q 4 0 で好きな日本産の畜産物を回答した人】

- 全対象国で、「牛肉」のメニューはステーキ、焼肉、牛丼、焼肉が好まれており、「鶏肉」のメニューとして焼き鳥が好まれている。



牛肉	焼肉	ステーキ	すき焼き	牛丼
回答数	57	29	9	9
豚肉	焼肉	生姜焼き		
回答数	8	7		
鶏肉	焼き鳥	串焼き		
回答数	28	20		
鶏卵	いり卵	トマトと卵の炒めもの	卵焼き	
回答数	8	7	5	
牛乳	牛乳			
回答数	83			

牛肉	ステーキ	焼肉	牛丼	すき焼き	ハンバーガー	しゃぶしゃぶ	カレー
回答数	39	31	16	9	5	5	5
鶏肉	焼き鳥	唐揚	親子丼	フライドチキン			
回答数	61	18	11	8			
豚肉	生姜焼き	しゃぶしゃぶ	とんかつ	鍋	ステーキ		
回答数	12	10	10	8	6		
鶏卵	オムレツ	スクランブルエッグ	ゆで卵	卵焼き			
回答数	13	11	6	6			
ヨーグルト	プレーン	フルーツ	シリアル				
回答数	18	12	6				



牛肉	焼肉	ステーキ	牛丼			
回答数	64	22	10			
豚肉	とんかつ	しゃぶしゃぶ	かつ丼	焼き豚	生姜焼き	豚丼
回答数	14	12	8	8	6	6
鶏卵	焼き鳥	空揚げ				
回答数	41	7				
鶏卵	卵焼き	巻き卵	ゆで卵	親子丼		
回答数	17	11	7	6		
牛乳	牛乳					
回答数	42					

牛肉	焼肉	ステーキ	牛丼	すき焼き	ローストビーフ
回答数	35	25	13	10	5
豚肉	とんかつ	生姜焼き	ラーメン		
回答数	16	11	8		
鶏肉	焼き鳥	空揚げ			
回答数	53	15			
鶏卵	オムレツ	スクランブル	目玉焼き	オムライス	
回答数	11	6	5	5	
ヨーグルト	プレーン	フルーツ			
回答数	11	6			

畜産物の試食評価（4カ国比較）

中国と英国で「卵のせサラダ」「冷しゃぶ」を評価

- 畜産物全体の国ごとの平均点をみると、中国、米国、英国はそれぞれ3.6点、タイが3.3点とあまり差異は見られなかった。
- 試食提供した畜産物の中では、「卵のせサラダ」「冷しゃぶ」が高い評価を得た。





表：畜産物に関するインタビュー結果まとめ

	平均点					食材	食事情	母国一般の食事情	試食評価
	卵のせ サラダ	チーズ トース ト	ヨー グル ト	冷しゃ ぶ	焼き 鳥				
	4.0	3.4	3.2	4.0	3.6	肉	<ul style="list-style-type: none"> 種類は何でも食べている。 ステーキはレアでも食べるが、火が通ったほうが好まれる。 	<ul style="list-style-type: none"> 地元市場で新鮮な肉を入手。 一般の人は産地や生産者、飼育方法などには無頓着。 鶏も丸ごと1羽を買い、調理する。 	<ul style="list-style-type: none"> 米豚の薄切り肉の甘さを感じ、冷しゃぶサラダは好評。 焼き鳥はタレの味は評価するも、生っぽさを指摘。
						卵	<ul style="list-style-type: none"> 主に茶碗蒸しや茹で卵で食べている。 生卵、半熟卵が苦手な人もいる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食べる卵の種類が豊富。 生卵を食べる習慣はない。 	<ul style="list-style-type: none"> サラダとしてはおいしいと評価が高いものの、半熟卵には抵抗がある様子。
						チーズ	<ul style="list-style-type: none"> 日本に来てから食べるようになった人もいる。 食頻度はそれほど高くない。 ピッツアやパスタで食べる程度で、チーズだけを食べている様子はうかがえない。 	<ul style="list-style-type: none"> 都市によってはチーズの普及が見られない。 チーズが普及していても、高年層は食べず、若年層のみ。 中国産のチーズは少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> おいしいチーズの食経験がなく、味の評価が難しい。 普通あるいは子ども向けという評価。
						ヨーグル	<ul style="list-style-type: none"> 日本では毎日のように食べている。 飲むヨーグルトや甘いヨーグルトなどを食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> ヨーグルトの中国市場は日本のそれと大きな相違はない様子。 甘いヨーグルトが一般的。 	<ul style="list-style-type: none"> 生乳40～50%は薄い、甘くないとの反応。 生乳100%のほう味が美味しく、40～50%のほうは親世代が好むとのこと。
	3.2	3.6	2.2	3.8	3.2	肉	<ul style="list-style-type: none"> 肉は好き。 牛、豚、鶏など万遍なく食べている。 日本の肉への信頼度は高い。 	<ul style="list-style-type: none"> 宗教との関連がある。 焼いたり、炒めたり、カレーに入れる。 焼き鳥はメジャーな食べ方。 	<ul style="list-style-type: none"> 冷たい肉を食べ慣れていないが、豚肉の育て方や飼料に興味あり。 焼き鳥は焼き方や味付けについて、タイの焼き鳥には勝てない。
						卵	<ul style="list-style-type: none"> 日本では温泉卵も煮卵も食べている。 	<ul style="list-style-type: none"> タイの卵は白くなく、必ず火を通すため、賞味期限などが曖昧。 半熟卵や生卵は食べる人と食べない人がいる。 	<ul style="list-style-type: none"> サラダとしてはおいしいが、半熟卵に抵抗が見られる。
						チーズ	<ul style="list-style-type: none"> 日本では食べているが、頻度や量はそれほど多くない。 	<ul style="list-style-type: none"> タイ料理にチーズは使わない。 チーズをそのまま食べる習慣はない。 	<ul style="list-style-type: none"> 塩味については意見が分かれる。 チーズトーストという食べ方に馴染みがないのか、反応はいまひとつ。
						ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> 普段から男女問わず食べている。 甘いもの、甘くする、フルーツと、食べている。 低脂肪や脂肪ゼロを食べている女性もいる。 	<ul style="list-style-type: none"> タイのヨーグルトは砂糖入りでなくても甘い。 甘く、牛乳の味が濃いものを好む。 	<ul style="list-style-type: none"> 酸っぱいヨーグルトより甘いヨーグルトを好む。 生乳40～50%だと薄いという評価になり、100%のほうを好む。

畜産物の試食評価（続き）



表：畜産物に関するインタビュー結果まとめ（続き）

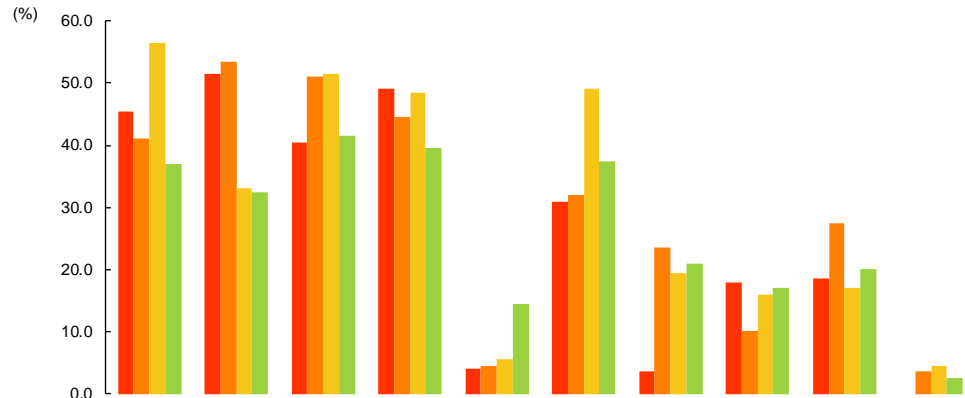
	平均点					食材	食事情	母国一般の食事情	試食評価
	卵のせ サラダ	チーズ トースト	ヨーグル ト	冷しゃ ぶ	焼き 鳥				
	3.6	3.8	3.8	3.2	3.4	肉	<ul style="list-style-type: none"> どんな肉でも食べる肉好き派と健康や安全のため食べない派がいる。 	<ul style="list-style-type: none"> 安い肉が豊富で、一般的な米国人は肉が好き。 薄い肉より厚い肉を好み、冷たい肉を食べる習慣はない。 鶏肉はモモより胸肉が好まれる。 	<ul style="list-style-type: none"> 薄切り肉の冷しゃぶという食べ方は苦手。 鶏肉は串焼きスタイルは好評。 照り焼き味は好まれる。
						卵	<ul style="list-style-type: none"> 普段は火を通した卵料理で。 生卵は食べられる人と食べられない人がいる。 	<ul style="list-style-type: none"> 米国の卵に比べ、日本の卵は黄身の色が良く、餌も良いため味がおいしい。 半熟や生で食べることは危ないので一般的にはしないし、法で定められているエリアもある。 	<ul style="list-style-type: none"> ちゃんと卵の味がしておいしいが、米国人は半熟卵を食べない。
						チーズ	<ul style="list-style-type: none"> チーズは好きな人が多く、いろいろな種類を食べている。 日本のチーズは価格が高く、柔らかく、プロセスチーズのにおいが気になるなど評価が低い。 	<ul style="list-style-type: none"> パスタやピッツァ、サンドウィッチなどに使う。 プロセスチーズが一般的。 ヨーロッパからの輸入チーズがある。 	<ul style="list-style-type: none"> 食感が良く、おいしいが、味が薄い。 米国人はチーズの味が濃いほうが好み。 ユーロのチーズには勝てない。
						ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> 性別、年齢問わず、甘いヨーグルトや甘くして食べている。 料理にも使い、自分で作っている人もいる。 	<ul style="list-style-type: none"> 朝ご飯やランチに食べる。 甘いもの、甘くして食べる。 ギリシャヨーグルトが流行り。 	<ul style="list-style-type: none"> 生乳40～50%は脂肪分が少なくヘルシーと評価しつつも、軽くて物足りないとの声も。 生乳100%のほうが濃くてクリーミーと感じる人が多い。
	4.2	2.6	3.6	4.2	3.2	肉	<ul style="list-style-type: none"> 牛、豚、鶏、ラムなどを、焼く、揚げる、しゃぶしゃぶなどで食べる。 新鮮さや値段、脂肪分やバクテリア、産地を気にして購入。 	<ul style="list-style-type: none"> 牛、豚、鶏のほか、ウサギやキジなども食べる。 毎週末にロースト肉を食べる伝統的とも言える習慣は健在。 最近は健康ブームでオーガニックの畜産物が特別なものではなくなっている。 薄切り肉、カットした鶏のモモ肉を食べない。 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉の甘さ、柔らかさを評価し、しゃぶしゃぶの火の通りも受容。 鶏肉の味、柔らかさを評価しつつも、皮については苦手。
						卵	<ul style="list-style-type: none"> 普段は生卵は食べず、火を通した料理で食べている。 日本に来てから生卵が食べられるようになった人もいる。 	<ul style="list-style-type: none"> 10年前のサルモネラ菌の問題により、生卵、半熟卵には敏感に反応。 	<ul style="list-style-type: none"> 半熟卵をおいしいと評価する人が多いものの、気持ちが悪いという人も。
						チーズ	<ul style="list-style-type: none"> チーズは好物であり、日本でもオムレツに入れたり、チーズトーストにしたりして食べている。 日本のチーズの種類の少なさを指摘。 	<ul style="list-style-type: none"> チーズの種類、濃さによる種類が豊富。 ブロックで買い、自分でカットして食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> マイルドすぎて子ども向き。 チーズの味がしない。
						ヨーグルト	<ul style="list-style-type: none"> 20代男性を除き、食べている。 そのまま食べる人、何かを入れて食べる人など 	<ul style="list-style-type: none"> 甘い、料理用、フルーツ入りなど種類が豊富。 味は日本のヨーグルトと同じ。 	<ul style="list-style-type: none"> 生乳40～50%も100%もおいしいと評価しながらも、酸っぱく感じる40～50%より少し甘い100%を好む。

日本産の畜産物の母国での売り方（4カ国比較） 「認知度を向上させる」がポイント

□Q45 日本産の畜産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。（M A）

- 全体では、「認知度を向上させる」「安全性をアピールする」「味を積極的にPRする」の順で推奨されている。
- 中国・タイは「母国の食生活に合ったレシピを提案」、米国は「味を積極的にPRする」、英国は「認知度を向上させる」が最も推奨されている。
- 中国は、「1パックあたりを少量にして価格を抑える」を推奨する割合が特に低く、他の国に比べて差が大きい。
- 米国は、他の国に比べて「高級食材として売り込む」が高く、米国产畜産物との価格競争の難しさが伺える。

■ 中国(n=200) ■ タイ(n=200) ■ 米国(n=200) ■ 英国(n=200)



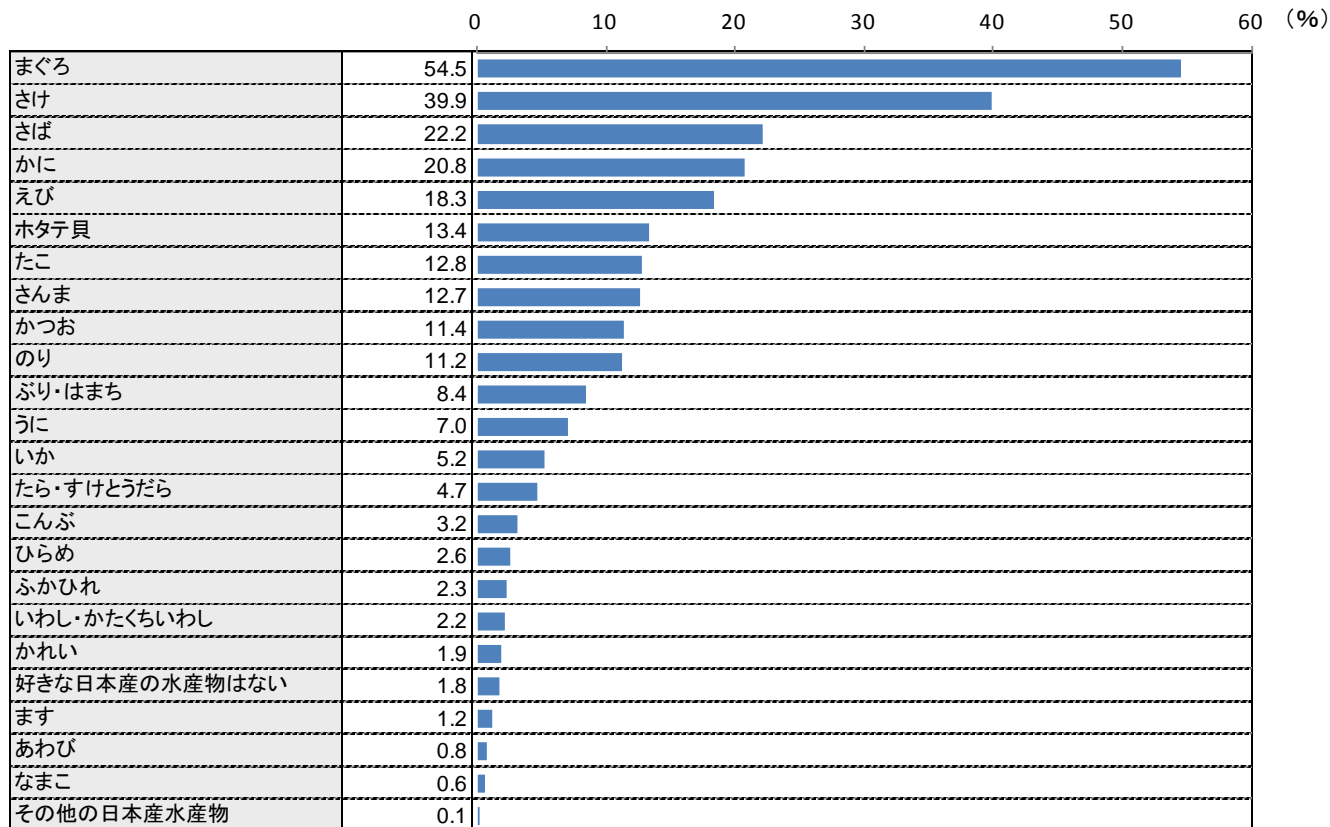
n=		味を積極的にPRする	母国の食生活に合ったレシピを提案する	認知度を向上させる	安全性をアピールする	宗教に対応する(ハラール、コーシャ等)	高級食材(ブランド、高級銘柄など)として売り込む	1パックあたりを少量にして価格を抑える	金額の根拠をきちんと説明する	プロセスチーズや半熟卵など、日本独自の加工食品を売り込む	その他	
	TOTAL	800	45.0	42.6	46.1	45.4	7.1	37.4	16.9	15.3	20.8	2.6
* 国籍	中国	200	45.5	51.5	40.5	49.0	4.0	31.0	3.5	18.0	18.5	0.0
	タイ	200	41.0	53.5	51.0	44.5	4.5	32.0	23.5	10.0	27.5	3.5
	米国	200	56.5	33.0	51.5	48.5	5.5	49.0	19.5	16.0	17.0	4.5
	英国	200	37.0	32.5	41.5	39.5	14.5	37.5	21.0	17.0	20.0	2.5

好きな日本産の水産物（4カ国合算）

「まぐろ」「さけ」「さば」といった魚類のほか、「かに」「えび」の甲殻類なども人気

□ Q 2 0 あなたが好きな日本産の水産物を教えてください。（3 L A）【ベース：Q 1 9 で食べたことがある日本産水産物を回答した人】

- 全体では、「まぐろ」「さけ」の順に好まれている。
- まぐろは特に米国（61.9%）、英国（58.5%）で好まれている。
- さけは特にタイ（59.5%）で好まれており、その他3カ国を大きく上回る（中国21.5%、米国39.2%、英国37.8%）。



※n=726

日本産の水産物の好きなメニュー（4カ国比較）


定番の「寿司」のほか、「焼く」「おにぎり」なども人気

□ Q 21 あなたが好きな水産物について、好きなメニューを教えてください。（O A）【ベース：Q 20で好きな日本産の水産物を回答した人】

- 全対象国で、「まぐろ」は寿司、刺身として食べる食べ方が最も多い。
- 「さけ」は寿司、刺身、塩焼として食べる食べ方が多いが、タイでは塩焼の他、ソース焼きも人気である。



まぐろ	刺身	寿司		
回答数	71	20		
えび	焼きえび	刺身	エビフライ	寿司
回答数	7	6	6	5
さば	焼きさば	さば煮	寿司	
回答数	25	6	5	
かに	蒸しがに	煮がに		
回答数	13	7		
さけ	焼き鮭	寿司	刺身	
回答数	21	7	5	



さけ	寿司	刺身	焼鮭	
回答数	34	29	26	
まぐろ	刺身	寿司		
回答数	64	25		
かに	蒸し	焼き		
回答数	34	8		
さば	焼さば	さばソース焼き		
回答数	35	7		
ホタテ貝	焼き	バター焼き		
回答数	23	12		



まぐろ	刺身	寿司	鉄火丼	
回答数	56	52	5	
さけ	寿司	刺身		
回答数	19	13		
のり	おにぎり	寿司	巻きずし	ごはん
回答数	12	8	5	5
さば	焼魚			
回答数	18			
かに	ゆでカニ			
回答数	6			



まぐろ	刺身	寿司		
回答数	49	41		
さけ	寿司	焼き鮭		
回答数	19	10		
えび	てんぷら			
回答数	5			
たこ	たこ焼き			
回答数	9			
さば	焼さば			
回答数	15			

水産物の試食評価（4カ国比較）

英国で全メニュー人気



- 英国では魚をフライ、ポンゴレ、スープ、グリルなどで食す。一般的にイギリス人は、日本の魚の種類が豊富でおいしいとのイメージを持っている。「秋鮭（ムニエル）」が特に人気だが、「ぶり照り焼き」「かつおフライ」なども高い評価。
- 一方、最も低い評価だったのはタイで「かつおフライ」。肉が硬いことが要因。

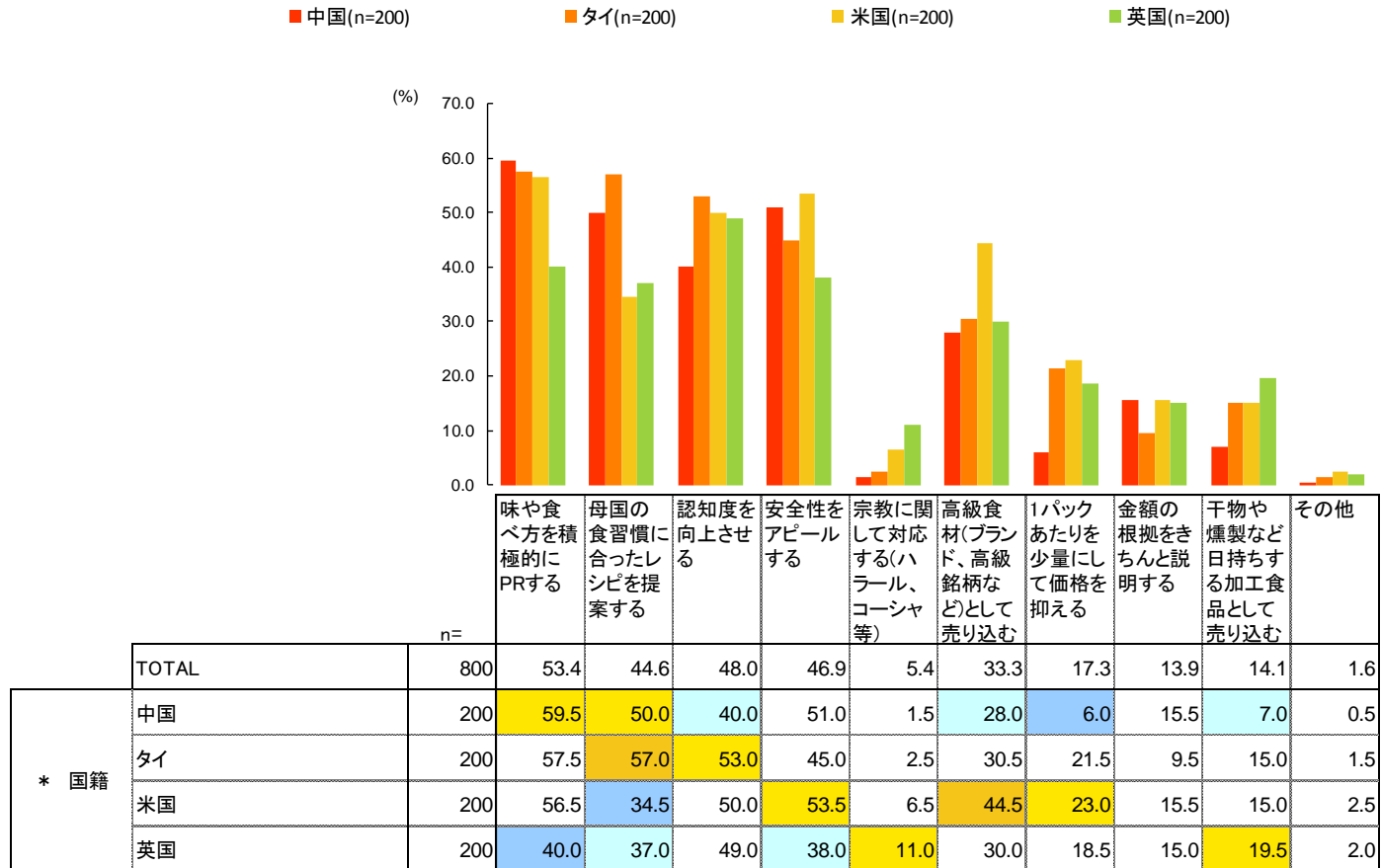
表：水産物に関するインタビュー結果まとめ

	平均点					食事情	母国一般の食事情	試食評価
	かつおフライ	秋鮭（塩焼き）	秋鮭（ムニエル）	ぶりしゃぶ	ぶり照り焼き			
	4.4	3.8	4.0	4.0	4.2	<ul style="list-style-type: none"> ・魚は食べているものの、名前や旬などの知識は浅い。 ・焼いて食べることが多いが、種類によってはたたきのような食べ方もしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・主に川魚を食べ、海側のエリアでは市場で新鮮な魚を購入できる。 ・焼く、揚げる、蒸す他、生でも食べている様子。 ・サーモンやえび、かには北欧や日本からの輸入もある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお、ぶりが好評。 ・ぶりしゃぶや照り焼きは味も評価が高い。 ・ムニエルはバターを使った料理が普及していないことや既に塩鮭、サーモンが流通していることから秋鮭は目新しさに欠けるもよう。
	3.0	4.2	4.4	3.4	3.6	<ul style="list-style-type: none"> ・まぐろ、さば、金目、ホッケなどを食べている。 ・骨は苦手。 	<ul style="list-style-type: none"> ・タイで食べる魚の種類は多そう。 ・カレーや焼く、蒸すなどし、甘いタレやナンプラーをかけて食べる。 ・サーモンは外国産のものを含め、ポピュラー。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ムニエル、塩焼き、照り焼きは好評。 ・かつおフライは硬さ、ぶりしゃぶは生っぽさ、生臭さが不評。 ・塩味は強いほうが好み。
	4.8	4.4	3.4	3.2	3.8	<ul style="list-style-type: none"> ・鮭、さば、いか、たこなどの庶民的な魚介類に加え、ふぐやうなぎ、あんこうも食べている。 ・魚の骨は苦手。 	<ul style="list-style-type: none"> ・最近は骨がないカジキまぐろ、サーモン、えびやかきが人気 ・揚げる、焼く、バーベキューなどで食べる。 ・かつおはあまり見かけない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・好評なのは、かつおフライ、ぶりの照り焼き、秋鮭の塩焼き。 ・生臭さを感じるぶりしゃぶは受け入れ難く、ムニエルは馴染がない。 ・かつお、ぶりは魚の味も評価している。
	4.6	4.0	5.0	4.4	4.6	<ul style="list-style-type: none"> ・日本では魚介類を好んで食べている様子。 ・グリルやフライが多い。 ・旬や新鮮さ、値段、放射性物質が気になっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・年配が魚を好む。 ・肉より魚のほうが値段が高い。 ・スコットランドのサーモンが有名。 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつおフライは肉みたいでおいしいと好評。 ・秋鮭は塩焼き、ムニエルともにおいしいとし、ぶりもぶりしゃぶ、照り焼きもおいしい、好きとの声。

日本産の水産物の母国での売り方（4カ国比較） 「味や食べ方を積極的にPRする」ことが鍵

□ Q 2 5 日本産の水産物は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。（MA）

- 全体では、「味や食べ方を積極的にPRする」が最も高い。国籍別では中国、タイ、米国では「味や食べ方を積極的にPRする」が最も高いが、英国では「認知度を向上させる」が最も高く、英国での周知度合いが伺える。
- 中国、タイでは、「母国の食習慣に合ったレシピを提案する」の比率が米国、英国に比べて高く、アジア圏では独自のレシピで好まれていることが伺える。
- 米国では、「高級食材として売り込む」が4割を超え、他の国を上回る。



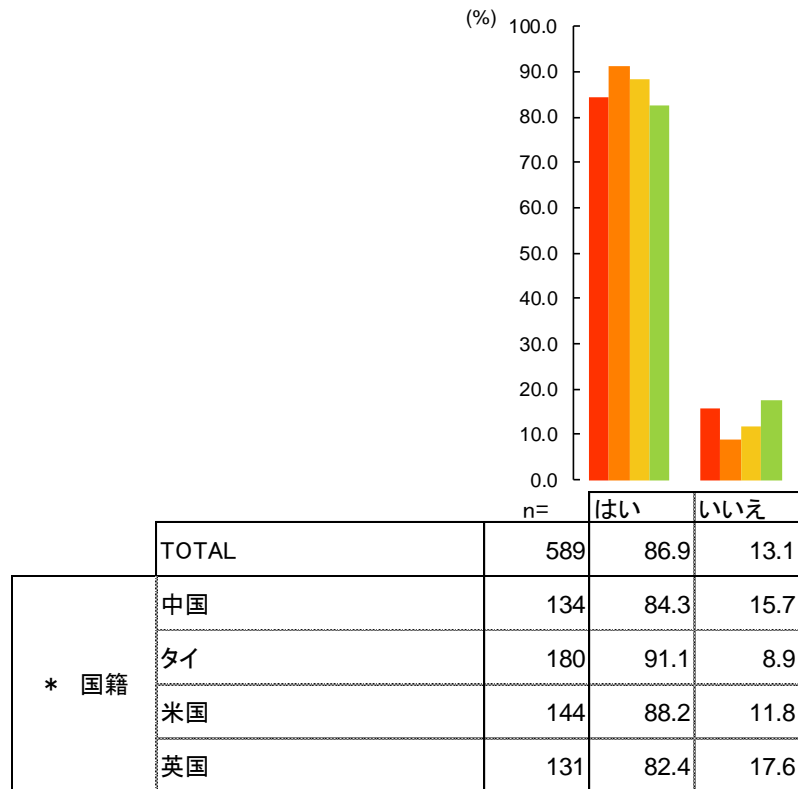
日本茶の嗜好（4カ国比較）

全体で86.9%が好きと回答。タイでは91.1%の高評価

□Q4 9 あなたは日本産のお茶（緑茶）が好きですか。（S A）【ベース：Q4 6で日本茶を飲んだことがあると選択した人】

- 全体では、8割以上の方に好まれている。
- どの国でも共通して高い割合で好まれているが、タイでは嗜好する人の割合が9割を超えている。

■ 中国(n=134) ■ タイ(n=180) ■ 米国(n=144) ■ 英国(n=131)

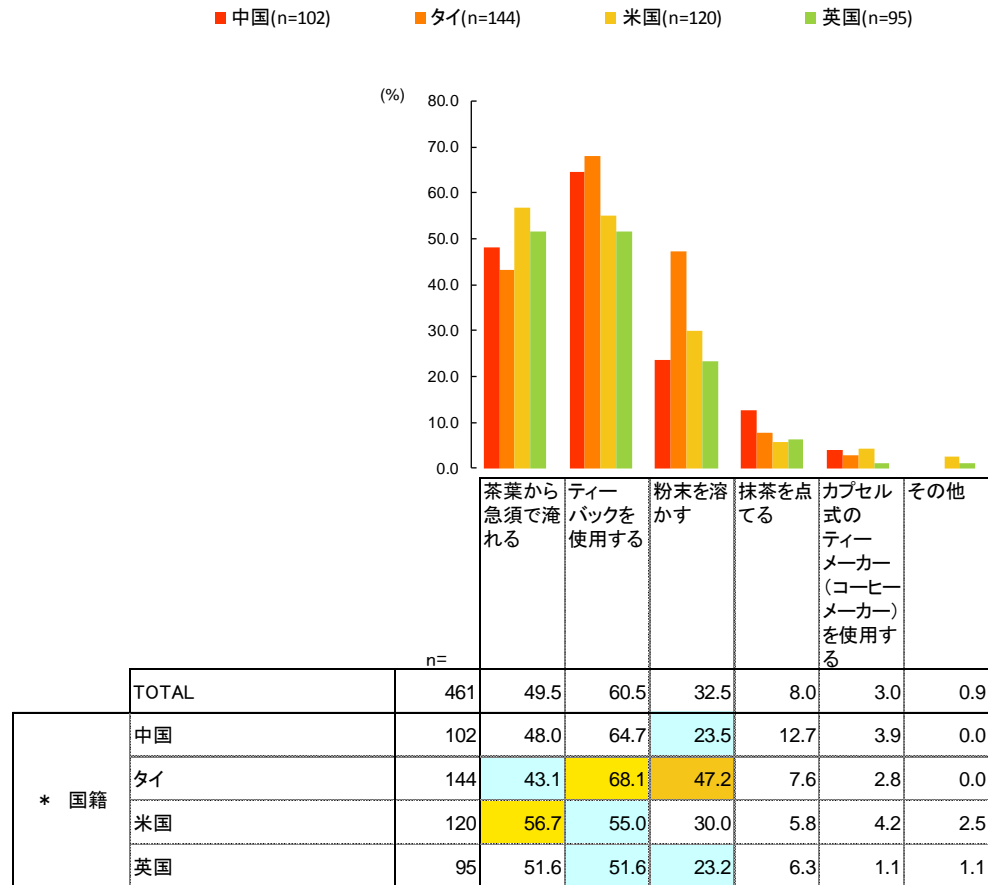


日本産のお茶（緑茶）の好きな淹れ方（4カ国比較）

「ティーバック」を利用するほか、「急須で入れる」ことが多い

□Q5 1 日本産のお茶（緑茶）を淹れて飲む際、どのように淹れることが多いですか。（MA）【ベース：日本茶を淹れて飲む人】

- 全体では、「ティーバックを使用する」「茶葉から急須で淹れる」「粉末を溶かす」の順に好まれている。
- 中国、タイでは「ティーバックを使用する」が最も好まれている。
- タイでは「粉末を溶かす」が他の国を大きく上回るが、「茶葉から急須で入れる」の割合がやや低い。
- 米国、英国では「茶葉から急須で淹れる」「ティーバックを使用する」が同程度で上位となっている。



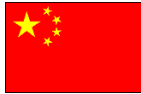



日本茶の試食評価（4カ国比較）

米国で「煎茶」が高い評価



- 「煎茶」「薄茶」ともに高い評価を得たのは米国。特に「煎茶」は、柔らかい味を評価する声も。
- 一方、苦味への抵抗感から、タイ、英国、中国では低評価。

表：日本茶に関するインタビュー結果まとめ

	平均点		食事情	母国一般の食事情	試食評価
	煎茶	薄茶			
	3.4	3.0	<ul style="list-style-type: none"> ・若い人はお茶より水。 ・温かいお茶を飲む。 	<ul style="list-style-type: none"> ・茶葉で淹れるのは年配層。 ・一般にペットボトルで売られているお茶は甘い。 ・飲むお茶としての抹茶の認知度は低く、お菓子の甘いフレーバーとしての認識。 	<ul style="list-style-type: none"> ・煎茶、薄茶ともに苦味を感じ、においも苦手。
	2.6	2.8	<ul style="list-style-type: none"> ・いくつかの種類の茶類を飲む。 ・日本に来て甘いお茶が飲めなくなった人もいる。 ・日本茶は苦いもの、健康のために飲むという認識。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お茶は甘いもの。 ・日本茶がペットボトルで販売されているが甘い。 ・茶葉で淹れる習慣はなく、淹れるのは面倒くさい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・煎茶、薄茶ともに苦く、年寄りが飲むお茶。 ・抹茶味のお菓子や抹茶ラテは人気があり、煎茶や薄茶も甘くすればいいとの反応。
	4.2	3.8	<ul style="list-style-type: none"> ・普段飲むのはほうじ茶や麦茶、ペットボトルの緑茶、スターバックスの抹茶ラテ。 ・煎茶の認知はない。 ・日本に住んで長い人は急須で淹れている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お茶と言えば紅茶、日本茶と言えば緑茶。 ・ティーバッグやペットボトルでの供給が主であり、急須で淹れる認識は低い。 ・一方、抹茶は点てて淹れるという認識。 	<ul style="list-style-type: none"> ・煎茶の柔らかい味を評価するも、煎茶、薄茶ともに感じる苦味は苦手。
	2.4	2.2	<ul style="list-style-type: none"> ・緑茶は飲んではいるものの、好きではない。 ・淹れるならティーバッグで。 ・抹茶（濃茶）を飲んだことがある人も少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・お茶と言えば「紅茶」。 ・「宗教」のように温かい紅茶を飲む紅茶文化は根深い。 ・冷たいお茶は飲まない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・煎茶、薄茶ともに苦く感じており、甘いものと一緒に、あるいは甘くすれば飲めるという反応。

このほか、中国で「抹茶をコーヒーと割ったらいいかも知れない」とのコメント。これを踏まえコーヒー牛乳（砂糖入り）で割った抹茶を試飲したところ、「おいしい」「抹茶入りコーヒーがあれば買いたい」とのコメントがあった。（写真：提供したコーヒー牛乳入り抹茶）

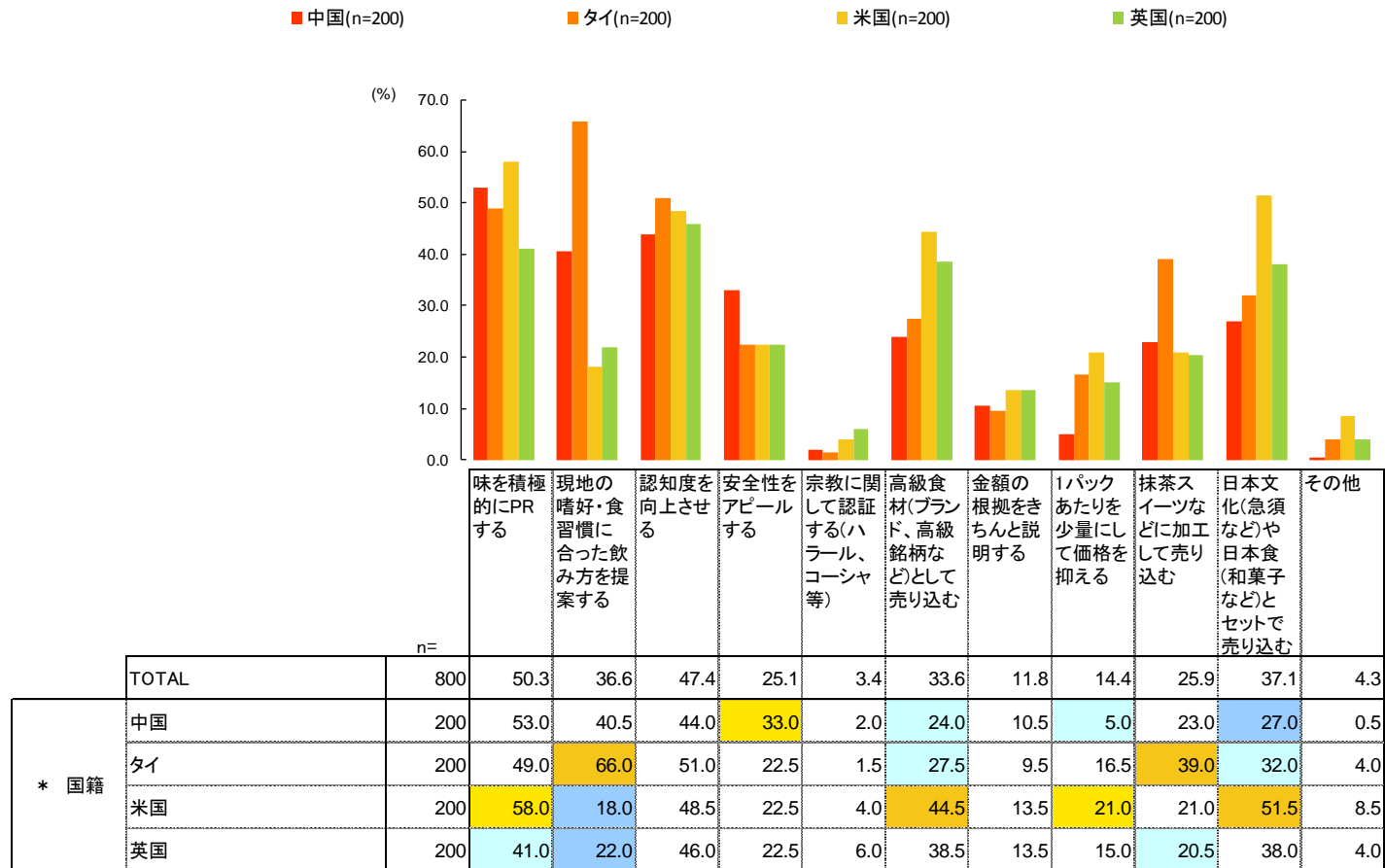


日本茶の母国での売り方案（4カ国比較）

「味を積極的にPRする」が推奨される

□Q5 9 日本茶の母国での売り方案（MA）

- 全体では、「味を積極的にPRする」「認知度を向上させる」の順に推奨されている。
- 中国では、「日本文化や日本食とセットで売り込む」が他の国に比べて低い。
- タイでは、「現地の嗜好・食習慣に合った飲み方を提案する」「抹茶スイーツなどに加工して売り込む」が他の国に比べて圧倒的に高い。
- 米国では「高級食材として売り込む」「日本文化や日本食とセットで売り込む」が他の国に比べて高い。



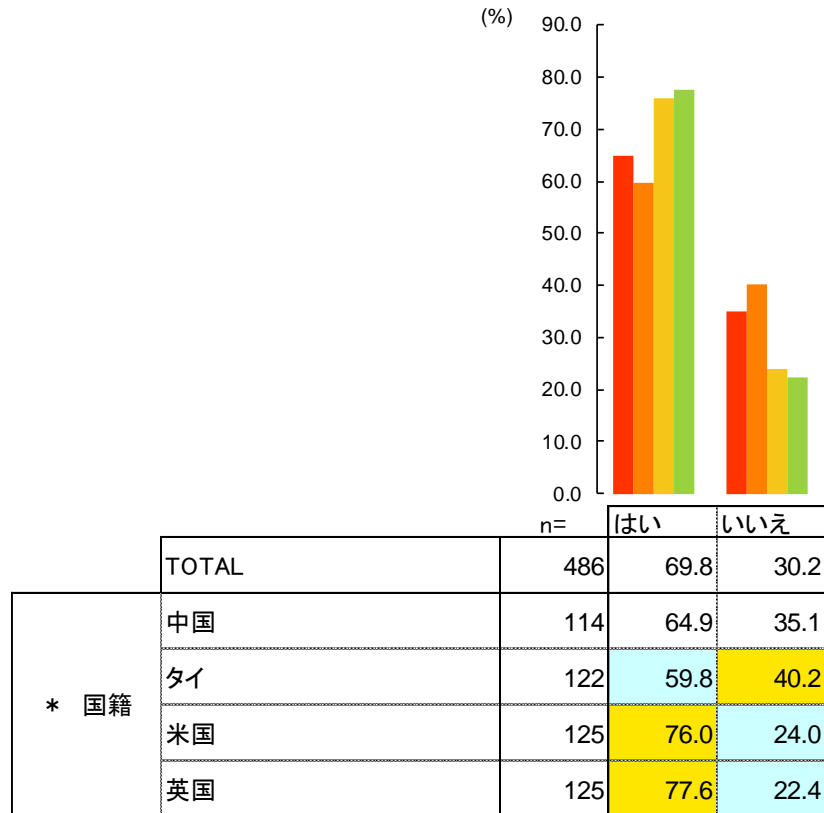
日本酒の嗜好（4カ国比較）

全体で69.8%が「好き」と回答。英国77.6%・米国76.0%と高評価の傾向

□Q5 2 あなたは日本酒が好きですか。（S A）【ベース：日本酒を飲んだことがある人】

- 全体では、7割弱に好まれている。
- 米国、英国では日本酒を好む人が7割を超え、中国、タイよりも高め。
- タイは日本酒を好きではないとする割合が4割と、他国よりもやや高い傾向。

■ 中国(n=114) ■ タイ(n=122) ■ 米国(n=125) ■ 英国(n=125)



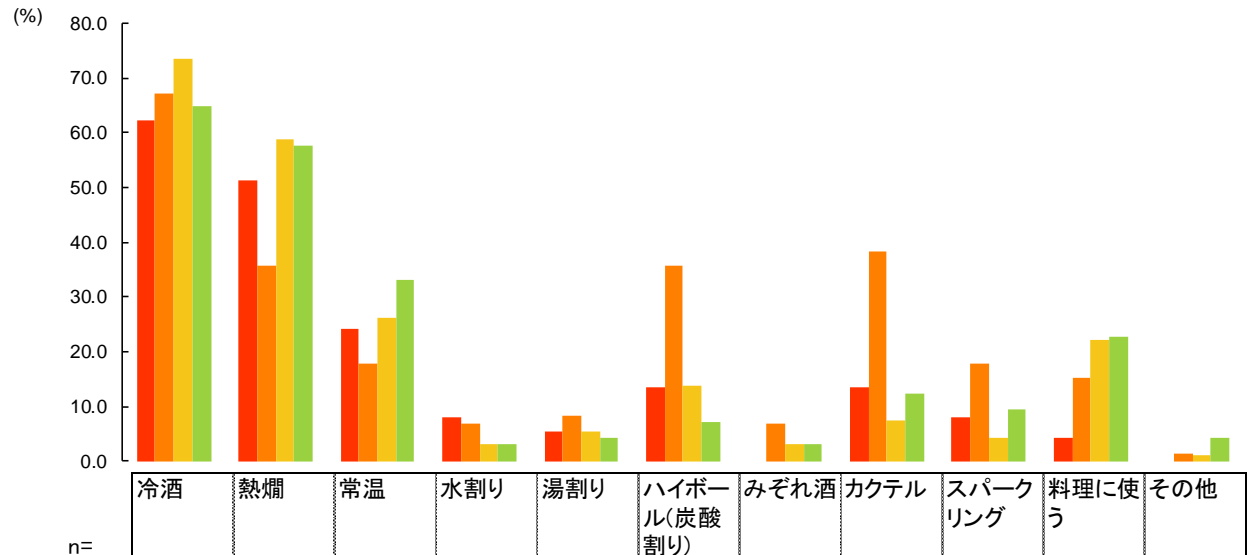
日本酒の好きな飲み方（4カ国比較）

「冷酒」「熱燗」が好まれるほか、タイでは「ハイボール」「カクテル」が人気

□Q5 3 あなたは日本酒をどのように飲むのが好きですか。（MA）【ベース：Q5 2で日本酒を好きと回答した人】

- 全体では、「冷酒」が最も好まれ、国別にみても、どの国も共通して「冷酒」が好まれる割合が最も高い。
- 中国では、他の国に比べて「料理に使う」割合が低い。
- タイでは、「熱燗」は他の国に比べ低いが、「ハイボール（炭酸割り）」「カクテル」など日本酒を希釈する飲み方が3割を超え、他の国を大きく上回る。

■ 中国(n=74) ■ タイ(n=73) ■ 米国(n=95) ■ 英国(n=97)



		n=	冷酒	熱燗	常温	水割り	湯割り	ハイボール(炭酸割り)	みぞれ酒	カクテル	スパークリング	料理に使う	その他
TOTAL		339	67.3	51.9	26.0	5.0	5.6	16.5	3.2	16.8	9.4	16.8	1.8
* 国籍	中国	74	62.2	51.4	24.3	8.1	5.4	13.5	0.0	13.5	8.1	4.1	0.0
	タイ	73	67.1	35.6	17.8	6.8	8.2	35.6	6.8	38.4	17.8	15.1	1.4
	米国	95	73.7	58.9	26.3	3.2	5.3	13.7	3.2	7.4	4.2	22.1	1.1
	英国	97	64.9	57.7	33.0	3.1	4.1	7.2	3.1	12.4	9.3	22.7	4.1

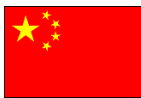

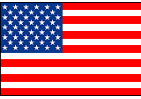



日本酒の試食評価（4カ国比較）

中国と英国で高い評価

- 日本酒で高い評価を得たのは英国で4.3点。「飲みやすく美味しい」との意見が目立った。
- 次いで中国（4.0点）、タイ（3.8点）、米国（3.6点）の順に評価が高く、味を評価する意見がある。

表：日本酒に関するインタビュー結果まとめ

	平均点 (日本酒)	食事情	母国一般の食事情	試食評価
	4.0	<ul style="list-style-type: none"> ・日本ではビール、ワイン、焼酎など様々な酒類を飲用。 ・酒に対するこだわりは見られない。 ・日本酒は度数が低く、薄いと感している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域により飲む酒類や度数が異なり、北の地方の人ほど酒に強い。 ・相対的に日本人より酒には強い印象。 ・ワインや梅酒が人気。 	<ul style="list-style-type: none"> ・味は好評。 ・コメからできていることや辛いこと、度数が低いことから女性向けとしてはどうかとのこと。
	3.8	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコールは摂取するも、比較的飲酒頻度も低く、アルコールに強くはない様子。 ・日本酒は飲んだことがある人、あまりない人がいる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウイスキー、ワイン、日本酒のほか、タイ米で作る酒もある。 ・カクテルなど何かと混ぜて飲むことが好まれ、色がついている酒のほうが高いという認識。 ・日本酒はおじさんが飲むイメージ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・思っていたより飲みやすく、おいしいとの声が多い。 ・透明であること、ストレートで飲むことが日本酒の価値を下げている。
	3.6	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的に酒が好きで、家でも外でも飲む。 ・ビール、ワイン、ウイスキー、焼酎、日本酒、ウォッカ、梅酒を飲む。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ビールがメイン。 ・日本酒は売ってはいるが、手ごろな価格帯がなく、一般的に知られていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしいが、苦味、後味がきついという声も。
	4.3	<ul style="list-style-type: none"> ・家やレストランでビール、ワイン、日本酒、焼酎などを飲む。 ・パーティやイベントで飲むことも。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ビール、ワインがメイン。 ・日本酒は知られておらず、限られた場所で限られた人が飲んでいる様子。 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲みやすく、おいしいとの声が多い中、においがきついとの声も。 ・おいしいとしながらも、何かとミックスするといいとの声もあり、味が苦手というのが本音かもしれない。

日本酒の母国での売り方案（4カ国比較）

「認知度を向上させる」ことが鍵

□Q60 日本酒は、どのようにすればあなたの母国で売れると思いますか。（M A）

- 全体では「認知度を向上させる」「味を積極的にPRする」の順に推奨されている。
- 中国、米国では「味を積極的にPRする」、タイ、英国では「認知度を向上させる」がそれぞれ最も高い。
- 中国では、「安全性をアピールする」が他の国に比べて高く、「高級食材として売り込む」が低い。
- 米国では、「高級食材として売り込む」が他の国に比べて高い。

