

2021年度 欧州における日本和牛プロモーション報告

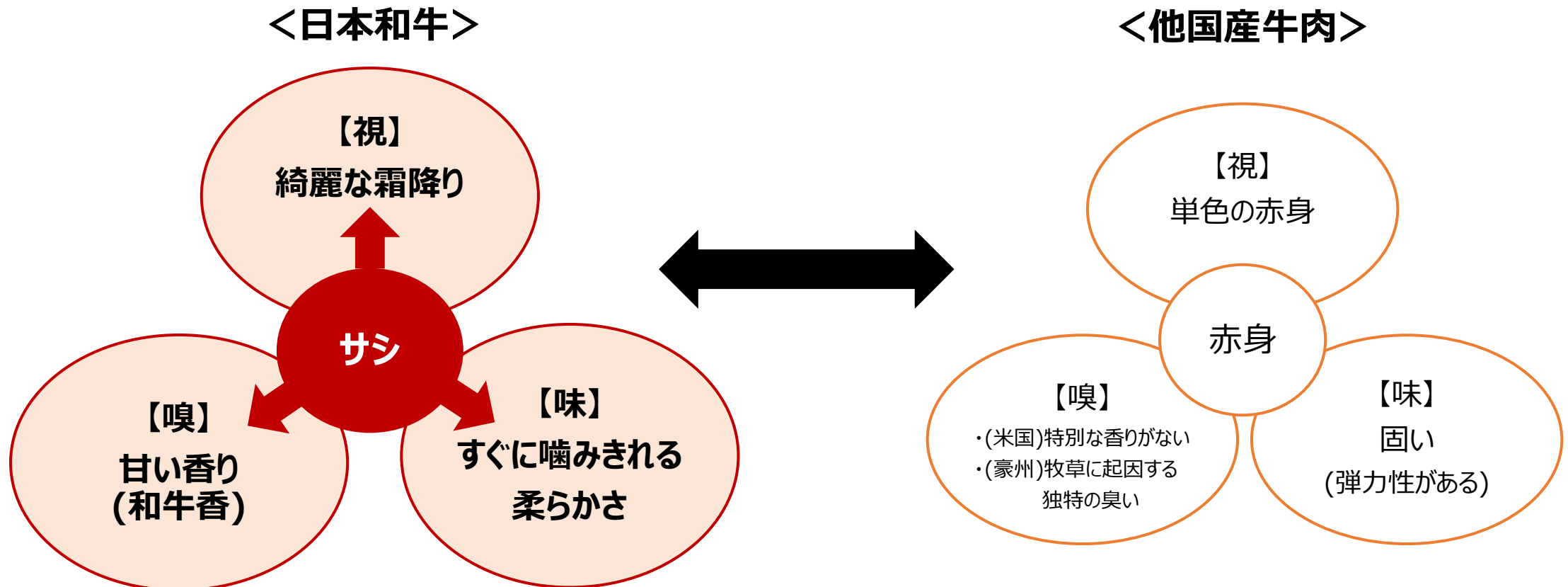
日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

2022年4月

日本和牛の特長

- 日本和牛のUSP (Unique Selling Proposition)

日本和牛に備わっている独特のサシによって、どの部位にも、他国産には出せない「五感を刺激する特長」が備わっています



日本和牛の特長

- 日本和牛のUSP (Unique Selling Proposition)

日本和牛は、自然豊かな風土の中、「匠の技術」ともいえる飼育手法によって、一頭一頭長い時間をかけて丁寧に育てられているほか、全頭登録制度により、血統管理やトレーサビリティが徹底されています



出所: JFOODOウェブサイト

プロモーションの取り組み方針

日本和牛の特長を現地消費者に理解いただくため、日本和牛を「五感を刺激する食材」として訴求するとともに、自然豊かな風土で育まれた「繁殖・肥育技術」「信頼性」「歴史文化」などをストーリーとして伝えました

Sensuous Taste, Rich Stories.

JAPANESE WAGYU 

語るに足る様々な物性価値（ストーリー）が奥深い、それが日本和牛

味わい

五感を刺激する
サシの旨味
(部位ごとの味わい)

繁殖・肥育技術

風土ごとの特徴を
生かした育成
(血統へのこだわりと
進化)

信頼性

厳格な血統管理
トレーサビリティ

歴史文化

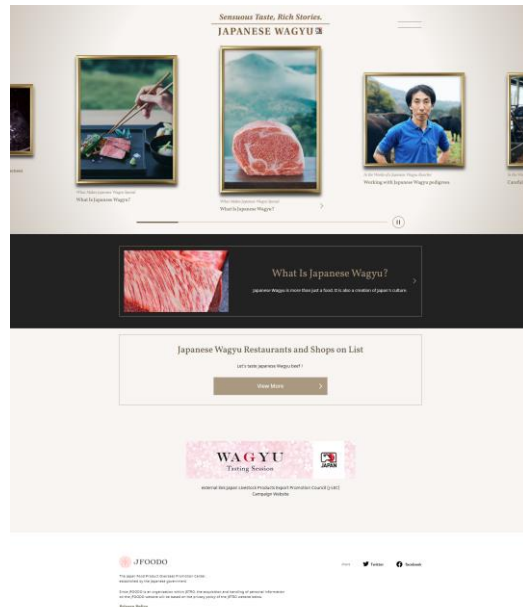
和食と和牛

2021年度のプロモーションレビュー

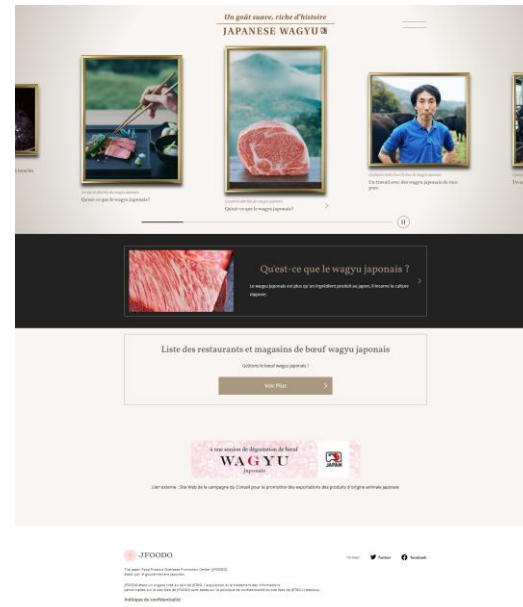
- 5言語での情報発信

日本和牛の魅力ストーリーとして伝えるため、欧州消費者向けウェブサイト5言語で立ち上げ、サシに由来する日本和牛の特長を発信するとともに、生産農家やシェフのインタビュー記事などを制作・紹介しました

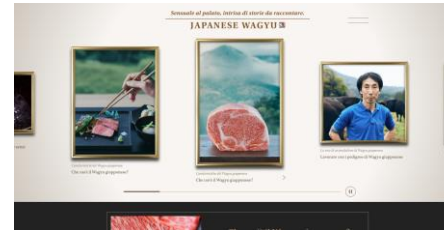
[英国向け]



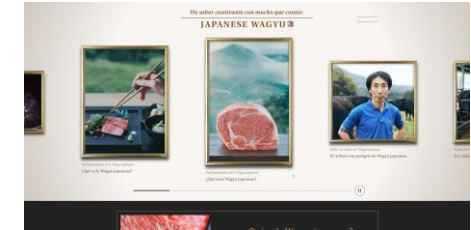
[フランス向け]



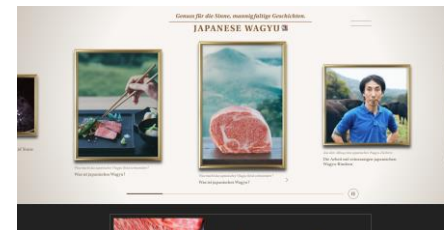
[イタリア向け]



[スペイン向け]



[ドイツ向け]



【参考: JFOODO日本和牛欧州消費者向けウェブサイト】

英国向け <https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/uk/index.html>

フランス向け <https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/fr/index.html>

イタリア向け <https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/it/index.html>

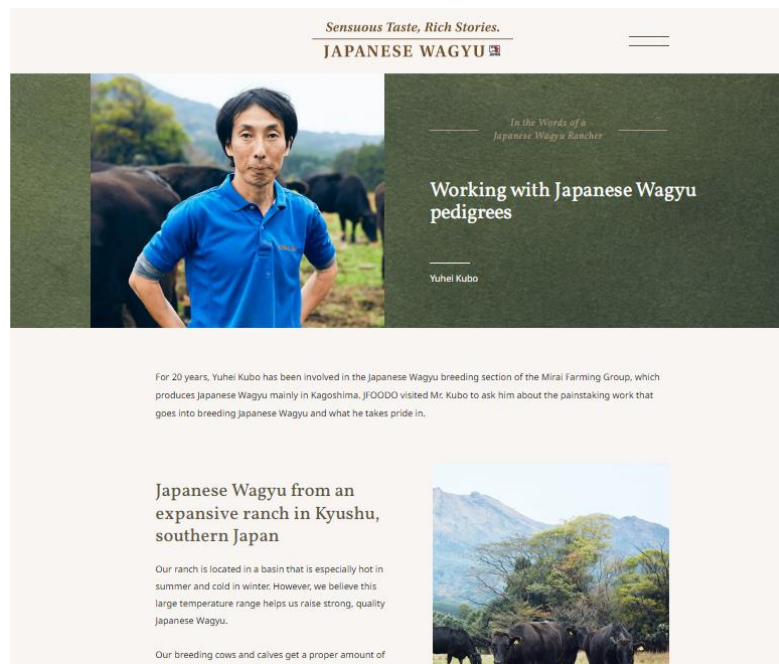
スペイン向け <https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/es/index.html>

ドイツ向け <https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/de/index.html>

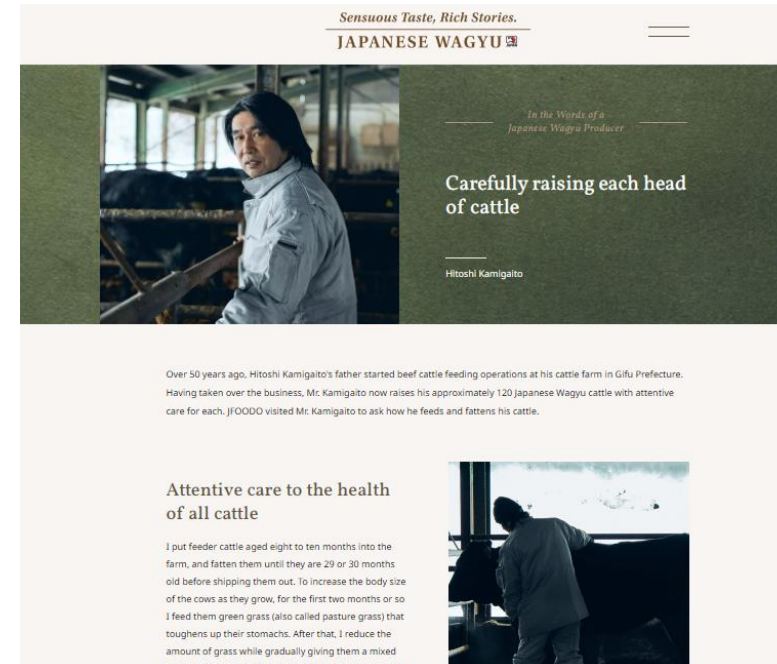
2021年度のプロモーションレビュー

- 5言語での情報発信（生産者インタビュー）

日本和牛が誇る高品質の理由の一つとして生産農家が1頭1頭丁寧に飼養している点を訴求するため、繁殖・肥育農家を訪問し、血統やエサ、繁殖・肥育技術等のこだわりに関するインタビュー記事を制作しました



繁殖農家編



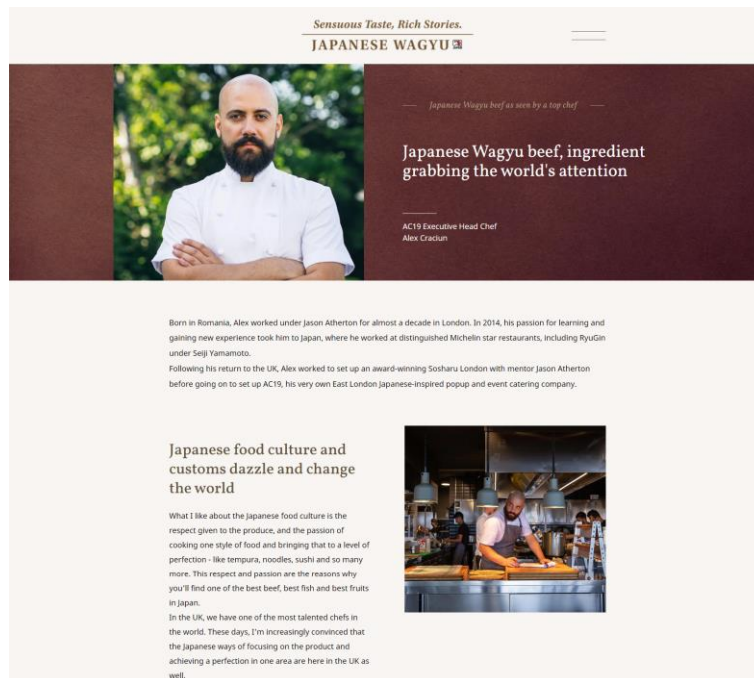
肥育農家編

【参考: JFOODO日本和牛欧州消費者向けウェブサイト（英語版）特集ページ】
<https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/uk/story2/index.html>
<https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/uk/story3/index.html>

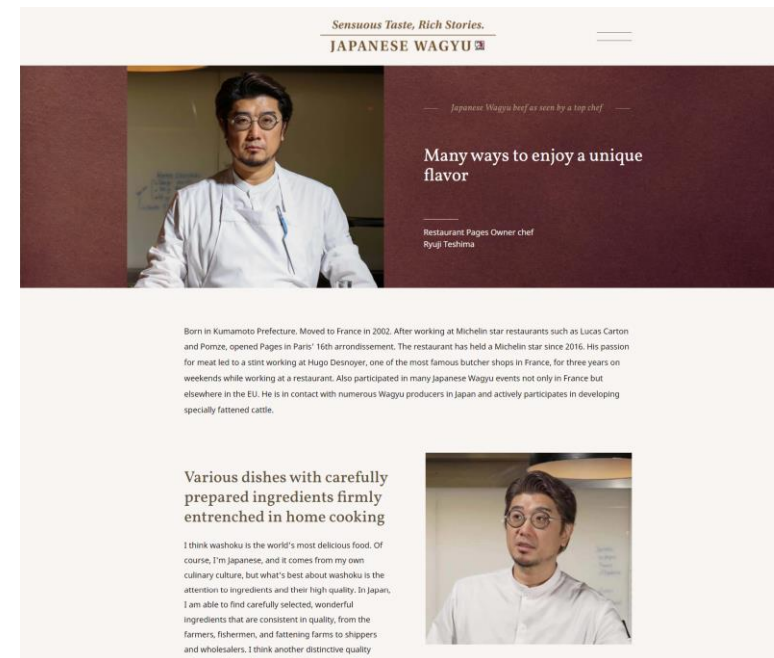
2021年度のプロモーションレビュー

- 5言語での情報発信（シェフインタビュー）

日本和牛の取り扱い経験豊富な現地の有力シェフをアンバサダーとして起用し、日本和牛の特長や素材としての面白さなどをインタビュー形式で紹介することで、現地消費者により近い視点で日本和牛の魅力を発信しました



Alex Crasiunシェフ（英国）



手島 竜司シェフ（フランス）

【参考: JFOODO日本和牛欧州消費者向けウェブサイト（英語版）特集ページ】
<https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/uk/story4/index.html>
<https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/uk/story5/index.html>

2021年度のプロモーションレビュー

- ロイン系以外の部位の消費促進

アンバサダーシェフ監修の下、ロイン系およびロイン系以外の部位を使用したレシピを英仏で開発することで、多様な部位の消費を促すとともに、ロックダウン状況下でも日本和牛を家庭で楽めることを訴求しました

<2021年度 制作済み動画（4本）>



<英国向け①>
日本和牛サンデーロースト



<英国向け②>
日本和牛パンロースト



<フランス向け①>
日本和牛ポトフ



<フランス向け②>
日本和牛寿司

【参考: JFOODO日本和牛動画】
<https://www.youtube.com/channel/UCa1oD0fWmRtoMb-9S04WiYQ/featured>

2021年度のプロモーションレビュー

- インフルエンサー活用

レストランレビューや料理動画等で影響力の高いインフルエンサーを各国2名ずつ起用し、現地レストランの日本和牛メニューの紹介や、アンバサダーシェフ考案レシピの再現コンテンツを制作し、発信しました



<英国> レストランレビュー
Lilo 氏 (@lilofoodie, 18.3K フォロワー) を起用。ロンドンを拠点とするレストラン「Dinings SW3」と「Amazonico」へ訪問。日本和牛メニューを食べてレポート。

投稿日: 3月10日
リーチ数: 3,326
エンゲージメント数: 677



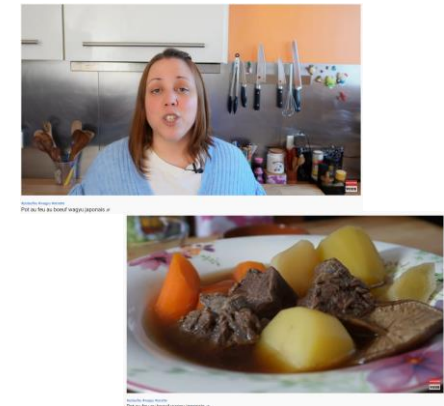
<英国> ホームクッキング
FeastLondon氏 (@feastlondon, 33.9K フォロワー) が、Craciunシェフ考案の「日本和牛パンロースト」レシピを自宅で再現。

投稿日: 3月22日
リーチ数: 3,234
エンゲージメント数: 382



<フランス> レストランレビュー
Raphaelle Marchal 氏 (@enrangdoignons, 85Kフォロワー) が手島シェフがオーナーを務めるレストランに訪問。日本和牛メニューを食べてレポート。

投稿日: 3月21日
リーチ数: 21,000
エンゲージメント数: 918



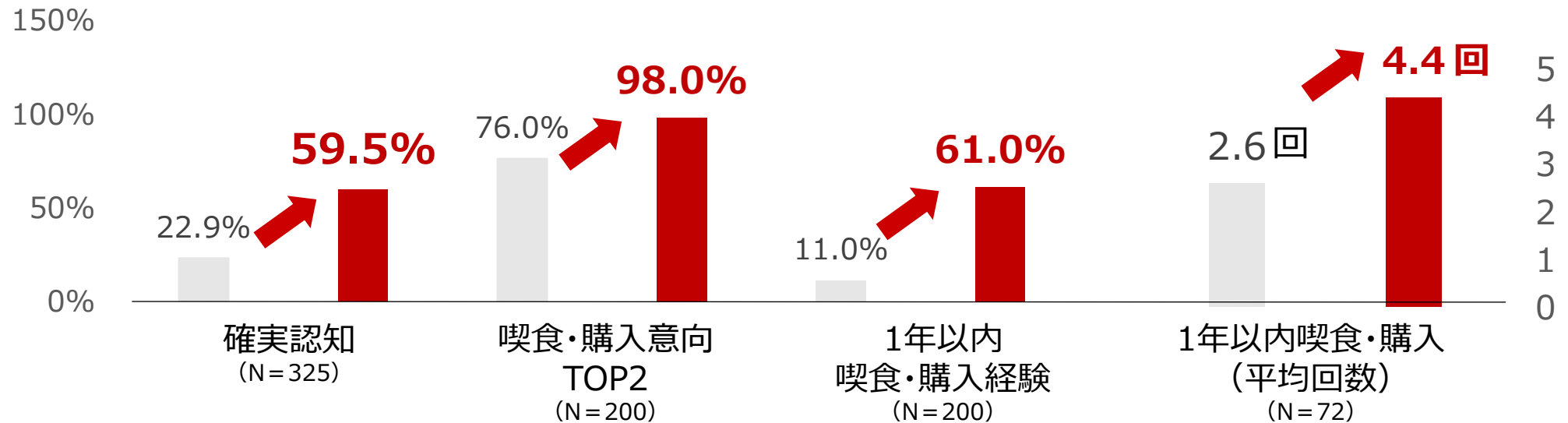
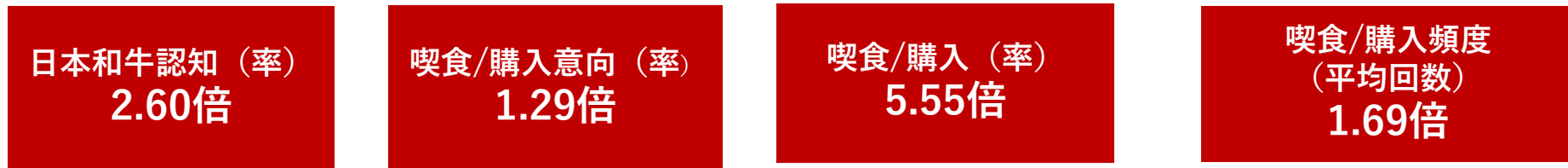
<フランス> ホームクッキング
Chocmiel氏 (ユーチューバー、479K フォロワー) が、手島シェフ考案の「日本和牛ポトフ」レシピを自宅で再現

投稿日: 3月19日
再生数: 1,973
エンゲージメント数: 199

2021年度のプロモーションレビュー

- 消費者向け施策の成果

消費者向け施策を実施した結果、施策接触者/非接触者比較で、日本和牛認知率(2.60倍)、喫食/購入意向率(1.29倍)、喫食/購入率(5.55倍)、喫食/購入頻度回数(1.69倍)となりました



出所：2021年度欧州での和牛プロモーション効果測定の結果値

2021年度のプロモーションレビュー

- 事業者向け施策（メディア出稿）

日本産牛のさらなる普及のボトルネックとして、配架が少ない現状を踏まえ、レストラン業界に影響力のある業界紙4媒体にアンバサダーシェフのインタビュー記事を出稿し、日本和牛の魅力発信しました



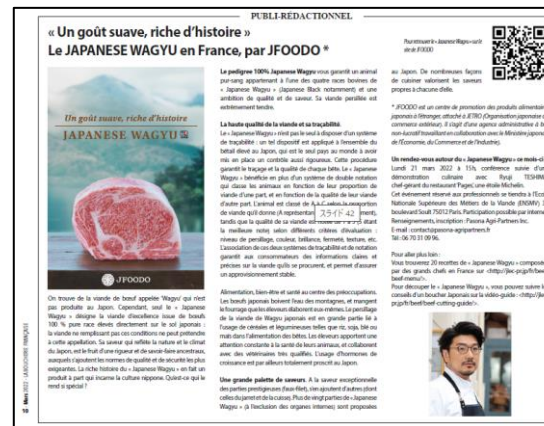
＜英国＞ THE CATERER :
英国のケータリング・ホスピタリティ業界
(レストラン、パブ、ホテル、リゾート等)
向けのB2B情報誌。

【リーチ数】
発行部数: 30,000部



＜英国＞ The Chef & Restaurant Magazine
英国、米国、中東で展開する、シェフに
向けのB2Bインターナショナル誌。

【リーチ数】
PV : 13,000



＜フランス＞ La Boucherie Française
SEPETA (フランス精肉・食肉業者連合
会) によって編集されている月刊誌。

【リーチ数】
発行部数: 10,000部



＜フランス＞ France Sushi Magasin
2013年に創刊された「France Sushi」は、
フランスで唯一、日本食レストラン業界に
100%特化した専門季刊誌

【リーチ数】
発行部数: 10,000部

2021年度のプロモーションレビュー

- 事業者向け施策（セミナー）

日本和牛を取扱う、または今後取扱いを検討する外食店や小売店等を対象に、消費者視点でみた日本和牛の魅力やロイン系以外の部位の活用法等を紹介するセミナーを開催し、日本和牛の取扱意向向上を図りました

英国：

【開催日時】2022年3月7日 18:00-19:30（現地時間）
【会場】Westminster Kingsway College Victoria Centre
【講師】Alex Craciun (chef)、Mr Danny Russell (director, Freedown Food)



フランス：

【開催日時】2022年3月21日 15:00-16:30（現地時間）
【会場】École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
【講師】手島竜司(chef)、Mattjeu Garrel(chef)



2021年度のプロモーションレビュー

- 事業者向け施策（セミナー）の成果

参加者からは、英国・フランスとも参加者の満足度（上位2項目）で90%以上を獲得したほか、セミナーで紹介したロイン系やセカンダリーカットの新規取扱や取扱拡大に関心を寄せる声が聞かれました

英国：

■ 来場者：**46名**

■ セミナー満足度：**97.4%**

※4段階評価のうち、上位2段階

フランス：

■ 来場者：**33名**

■ セミナー満足度：**96%**

※4段階評価のうち、上位2段階

【参加者の声（一部）】

- 和牛ステーキはロンドンでは広まっている。
これからはもっと料理のバリエーションを模索すべき。
（飲食店、英国）
- セカンダリーカットについてはじめて学んだ。
レストランでの使用例を具体的に例示してもらえたのが良かった。（飲食店、英国）
- 日本和牛は少量でも十分味わえる高級食材であることが分かった。（精肉店、フランス）

