

根室産水産物の輸出促進に係る海外販売促進活動の実施報告書

平成28年9月15日

根室市総合政策部

1. 実施概要

ベトナム市場における根室産水産物の認知度の向上のため、根室市と根室市アジア圏輸出促進協議会（構成：根室水産協会、根室商工会議所、各漁業協同組合、根室金融協会、根室市）は、現地の取引先や末端店舗などを対象に商談会の出展や企業訪問等による販売促進活動した。これにより根室市企業の輸出の促進を支援するもの。

2. 対象エリア

ベトナム社会主義共和国（ハノイ市、ホーチミン市）

3. 実施期間

平成28年8月29日（月）から9月1日（日）まで 4日間

4. 調査に伴う出張期間と担当職

（1）出張期間：平成28年8月28日（日）から9月2日（金）まで

（2）派遣者：根室市アジア圏輸出促進協議会 副会長 廣田秀樹
ほか事務局員2名

5. 総括

昨年も出展したベトナムでの商談会においては、PR商品のうち現地で安定的に流通しているのは冷凍サンマのみであったが、1年が経過し、現在では、サンマ、鮭、真鱈の加工品が現地大都市の市場で着実にマーケットを獲得し、販売できるようになったため、今年の商談会ではPR商品を小ロットで仕入れたい料理店や規模が小さい流通業者などに販売先を紹介することができるようになり、根室産品がさらにベトナム国内で市場占有率を拡大できることを期待しています。

これは、所得が高いベトナムの一部消費者の中に出ている安全・安心な加工食品の需要に対して、根室産水産加工食品がいち早く市場参入することができ、ベストなタイミングでマッチングしていることと思われます。

今後、ベトナム国民の所得がより高くなることが見込まれ、ベトナム消費者のニーズを把握することが可能な現地商談会に参加される日本の中小企業が年々増えており、商品マッチングなどを積極的に実施する取り組みが商談会で見受けられました。

根室の商品に関して、冷凍サンマをはじめ、冷凍サンマと一緒に混載できる冷凍加工品が徐々に市場参入を始めており、今後は常温で保存できる商品についても単独でのコンテナ輸出を可能とするため、根室市内企業においては、現地商談会等への積極的な参加など商品PRに力を注ぐことにより、多くの根室産水産物が現地の小売り店

舗の商品棚で陳列される可能性が十分にあると実感しました。なお、海外販売促進活動の詳細については以下のとおり

6. 実施内容

(1) ベトナムにおける食品輸出商談会を通じて現地バイヤーに対して根室産水産物水産食品のPR

8月30日にハノイのシェラトンホテルでジェトロ主催の日本産農水産物・食品輸出商談会が行われた。日本から来た30社が商品展示・商談ブースを設け、現地の輸入業者、百貨店、小売店、レストラン、ホテルなどのバイヤー40社程度が各ブースを自由に回る方式で商談が行われた。

根室市アジア圏輸出促進協議会のブースにおいては、根室産冷凍サンマをはじめ、小売り店舗向けに販売用少量でパッケージされたサンマの加工品、イクラ、鮭フレーク、真鱈の加工品などと根室から直送された常温のレトルト食品・缶詰の加工品などと合わせて、20品程度の商品が展示された。

13時30分から17時30分までの開場時間に、バイヤー10社がブースに来訪した。来訪者の業種内訳については、輸入・流通業者が4社、水産物小売店・日本料理店が6社である。そのうち、日本食料理店については、1店舗のみならず複数店舗を展開している店舗も見受けられ、寿司店4店舗を展開している企業や、シー・フード小売店及びレストランを6店舗展開している企業もブースに来訪した。

バイヤーは根室産水産物の商品を試食し、冷凍サンマ、イクラ、辛子明太子、昆布などにおいて、ハノイ市内で購入できる商品の仕入先について問い合わせがあるなど高い興味を示した。当市としては商談会の後、これらの日本料理店の連絡先をハノイの得意先に紹介した上で、根室産水産物の商品の営業をしてもらうよう進めており、今後の広がりが期待されます。

根室産サンマについては、商談会へ訪れた日本料理店舗ではまだ提供されていないことから、根室産サンマの持つ品質や価値について正確に伝えながら、今後、普及するよう、これらの商談会を通じた役割が期待されています。

今回、ハノイの商談会に参加されたバイヤーは、根室産水産物の商品を扱って頂けそうなバイヤーが、輸入・卸業者、スーパー・マーケットなどを中心に、参加バイヤーリストには数多く登載されておりましたが、実際に根室市のブースを訪れたバイヤーの数は4社であり、そのほとんどが主に根室市内企業と既に取り引がある業者でした。

9月1日にホーチミン市でジェトロ主催の商談会も行われました。会場には、根室市アジア圏輸出促進協議会の廣田副会長も駆けつけられました。ブースは会場中心に設けられ目立っていたこともあり、ハノイの商談会と比較して数多くのバイヤー18社が訪れました。そのうち、日本料理店が7社、輸入・流通業者が11社にお越し頂き、鮮度が抜群である根室産サンマや瓶詰めイクラ、鮭フレーク、サンマの加工品などについて、商品の持つ特徴や調理方法等について次々と質問があり、

賑わいを見せました。



ホーチミン市で商談会が行われている様子

ハノイ及びホーチミン市の商談会で試食して頂いたバイヤーからは、「根室の商品が美味しい。扱ってみたい。販売代理店を紹介して欲しい。製品リストと見積書が欲しい」など、積極的なフィードバックをたくさん頂きました。ただ、「小ロットで直接輸入してみたい」という希望も多く見受けられ、小ロットで根室から直接輸送すると空輸となりコストが非常に高いことから、価格の面でマッチングしないことも懸念されます。

現在、帰国後においても商談会に参加されたバイヤー4社から商品の引き合いがあり、市内企業に対して見積書の提示を依頼するほか具体的な商談を進めている状況にあります。

(2) 企業訪問・商品PR

8月29日には、ハノイのC社に今まで紹介していない常温保存の製品であるサンマフレーク、鮭フレーク、サンマ缶詰、珍味、昆布などのサンプルを届け、商品を紹介・PRしました。少量のレトルトパッケージされた商品や常温のフレークなどは見た目がきれいで、有望的な製品シリーズであるとのコメントを頂きました。缶詰商品に関して、保存期間が長く扱いやすいこともあるが、ラベルの印字や表示されている製品のイメージをより工夫することで、より販売しやすくなるのではないかという意見もありました。また、昆布商品に関しては、最近では日本式離乳食ブームがベトナム若い母親たちの中で流行っていることから、ダシ用昆布としての需要があることが分かりました。また、今回、提供したサンプル(150GR)より3分の1(50GR)程度の量で小分けした方が商品単価は安くなり、短期間で使い切ることができるので、一般消費者から見ると買いやすくなるのではないかとの

コメントもありました。

C社で新商品を紹介した後、親会社であるグループ会社が運営しているDスーパー・マーケット全店の水産売場の各担当者を集めて、本年9月に根室から初めて輸入したイワシの解凍方法と調理方法について説明しました。解凍方法とともに根室産イワシの特徴なども詳しく紹介できました。ベトナム料理で出来るから揚げ、トマト煮、煮付け、塩焼きなど5品の調理方法を紹介し、各担当者に根室産イワシの美味しさを実感してもらいました。



Dスーパー・マーケットでイワシの調理法を監修している様子

当日の夜に、C社の社長と輸入担当者と夕食会があり、来年1月にDスーパー・マーケットの比較的規模が大きい3店舗で富裕層向けに根室産サンマの塩焼きを試食提供するというPR企画についてC社から根室市アジア圏輸出促進協議会に対し提案がありました。現在、Dスーパー・マーケットの25店舗で根室産サンマを販売されているところではありますが、まだまだ、認知度がそれほど高くないということで、根室市アジア圏輸出促進協議会の協力のもとPRすることにより、ハノイ市内の富裕層の中で根室産サンマをはじめ、根室産水産物ブランドがもっと浸透するのではないかという考えでありました。

8月30日の商談会前の時間を利用して、本年7月に根室を訪問されたF社の社長と顧問、輸入部長の3人とハノイ市内のホテルで懇談しました。社長からは、「根室産冷凍サンマに興味があるため、見積が欲しい」との強いご希望がありました。また、「根室産サンマの缶詰は輸入・販売するにあたって、現在ベトナム政府の医療機関に対する製品の登録手続きが進んでいるため、許可が下り次第、小ロットで常温の混載貨物サービスを通じて、輸入に取り組む。」との計画を示されました。一方で「ハノイ市内において根室産水産物の商品をPRし展示・販売する店舗を運営したいとの考

えを持っており、根室の各業者と独占販売契約を結びたい」とのご意向を伺いました。

8月31日午前中には、ホーチミン市内で既に根室企業との取引があったE社を訪問しました。E社は6年前から根室サンマを初めて輸入し、今年は根室へ水揚げされた公海サンマを700トン程度購入しました。E社は現在公設市場向けに低価格の水産物の卸し販売チャンネルを持っていますが、ベトナムで1番のマーケットシェアを持つコープマートなどの近代的市場向けや工業団地内食堂のケータリングサービス向けにも水産物を卸していると言います。

現在、ホーチミン市の富裕層が多く集まっている7区の住宅団地に立地する高級ショッピングモールの中にあるスーパー・マーケットでE社が生鮮食品の売場の空間を全部借り切り、自社ブランド輸入のオーギービーフや水産物などを陳列・販売しています。E社は「この生鮮食品コーナーでショーケース（サイズ：190×90×120cm）を利用し、店内PRと一緒に根室産品を丸ごと展示・販売したい。また、可能であれば、最初の6ヶ月の期間において根室市アジア圏輸出促進協議会の支援で根室産品を常連客向けに紹介・PRしていきたい」との計画を示しました。



E社が借り切りした生鮮食品コーナーの水産売場での様子

根室産サンマの取扱いが今年で5年目となる、ホーチミン市内6店舗、ホーチミン市の近隣にあるビンズオン省1店舗、ダーナン市1店舗、合わせて8店舗をベトナム国内で日本料理店を展開しているB社を訪問し、オーナーと来年の根室サンマフェアーについて意見交換を行いました。オーナー様のご意向では、「根室サンマフェアーを機にお客様に特別感を提供することが根室産サンマの認知度向上につながることから、根室産秋刀魚を大きいサイズで提供したい。または、秋刀魚のほか、カニやホッケなどの水産物も一緒に根室水産フェアーとして総合的にPRしたい。」との意向が示されました。

また「根室サンマは、現在、S社を通じて、仕入が安定的に出来るようになっているため、今後、サンマのメニューに『根室産』と表示し、定番化したい」との意向も示されました。