



■ 開発したオリジナルメニュー

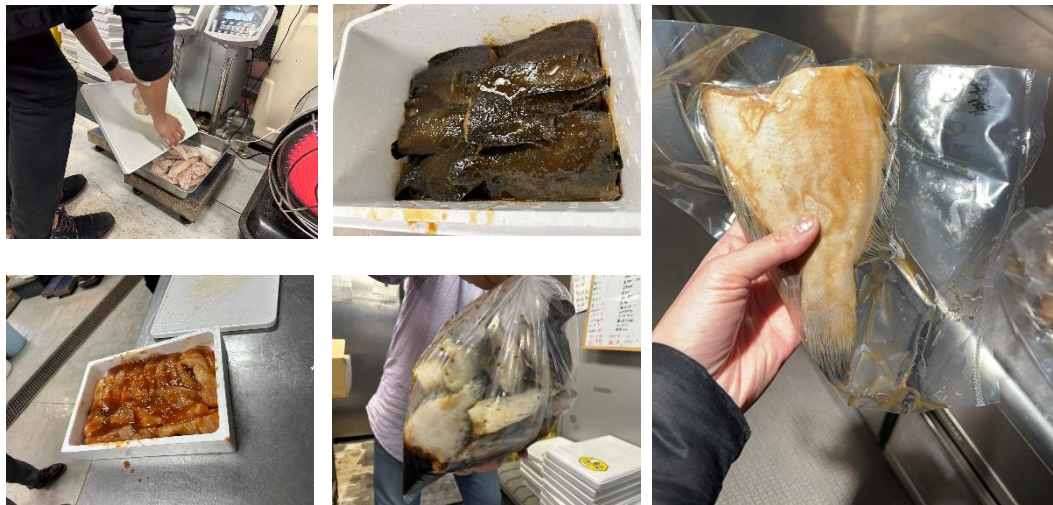
- カレイのジンタレ漬
 - アメリカ市場ではBBQソースが人気フレーバーの1つであるため、北海道版BBQであるジンギスカンのタレでカレイの加工を行うこととした。
 - ジンギスカンのタレについては、既にアメリカ輸出を行っており、成分検査もクリア可能なことから株式会社ソラチに全面協力を仰ぎ、開発を行った。

■ 協力企業・専門家について

- 株式会社ソラチ …………… ジンタレ供給 
- 日本北方実業株式会社 …… カレイ供給、商品加工 

■ 試作について

- 北海道産の黒ガレイとサメガレイのジンタレ漬を実施
 - 1. ①KS成吉思汗のたれ、②特選成吉思汗、③生ラム用もみだれの3種で漬け込み
 - 2. 漬け込んだカレイを真空パック保存



カレイ類新製品オリジナルメニューの開発

ア有名シェフなどの助言の活用／ウレシピの作成

■ レシピ作成に協力いただいたシェフ



- 千田慎也シェフ
- 産直大衆ピストロ SACHI 大通店
- 店長 兼 シェフ

• 選定理由

- ✓ 『OCEANtoTable』をコンセプトに陸上養殖、水産加工、卸・販売、飲食店までを運営する『ROUGH GRPOUP』運営の大衆向けレストラン
- ✓ 北海道の魚を熟知しており、高級レストラン向けのアレンジではなく、ミドル層からミドルアッパー層向けの料理を得意としており、本事業との親和性が高いと判断し選定した。



札幌市内12店舗展開の飲食店ネットワーク

<p>シハチ鮮魚店 北24条店</p> <p>北海道 海鮮小売</p> <p>朝から夜まで魚屋、海鮮丼、魚造場。</p> <p>SHOP DATA 営業時間 12:00~21:00 (日) 24:00 〒060-0808 札幌市北24条5丁目1番1号 TEL 011-278-9006 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>	<p>港町酒場もんさち商店 新札幌店</p> <p>北海道</p> <p>朝日が元気になる海鮮居酒屋</p> <p>SHOP DATA 営業時間 12:00~21:00 (日) 23:30 定休日 日・月・火 〒060-0802 札幌市東区南一条西1丁目1番1号 TEL 011-852-8287 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>	<p>シハチ水産 北海道酒場</p> <p>北海道</p> <p>北海道の旬が堪能できる酒場。</p> <p>SHOP DATA 営業時間 16:00~24:00 定休日 日・月・火 〒060-0808 札幌市東区南一条西1丁目1番1号 TEL 011-852-8287 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>
<p>シハチ鮮魚店 狸COMICHI店</p> <p>北海道 海鮮小売</p> <p>朝から夜まで魚屋、海鮮丼、魚造場。</p> <p>SHOP DATA 営業時間 12:00~21:00 (日) 24:00 〒060-0808 札幌市北24条5丁目1番1号 TEL 011-278-9006 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>	<p>港町酒場もんさち商店 桑園AEON前店</p> <p>北海道</p> <p>朝日が元気になる海鮮居酒屋</p> <p>SHOP DATA 営業時間 12:00~21:00 (日) 23:30 定休日 日・月・火 〒060-0802 札幌市東区南一条西1丁目1番1号 TEL 011-852-8287 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>	<p>博多ぐるの皮鳥巻き連中</p> <p>北海道</p> <p>本物の博多屋台文化を札幌の方向に。</p> <p>SHOP DATA 営業時間 16:00~24:00 定休日 日・月・火 〒060-0808 札幌市東区南一条西1丁目1番1号 TEL 011-852-8287 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>
<p>港町のモンキチ</p> <p>北海道</p> <p>北海道の旬は安くうまい。</p> <p>SHOP DATA 営業時間 17:00~24:00 (日) 23:00 定休日 日・月・火 〒060-0808 札幌市東区南一条西1丁目1番1号 TEL 011-852-8287 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>	<p>産直大衆ピストロ SACHI 大通店</p> <p>北海道</p> <p>鮮魚店が安心簡単なピストロ。</p> <p>SHOP DATA 営業時間 12:00~21:00 (日) 23:30 定休日 日・月・火 〒060-0802 札幌市東区南一条西1丁目1番1号 TEL 011-221-7307 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>	<p>シハチ鮮魚店 工場直売所</p> <p>北海道</p> <p>日常の食事に美味しい魚を。</p> <p>SHOP DATA 営業時間 11:00~19:00 (土日祝日、休) 21:00 定休日 日・月・火・水・木・金 (年中無休) 〒060-0808 札幌市東区南一条西1丁目1番1号 TEL 011-852-8287 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>
<p>港町酒場もんさち商店 白石本店</p> <p>北海道</p> <p>朝日が元気になる海鮮居酒屋</p> <p>SHOP DATA 営業時間 12:00~21:00 (日) 24:00 〒060-0808 札幌市北24条5丁目1番1号 TEL 011-278-9006 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>	<p>産直大衆ピストロ SACHI 新札幌店</p> <p>北海道</p> <p>鮮魚店が安心簡単ピストロ。</p> <p>SHOP DATA 営業時間 12:00~21:00 (日) 23:30 定休日 日・月・火 〒060-0802 札幌市東区南一条西1丁目1番1号 TEL 011-852-8287 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram Google Map</p> <p>WEB予約はこちらから</p>	<p>移動販売車 シハチ鮮魚店号</p> <p>北海道 海鮮小売</p> <p>日常の食事に美味しい魚を。</p> <p>SHOP DATA 営業時間 11:00~19:00 (土日祝日、休) 21:00 定休日 日・月・火・水・木・金 (年中無休) 〒060-0808 札幌市東区南一条西1丁目1番1号 TEL 011-852-8287 *2024.05.02 札幌市保健衛生局より営業許可証(第11211004211号)取得</p> <p>詳しく見る Instagram</p> <p>WEB予約はこちらから</p>

■ 欧米人向け試食会の開催

- 開催の目的
 - 札幌在住の欧米人4名 + 受託企業のカナダ人社員1名の合計5名で試食会を開催することで試作品6品のうち、どの商品がアメリカ市場に適しているのかを把握すること。
- 開催日時：令和6年1月12日（金）14時～16時
- 参加者：欧米人モニター4名、受託者カナダ人社員1名、北海道庁様関係者（モニター内訳：アメリカ人1名、カナダ人4名）

■ 試食会コメント

タレ名称 魚種	KS成吉思汗のたれ		特選成吉思汗		生ラム用もみだれ	
	黒カレイ	サメガレイ	黒カレイ	サメガレイ	黒カレイ	サメガレイ
評価	△	△	×	×	○	◎
コメント	・可もなく、不可もない ・牛肉の方が合う	・可もなく、不可もない ・牛肉の方が合う ・コーラ、ビールが合いそう	・美味しくない ・ドライでパサパサ ・味が薄いのでタレがもっと濃くてもよい	・水々しい分かもしれませんが、やはり美味しくない ・味が薄いのでタレがもっと濃くてもよい	・美味しい ・サメガレイの方がベター	・買いたいほど美味しい ・大好き ・バーベキューで食べたい ・スモークにしても良さそう ・No.1

- 試食会では、『生ラム用もみだれ』で漬け込んだ商品が高評価となった。
- アメリカにおける『カレイ類新製品キャンペーン』では、現地での継続販売を視野に入れるため、サメガレイに比べ比較的安価な黒ガレイを使いジントレ漬を生産・輸出した。

■ 試食会風景



■ 作成したカレイ類新商品レシピ (1/2)

黒かれいジンタレ漬け 弁当



材料 (1人分)

黒カレイジンたれ	1枚	ブラックペッパー	少々
玉ねぎ	1/4	レモン	適量
サラダ油	大さじ1	お米	1合

手順

1. 黒カレイジンたれを食べやすい大きさにカット。玉ねぎも同様にスライス。黒カレイジンたれは火が通りやすいので玉ねぎのスライスは少し薄めに。
2. フライパンにサラダ油、玉ねぎを入れて中火で炒める。
3. ある程度玉ねぎに火が通ったタイミングで黒カレイジンたれと共に炒める。
4. 黒カレイジンたれと玉ねぎに火が通ったらブラックペッパーをかけて盛り付けてレモンを添えて完成。
5. お味がしっかりとしているので他のお惣菜はさっぱりしたものでも◎

黒カレイフライ弁当



材料 (1人分)

黒カレイフライ	2個	塩コショウ	少々
ゆで卵	1個		
タルタルソース	大さじ3		

手順

1. 黒カレイフライを180°の油できつね色になるまで揚げる。
2. ゆで卵を粗みじん切りして規製のタルタルソースと塩コショウと合わせる。簡単に本格的なタルタルソースの完成。
3. 黒カレイフライを盛り付けて2のソースをかけて完成。
4. タルタルソースがすごく万能なのでそれと合うものをお弁当に添えると◎

黒カレイ香草焼き 弁当



(黒カレイジンたれのオープン包み焼)



材料 (1人分)

黒カレイ香草焼き	2尾	レモン	適量
海苔	1/2枚		
醤油	小さじ1		

手順

1. 黒カレイ香草焼きを180度の油できつね色になるまで揚げる。
2. ご飯に海苔を敷き詰めて、海苔に醤油を均等に塗る。
3. その上に1を載せてレモンを添えて完成。
4. すこしおしゃれな海苔弁当の完成。チーズなどの少し洋風なおかずも◎

材料 (1人分)

黒カレイジンたれ	1枚	バター	10g
玉ねぎ	1/4	白ワイン	30cc
ミニトマト	適量	醤油	小さじ1
		ディル	適量

手順

1. 玉ねぎ、ミニトマトをカット。白ワインで軽く煮る。
2. オープンシートに黒カレイジンたれ、1の具材、醤油バターを入れて230°のオープンで5分加熱する。
3. さらに盛り付けて、ディルを周りに飾り付けて完成。

■ 作成したカレイ類新商品レシピ (2/2)

(黒カレイフライのタルタル)



材料 (1人分)

黒カレイフライ・・・・・・ 2個 ブラックペッパー・・・・・・少々
 ゆで卵・・・・・・ 1個 レモン・・・・・・ スライス1枚
 タルタルソース・・・・・・ 大さじ3

手順

1. 黒カレイフライを180°の油できつね色になるまで揚げる。
2. ゆで卵を粗みじん切りして規製のタルタルソースと塩コショウと合わせる。簡単に本格的なタルタルソースの完成。
3. 黒カレイフライを盛り付けて2のソースをかける。
4. 飾りつけに、レタスや、レモンを添えて完成。

(黒カレイ和風香草焼き)



材料 (1人分)

黒カレイ香草焼き・・・・・・ 2個 醤油・・・・・・ 小さじ1
 パルメザンチーズ・・・・・・ 適量
 大葉・・・・・・ 2枚

手順

1. 黒カレイ香草焼きをオリーブオイルで揚げ焼きにする。
2. 1に醤油をぬる
3. お皿に盛りつけて細かく切った大葉とパルメザンチーズを飾り付けて完成。

■ 商品名・キャッチコピー

- インパクトを持たせる名称として、以下の商品名とキャッチコピーを作成した。
 - 商品名: "Hokkaido Black Flounder Genghis Khan Marinade"
 - キャッチコピー: "Experience the essence of Hokkaido's sea with our succulent Genghis Khan, crafted from premium black flounder."

■ キャンペーン用レシピ紹介チラシ①（英語版）

HOKKAIDO, JAPAN SEAFOOD RECIPE.01



MARINATED BLACK FLOUNDER BENTO LUNCHBOX

INGREDIENTS (FOR 1 PERSON)			
Marinated black flounder	1 piece	Black pepper	to taste
Onion	1/4	Lemon	1 wedge or as appropriate
Salad oil	1 tablespoon	Rice	1 cup

DIRECTIONS

- 1 Cut the marinated black flounder and onion into bite-sized pieces. Since the marinated black flounder is easy to cook thoroughly, slice the onion thinly.
- 2 Heat the salad oil in a pan and fry the sliced onion over medium heat.
- 3 When the onion starts to cook through, add the marinated black flounder and stir-fry together.
- 4 Afterwards, season with black pepper and serve with a wedge of lemon.
- 5 The flavor can be strong, so other side dishes with a refreshing taste are also recommended.



BLACK FLOUNDER BENTO LUNCHBOX

INGREDIENTS (FOR 1 PERSON)			
Fried black flounder	2 pieces	Salt and pepper	to taste
Boiled egg	1 egg		
Tartar sauce	2 tablespoons		

DIRECTIONS

- 1 Fry the black flounder in oil at 180°C until golden brown.
- 2 Chop the boiled egg into small pieces and mix with the tartar sauce. Add salt and pepper to taste. Your own personal tartar sauce is complete!
- 3 Serve the black flounder with added tartar sauce mixture on top.
- 4 Tartar sauce goes well with a variety of other foods, so add something that can add some personality and compliment the lunch box.



BLACK FLOUNDER WITH HERBS BENTO LUNCHBOX

INGREDIENTS (FOR 1 PERSON)			
Black flounder with herbs	2 pieces	Lemon	1 wedge or as appropriate
Seaweed	1/2 sheet		
Soy sauce	1 teaspoon		

DIRECTIONS

- 1 Fry the black flounder with herbs in oil at 180°C until golden brown.
- 2 Heat the salad oil in a pan and fry the sliced onion over medium heat. Spread the seaweed on the rice and then add soy sauce evenly over top.
- 3 Add the fried black flounder on top and garnish to complete.
- 4 You now have a stylish seaweed bento lunchbox! Western-style side dishes such as cheese can also be great additions.

■ キャンペーン用レシピ紹介チラシ② (英語版)

HOKKAIDO, JAPAN **SEAFOOD RECIPE.02****BAKED MARINATED BLACK FLOUNDER****INGREDIENTS (FOR 1 PERSON)**

Marinated black flounder	1 piece	White wine	30cc
Onion	1/4	Soy sauce	1 teaspoon
Cherry tomatoes	as appropriate	Dill	to taste
Butter	10g		

DIRECTIONS

- 1 Cut the onion and cherry tomatoes. Lightly simmer them together in a pan with white wine.
- 2 On a sheet of oven paper, place the marinated black flounder with onion and tomatoes, while adding the soy sauce and butter on top. After preheating the oven, bake them together at 230°C for about 5 minutes.
- 3 Plate and garnish with dill around the edges for a finished dish.

**BLACK FLOUNDER WITH TARTAR SAUCE****INGREDIENTS (FOR 1 PERSON)**

Fried black flounder	2 pieces	Salt and pepper	to taste
Boiled egg	1 egg	Lemon	1 slice
Tartar sauce	2 tablespoons		

DIRECTIONS

- 1 Fry the black flounder in oil at 180°C until golden brown.
- 2 Chop the boiled egg into small pieces and mix with the tartar sauce. Add salt and pepper to taste.
- 3 Arrange the plate with black flounder and tartar sauce mixture on top.
- 4 Garnish with a little green lettuce for color and a slice of lemon.

**GRILLED BLACK FLOUNDER WITH JAPANESE-STYLE HERBS****INGREDIENTS (FOR 1 PERSON)**

Grilled black flounder with herbs	2 pieces	Soy sauce	1 teaspoon
Parmesan cheese	to taste		
Perilla leaves	2 pieces		

DIRECTIONS

- 1 Lightly pan fry the black flounder with herbs in olive oil.
- 2 Add soy sauce into the pan.
- 3 Arrange on a plate and garnish with finely chopped perilla leaves and Parmesan cheese.

■ ジンタレ漬け紹介チラシ（日本語版）

**北海道のソウルフード**

北海道では羊毛を生産していた背景からジンギスカンが広く普及しています。そのまま焼くのではなく、ジンギスカンのタレに付け込んだお肉を食べるのが一般的です。レストランから自宅まで幅広く楽しまれている北海道ならではのソウルフードがジンギスカンです。

+

**北海道の定番魚種**

両目が体の右側にあり、口は小さいのが特徴。目がある側は黒みの強い褐色で、目のない側は白色やや黄色みを帯びています。背びれには10～11本、尻びれには7本、それぞれ黒色条紋があり、体長は40cmほどになります。

■ ジンタレ漬け紹介チラシ（英語版）



Genghis Khan



Hokkaido soul food

In Hokkaido, Genghis Khan (a dish of grilled lamb or mutton) is widely popular, stemming from the background of wool production in the region. Rather than simply grilling the meat, it is common to eat meat marinated in Genghis Khan sauce. Genghis Khan, a distinctive soul food of Hokkaido, is enjoyed extensively from restaurants to homes.

Black plaice



Hokkaido classic fish

The eyes are located on the right side of the body, and a small mouth is a distinctive feature. The side with the eyes is a dark brown color, while the side without eyes is white with a slight yellowish tint. There are 10-11 black stripes on the dorsal fin and 7 on the anal fin, with a body length of about 40 cm. It closely resembles the blackheaded flounder, but the blackheaded flounder has a smaller head and a less curved lateral line (a row of small holes running linearly from the head to the tail on the scales), among other differences.

■ Seiwa Market

- 継続商談意向
 - 継続商談意向があるのは、白身魚フライと骨抜きカレイの香草焼きの2品
 - 主な販売方法としては物販販売を想定している。中食提供に関しては、主菜扱いは難しく、副菜扱いにした場合は仕入れ値が合わないとのこと。
- カレイ類新製品コメント
 - 仕入単価も重要であるが、脂質を好むアメリカ人にとって黒ガレイは淡泊すぎるとのこと。
 - 今後改めて黒ガレイではなく、『サメガレイのサンプル』を送っていただけないかとのこと。
 - その他、骨処理がされていないため、日本人やアジア人は購入者が居るが、欧米人については骨がある時点で販売は難しいとのこと。
- その他コメント
 - いくら、ほたてについては、定常販売するには単価が高く、安定した発注を確約することができないため展開が難しいとのこと。
 - 今後、年数回北海道フェアを定期開催するのであれば調整余地ありとのこと。

■ Yamacho Hasegawa

- 継続商談意向
 - 現時点で継続商談意向はなし。
- カレイ類新製品コメント
 - カレイのジントレ漬は、『焼き』であり、欧米人についてはフライの方を好むとのこと。
 - Seiwa Market同様に、淡泊さと骨処理が課題で扱いはできないとのこと。
- その他コメント
 - いくらやほたては単価が高く、仕入れ値で折り合わないとのこと。
 - 現在は、北海道産にこだわらず、脂質を好むアメリカ人の嗜好性を踏まえ、銀だらやサーモンなどの魚種をアメリカ又はその近隣国から仕入れて販売を行っている
 - 銀だらやサーモン弁当については、品質を重視しており、1弁当あたり約25ドルの単価設定にしているが、売れ行きは非常に好調とのこと。
 - 例えば、カレイであればsameガレイ、ほか魚種であれば北海道産のぶりなど、脂が乗っている魚種の方が、取引成立の可能性は高いとのこと。

■ ①道産水産フェアの開催

項目	内容
販売実績	・フェアでは、合計575件、\$11,377.55の販売実績となった。 ・週間開催で、単日あたり1500ドル程度の売上となり、一定の成果を残すことができた。
商品選定	今期事業を通じて、HACCP取得の重要性を確認することができた。 また、日系スーパーであれば、MSCやMELなどの認証規格の取得必要性は低いことも判明した。
場所選定	日本食と親和性の高い日系スーパーでの展開とすることで、消費者ターゲットに容易にリーチすることができた。また、販売サイドの供給需要に関しても、一般的なアジア系やアメリカ系のスーパーよりも要求量が少ないため、現実的に継続取引が可能である。
ターゲット理解	アメリカ人は、脂質を好む傾向があり、銀だらやサーモンなどが人気である。
価格設定	アンケートを実施したところ、提供価格がリーズナブルと回答する方が最も多かった。
プロモーション	事前商談により継続販売の可能性を高めたうえで、フェア開催すべきであることが分かった。 MELの認証をPRするだけでなく、サステナブルな取り組み自体を可視化し、訴求すべきことが分かった。

■ ②カレイ類新製品オリジナルメニューの開発

項目	内容
オリジナルメニュー開発	株式会社ソラチと連携し、北海道ならではのカレイジントレ漬を開発することができた。
シェフの助言活用	道内10店舗以上で展開する『ROUGH GROUP』のシェフから、商品開発の助言とレシピ開発の協力を得ることができた。
販促ツール	オリジナルメニューを活用したレシピ紹介チラシを制作した。
試食会	札幌在住欧米人によるメニューの試食会を開催し、開発メニューのブラッシュアップを行うことができた。

■ ③カレイ類新製品キャンペーンの実施

項目	内容
キャンペーン開催	『①道産水産フェア』との一体開催とし、開発商品についての市場評価を得ることができた。
商品評価	カレイ類でもより脂質の多い魚種の活用、骨の徹底除去などの改善示唆を得ることができた。

■ ④フォローアップの実施

項目	内容
継続商談	道産水産フェア開催店のうち、Seiwa Marketと継続商談のアポイントを獲得することができた。

■ ①道産水産フェアの開催

項目	内容
提供商品	いくら、ほたてについては一定の市場認知があるため、本事業では、その他の潜在魚種の認知拡大に資する取り組みにより力点を置き展開しても良いのではないかと。また、仕入単価が安く、供給量が多いことが、取引条件になるケースが多いため、近年漁獲量が増えているぶりやほっけ等も候補となる。
商品選定	HACCPを持つ水産加工会社の商品がターゲットとなるため、それら企業に予め声がけを行い、商品公募するなどの工夫を行うことで、提供商品のバリエーションを拡充することができるのではないかと。 事業予算に応じて、HACCP取得済み企業のアメリカ向け成分検査費を助成することができれば、有効な販路拡大手段になるのではないかと。
フェア開催場所	日系スーパーを軸に販路拡大展開するのが効果的である。 大規模な供給が可能な魚種があれば、他販路での展開可能性を検証する余地がある。
プロモーション	継続販売を前提とした事前商談を行うことで、現地WEBメディアやフリーペーパーを活用した拡散性のより高いプロモーション展開を行うことができる。
中食提供	中食原料提供は、現地量販店の仕入ハードルも低く、販路開拓の初手として効率的な販路である。 今後も継続して中食販路の開拓を行うことで一定の成果を得ることができると推察される。

■ ②カレイ類新製品オリジナルメニューの開発

項目	内容
改善方向性	脂質の多い『サメカレイ』を原料とすることで更に高い市場評価を得れると考えられる。 調理方法については、焼きよりもフライの方がベターとの話であるが、ジントラ要素が損なわれるため、パッケージや商品ネーミングなどでインパクトを与えることが効果的である。
代替魚種	ぶりやほっけなど、脂質の多い魚種を使った商品開発の余地があるのではないかと。

■ ③カレイ類新製品キャンペーンの実施

項目	内容
キャンペーン開催	『①道産水産フェア』との一体開催としなくては、現地量販店からイベント開催許可が下りない。 今後は、一体開催を前提に事業設計した方が良いと考えられる。
販促ツール	道産水産資源の豊かさや商品の特徴を紹介するプロモーション動画など、より直感的に商品価値を認識できる販促ツールがあった方がより商談やフェアにて効率的に販促できると考えられる。

■ ④その他

項目	内容
飲食店連携	小売り・量販店に加え、チェーン展開を行う飲食店でメニューフェアを開催するなどでも、道産水産物との接点を増やし、ブランド認知を高めることができると考えられる。