

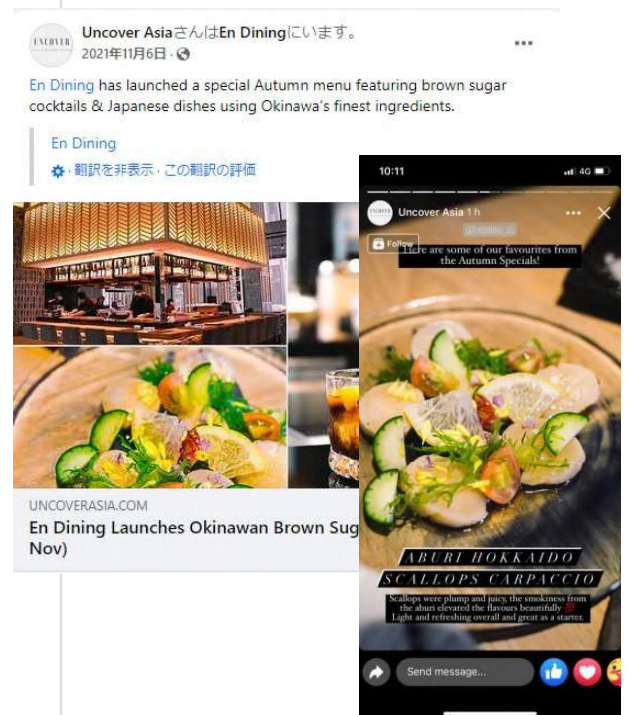
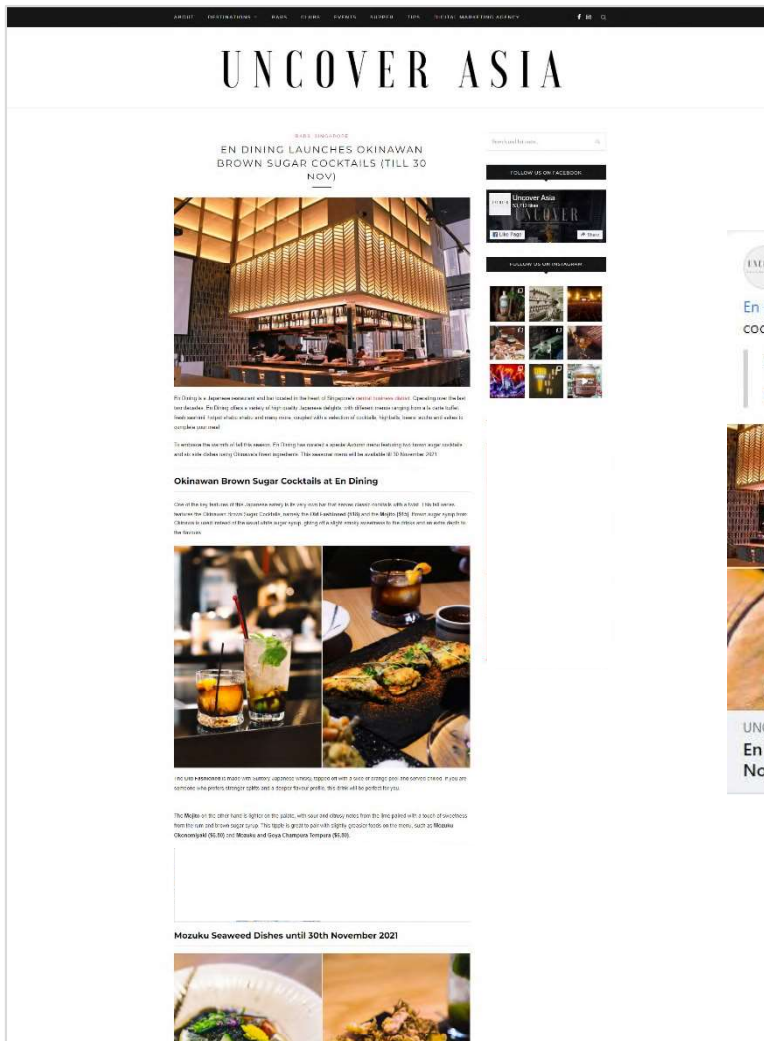
■ 現地グルメメディアへの記事掲載、SNS (Facebook・Instagram) 投稿 (2/3)

UNCOVER
ASIA'S ULTIMATE NIGHTLIFE GUIDE

【UNCOVER ASIAの概要】

DanielFoodDiary.comはバー、クラブから上質な夕食のスポット等ナイトライフの最新情報を発信している現地のWEBメディア。

プラットフォーム	ファン数※2022年3月14日現在
Facebook	53,937 フォロワー
Instagram	1,994 フォロワー



2 (1)シンガポールにおける道産水産物プロモーション
②SNSを活用したフェアPR 010

■ 現地グルメメディアへの記事掲載、SNS (Facebook・Instagram) 投稿 (2/3)

<https://youtu.be/0KDPccPOL3c>



■ 現地飲食店とのタイアップ、公式SNSでの広告配信 (Facebook・Instagram)

- フェア開催店である「EN DINING」の公式SNSを利用した情報発信



出所 : <https://ending.com.sg/>

プラットフォーム	結果
Instagram	Reach : 2,793 Engagement : 32
Facebook	Impression : 306,766 Clicks : 50

■ フェア実施結果 (1/2)

- フェアメニュー購入組数：136組
- フェア参加者意見の把握
 - 当初は店頭QRコード設置からのアンケート回答を想定
 - 飲食店で利用可能なクーポン提供をインセンティブに実施していたが、開始2週間で5件回収の状況であった
 - その後対策として、お客様の食事の邪魔にならない範囲で、店員による任意ヒアリング調査をする方針に切り替え、約50組に対してヒアリングを実施した
- フェア参加者の評価
 - メニュー評価（ホタテのカルパッチョ）
 - ✓ 見た目：盛り付け方のセンスが良い、メニュー写真に惹かれた
 - ✓ 味：さっぱりしており大変美味しい、ホタテはシンガポールでも人気食材
 - ✓ 価格：提供価格で「妥当だと思う」意見が大多数
 - メニュー評価（イワシの南蛮漬け）
 - ✓ 見た目：見たことが無いメニュー、イワシが何か分からなかった
 - ✓ 味：酸味の聞いた味付けはシンガポール人が好きな味、もう少し辛くても良い
 - ✓ 価格：提供価格で「妥当だと思う」が全体約70%「やや高いと思う」が全体約30%
 - 全体評価（ポジティブコメント）
 - ✓ インフルエンサーの投稿を見てフェアを知った
 - ✓ 北海道は観光地として有名であり、北海道水産物のファンも多い
 - ✓ このようなメニューフェアがあると店舗訪問のきっかけになる
 - ✓ ホタテフェアは今後も定期的で開催して欲しい
 - 全体評価（ネガティブコメント）
 - ✓ イワシメニューは少し金額が高いと感じた
 - ✓ 北海道をより押し出したメニューデザインにした方が良い
 - ✓ フェア参加のインセンティブをもっと魅力的にして欲しい
 - ✓ ホタテを使った他の料理も提供してほしかった（刺身やお寿司）

■ フェア実施結果 (2/2)

・ フェア実施の総評

－ フェアの成功ポイント

- ✓ 新型コロナウイルス拡大による影響で、完全リモートにてフェア開催調整を実施したが、大きな問題なくフェアを開催することができた。
- ✓ 今回事業実施前から受託コンソーシアム構成企業との取引がある企業が協力飲食店であったため、オンラインでの開催調整もスムーズに行うことができた。
- ✓ 心配された来客数についても一定数のフェア参加者を獲得することができた。
- ✓ プロモーションについては、日本食や北海道に興味を持つであろう20代～30代の男女をターゲットにした情報発信を行ったが、それぞれ一定の成果を得ることができた。
- ✓ シンガポールでは、マス向けのメディアを使った情報発信より、事業との親和性を高いインフルエンサーを活用した情報発信を行うことが効果的であると考えられる。

－ フェアの改善ポイント

- ✓ 今回は、リモートでの開催調整となり、フェア開催店舗数が1店舗となったが、今後より多くのマーケティングデータを集めるため、複数店舗かつ異なる料理ジャンル・ターゲットのレストランを巻き込んだフェア展開が望ましい。
- ✓ 今回は現地ニーズを踏まえたメニュー開発を実施したが、1魚種2品程度のメニュー開発を行った方が、よりフェア参加者を多く集められた可能性がある。
- ✓ アンケート回答を得る方法については改善の余地があった。
- ✓ 具体的には、参加インセンティブを北海道旅行が飲食店利用食事券（1万円相当以上）など、大きなインパクトを持つインセンティブとすべきであった。
- ✓ インフルエンサーを活用したPRでは、いいね！やコメントを多く得ることが出来たが、SNS上の投稿であるため、示唆につながるような発言が非常に少なかった。
- ✓ 今後インフルエンサー活用を行う場合、より詳細なメニューに関する投稿や投稿内でのキャンペーン告知やアンケート依頼を行うなどの工夫が必要である。

－ 今後の課題について

✓ 継続的なフェア開催又は定番メニュー化に向けた継続アプローチ

単発のフェア開催だけで、本格的な販路拡大を行うことは難しいため、事業終了後も継続して受託コンソーシアムでコンタクトをとる必要性がある。

事業指定魚種を中心とした営業展開であるが、そのほか様々な種類の魚種を継続的に情報提供して欲しいというニーズがあった。

✓ 単発のフェア開催としない工夫

フェア開催店舗数を減らし、単独飲食チェーン店で複数回フェア開催するなど、特定顧客に認知が定着するための工夫が必要ではないか。

具体的には北海道フェアを半年間開催し続け、提供メニューを都度変更する等の対応であるが、大切なことは『北海道フェア』という取り組みがターゲットに一定期間露出され続けることである。

(1)シンガポールにおける道産水産物プロモーション

③試食会及び商談会の開催

■ 日時

- 12月15日（水）16：00～18：00（日本時間）

■ 会場

- 札幌会場：(株)ノースコープぎょれん / シンガポール会場：EN DINING

■ 北海道側参加者

- 北海道庁、(株)ノースコープぎょれん、(株)インサイト

■ シンガポール側参加者

- 商談会参加企業は、(株)ノースコープぎょれんの既存取引先企業を中心に選定
- 商談結果に応じて即新商品採用が可能であること、対面商談が出来ない中でビジネス上の信頼関係構築を行うことが困難であることが理由である

NO.	会社名	役職	氏名
1	DAISHO (S) PTE LTD		
2	Shiki.sg		
3	Far Ocean Sea Products Limited		
4	GOODVIBES International Pte. Ltd		
5	The Seafood Company Pte Ltd		
6	PRIME STREAM ASIA PTE LTD.		

■ 試食対象商品

- 試食対象商品は、事業における指定魚種であるホタテとイワシを選定
- そのほか参加者が未だ取り扱っていない魚種についても試食を実施
- 単純な食材の紹介だけでなく、推奨する調理方法も説明することで成約率UPを図った

項目	品目	調理方法
フェアー商品	冷凍ホタテ貝柱	カルパッチョ
フェアー商品	いわしザンギ風唐揚げ	イワシ南蛮漬け
フェアー商品	クロガレイフィーレ	天ぷら
定番品	たこ唐揚げ	たこ唐揚げ
定番品	マスイクラ	EN定番メニュー
提案品	骨取りカレイの香草焼き	カレー
提案品	冷凍ブリフィーレ	しゃぶしゃぶ、刺身
提案品	冷凍水カスベ（ヒレのみ）	煮込み
提案品	冷凍アンコウセミドレス	唐揚げ
提案品	生冷凍ヘラガニ	ラーメンまたは、味噌汁
提案品	冷凍サメガレイむき身	刺身、西京焼き

■ 試食会の流れ（オンライン開催により、ZOOMにて実施）

1. 主催者側のご挨拶及び説明
2. 主催者側から商談会の案内
3. 参加者の試食
4. 意見交換

(1)シンガポールにおける道産水産物プロモーション

③試食会及び商談会の開催

■ 試食会及び商談会の案内文

- 以下案内分を関連企業11社に配信、合計6社の参加を得ることができた

November 2021

NORTHCOOP GYOREN CO., LTD.
Secretariat of Hokkaido Marine Products Business Meeting in Singapore 2021

Hokkaido Marine Products Business Meeting in Singapore 2021

We would like to express our sincere gratitude for your continued support and in promoting marine products business in Hokkaido.

We are pleased to announce that NORTHCOOP GYOREN CO., LTD., in collaboration with the Hokkaido Government, is working on a business project to promote the export of marine products such as oysters, sardines, and scallops from Hokkaido to Singapore.

As part of the project, a local tasting event and online business meeting will be held to expand sales channels for Hokkaido's marine products in Singapore. We would like to invite you to attend the meeting as follows.

① **ON-SITE TASTING SESSION**

- ◆ Location: En Dining
(Address: 168 Robinson Road Capital Tower, #01-10 Singapore 068912)
- ◆ Date: December 15, 2021 (Wednesday) 3:00pm-5:00pm
- ◆ Sample foods: Frozen scallop adductors, fried sardines, black flounder filets, fried octopus, trout salmon roe, herb-grilled flounder, frozen yellowtail filets, frozen skate fish (filets only), frozen anglerfish semi-dressed, raw frozen crabs, frozen Spanish flounder filets, etc.
- ◆ Details:
Food tasting of sample foods
Presentation of Hokkaido marine products (broadcast online from Hokkaido)
- ◆ Participation fee: Free


After participating in the above tasting session, we would like to later ask you for your feedback online. For the second part of the event, we will hold individual business meetings.

② **ONLINE BUSINESS MEETINGS**

- ◆ Method: Individual business meetings over Zoom
- ◆ Dates available: December 16 (Thursday), 17 (Friday), 20 (Monday), 21 (Tuesday), 2021
* We can adjust the schedule to suit your company's needs.
- ◆ Time allotment: approximately 40 minutes per company
- ◆ Participants from Hokkaido
Hidefumi Ishizaka - Managing Director (Hokkaido Federation of Fisheries Cooperative Associations)
Ryuta Araya - Representative (Hokkaido Federation of Fisheries Cooperative Associations)
* English-speaking interpreters will also be available to assist you online if necessary.

[Contact]
Secretariat of Hokkaido Marine Products Business Meeting in Singapore 2021
Mail: jimukyoku01@ppi.jp
Tel: (+81) 70-5077-4119

Hokkaido Marine Products Business Meeting in Singapore 2021
Application Form



Please follow the QR code to apply online, or fill out the application form below and email it to us.

Company name		
Email address		
Phone Number		
Participation	<input type="checkbox"/> Tasting session <input type="checkbox"/> Online business meeting	
Participant		
Department	Job Title	Name
If attending the business meeting, please circle "Yes" or "No" for your preferred schedule.		
1) December 16th (Thursday) morning (Yes / No)	2) December 16th (Thursday) afternoon (Yes / No)	
3) December 17th (Friday) morning (Yes / No)	4) December 17th (Friday) afternoon (Yes / No)	
5) December 20th (Monday) morning (Yes / No)	6) December 20th (Monday) afternoon (Yes / No)	
7) December 21st (Tuesday) morning (Yes / No)	8) December 21st (Tuesday) afternoon (Yes / No)	

* If possible, please let us know multiple dates when you can participate. We will try our best to schedule according to your preferences and send you a confirmation within 3 business days after we receive your application.

◆ **[Deadline]**
December 3, 2021 (Friday)

◆ **[Contact]**
Secretariat of Hokkaido Marine Products Business Meeting in Singapore 2021
Email: jimukyoku01@ppi.jp
Tel: (+81) 70-5077-4119 (Available in Japanese, English, and Chinese)

(1)シンガポールにおける道産水産物プロモーション

③試食会及び商談会の開催

■ 試食提供メニュー

- ・ 本事業で商談会提供した『全11魚種』に関して調理を行い試食を実施
- ・ 試食はバイキング形式で実施し、各参加者に全てのメニューを試食いただいた
- ・ 試食会はオンライン開催であったこと、個別商談会は別日開催の予定であったことから、北海道側参加者は細かなヒアリングは行わず、当日は試食会運営に専念した

■ 各提供メニューの完成写真

- ・ 北海道フェアの協力店舗である「EN DINING」シェフに協力いただき試作調理を実施

ホタテのカルパッチョ



イワシの南蛮漬け



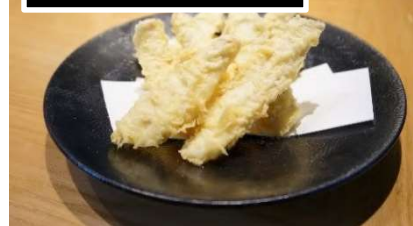
ブリの刺身



カレイの刺身



クロガレイの天ぷら



水カスベの煮込み



マスイクラ丼



タコから揚げ



アンコウのから揚げ



ヘラガニの味噌汁



サメガレイの西京焼き



試食台風景



(1)シンガポールにおける道産水産物プロモーション

③試食会及び商談会の開催

■ 試食会実施風景

