

**（件名）北京イトーヨーカドーで北海道物産フェアを開催**

中国の国慶節休暇に合わせて、北京のイトーヨーカドーで、北海道物産フェアを開催しました。

名称：北京イトーヨーカドー「北海道節」  
期間：9月26日（月）～10月2日（日）  
場所：北京伊藤洋華堂重運村店 1階・地下1階  
主催：北海道  
協力：株式会社ニトリパブリック、北国秀品（天津）国際貿易有限公司、  
北京必愛喜營銷有限公司、板橋貿易株式会社、株式会社ソラチ  
後援：在中国日本国大使館  
商品：約70品目（米、調味料、菓子、水、ラーメン、日本酒、ワイン等）

**1. 経緯等**

北京市は、中国の政治の中心というイメージがありますが、人口 2,189 万人を数え、多くの巨大国営企業の本社が立地する経済都市でもあり、2020 年の 1 人当たり GDP は、約 16.5 万元（約 330 万円）で、上海市の約 15.6 万元（約 312 万円）を上回ります。

今回、北京市の食品市場の開拓に向けて、開催店舗であるイトーヨーカドーの全面的なご協力の下、北海道物産フェアを開催しました。2020 年のコロナ禍の拡大以降の北京では初となります。

開催に当たっては、中国国内に在庫がある道産品をできるだけ多く集めるため、当事務所から北海道産食品を中国で扱う多数の商社等にお声がけし、商品の供給だけではなく、試食試飲の提供や抽選プレゼントの提供も含めて、フェアに関わるチームとして協力をいただきました。

**2. 実施内容****（1）概要**

今回のフェアは、ショッピングセンターの 1 階ホールと地下 1 階食品売場の両方に会場を設置し、道産食品の試食試飲・販売と、観光・アイヌ文化の紹介を行いました。

特に、フェア期間中最後の 2 日間となる 10 月 1～2 日は、中国の祝日である国慶節休暇（10 月 1～7 日）に重なったことから、「北海道 DAYS」と名付けて、日本酒の試飲販売、十勝豚井の試食販売（タレ、米）、北海道プレゼント抽選会などの集中プロモーションを実施しました。

抽選会では、道産品を購入いただいた方などを対象にくじ引きを行い、道産日本酒、道産米、キュンちゃんグッズ、絵葉書セットなどを多数配布しました。



日本酒の試飲販売



豚井の試食販売

**（2）反応等**

イトーヨーカドーは、北京でも日本製品の愛好客が多い店として知られており、期間中、フェア会場は多くの来客で賑わいました。

特に、豚井の実演調理を行うと、フロア全体に美味しそうな匂いが漂い、人だかりができました。一旦手に取って試食すると、「調理方法が簡単なのに美味しい」「子供が喜びそう」といって豚井のタレを購入する人が続出し、用意した在庫が完売となりました。

**3. 展望**

中国の消費者にとって、日本料理の調味料は、料理そのものに馴染みがなく、使用方法が分からないため、「使ってみせて、食べてもらう」ことが、販売促進に必須の要素だと改めて感じたところです。

今後も、北海道の味を中国の消費者に届ける機会を創出するため、現地商社等との連携により、小売店での北海道物産フェアの企画を進めてまいります。

## （件名）上海の日本料理店で道産の味噌醤油フェアを開催

上海の日本料理店において、北海道味噌醤油フェアが開催されております。

会場：花園飯店（上海）2階 和食堂「山里」

時期：10月15日～11月30日（予定）

（※ 9月1日～12月末まで開催中の「北海道料理フェア」の特別企画として実施）

協力：北海道味噌醤油工業協同組合、北海道

主なメニュー：（夜コース）北海道彩会席 （ランチ）海鮮丼定食、豚丼定食、ザンギ定食

（単品）イクラ醤油漬け、秋刀魚塩焼、帆立バター醤油焼、鮭チャンチャン焼、味噌焼おにぎり 等

### 1. 経緯等

花園飯店（上海）は、市内有数の繁華街である淮海中路に位置し、1990年の開業よりホテルオークラが運営する5つ星ホテルです。今回のフェア会場となった和食堂「山里」は、花園飯店直営の日本料理店です。

和食堂「山里」では、日中国交正常化50周年を記念し、また、現在北海道への訪問がままならない中国の皆様へ北海道の味をお届けしたいという思いを込めて、9月1日から12月末までの4ヶ月間にわたって「北海道料理フェア」を開催いただいております。

さらに、北海道味噌醤油工業協同組合が実施する味噌・醤油プロモーション事業と連携して、10月15日より「北海道味噌醤油フェア」としてリニューアルされたところです。

このフェアでは、同組合のメンバーのうち岩田醸造、渋谷醸造、福山醸造、服部醸造の4社の味噌と醤油を使用しており、個性ある様々な味噌と醤油が北海道料理フェアの料理の味を引き立てております。

### 2. 北海道味噌醤油フェアの特徴

北海道味噌醤油フェアの開始に先立ち、料理長に味噌と醤油のサンプルをメニュー開発用にお渡しし、個々のメニューの味が引き立つよう北海道料理の味をリニューアルしました。

使用している味噌と醤油については、店内メニューリストで詳しく紹介しています。北海道産の米や水産品、日本酒だけでなく、料理の裏方とも言える味噌と醤油を前面に出した、珍しい料理フェアになっています。

### 3. 道産品輸出用シンボルマークの掲示

北海道では、本年4月より、道産品輸出用シンボルマーク使用要領を改正し、海外の飲食店等での使用ルールを定めました。店内で提供される料理名ではなく、料理に使用される具体的な食材が北海道産であることを明記する点がポイントです。

花園飯店では、北海道味噌醤油フェアの開催に合わせて、道の承認を受けて、道産食材名にシンボルマークを付したメニュー表を店内で使用いただいております。

あわせて、当事務所で作成したシンボルマークのPRポスター、机上盾、ミニのぼりを掲示し、「北海道産食品を扱う店」という点を周知していただいております。

### 4. 展望

今回の北海道味噌醤油フェアは、調味料のように、料理にすると違いが分かりにくい商品の違いを丁寧にPRした事例として、大変参考になるものと感じております。

引き続き、道産品輸出用シンボルマークも活用しながら、道産品の価値の可視化、差別化を図り、販路拡大につなげたいと考えております。



店頭に掲示されたフェアと道産品輸出用シンボルマークのポスター