



（件名） 広州北海道フェア 6店同時開催！

■ 12月1日から31日まで、広州日航ホテルをはじめとする広州市内の飲食店6店合同で、北海道フェアが開催されました。道産米等を活用した料理の提供、道産食品の販売が行われました。

（1）経緯

広州日航ホテルの総支配人（北海道勤務歴有り）から、「北海道訪問が困難なこの時期にこそ北海道フェアを実施したい」とのご提案をいただき、当事務所から、道産食材を扱う商社等の紹介をしました。また、11月5～10日に開催された上海輸入博覧会の北海道食品ブースに直接来訪され、フェアで販売する商品の発注をいただきました。さらに、広州市内の高級日本料理店を中心とする飲食店にお声がけいただき、ご賛同された6店舗の合同フェアとして実施されることとなりました。



（2）概要

フェアの中心となった日航ホテルでは、カフェレストランと日本料理店で、米や蕎麦、水産品などの道産品を使ったメニューの他、焼きとうきびや味噌ラーメン、石狩鍋、ザンギなど、北海道料理が数多く提供されています。また、カフェレストラン入口には、米、ケーキ、豆菓子、ポテトチップスなど道産食品の販売コーナーと観光やアイヌ文化 PR コーナーが開設されています。



メイン会場パネル



味噌ラーメンコーナー



ホッケ塩焼



道産食品販売コーナー

その他の店舗では、道産米「ななつぼし」の提供を基本として、それぞれ工夫を凝らしたメニューを提供いただきました。

また、6店共通スタンプラリーカードを発行し、期間内4店舗以上を訪問した客を対象に、各店舗の食事券などの景品が当たる抽選会が12月31日に実施されました。



6店共通スタンプラリーカード



ななつぼし焼肉ライスバーガー



ななつぼし特別メニュー（希望日本料理）

＜開催店舗＞

広州日航ホテル（カフェ・ヴェラーノ、日本料理「弁慶」）、Kitchen 道、希望日本料理、藤鶴割烹、金爆食堂林和路店、モスバーガー林和路店

（3）展望

今回のフェア参加店の料理人の方から、「広州は『食は広州に在り』と称され、飲食店の競争も激しい一方、美味しいものは食欲に消費する」といった話を伺いました。今後、日本の美味を広州で紹介し続ける飲食店の皆様からご助力をいただきながら、北海道の優れた食材を継続的に提案して参ります。

また、飲食と小売のセット展開についても機会があれば積極的に進めたいと考えます。

（件名）北京でも北海道ランチフェアがスタート！

■ 12月7日から、北京シャングリラホテル西村日本料理で、道産米と道産水産品を使った北海道ランチフェアが始まりました。2月上旬まで開催予定です。

（1）経緯

北京市内指折りの高級日本料理店である北京シャングリラホテル西村日本料理は、日本各地の優れた料理や食材を中国の消費者へ紹介する取組を継続的に行っております。

西村での北海道料理フェアは、当事務所との連携により、昨年9月に続いて2年連続で開催することとなりました。

（2）概要

今回は、従来から使用しているキンキ、イクラなどの道産水産品に加えて道産米「ななつぼし」を使用した3種のランチメニュー（北海道鉄板海鮮弁当、北海道刺身弁当、北海道花籠弁当）を開発し、提供いただいております。また、店内で道産米「ゆめぴりか」の販売も実施いただき、売上好調とのことです。

また、当事務所では、12月7日、在中国日本大使館のご協力の下、日本食文化のSNS発信等で中国の消費者に影響力のあるKOL（キーオピニオンリーダー）を3名招いた試食会を開催しました。KOLの皆さんからは、それぞれ数十万から数百万人のSNS（微博）フォロワーに対して、ランチフェアの事前告知、試食後の感想などを詳細に発信いただきました。



<KOLコメント抜粋>

- ・本日は道産食材を使った日本料理を試食し、改めて北海道が美食の宝庫と認識。
- ・日本に行けないことに大変喪失感を覚えており、渡航解禁の際はぜひ北海道にいち早く訪れたい。
- ・十勝が好き。次回北海道訪問時は豚井店の食べ比べをしたいと考えている。



北海道花籠弁当の一部



キンキの煮付



KOL試食会風景

（3）展望

道産食材は輸入品であるため地元産品と比較して割高であるが、今回のランチフェアでは、味、店舗の格式、客層の面で、食材の価格に見合った価値を十分に引き出していただけただけのものと感じており、今後のプロモーションの実施に当たっても、こうした点に留意すべきと考えております。

また、その際、北海道の露出を効果的に高め、中国の消費者の皆様の北海道に対する想いやニーズを掘り起こし、消費につなげていくため、KOLが有する発信力を有効に活用して参りたいと考えます。