

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

- 来場者アンケート実施方法：アンケート表の配布による実施
- 集計方法：広州・深圳2会場分をまとめて集計
- 有効回答：59件（広州32、深圳27件）
- アンケート内容
 - ・ 参加者基本情報（氏名・年齢）
 - ・ 北海道水産物について評価（全体についての5段階評価・興味関心のある北海道水産物・利用する北海道水産物が使用される現地店舗）
 - ・ 商談品に対する評価（見た目/味/今後使用可能性についての5段階評価）
 - ・ プロモーション方法（販促物/プロモーション方法についての5段階評価）
 - ・ 商談会運営に対する評価（開催場所/時間/内容についての5段階評価）

B to C 来場者アンケート（1/2）

—北海道活水産物試食会—

基本情報

氏名		年齢	
----	--	----	--

Q1 北海道水産物について

■北海道水産物に対する全体評価		□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★	
興味関心のある北海道水産物	()
理由	()
いつも利用する北海道水産物が使用される店	()
	()
	()
	()

Q2 - 2 今回提供した牡蠣商品について

■展示品の見た目		□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★	
評価点	()
課題点	()
■展示品の味		□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★	
評価点	()
課題点	()
■今後使用の可能性		□購入し家で料理する □日本料理店で食べる □日本料理店以外で食べる					
理由	()
■その他のご意見							

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

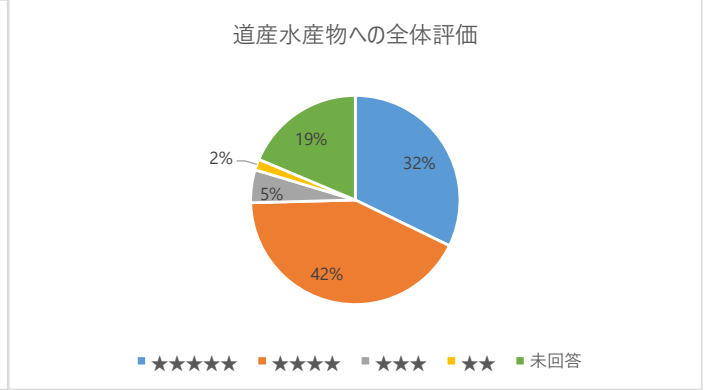
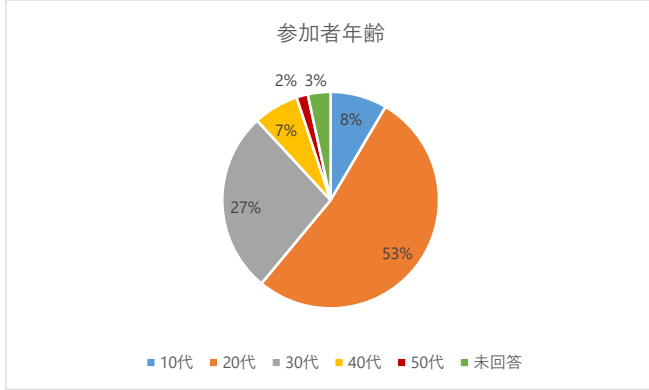
B to C 来場者アンケート (2/2)

Q2 - 2 今回提供したほっき商品について		□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
■展示品の見た目	評価点	()				
	課題点	()				
■展示品の味	評価点	()				
	課題点	()				
■今後使用の可能性		□購入し家で料理する □日本料理店で食べる □日本料理店以外で食べる				
	理由	()				
■その他のご意見						
Q3 その他の試食会で食べたかった北海道水産物						
水産物名						
理由						
Q4 北海道水産物プロモーション方法について						
販促物	動画	□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
	パンフレット	□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
	ウェブサイト	□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
オンラインプロモーション	SNS	□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
	・SNS 媒体名 : ()					
	Webサイト	□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
	・Webサイト名 : ()					
	・Webサイト名 : ()					
	・Webサイト名 : ()					
オフラインプロモーション	展示会	□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
	商談会	□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
	・その他のおすすめするオフラインプロモーション方法: ()					
その他						
Q5 今回の商談会開催について						
■開催場所		□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
■開催時間		□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
■開催内容		□★	□★★	□★★★	□★★★★	□★★★★★
Q6 その他の意見または希望						

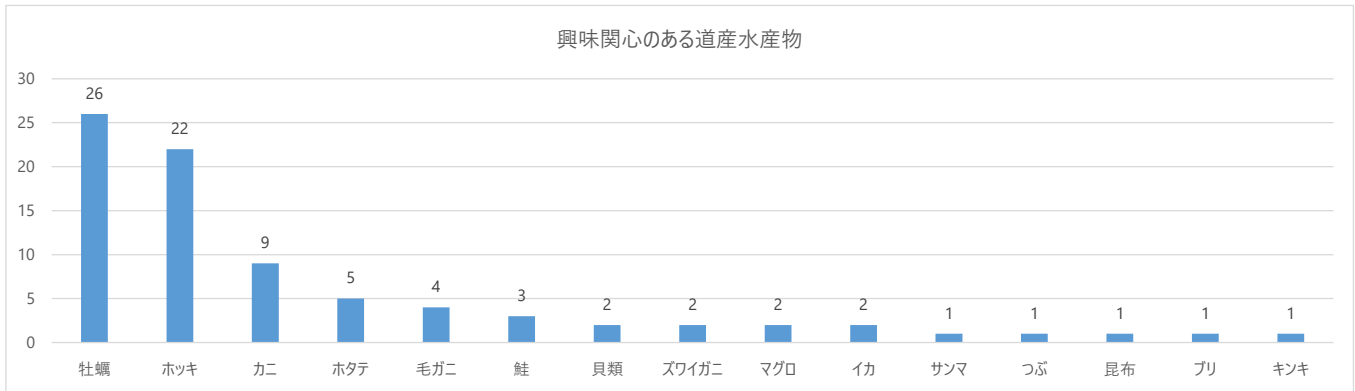
①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

- 参加者の年齢は、20代が一番多く、全体の53%を占めている。次に多いのは30代で、27%である
✓ 20~30代の若い世代にも一定の需要があることが分かった
- 道産水産物に対する全体評価から見ると、★4評価の回答が一番多く、全体の42%を占めている



- 興味関心のある北海道水産物は、牡蠣とホッキが多く、その次に多いのはカニである



- いつも利用される道産水産物が使用される店については、日本料理店が一番多い。

いつも利用される道産水産物が使用される店

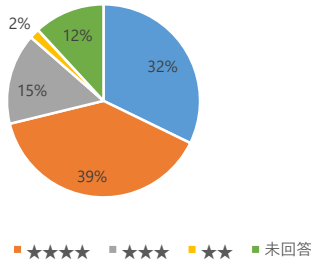
飲食店名	ジャンル
兄弟船日本料理	日本料理店
開運本膳	日本料理店
黄沙水产交易市场	海鮮料理専門店 (カニ)
蟹王道 (帝王蟹)	カニ専門店
言心居日本料理	日本料理店
廣東佛山松葉日本料理	日本料理店
鮨海老	日本料理店
ホテル日航広州 藤鶴	日本料理店
蛇口海鮮市場	水産市場
松岳 Matsutake 日本料理	日本料理店
松日料理	日本料理店
Mr.Fish 魚鮮生海鮮放題	海鮮料理専門店
新鮮座	日本料理店
焚焼鳥	日本料理店
鮨一	日本料理店
その他	その他

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

- 牡蠣の見た目については、★4評価の回答が一番多く、全体の39%を占めている

【牡蠣】見た目評価



【牡蠣】見た目評価点

外観に欠点がなく、標準的で平凡です。
外見が美しく、口当たりが良いです。
美しい外観で、完全です。
様々な調理法があります。
滑らかで柔らかいです。
完全です。
清潔で砂がなく、新鮮です。
清潔で砂がなく、美味しいです。
形状が均整しています。
光沢と新鮮さがあります。
柔らかく密度があり、腥臭さがなく、大きく、細長い外観です。
料理全体が完全で、食材の大きさを観察できます。
刺身です。
色が光り輝いています。
新鮮です。
新鮮で、殻が完全です。
牡蠣の個体が大きく肥えています。
体型が大きいです。
体型がふくよかです。
大きいです。
大きさが適度です。
大きさが適度で、形状がふくよかです。
大きさが適度で、明らかな金属臭味がありません。
大きさが適度で、ふくよかです。
食材本来の特徴が際立っています。
肉がふくよかです。
肉の質が
肉の質が豊かで、光沢があり、新鮮であることが視覚的に分かる。
地元と同様の製品よりも口当たりが弾力的である。
品種が豊富で、味も良い。
一部の端が破れている。
味が美味しく、外見が完全である。
大きくて、美味しい。
大きなサイズ。
大きなサイズで、色が新鮮である。
非常に大きなサイズで、新鮮であるように見える。
やや大きめのサイズ。
とても豊かである。
盛り付け、外観、味わい。
シンプルで特徴が明確で、中国人の現実に合致している。
鉄板とキノコで、牡蠣には乳香がある。
豊かである。
豊かで、大きな一つ貝。
豊かで、大きな一つ貝で、腥臭さがない。
豊かで、堅くて、大きなサイズで、均等である。
豊かでQ弾で、肉質が白くきれいだである。
新鮮、新鮮、新鮮。

【牡蠣】見た目改善点・課題点

見ているとあまり豊満ではなく、少し乾燥しているように見えます。
尺寸が小さく、珠三角地域と製品の普及要件に合わない。
清蒸や刺身の盛り付けが少ない
生の牡蠣はあまり飽満ではないように見える。
精巧さが足りない。
付け合わせ。
付け合わせが単調。
十分に新鮮ではない。
十分に大きくない。
十分に大きな一品ではない。
ぶるっとしてない
海の鮮味を表現していない。
砂がある。
ぶるっとしていない
サイズは中程度。
価格がやや高い。
少し細身。
腥臭い味がまだ残る。
手に入らない。
スープやご飯の味には全く鮮味が感じられない。
貝柱が切り離されていない。
身がぶるっとしてない
新鮮さが足りず、肉が硬い

- 評価点について、下記の回答が多かった
 - ✓ **外観が美しく、形状が均整**
 - ✓ **滑らかで柔らかく、生臭さがなく、食材本来の特徴が際立って**
 - ✓ **清潔で砂がなく、新鮮である**
 - ✓ **大きい、または適度な大きさ**
 - ✓ **調理法が様々で、味わいが豊か**
- 改善点・課題点について、下記の回答が多かった。
 - ✓ 身が細く、乾燥している、新鮮さが足りず、肉が硬い。腥臭い味がする
 - ✓ サイズが小さい
 - ✓ 価格が高い、手に入りにくい。
 - ✓ 盛り付けが少ない、付け合わせが単調、海の鮮味を表現していない

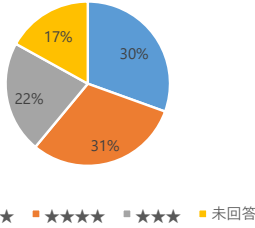
⇒特に品質を評価していただくには、**中国現地での適切な下処理及び調理方法が重要である。**

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

- ・ 牡蠣の味については、★4評価の回答が一番多く、全体の31%を占めている

【牡蠣】味評価



【牡蠣】味の改善点・課題点

生の牡蠣を食べていないため、あまり印象に残っていないかもしれません。
あっという間に食べ終わりました。
中華風の調理法は、材料本来の利点を隠す可能性があります。
牡蠣の甘みはまだそれほど際立っていません。
牡蠣チャーハンは少し湿り気があり、風味は軽めです。
牡蠣の鮮度と甘みはあまり際立っていません。
調理方法を改善してほしいです。
金属や海の風味はあまり感じられず、受け入れやすいですが、忘れられない味わいを生み出すのは難しいです。
スタッフには少量の試食を行い、豚の胃スープに使用する胡椒の量を調整することをお勧め
少量の料理が冷めてしまいました。チャーハンと材料の相性はあまり良くありません。
揚げ調理法で、材料本来の鮮みと甘みが隠れてしまいました。
スープで煮た牡蠣は普通です。
製法では特徴を際立たせることができません。
生で食べると後味に少し腥っぽさがあります。
生牡蠣の刺身は塩味が強すぎます

【牡蠣】味の評価点

牡蠣が柔らかく滑らかです。
海水の味がとても豊かです。
食べた中で一番おいしいです。刺身の味は驚くほど素晴らしく、葱煮も特においしいです。
原材料の品質が優れています。
口当たりが滑らかで、味が甘く、牡蠣の味が穏やかです。
口当たりが柔らかく、ジューシーで、異臭がありません。
口当たりが新鮮で甘く、臭みがなく、ふくらんでいます。
おいしい、新鮮でかりっとしています。
おいしいですが、個人的には生の方が好みで、基本的に臭みはありません。
フランス産は香りがあり、味わいは甘くて多汁です。
料理の処理が不十分です。
料理の種類が豊富で、基本的なものから味付けの炒め物まで満足できます。
刺身の口当たりが柔らかく、濃厚な味わいです。
刺身の作り方が新鮮で味が良いです。
新鮮です。
新鮮で、清々しい甘みがあります。
透き通った汁の牡蠣は新鮮で鮮やかな甘みがあります。
生牡蠣の品質が良く、海水の味が非常に自然で甘く、生牡蠣の本来の味も非常に甘い
です。
十分に甘くて美味しいです。
中華風の味付けです。
中華料理の調理法では、製品の品質を表現することができません。
甘く、新鮮で、臭みがなく、余韻があります。
肉質が厚く、サクサクとした食感で爽やかです。
新鮮な基礎の上で、臭みがありません。
肥えている
非常に新鮮です。
にんにくの風味がとても良いです。
明らかな金属味はなく、十分新鮮です。
異味がなく、口当たりが非常に良く、層次が豊富で、牡蠣本来の風味を最大限に保つて
います。
本来の味が鮮やかで美味しいです。
味は淡白で、口当たりは淡いです。
個人的にはとても好きで、全体的にバランスが良く、甘さもちょうどよく、塩辛すぎず、余韻
も十分です。
大きくて美味しいです。
作り方が多様で、さまざまな口当たりを満たします。
腥臭さがなく、口当たりが良いです。
フライドオイスターは、素材の味が際立っています。
腥臭さは重くありません。
極限まで新鮮で、塩分が適度です。
純粋で新鮮です。
比較的新鮮で、異臭が少ないです。
独特な風味があり、新鮮です。
豊かで大きく、非常にサクサクしています。
鮮やかで甘みがあり、元々重要視されています。
鮮やかで、口当たりが良いです。
新鮮で美味しいです。
風味が豊かで、口当たりは滑らかです。

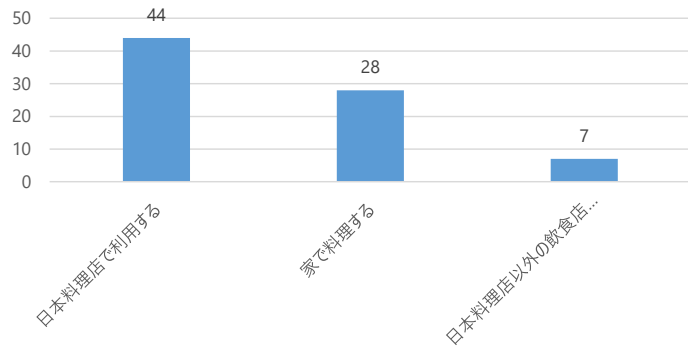
- ・ 評価点について、下記の回答が多かった
 - ✓ **肉厚で大きい**
 - ✓ **口当たりが滑らかで柔らかく、ジューシーである**
 - ✓ **原材料の品質が優れており、新鮮**
 - ✓ **牡蠣の味には海水の味が豊かで、甘さがあり、臭みが少なく、生臭さも軽い**
 - ✓ **刺身やフライなどの料理の種類が豊富で、多様な口当たりを満たす**
- ・ 改善点・課題点について、下記の回答が多かった。
 - ✓ 牡蠣の甘みはまだそれほど際立っていない
 - ✓ 中華風の調理法は、材料本来の利点を隠す可能性がある。特にチャーハンやスープへの評価が低かった。
 - ✓ 生牡蠣の刺身は塩味が強すぎる
⇒中華風の料理方法への評価が低かったため、牡蠣の本来の味を引き出せる和風料理の需要が高いと考えられ、**中国現地での調理方法のレクチャー及び日本料理店での展開が必要である。**

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

- ・ 牡蠣の今後の利用予定については、日本料理店で利用するという回答が一番多く、次に多いのは家で料理すること、一番少ないのが、日本料理店以外の飲食店で利用すること
→ **中華料理等の現地での飲食より、和風の料理方法が求められている**

【牡蠣】今後の利用予定



- ・ 日本料理店を利用する理由として、
 - ✓ **食材を家で調理するのは手間がかかり、専門的な技術が必要である。**
 - ✓ **日本料理店の場合、食材の品質が高く、自分で調理するよりも美味しい。**
 - ✓ **個人で高品質なものを購入するルートがない（知らない）という回答が多かった。**
- ・ 家で料理する理由として、
 - ✓ **料理の経験がある及び安心できるという回答が多かった。**
- ・ 日本料理店以外の飲食店で利用する理由の記載は特になかった。

日本料理店で利用する理由

機会があれば、また食べたいが、家で作るのは面倒だ。
家ででのちょっとしたつまみにぴったりで、また日本料理店でも手軽に味わいたい。
より専門的な。
家庭での調理は難しく、安全性が低い。
より専門的な。
新鮮で、素材の味を最大限に引き出せる。
自分で再現できない素材の本来の味。
自分はあまり料理が得意ではないため、日本料理店の専門的な調理の方が品質が高いと思う。
牡蠣は外食に適しており、専門的に調理すると味がよくなる。
料理が苦手である。
専門的である。
簡単な調理でも味は悪くないが、自宅で作るよりも店で食べる方が美味しい。
購入チャネルがなく、調理が面倒である。
日本料理店は便利で、牡蠣専門店では多くの種類の牡蠣が食べられる。
自分で作るのは面倒だ。
自分は料理ができない。
製品のコストパフォーマンスに応じて選択する。
便利である。
自分で調理するのは面倒だ。
個人的に高品質な牡蠣を購入するチャネルがない。
新鮮で専門的だが、自宅での調理は難しい。
匠の技を味わう。
自分で牡蠣を開くのは面倒だ。

家で料理する理由

自分で手作りするプロセスを楽しむ
事前に処理ができれば、自宅で食事をすることもできます
ある程度の料理経験がある
自宅で試した食材を購入し、安心して調理することができます
一定の料理経験があり、普通の食材との違いを試してみたいと思っています
広東人は、品質が良ければ自宅で料理をすることがあります

日本料理店以外の飲食店で利用する理由

特になし

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

【その他の調理法に関する意見】

- ・ 牡蠣は刺身が適しており、**中華風の調理法は適していません**、**食材本来の味わいを引き出すためには、日本料理を中心にするのが求められている**。刺身等が適しており、特に炒飯・スープ等は生牡蠣の元の美味しさを表現することができないという声もあった

【その他の商品及び提供方法に関する意見】

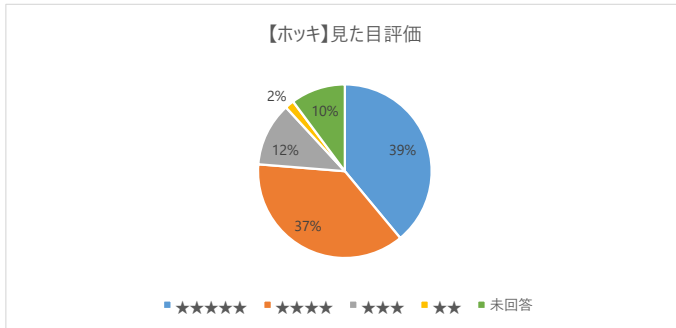
- ・ **大きい製品を購入したい**
- ・ **個人購入チャンネルを増やしてほしい**

【牡蠣】その他の意見
牡蠣は刺身が適しており、他の調理法は牡蠣の鮮味を奪いすぎます。
少し唐辛子を加えると良いでしょう。
炭火焼きにして、にんにくを加えるのもおすすめです。
見た目や口当たりの大きい製品を販売することもできます。
スタッフが少量の試食を行ったところ、豚の胃のスープは胡椒の味が強すぎました。
生のまま食べるか、だしを使って少し温めるのが最適で、鮮やかさと口当たりを引き出すことができます。ご飯や蒸し料理にすると優れた特徴が隠れてしまうので避けるべきです。
調達ルートが明確でないため、塩味の調整が不十分です。
刺身は良い出来です。
簡単に作れるものが鮮やかな味を引き出せるため、最も鮮やかな味わいを表現できます。
生の牡蠣にはトマトソースを添えると良いです。
中華風の調理法は適していません。
食材本来の味わいを引き出すためには、日本料理を中心にするをお勧めします。
多くの人を招待する必要はなく、人数を減らしておまかせ料理を楽しむ方が良いでしょう。
量はもう少し多くてもいいです。早く来なかったので、5種類しか試せませんでしたが、牡蠣の長所は大きさと新鮮さで、特に殻付きのものは良かったです。ただ、一部の海産物は塩辛すぎて、改善を望みます。私は生のものを食べるときは、トマトソースにつけるのが好きです。もしあれば、もっと良かったです。
素材の優位性を重視し、葱姜炒めはもったいないと感じました。オンラインでの注文なら刺身をお勧めします。ただ炒めた北寄貝はあまりにも薄味でした！炒飯自体の繊維も不足していて、屋台のものとは違って、鍋の香りがなく、あまり人気がありませんでした。冷蔵配送サービスを提供することで、家でも手軽に味わえるようになると思います。
何もありません。
とても柔らかいです。
炒飯は付属品として粘りすぎており、海産物の風味が十分に感じられず、スープはあまり目立たないと感じました。
炒飯は生牡蠣の美味しさを引き立てることができません。
個人購入チャンネルを増やすこと。
製品の基本は良いので、自身の味を売りにすることができます。あまりにも調味料や調理法を加えすぎると、優位性が失われる可能性があるので注意してください。

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

- ホッキの見た目については、★5評価の回答が一番多く、全体の39%を占めている



【ホッキ】見た目改善点・課題点

刺身の切り方が大きすぎる
新鮮度が不足しており、やや緩んでいる
メニューの種類が不足している
十分にかりっとしておらず、新鮮ではない
十分に際立っていない
北寄貝の内臓などが多いため、単体で見ると少し汚い印象がある
地産品の加工が良くない
ヒラメのフィンも提供できるようにしてほしい
冷凍品
貝類自体の外観が十分に際立っていない
小さい

【ホッキ】見た目評価点

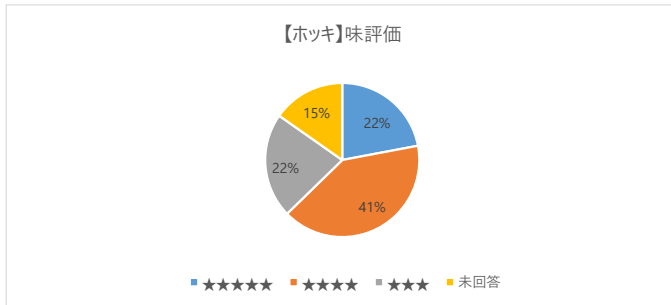
外観、味わい
外観が完璧
それぞれのサイズが合っている
完全な形
完全、美しい
少し暗く見える
形が均等で新鮮、色が良い
体が豊満で活力がある
原味で新鮮
口当たりが良く、味がバランス良い
美しい
刺身に適している
刺身の盛り付けが美しい
サイズが近く、比較的きれい
新鮮
新鮮で肉質が厚い
数が多い
全体的に非常に美しい
形が良い
体型が豊満
大きい
大きくて新鮮
甘く、全体的な口当たりが良く、生で食べると滑らかで、澄まし汁は程よい弾力を表現している
肉質が完璧で、多様な味わい
脂がのっていて美味しい
北寄貝の刺身は脂がのっていて美味しい
味が美味しく、甘くて非常に良い
大きい
丸くて大きく、外観が美しい
サイズが大きい
大きくて綺麗に処理されている
とても大きく、肉質がしっかりとした弾力がある
とても大きく、肉が豊満
生きているまま見たことがないが、深い傷がある美味しそうで、熟成すると赤くなってとても美しい
非常に新鮮で、見た目も美しい
とても脂がのっていて美味しい
豊満である
欠点がなく、品質がとても良い
腥臭がなく、口当たりが爽やかである
運搬が十分に新鮮である
新鮮で甘く、口当たりが良く、刺身や熟した食品にも良い色をしている

- 評価点について、下記の回答が多かった
 - ✓ **外観が完璧で、均等な形で美しい**
 - ✓ **生臭さがなく、口当たりが爽やかであり、新鮮で味わいは甘く、バランスが良く、脂がのっている。刺身に適しており、刺身の盛り付けが美しい**
 - ✓ **大きいサイズが好まれる**
- ✓ 改善点・課題点について、下記の回答が多かった。
 - ✓ 新鮮度が不足している。刺身や貝類などは特に、新鮮さが求められる食材ですので、この点は改善が望まれる。
 - ✓ 見た目が綺麗でない。
 - ✓ 試食メニューの種類について、不足している⇒**中国現地での保管及び下処理の品質管理が重要である。**

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

- ホッキの味から見ると、★4評価の回答が一番多く、全体の41%を占めている



【ホッキ】味の評価点
そのバランスの良い味わいから、他の料理と比べてもコスパは良い
食感はサクサク
口当たりが爽やか
甘味が高く、創意工夫がされている
食感が豊かで、とても肥えている
食感が弾力があり、甘みがたっぷり
甘味が強く、臭みがない
味わいが良い
良い、とても良い
刺身の食感が非常に良く、出汁はそれに次ぐ
刺身の味が良い
刺身の味わいがとても鮮やか
刺身は新鮮で甘い
熟食も美味しい
熟成した料理法も素晴らしく、ホッキの甘みを保っている
茶碗蒸しと一緒に食べるスクランブルエッグとホッキの鮮味が相乗効果を発揮する
新鮮
新鮮で、食感も良い
さわやかで、新鮮で口当たりがよい
生で食べると甘みがあり、食感が良く、異臭がなく、バターと合わせても適している
生食は少し臭いが、熟食は食感が良い
サクとした食感
爽やかさが良く、新鮮さもある
中華風の味わい
肉質が柔らかく、鮮やかで新鮮な味がする
甘味がある
刺身やポン酢など、食材の味を活かした料理が好き
相手をするのに十分
とても美味しい
異臭がない
鉄板焼きホッキと茶碗蒸しの印象深い味わいがある
鉄板ホッキとスープは非常に優れ

【ホッキ】味の改善点・課題点
生の刺身を提供しており、食感がより弾力的です。
新鮮さをあまり感じられず、蒸し卵の味が新奇です。
生の刺身よりも調理済みの食べ物の方が甘さがありません。
刺身が十分に冷たくなく、少し温かい感触があります。
調理済みの食べ物は新鮮で美味しいですが、柔らかすぎ、硬すぎることがあります
調理後の食感は一般的で、味に特徴がありません。
全体的には良好で、過度な調理は必要ないかもしれませんが（一部の中国料理の方法甘さが少し足りず、脆さも少し足りません。
しかしスープは味が出ていません。
鮮やかな甘さが足りず、茶碗蒸しは少し腥臭いです。
甘さが足りず、他の食材との相性が悪いと自分の味を打ち消してしまいます。
肉質は少し固めです。
比較的普通です。
刺身以外の料理は食感が硬すぎます。
炒飯には適していません。
ホタテとアスパラの炒め物は噛み切れません。
刺身を味わうことができませんでした。
日本料理の特徴を表現できていません。
鮮やかな甘さを味わうことができず、何枚かは味がありません。
料理の方法が鮮やかな甘さを表現できていません。
生の食べ物は甘みを味わうことができず、炒飯は薄味すぎます。
鮮やかな甘さは普通です。
新鮮さに欠けます。

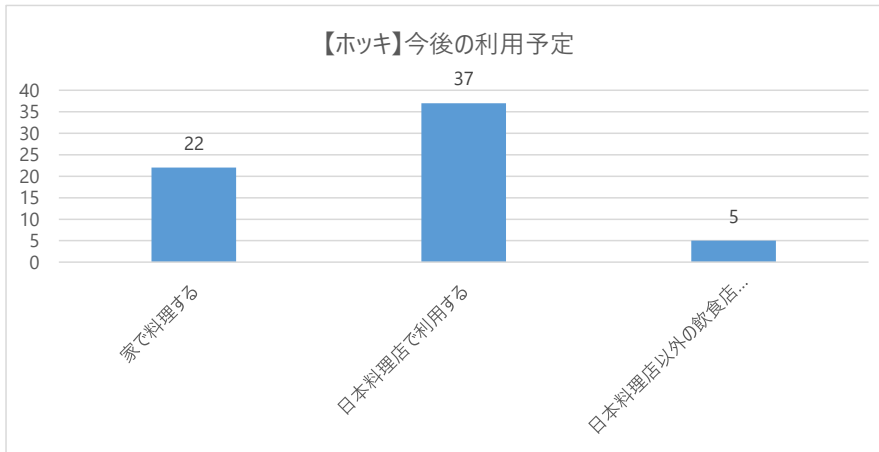
- 評価点について、下記の回答が多かった
 - ✓ 甘味が強く、臭みがない
 - ✓ サクサクとした食感、弾力があり、爽やかで口当たりが良い
 - ✓ 鮮やかな味わい、肥えている
 - ✓ 刺身、茶碗蒸し、鉄板焼きがおいしい
- ✓ 改善点・課題点について、下記の回答が多かった。
 - ✓ 生の刺身の食感がよいものの、新鮮さを感じられないことがある
 - ✓ 刺身以外の調理済みの食べ物は甘さが足りず、硬さバランスに問題がある

⇒ 調理したものより、刺身の方が人気があり、刺身以外の食感を重視したメニュー開発が重要である

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

- ホッキの今後の利用予定については、日本料理店で利用するという回答が一番多く、次に多いのは家で料理すること、一番少ないのが、日本料理店以外の飲食店で利用すること。
→ 中華料理等の現地での飲食より、和風に料理方法が求められている。



- 日本料理店で利用する理由として、
 - ✓ 北寄貝については自分で調理するのが手間がかかると感じる人が多く、また自分で処理できない場合は専門の料理人に任せたい
 - ✓ 日本料理店で専門の料理人が調理すると、美味しさや品質が保証される
 - ✓ 自分で新鮮なものを判別できない という回答が多かった
- 家で料理する理由として、
 - ✓ 料理が簡単という回答が多かった。
- 日本料理店以外の飲食店で利用する理由として
 - ✓ 地元品種との差別化がなく（わざと日本料理店で利用する必要がない）という回答があった。

日本料理店で利用する理由	家で料理する理由
自分で料理するのはやや複雑で、手間がかかる。	下処理が済んでいるため、家庭でも調理できます。
北寄貝の繊維を最大限に残し、どんな調理方法でもとても美味しい。	料理が簡単で美味しいです。
自分で処理することをしたくない、手順が多すぎる。	自分で料理をする。
もっと専門的な人に任せたい。	料理が比較的簡単です。
自分で作ることができない。	直接食べることができ、日本料理店は高い
自分で料理することができず、日本料理店の専門料理人に品質を保証してもらいたい。	家庭での料理は簡単です。
料理ができない。	家庭での食事レベル。
家での処理が面倒で、自分で作ることができない。	同様に、品質が十分に良好であれば、家庭で調理することができます。
便利。	日本料理店以外の飲食店で利用する理由
便利。	地元の品種と比較して特徴的な差がない
処理が面倒。	
処理工程が複雑で、店内で簡単に処理できる。	
新鮮なものをどう買えばいいかわからない/処理の仕方がわからない。	
自分で処理するのは個人的に手間がかかる。	

①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

【その他の調理法に関する意見】

- **刺身の評価が高かった**
- **刺身以外のメニュー開発**が求められている。具体的に、お茶漬け、半生（蒸し）と等が挙げられた
- 一方で、チャーハン等、本来のホッキの美味しさを生かせない、**または過剰な調理方法・中華風料理方法は避けてほしいという意見もあった**

【その他の商品及び提供方法】

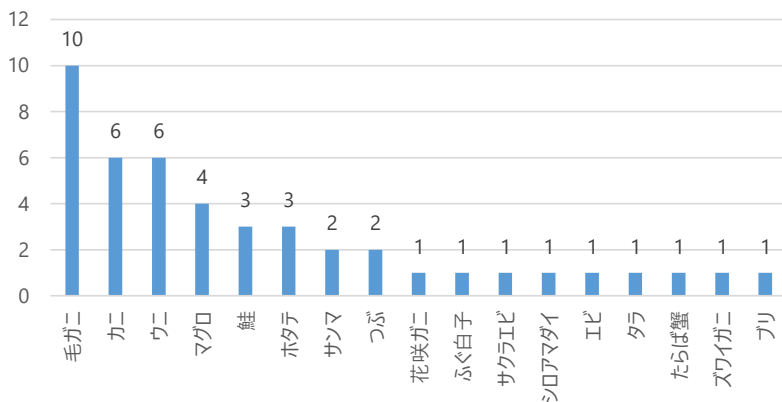
- **生食材を提供してほしいという意見があった。⇒活ホッキは需要があると見られる**

【ホッキ】その他のご意見

生の北極貝の刺身を追加してほしい。
現地で食べることをお勧めします。
新鮮な食材の利点を重視することを提案します。刺身以外にも、料理法に重点を置き、創意的なアイデアも試してみることができます。
良質な寿司材料です。刺身は良い味で、スープも美味しいです。
刺身の調理法は他のものよりも良く、北極貝の新鮮な甘さと食感をよりよく表現できます。
お茶漬けとの相性も良いです。将来的には、食事は人数に合わせて提供することをお勧めします。基本的に遅れることはないので、総合的な評価を行うことは難しいです。
中国式の調理法には向かない。
直接刺身や生食材を提供することもできます。
同じような意見です。
半生が一番美味しいです。
炒め物での提供はお勧めしません。
異なる料理法で、より異なる味とスタイルを提供することができます。
米の鮮味はまだありますが、味付けが不十分です。北極貝はやや薄く、食感は爽やかですが、肥満感は十分ではありません。
調理が過剰になりすぎています。
炊飯には適していないため、生食がより適しています。
十分に注入されていない北極貝を食べると、わずかに水気が不足しており、食感が苦いです。
少量の生食がお勧めです。
炒飯では北極貝の鮮甜さを感じることができません。
熟食の料理を増やすことができます。

- その他の試食したかった道産水産物について、多い回答は、毛ガニ、カニであり、次に多いのはウニである。

その他の試食したかった産水産物



①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

・ 今後の情報発信について

- ✓ 販促物では、動画への評価・期待が一番高く、平均★獲得数が4.7である
- ✓ オンラインプロモーション方法では、ウェブサイトへの評価・期待が高く、平均★獲得数が4.59である
- ✓ SNSでのプロモーションについて、回答が一番多いのがwechat、小红书を利用したプロモーション。次に多いのはbilibili（動画配信サービス）である
- ✓ ウェブサイトでのプロモーションについて、回答が一番多いのがbilibili（動画配信サービス）を利用したプロモーション。次に多いのはTikTok（動画配信サービス）である。両方とも実質SNSツールである

⇒中国におけるSNSの利用状況は非常に活発で、多くの人々がSNSを利用している。消費者の多くは、スマートフォンを利用してインターネットに接続しており、SNSを通じて情報を収集し、商品やサービスを購入することが一般的であるため、**今後SNSを活用した情報発信が有効である。特に動画配信サービスを利用したプロモーションが重要である**

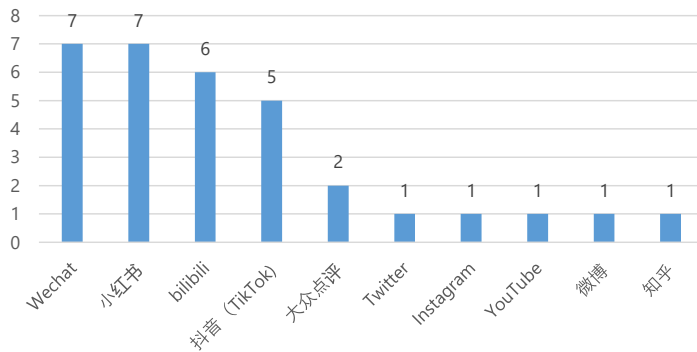
情報発信の販促物に対する評価

	動画	パンフレット	ウェブサイト
★★★★★	37	6	17
★★★★	7	6	14
★★★	2	14	6
★★	1	6	4
★	0	5	2
平均獲得★数	4.70	3.05	3.93

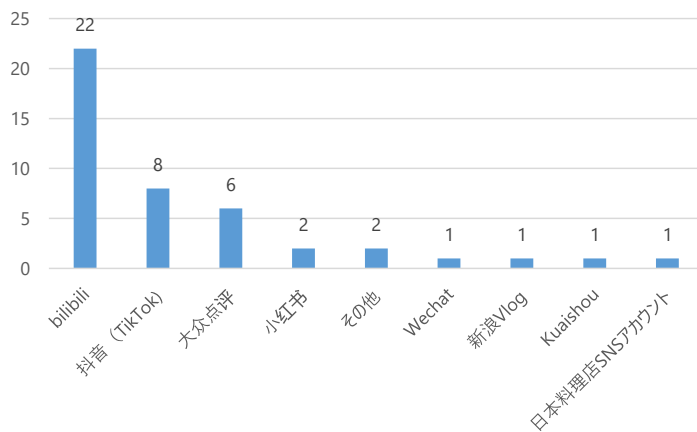
情報発信のオンラインプロモーション方法に対する評価

	SNS	ウェブサイト
★★★★★	20	25
★★★★	7	3
★★★	2	3
★★	1	0
★	1	1
平均獲得★数	4.42	4.59

有効なSNSでのプロモーション方法



有効なウェブサイトでのプロモーション方法



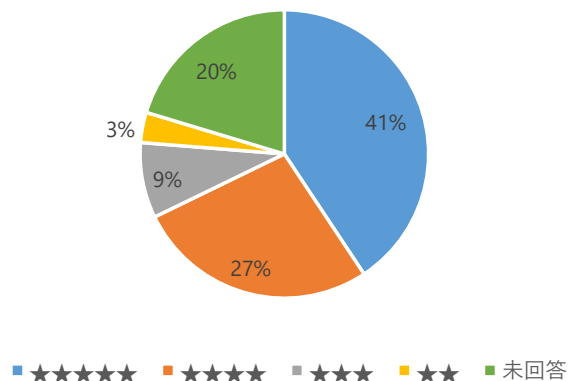
①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

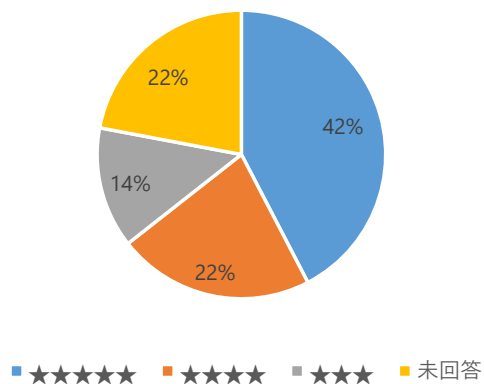
・ 試食会運営について

- ✓ 場所満足度は★5の回答が一番多く、全体の41%を占めている
 - ✓ 時間満足度は★5の回答が一番多く、全体の42%を占めている
 - ✓ 内容満足度は★5の回答が一番多く、全体の41%を占めている
- ⇒**全体的満足度の高い商談会が開催ができた**

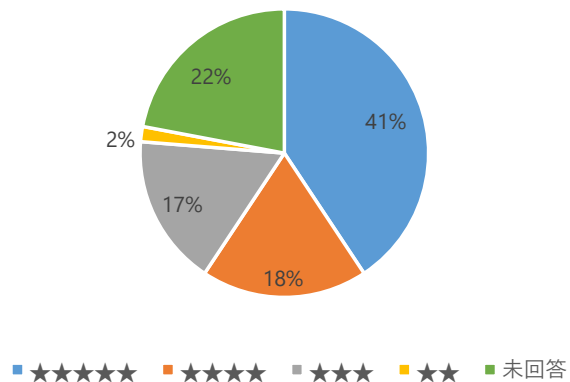
【試食会運営】開催場所



【試食会運営】開催時間



【試食会運営】開催内容



①展示商談会の開催

来場者アンケートの実施

【試食品の品揃え・提供方法に関する回答】

- より多様な品種を導入し、より多くの試食会や展示会を開催することを希望（有料でも可）。
- 道産水産物の本来の美味しさを生かし、中華風でない料理の提供してほしい
- 試食会をより効果的に進行するために、試食メニューの提供順を工夫し、味わいを徐々に深めるようにしてください

【プロモーションに関する回答】

- Bilibiliを活用した動画配信、オフラインイベントの開催により、実際に体験することで口コミ効果を高めてほしい
- より多くの試食会を開催することで、多くの人々にこの素晴らしい道産活具を知っていただきたい
- 中国の一般市民は普段、日本料理に接する機会がすくないため、プロモーションチャンネルの拡大が必要

その他のご意見
出餐形式はセットメニューを使用するようにしてください。
背景の紹介を増やすことで、ユーザーの印象を向上させるようにしてください。
ご馳走様でした。とてもおいしかったです。早く日本料理店で再会できることを願っています。
もっと多様な品種を導入し、より多くの試食会や展示会を開催することを希望します（有料でも可）。
1人前の料理を提供していただけると嬉しいです。
日本料理形式を中心にして、品種の幅を広げることを提案します。
試食会の前に品種の紹介を行うようにして、より秩序ある試食を実現できるようにしてください。
食材の品質には比較的満足していますが、より多くの品種を展示し、品嘗することができるとさらに良いと思います。
Bilibiliなどのオフラインイベントをより多く開催し、実際に体験することで口コミ効果を高めるようにしてください。
より多くの試食会を開催することで、多くの人々がこの素晴らしい製品を知ることができるようにしてください。
食材の品質には比較的満足していますが、より多くの品種を展示し、品嘗することができるとさらに良いと思います。
中国の一般市民は普段、日本料理に接する機会がほとんどありません。この製品は、一定の消費力を持つ少数のターゲット顧客向けです。そのような顧客層の消費習慣は、一定のレストランや高級スーパー（BLT、ole、山姆会員店など）に行くことが多いため、様々なシーンでの展開を検討してください。もっと中華風でない料理も検討してください。
試食会をより効果的に進行するために、品嘗順序を誘導し、味わいを徐々に深めるようにしてください
品試会の内容は豊富で、試食の料理も豊富でした。ただ、加工食品の調理時間をもっとコントロールした方がいいです。
北海道の海産物は広東省や江蘇省の市場でも開拓し、国内市場でB站、小紅書、抖音などの宣伝を増やしたほうが良いです。北海道の海産物の品揃えを増やしてほしいです。
遅れて参加したため、普通だと感じました。提供されたものは、一人あたりの量が足りなかったくらいで、2回目は何も食べられませんでした。
試食の機会を提供してくださり、ありがとうございます。とても良かったです。
結構良かったです。
炒飯は本当にまずいです。特徴がなく、高品質の海産物は刺身やスープにした方が良いです。
プロモーションチャンネルを拡大し、B站到限定しないようにしましょう。また、体験会や試食会を開催し、自己メディアビデオでの宣伝も良いと思います。商品の品質を写真やビデオで紹介することもできます。また、商品を紹介する案内人を配置することもできます。
提供される試食の量が少なく、様々な料理を試食することができませんでした。個人の要望に合わせて分配するようになるとよいでしょう。
本当に、辛味を加えてください！電子アンケートはありませんか？
運搬により食材が十分に新鮮であることが保証されていました。