

①展示商談会の開催

開催周知

開催周知方法_ SNSアカウント開設

Tiktok (Douyin)



小紅書



北海海水産品

4.8 (2024年11月)

向华北进军！首次北海海产亮相华北，北海道是中国进口量最大的地区，在寒冷的海水中孕育的海产在世界各地备受青睐。海胆、鲑鱼、鲑鱼卵、海苔等海产品类，这每一个季节都产出产品种类繁多的海产，是名副其实的海鲜宝地！

10+ 100+ 100+
关注 粉丝 获赞与收藏

笔记 收藏



北海道牡蛎&北极贝试吃

北海海水産品



【水产商家，贸易商家，餐饮店】请关注！！

北海海水産品

Weibo



①展示商談会の開催

開催周知

■ SNSアカウントフォロワー数及び投稿内容

weibo フォロワー数 93

<https://weibo.com/u/7635830402>

No.	タイトル (配信内容)	配信日	形式	閲覧数	再生数	シェア	コメント	いいね
1	北海道北极贝&牡蛎, 大厨手把手教你做海鲜! (本事業で作成した調理方法動画+本事業で作成したWebサイト+B to C展示試食会告知)	2023/2/3	動画	123,000	224	603	6	4
2	北海道北极贝&牡蛎, 跟小姐姐吃的一模一样, 请你免费偿! (本事業で作成した食レポート動画+本事業で作成したWebサイト+B to C展示試食会告知)	2023/2/3	動画	5,851	345	6	6	4
3	【水产商家, 贸易商家, 餐饮店请关注】日本北海道活水产展示会来广州深圳啦! 现场可试吃! (本事業で作成したWebサイト+B to B展示商談会告知)	2023/2/3	画像	542	-	3	0	3
4	【水产商家, 贸易商家, 餐饮店请关注】 (本事業で作成したWebサイト+B to B展示商談会告知)	2023/2/7	画像	411	-	2	0	2
合計				129,804	569	614	12	13

RED フォロワー数 408

<https://www.xiaohongshu.com/user/profile/60e2a27800000000100a593>

No.	タイトル (配信内容)	配信日	形式	閲覧数	再生数	シェア	コメント	いいね
1	【水产商家, 贸易商家, 餐饮店】请关注!! (B to B展示商談会告知)	2023/2/3	画像	148	-	0	0	2
2	北海道牡蛎&北极贝试吃 (B to C展示試食会告知)	2023/2/6	動画	118	118	0	0	0
合計				266	118	0	0	2

Tiktok フォロワー数 196

<https://www.douyin.com/user/MS4wLjABAAA9La-B-IC3KXMP5b6e2VfOPyOxy6K7fZbN7reo-8cUms>

No.	タイトル (配信内容)	配信日	形式	閲覧数	再生数	シェア	コメント	いいね
1	北海道北极贝&牡蛎, 大厨手把手教你做海鲜! (本事業で作成した調理方法動画+B to C展示試食会告知)	2023/2/3	動画	-	24	-	0	0
2	【水产商家, 贸易商家, 餐饮店请关注】日本北海道活水产展示会来广州深圳啦! 现场可试吃! (本事業で作成した食レポート動画+B to B展示商談会告知)	2023/2/3	動画	-	6	-	0	0
3	【水产商家, 贸易商家, 餐饮店】请关注!!。 日本北海道活水产展示会来广州深圳啦! 现场可试吃! (本事業で作成した食レポート動画+B to B展示商談会告知)	2023/2/3	動画	-	20	-	0	0
4	今天活动圆满结束! 明天试吃11点准时开始! #试吃 #生蚝 #北极贝刺身菜谱 (B to C展示試食会告知)	2023/2/6	画像	-	135	-	0	1
合計				-	185	-	0	1

①展示商談会の開催

インフルエンサーによる情報拡散

■ インフルエンサーによる情報発信

実施媒体	アカウント	フォロワー数	実施結果			
			いいね数	お気に入り数	コメント数	シェア数
RED	贝贝是吃货呀	39,000	64	2	23	-
RED	麦麦娜	40,000	76	31	10	-
TikTok	一只小姜鱼仔	21,000	189	0	2	0
weibo	Annqi喔	22,000	66	0	41	0
weibo	燕_alice	104,000	115	0	101	0
RED	Friday旅行日记	40,000	48	26	1	-
RED	奥斯卡小陈	35,000	42	2	0	-
TikTok	小丽酱	37,000	215	2	40	6
weibo	皓影之光	63,000	135	0	138	100
weibo	小筱1CL	100,000	537	0	497	500
合計			1,487	63	853	606

①展示商談会の開催

インフルエンサーによる情報拡散

実施媒体



アカウント: 贝贝吃货呀
 フォロワー数: 3.9万+
 いいねとお気に入り数: 37.9万

配信画像



実施結果

■いいね数 : 64
 ■お気に入り数 : 2
 ■コメント数 : 23

URL :
https://www.xiaohongshu.com/explore/63dd21f9000000001d01ce04?app_platform=android&app_version=7.73.0&share_from_user_hidden=true&type=normal&xhsshare=CopyLink&appuid=5fbb0040000000000101c34c&apptime=1675436580

実施媒体



アカウント: 麦mài娜
 フォロワー数: 4.0万+
 いいねとお気に入り数: 12.9万

配信画像



実施結果

■いいね数 : 76
 ■お気に入り数 : 31
 ■コメント数 : 10

URL :
https://www.xiaohongshu.com/explore/63d77e0400000000040071af?app_platform=ios&app_version=7.73.1&share_from_user_hidden=true&type=normal&xhsshare=CopyLink&appuid=61cad682000000001000ce40&apptime=1675409250

実施媒体



アカウント: 一只旺旺兔
 フォロワー数: 2.1万+
 いいね数: 8.6万

配信画像



実施結果







■いいね数 : 189
 ■コメント数 : 2

URL :
<https://v.douyin.com/BMohKQR/>

①展示商談会の開催

インフルエンサーによる情報拡散







■ インフルエンサー情報発信状況

実施媒体	配信画像	実施結果
<p>Weibo</p>  <p>アカウント:小羊今天开心嘛- フォロワー数: 2.2万+ シェア、いいね、お気に入り数 : 50.5万</p>		<p>■お気に入り数 : 0 ■シェア数 : 0 ■コメント数 : 41 ■いいね数 : 66</p> <p>URL : https://m.weibo.cn/2641372651/4865189906485635</p>
<p>Weibo</p>  <p>アカウント:小羊今天开心嘛- フォロワー数: 2.2万+ シェア、いいね、お気に入り数 : 50.5万</p>		<p>■お気に入り数 : 0 ■シェア数 : 0 ■コメント数 : 41 ■いいね数 : 66</p> <p>URL : https://m.weibo.cn/2641372651/4865189906485635</p>
<p>RED</p>  <p>アカウント:Friday旅行日记 フォロワー数: 4.0万+ いいねとお気に入り数 : 119, 3万</p>		<p>■いいね数 : 48 ■お気に入り数 : 26 ■コメント数 : 1</p> <p>URL : https://www.xiaohongshu.com/explore/63dcbec600000000400644d?app_platform=ios&app_version=7.73.1&share_from_user_hidden=true&type=normal&xhsshare=CopyLink&appuid=5acd4a14eacab40277af5ec&apptime=1675411244</p>

①展示商談会の開催

インフルエンサーによる情報拡散

■ インフルエンサー情報発信状況

実施媒体	配信画像	実施結果
 <p>アカウント:Friday旅行日記 フォロワー数: 4.0万+ いいねとお気に入り数: 119. 3万</p>	 <p>■いいね数 : 48 ■お気に入り数 : 26 ■コメント数 : 1</p> <p>URL : https://www.xiaohongshu.com/explore/63dcbec600000000400644a?app_platform=ios&app_version=7.73.18&share_from_user_hidden=true&type=normal&xhsshare=CopyLink&appuid=5acdd4a14eacab40277af5ec&apptime=1675411244</p>	
 <p>アカウント:小丽酱 フォロワー数: 3.7万+ いいね数: 6. 5万</p>	 <p>■いいね数 : 215 ■コメント数 : 40 ■お気に入り数: 2 ■シェア数: 6</p> <p>URL : https://v.douyin.com/Brjx6CV/</p>	
 <p>アカウント:皓影之光 フォロワー数: 6.3万+ シェア、いいね、お気に入り数: 4.2万</p>	 <p>■お気に入り数: 0 ■シェア数 : 100 ■コメント数 : 138 ■いいね数 : 135</p> <p>URL : https://m.weibo.cn/7462161308/4865084549762351</p>	
 <p>アカウント:小薇1CL フォロワー数: 10万+ シェア、いいね、お気に入り数: 2.5万</p>	 <p>■お気に入り数: 0 ■シェア数 : 500 ■コメント数 : 497 ■いいね数 : 537</p> <p>URL : https://m.weibo.cn/6106583732/4865084525124183</p>	

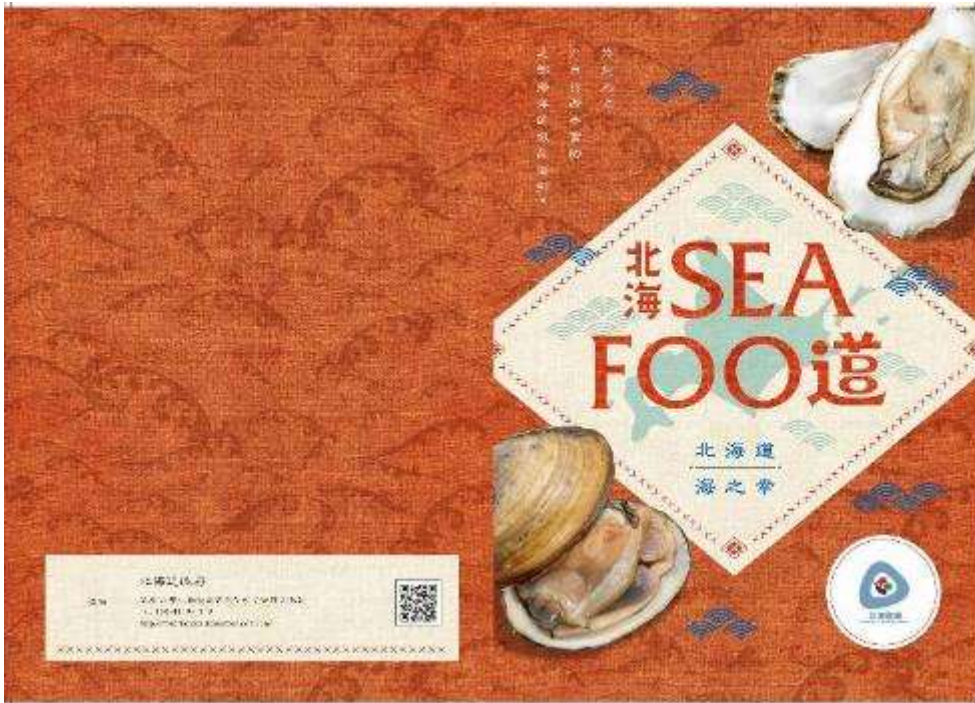
①展示商談会の開催

展示品パンフレットの制作

展示品パンフレット

魚種の概要をはじめ生産状況や料理などの内容を掲載した中国語のパンフレットを制作し展示商談会で来場者に配布しました。

▼パンフレット案：A4 16P フルカラー/マットコート90kg 200部印刷
表紙〈商談連絡先記載、道産品輸出用シンボルマーク〉



P1~p2 〈北海道の海産物概要 + 目次〉



①展示商談会の開催

展示品パンフレットの制作

P3~p4 〈ほっきの概要、漁獲の様子、産地、旬のカレンダー、栄養成分など〉

北寄貝

北海道産の北寄貝



口感丰满，
鮮味浓郁！
北海道北寄貝。

「北寄貝」は、北海道の北寄川に産出する。新鮮な北寄貝は、旬の味を堪能できる。また、栄養成分も豊富で、健康に良い食材です。

为了重要“资源”的 可持续利用， 在严格的资源管理体系下 进行养殖。

北寄貝は、北海道の北寄川に産出する。新鮮な北寄貝は、旬の味を堪能できる。また、栄養成分も豊富で、健康に良い食材です。



北寄貝の産地は、北海道の北寄川に産出する。新鮮な北寄貝は、旬の味を堪能できる。また、栄養成分も豊富で、健康に良い食材です。

項目	単位	値	単位	値
水分	g/100g	78.0	水分	g/100g
たんぱく質	g/100g	12.0	たんぱく質	g/100g
脂質	g/100g	1.0	脂質	g/100g
糖質	g/100g	0.5	糖質	g/100g
塩分	g/100g	0.5	塩分	g/100g



《北寄貝の栄養成分表》

項目	単位	値	項目	単位	値
水分	g/100g	78.0	たんぱく質	g/100g	12.0
たんぱく質	g/100g	12.0	脂質	g/100g	1.0
脂質	g/100g	1.0	糖質	g/100g	0.5
糖質	g/100g	0.5	塩分	g/100g	0.5

《北寄貝含有の栄養素》

- たんぱく質 2.219g
- 脂質 1.771mg
- たんぱく質 1.261mg

p5~p6 〈生産者の声、飲食店向け下処理方法紹介、おすすめレシピなど〉

生産者寄语

为希望能在汤中的大贝行动中，孕育的纯天然鲜美滋味。



北寄貝は、北海道の北寄川に産出する。新鮮な北寄貝は、旬の味を堪能できる。また、栄養成分も豊富で、健康に良い食材です。

《北寄貝処理方法》

1. 北寄貝を洗って、殻の裏面を洗剤で洗います。
2. 洗った北寄貝を流水で洗い、殻の裏面を洗剤で洗います。
3. 洗った北寄貝を流水で洗い、殻の裏面を洗剤で洗います。



《北寄貝の産地》

北寄貝は、北海道の北寄川に産出する。新鮮な北寄貝は、旬の味を堪能できる。また、栄養成分も豊富で、健康に良い食材です。

《北寄貝の調理方法》

北寄貝の湯汁煮き寄せ鍋



北寄貝の炒め物



北寄貝の味噌汁



北寄貝の揚げ物



①展示商談会の開催

展示品パンフレットの制作

p7~p8 〈牡蠣の概要、漁獲様子、産地、旬のカレンダー、種類、栄養成分など〉

牡蠣

世界垂涎の美味、四季皆可味わうの「时令」北海道牡蠣。

北海道産の新鮮な牡蠣、旬の味を堪能。新鮮な牡蠣は、旬の味を堪能。新鮮な牡蠣は、旬の味を堪能。




以两个主要产区为中心，采用高端技术养殖“海牛蛎”在不论口感还是营养价值都出类拔萃。



「北海道的牡蠣」

「牡蠣的营养成分表」

「牡蠣的营养成分表」

「牡蠣的营养成分表」

p9~p10 〈生産者の声、飲食店向け下処理方法紹介、おすすめレシピなど〉

生産者寄语

「生産者からの声」



「牡蠣処理方法」

1. 殻を洗って殻の裏を洗う。
2. 殻の裏を洗った後、殻の裏を洗う。
3. 殻の裏を洗った後、殻の裏を洗う。
4. 殻の裏を洗った後、殻の裏を洗う。

「牡蠣料理方法」

「牡蠣の煮付け」

「牡蠣のバター焼き」

「牡蠣の味噌汁」

「牡蠣のフライ」

①展示商談会の開催

展示品パンフレットの制作

p11~p12 <その他の活水产物の概要紹介>

其他的 鲜活水产品

北海道水产物主催、
其他物産品海鮮展展覧会第二回！
発祥地産物創研会、
次期物産品創研会主催の表紙、
等々東道品産地主知の美味！



帆立貝

帆立貝は、北海道産の代表的な水産物で、その殻の美しい模様と、柔らかい肉が特徴です。主に道南の苫小牧や、道東の釧路などで生産されています。新鮮な帆立貝は、茹でたり、刺し身で楽しむことができます。



毛蟹

北海道産の毛蟹は、殻が硬く、肉が濃厚で、独特の風味があります。主に道南の苫小牧や、道東の釧路などで生産されています。新鮮な毛蟹は、茹でたり、刺し身で楽しむことができます。



海蛭(蛭坂夷泳螺)

北海道産の海蛭は、殻が硬く、肉が濃厚で、独特の風味があります。主に道南の苫小牧や、道東の釧路などで生産されています。新鮮な海蛭は、茹でたり、刺し身で楽しむことができます。



花咲蟹

北海道産の花咲蟹は、殻が硬く、肉が濃厚で、独特の風味があります。主に道南の苫小牧や、道東の釧路などで生産されています。新鮮な花咲蟹は、茹でたり、刺し身で楽しむことができます。



蛤類

北海道産の蛤類は、殻が硬く、肉が濃厚で、独特の風味があります。主に道南の苫小牧や、道東の釧路などで生産されています。新鮮な蛤類は、茹でたり、刺し身で楽しむことができます。

p13~p14 <北海道のおさかなマップ及びその他主要な魚紹介>

北海道的鱼类地图

北海道産の魚類の分布地図。北海道産の魚類の分布を、北海道の各道庁ごとに色分けして示しています。また、各道庁ごとに代表的な魚種をイラストで示しています。



釧路道庁

- 帆立貝
- 毛蟹
- 花咲蟹

道庁別

- 北海道
- 青森県
- 岩手県
- 秋田県
- 山形県
- 福島県
- 茨城県
- 栃木県
- 群馬県
- 埼玉県
- 千葉県
- 東京都
- 神奈川県
- 新潟県
- 富山県
- 石川県
- 福井県
- 岐阜県
- 静岡県
- 愛知県
- 三重県
- 滋賀県
- 京都府
- 大阪府
- 兵庫県
- 奈良県
- 和歌山県
- 徳島県
- 香川県
- 愛媛県
- 高知県
- 福岡県
- 佐賀県
- 長門県
- 熊本県
- 大分県
- 鹿児島県
- 沖縄県

魚種別

- 魚類
- 貝類
- 甲殻類
- 軟体動物
- 棘皮動物
- 海綿動物
- 浮遊動物
- 藻類
- 菌類
- 植物

■ PRサイトの作成

■ 目的

- ・ 対象魚種への認知度や購買意欲を向上し、商談会への来場促進及び商談の成約率アップにつなげる
- ・ 商談会に参加できない方に情報を届け、継続的な販路拡大につなげる

■ ターゲット：飲食店・バイヤー向け（B to B）

■ 言語：日本語・中国語

■ 制作方針

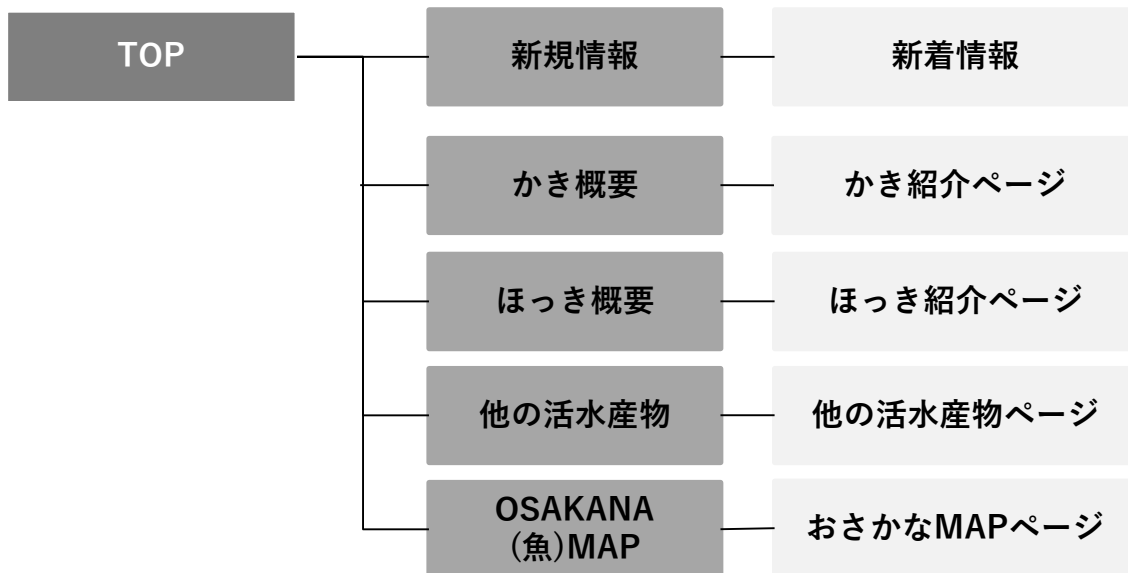
- ・ 生産者取材による生産ストーリーの見える化
- ・ 調理方法のコンテンツ化

■ サイトドメイン名

- ・ 日本語版：<http://freshhokkaidoseafood.com/>
- ・ 中国語版：<http://freshhokkaidoseafood.com/cn/>

■ 公開日：2023年1月23日（月）

■ サイトマップ



■ 閲覧状況

- ・ Weibo投稿に対するプロモーション：129,804回表示（web広告・インフルエンサー拡散を含む）
- ・ 閲覧数：9,729回

page_view ▾			
イベント数	総ユーザー数	ユーザーあたりのイベント数	イベントの値
9,729	4,239	2.7	0

②道産活貝PRウェブサイト開設

ウェブサイト内容

■ PRサイト_トップページ





ほっきの産地
及び全体紹介



ほっきの
下処理方法



ほっきの
旬のカレンダー



ほっきの
おすすめ調理方法



ほっきの
栄養成分



ほっきの
生産者の声



②道産活貝PRウェブサイト開設

ウェブサイト内容



牡蠣の産地
及び全体紹介



牡蠣の
栄養成分



牡蠣の
下処理方法



北海道の
主な牡蠣紹介



牡蠣の
おすすめ調理方法



牡蠣の
旬のカレンダー



牡蠣の
生産者の声



②道産活貝PRウェブサイト開設

ウェブサイト内容



その他の活水産物



毛ガニ



花咲ガニ



ほたて



つぶ



アサリ



②道産活貝PRウェブサイト開設

ウェブサイト内容



北海道のおさかなMAP

- その他の北海道主要魚紹介
- アキサケ
 - キンキ
 - ホッケ
 - ブリ
 - ニシン
 - マダラ
 - サンマ

②道産活貝PRウェブサイト開設

ウェブサイト内容



ほっきの生産者インタビュー

生産者寄稿

北海道産ほっきは、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いでほっきを採り、船上で殻を開き、新鮮なほっきを生かして出荷しています。




ほっきは、北海道産ほっきは、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いでほっきを採り、船上で殻を開き、新鮮なほっきを生かして出荷しています。

ほっきは、北海道産ほっきは、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いでほっきを採り、船上で殻を開き、新鮮なほっきを生かして出荷しています。



ほっきは、北海道産ほっきは、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いでほっきを採り、船上で殻を開き、新鮮なほっきを生かして出荷しています。



ほっきは、北海道産ほっきは、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いでほっきを採り、船上で殻を開き、新鮮なほっきを生かして出荷しています。



牡蠣の生産者インタビュー

生産者寄稿

北海道産牡蠣は、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いで牡蠣を採り、船上で殻を開き、新鮮な牡蠣を生かして出荷しています。




北海道産牡蠣は、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いで牡蠣を採り、船上で殻を開き、新鮮な牡蠣を生かして出荷しています。

北海道産牡蠣は、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いで牡蠣を採り、船上で殻を開き、新鮮な牡蠣を生かして出荷しています。



北海道産牡蠣は、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いで牡蠣を採り、船上で殻を開き、新鮮な牡蠣を生かして出荷しています。



北海道産牡蠣は、大規模な漁業施設で生産されています。漁船が沖合いで牡蠣を採り、船上で殻を開き、新鮮な牡蠣を生かして出荷しています。

