

Asia Food

「食」業界のアジアへの事業展開を支援する
唯一のネットワーク。

AFBA Monthly

VOL.91

2021.03.01

発行人：田中 秋人
編集長：橘川 昭文
編集：会員サービス向上委員会
一般財団法人アジアフードビジネス協会事務局
〒104-0033東京都中央区新川1丁目3番2号NAXビル9階
TEL：03-3555-6150 FAX：03-6222-8364
E-Mail info@asiafood.jp Web Site http://asiafood.jp
Facebook https://ja-jp.facebook.com/asiafoodbiz



目次

- P.1 <会員企業活動情報>
上海合点寿司JFOODOの「日本酒プロモーション」に参加
- P.2 <協会活動情報>
健康発酵食品のテーマパーク“OH!!!”の現地レポート
- P.3 <コロナ禍のトレンド>
居住地域の需要拡大
郊外行楽地が注目
- P.4 <市場トレンド>
世界のコロナ禍の現状
<編集後記>

関連イベント案内

【ウェビナー】 ウズベキスタン投資セミナー

■日時
2021年3月15日(月曜) 14時00分～15時00分(日本時間)

■場所
オンライン開催(ライブ配信)
使用アプリケーション:Zoom

■主催
ウズベキスタン投資貿易省、ジェトロ

■参加費

無料
■定員
800名(先着順)

■お申し込み締め切り
2021年03月10日(水曜) 17時00分
※プログラム、お申し込み方法等詳細は、下記ウェブサイトをご覧ください。

<https://www.jetro.go.jp/events/bda/62e363639d9c1bd9.html>

■お問い合わせ先
ジェトロ・ビジネス展開支援課(担当:吉村、肥後、北)

Tel:03-3582-5235

E-mail: bda-event@jetro.go.jp

◆会員企業活動情報

上海合点寿司((株)RDCグループ)が、 JFOODOの「日本酒プロモーション」に参加

弊協会と日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)との取組みは、12月のイオンストアーズ香港で行われた水産物と日本酒のプロモーション“Seafood Loves Sake”に続き、上海でグルメ回転寿司を展開する上海合点寿司が、日本酒と和食のプロモーション“精致时光 日本清酒”に参加しました。



・上海合点寿司の店頭でのポスター展示



・POPと同じセットメニューを店内で提示して、販促効果を高める工夫。



・日本酒コーナーにもマッチするPOP

中国の春節に合わせて実施した日本酒のプロモーションには、上海合点寿司を展開する(株)RDCホールディングスがいち早くこの企画に参加する事を表明。このプロモーションは、現地の上海合点寿司と代理店との連携、JFOODO本部とRDC本社とのコミュニケーション、そして弊協会の事務局との相互協力によって、実現しました。

この準備期間においては、先ずJFOODO本部とRDC本社との相互理解を深める為に、弊協会がブリッジ役として、JFOODOの事業内容とこれまでのプロモーションに関する実績をRDCに解説。その後、JFOODO本部へ上海合点寿司の店舗コンセプトやターゲットカスタマー等の店舗に関する情報を随時提供しました。

双方にとって初めてのプロモーションでしたが、打ち合わせ会議等で相互理解が深まったお陰で、其々の本部と現地とのコミュニケーションが円滑に進み、短い準備期間でしたがスムーズな運営が実現しました。

JFOODOが計画している日本酒のプロモーションのプランに基づき、プロモーション全体のオンライン広告や店舗で使用する販促物・POP等はJFOODOが担当。そして、それらの販促物と連動した売場作りや販売は、上海合点寿司が担当するという役割分担が上手く発揮され、期待通りの成果を上げる事ができたとの報告を受けております。

結果、今回のプロモーションの目的である、上海のお客様に、和食とマッチする日本酒の味わい方を知ってもらい、和食及び日本酒に関心を抱かせ、日本酒を取り扱っているお店、上海合点寿司へ「送客」する効果が見られました。

お店の店頭には、上海合点寿司のお寿司と日本酒1合での組合せのセットメニューが大きくポスターで掲載され、プロモーション実施店

舗である事が、一目瞭然に分かる販促物にはインパクトがありましたとの報告でした。

又、店内には小型の販促POPがカウンターや日本酒コーナーにセットされ、お客様がお寿司をオーダーする時に、自然と日本酒も注文したくなるような演出がされているのは効果的との事。特に、今回は、JFOODOが採用した上海人スタッフを、現地の上海合点寿司とJFOODOの現地代理店が共同して教育にあたり、日本酒の美味しさやお寿司に合うお酒の味わい方をお客様にお勧めしました。短期アルバイトの現地スタッフに、上海合点寿司の教育担当者が、和食のイロハからお寿司の特徴、日本酒との相性等を懇切丁寧に研修したお陰で、お客様に日本酒を勧める事もでき、店全体の売上にも貢献しました。