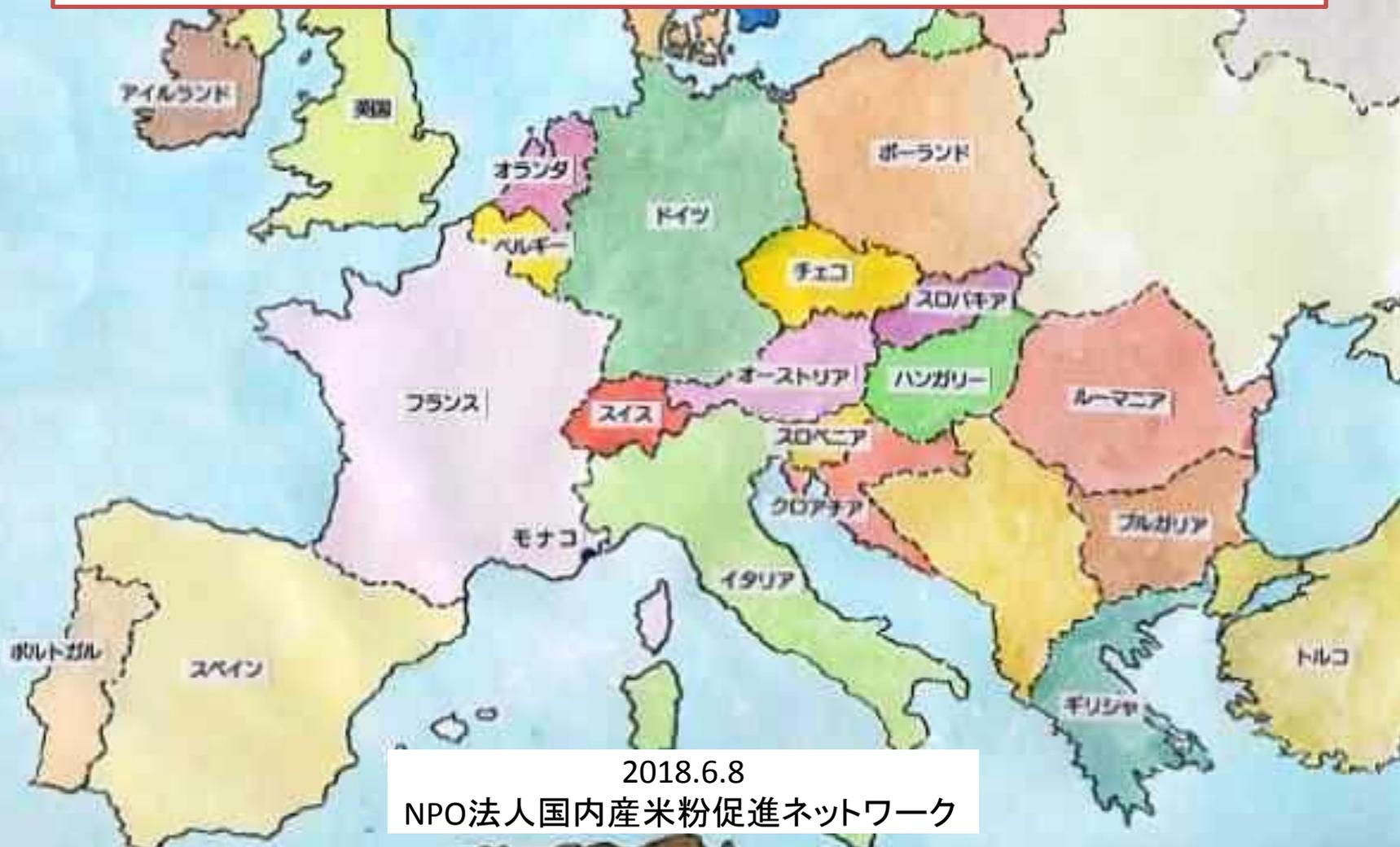


欧州米粉プロモーション活動と 欧米のグルテンフリー食品市場調査

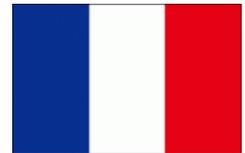


ドイツ・イタリア・フランスの日本産米粉製品 P R

試食会・商品説明・意見交換会 2017年10月7日～21日

調理デモ・試食食品

- ★ベシャメルソース
- ★パスタグラタン(ベシャメルソース使用)
- ★オリーブパスタ
- ★シフォンケーキ
- ★パウンドケーキ
- ★クグロフケーキ
- ★クッキー(3種類)
- ★バームクーヘン





ANUGA 参加者の質問と意見交換:ケルン



日本産米粉商品の説明に高い関心:パリ



店頭PRと消費者アンケート:ミラノ



商品説明にも質問が相次いだ:ミラノ

試食会・商品説明・意見交換会

欧州へのプロモーション活動

2018年1月24日～31日 スペイン・マドリードで



Spain

調理デモ・試食食品

- ★ベシャメルソース
- ★パスタグラタン(ベシャメルソース使用)
- ★ラーメン
- ★チュロス、チョコレート
- ★シフォンケーキ
- ★カステラ
- ★ショートケーキ
- ★クッキー(3種類)

「レストランウィーク オープニングイベント」

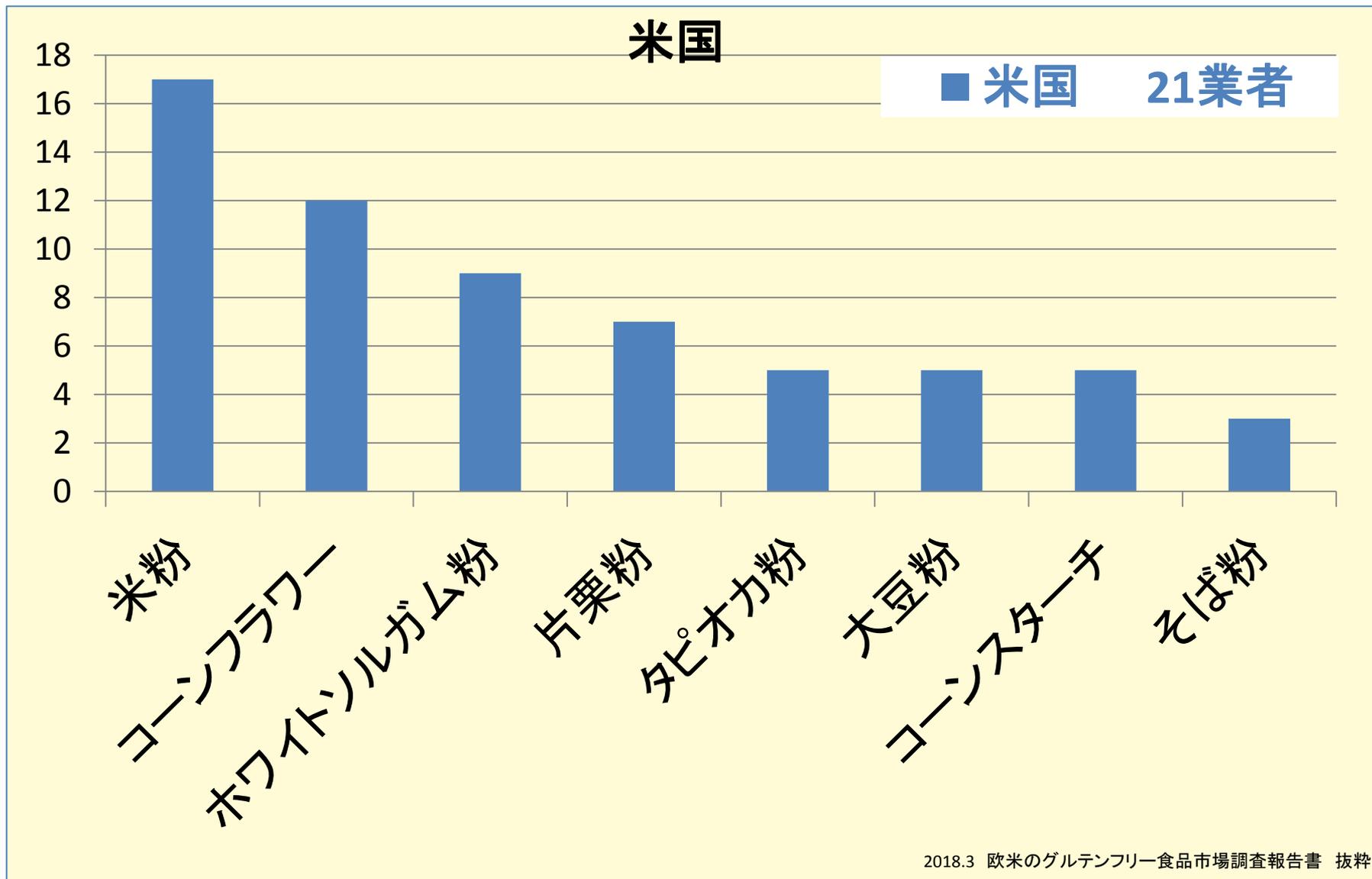


米粉食品の立食形式での試食会及び意見交換

米国のグルテンフリー粉の取扱い状況

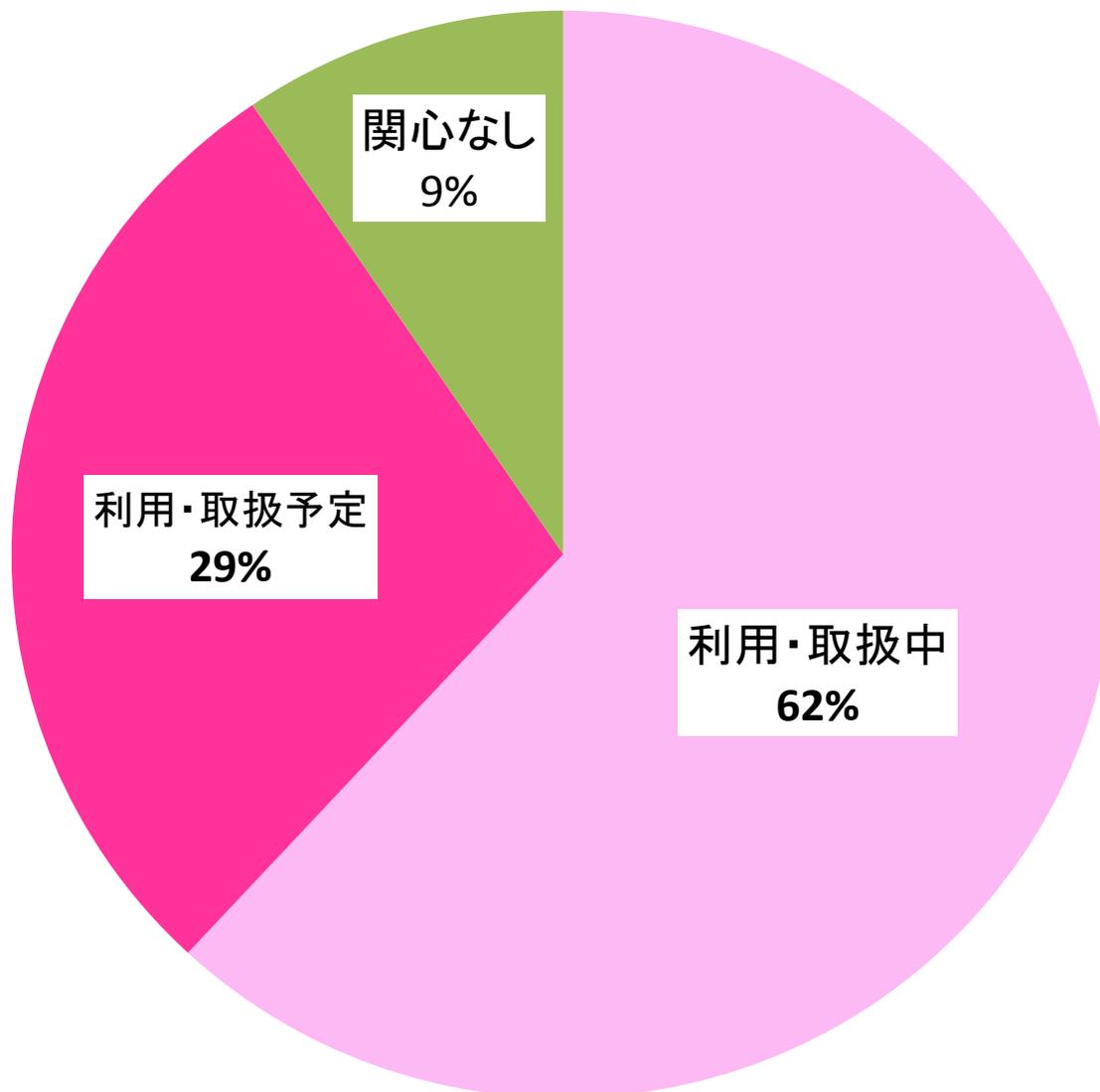
(米国 21業者から聞き取り)

業者数

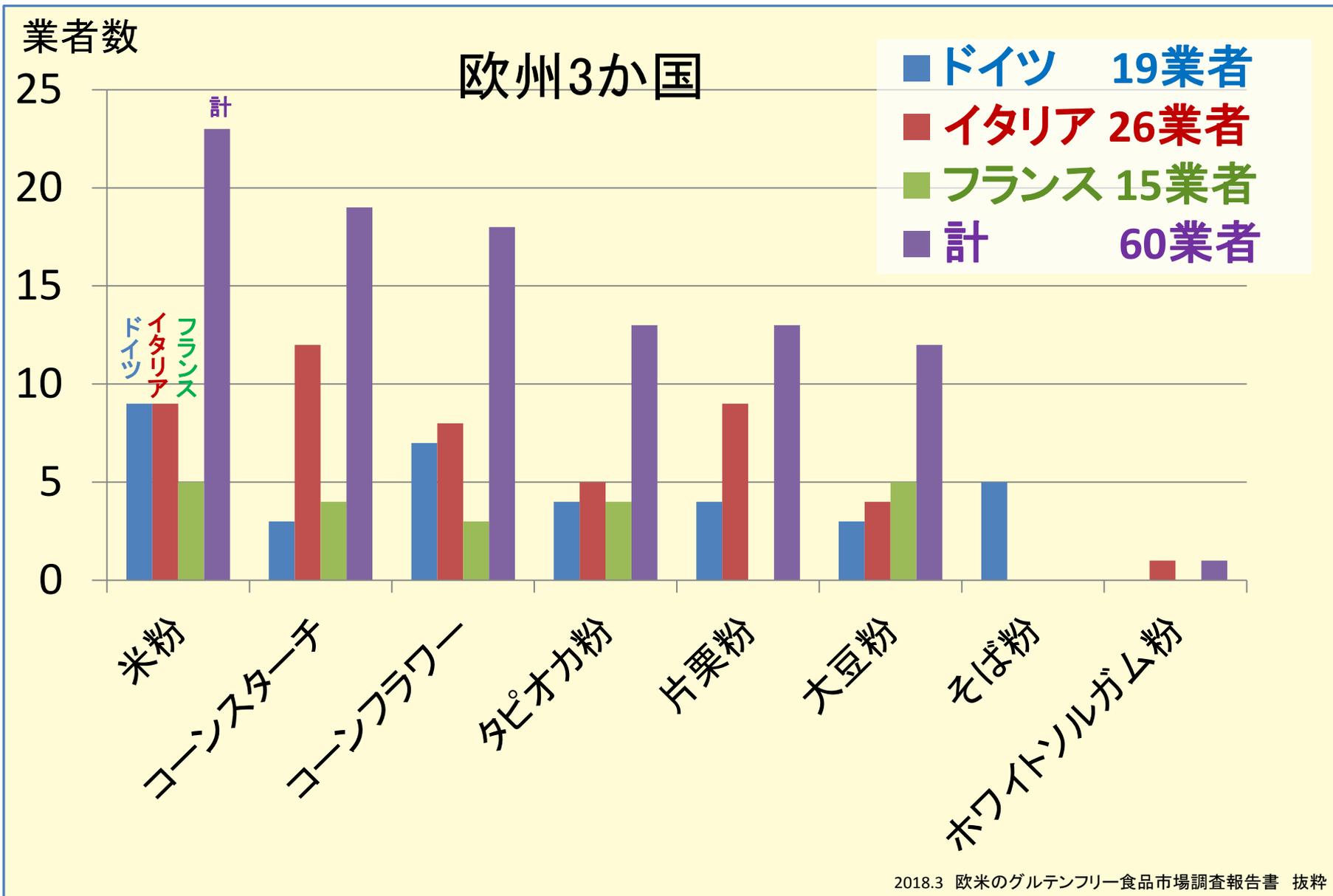


米国の米粉の利用・取扱いについて

米国 (21業者から聞き取り)

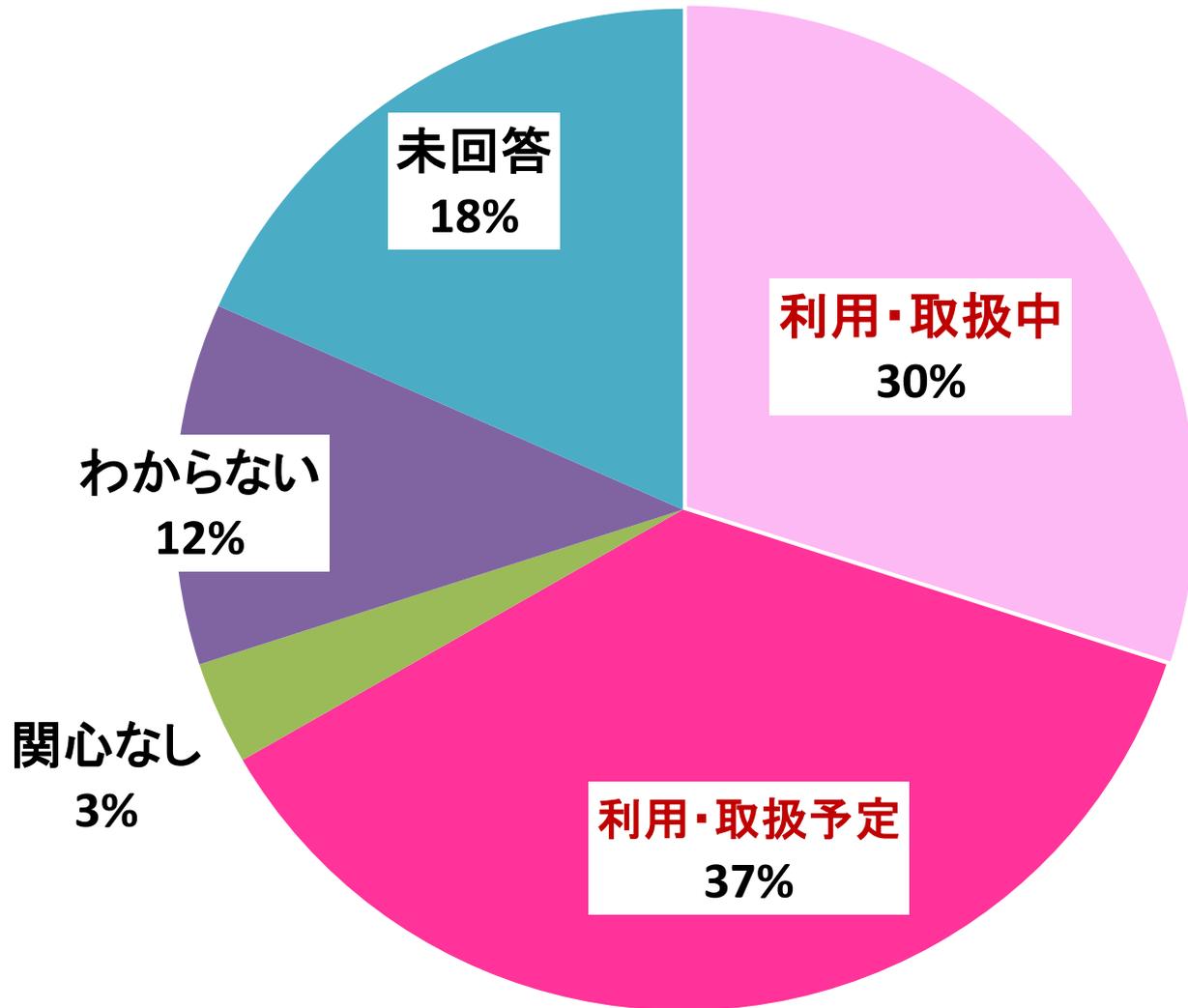


欧州3か国のグルテンフリー粉の取扱い状況

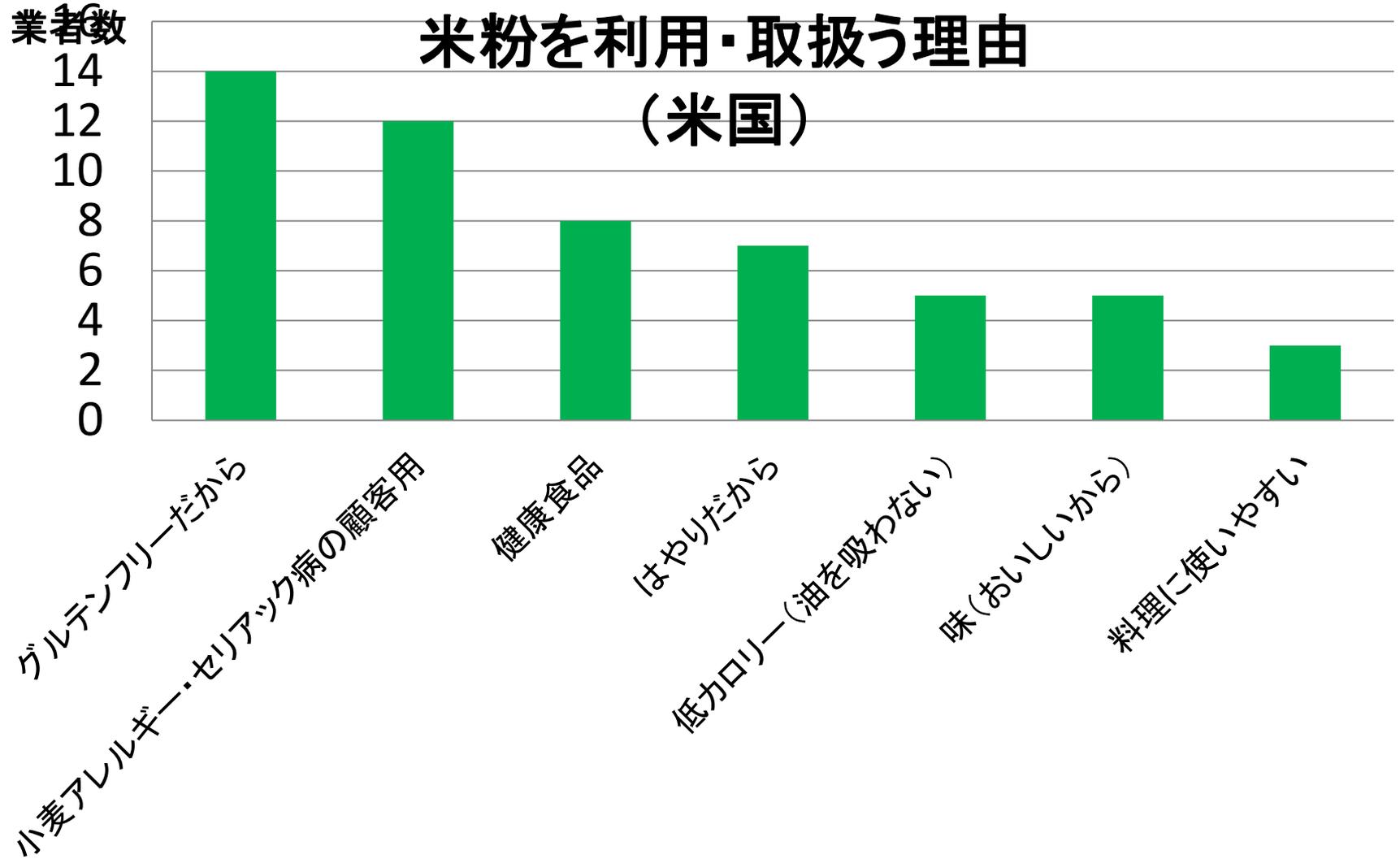


欧州3か国の米粉の利用・取扱いについて

(欧州3か国ドイツ、イタリア、フランス 60業者から聞き取り)

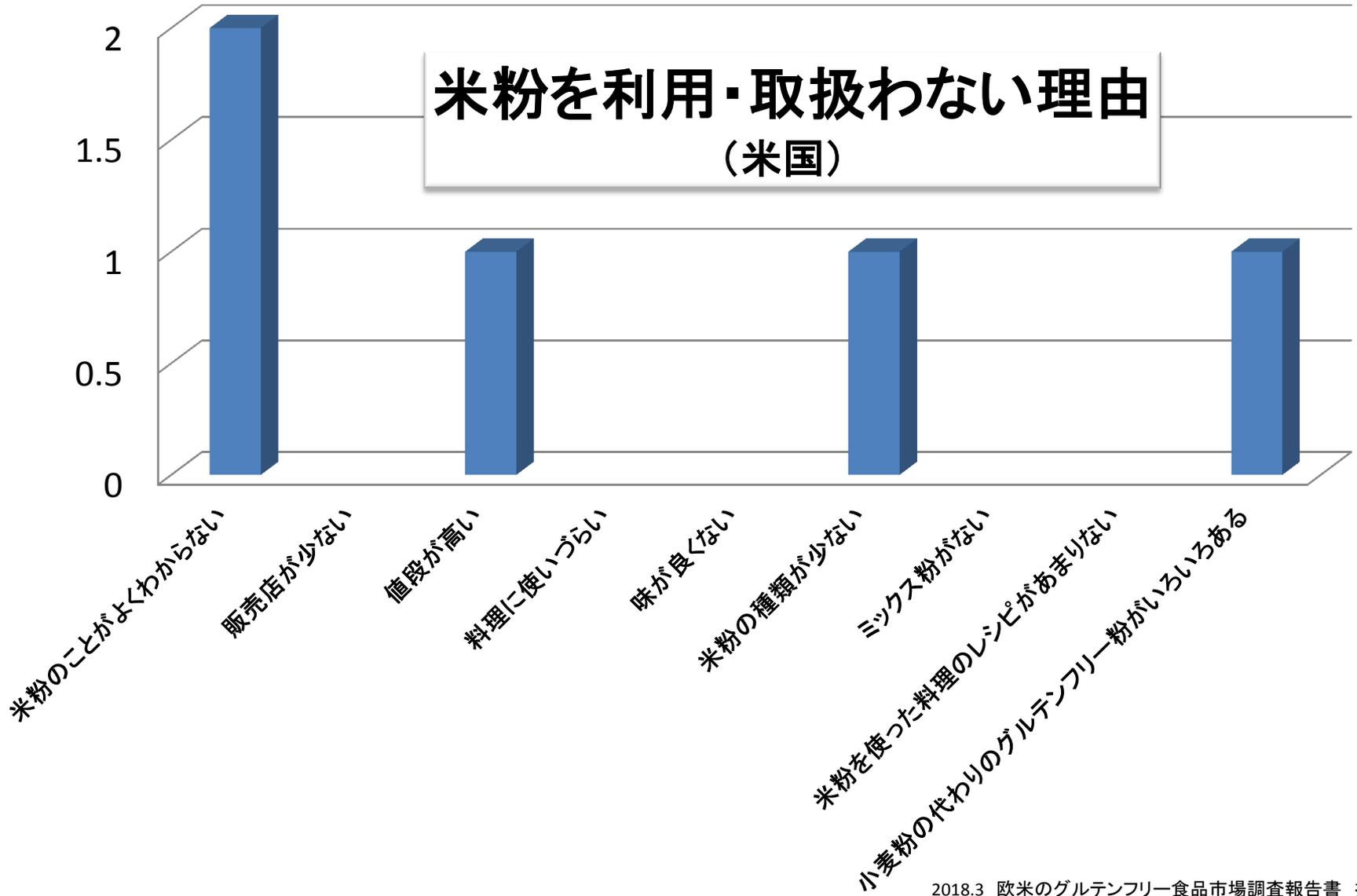


米粉の取扱い理由 (米国 21業者から聞き取り)



米粉の取扱い理由 (米国 21業者から聞き取り)

米粉を利用・取扱わない理由 (米国)



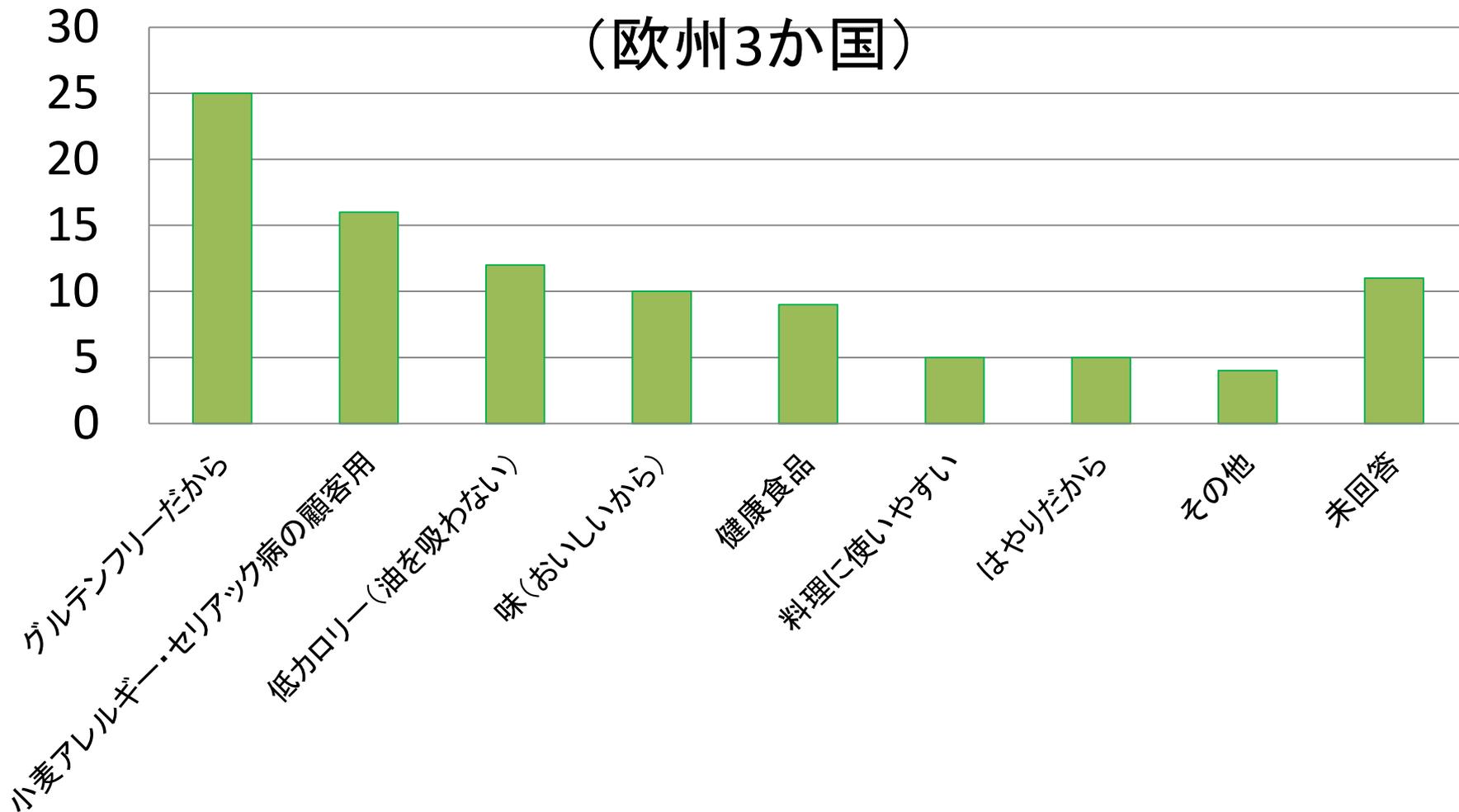
米粉の取扱い理由

(欧州3か国ドイツ、イタリア、フランス 60業者から聞き取り)

業者数

米粉を利用・取扱う理由

(欧州3か国)



米粉の取扱い理由

(欧州3か国ドイツ、イタリア、フランス 60業者から聞き取り)

業者数

米粉を利用・取扱わない理由

(欧州3か国)

10

5

0

米粉のことがよくわからない

販売店が少ない

値段が高い

料理に使いづらい

味が良くない

米粉の種類が少ない

ミックス粉がない

米粉を使った料理のレシピがあまりない

その他

米国

関心のある米粉製品(%)

米国21業者等から聞き取り

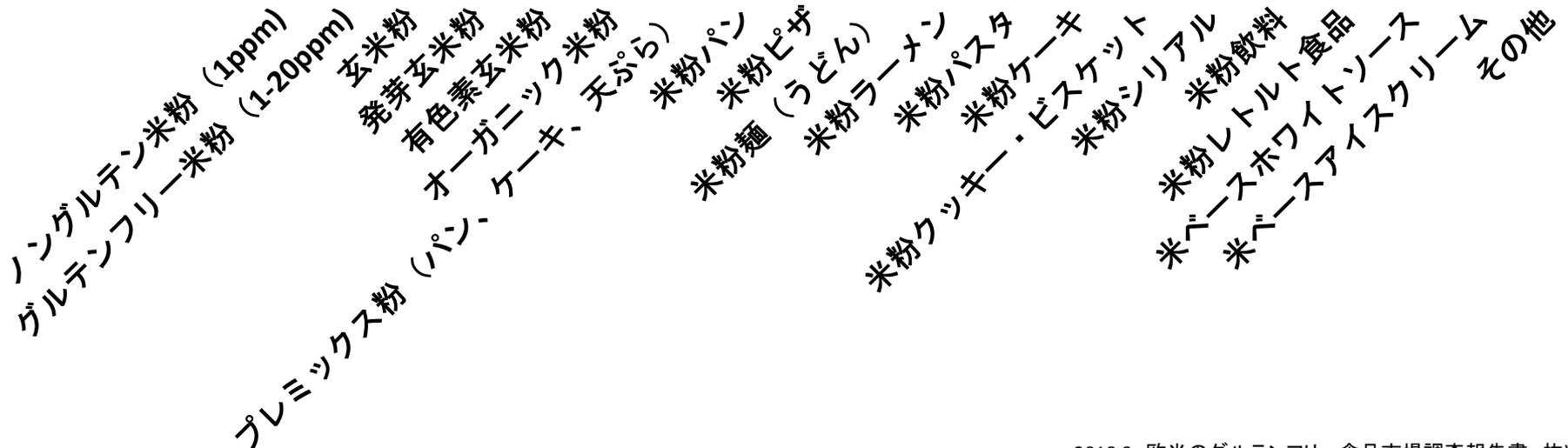
100

75

50

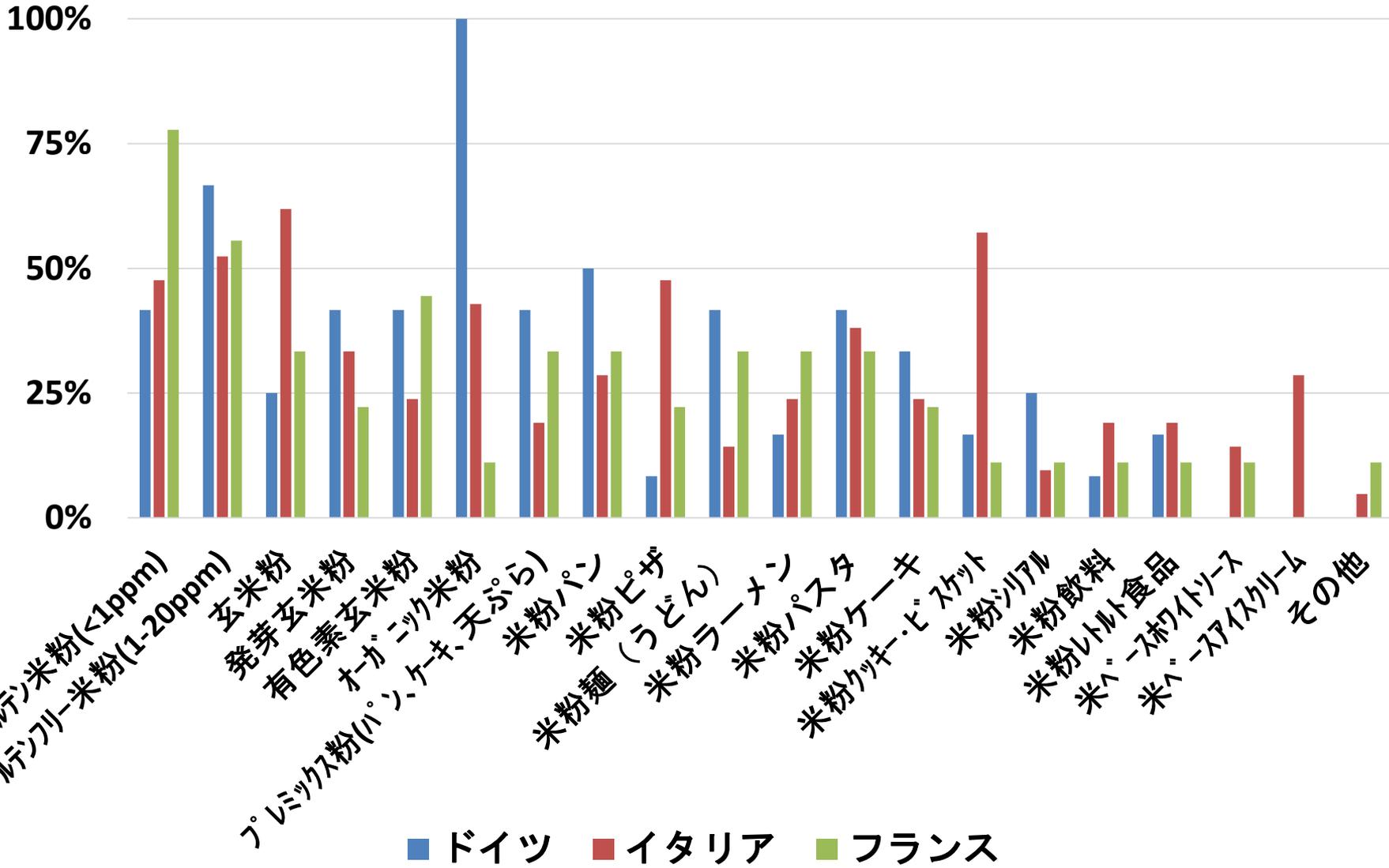
25

0



関心のある米粉製品 (%)

(欧州3か国ドイツ、イタリア、フランス 60業者から聞き取り)



ドイツ・イタリア・フランス・スペイン 米粉製品プロモーションで感じた点

米粉製品の輸出のポイント等

- ◆EU輸出条件は同じでも、各国で食習慣、嗜好の違い
- ◆日本で美味し食品は、海外でもほぼ同じ
- ◆米粉の加工性の良さ
- ◆調理デモ等で作り方、味を感じてもらう
- ◆有名ホテルシェフ、料理学校等と連携
- ◆付加価値商品
 - ・オーガニック
 - ・機能性(玄米、有色素米、発芽玄米)
 - ・ベジタリアン
 - ・ビーガン
- ◆グルテンをなるべく摂取しないことが健康に良いとの考え
- ◆ターゲットは、日本産食品販売店、グルテンフリーや健康食品取扱店
- ◆現地販売価格(国内卸価格の3~4倍)
- ◆複数メーカー・商品の混載
- ◆パッケージ(日本語 ニッポン+現地語説明文・価値訴求)
- ◆賞味期限6か月以上

本日はありがとうございました