

兵庫県ワシントン州事務所 Hyogo Business & Cultural Center

アメリカ・シアトルでひょうごフェア2015を開催

量販店で兵庫の特産品を実演販売

9月16日から20日にかけて、米国ワシントン州にあるアジア系として最大のスーパーマーケット宇和島屋のシアトル本店およびベルビュー店において、ひょうごフェアを開催し、兵庫県の物産紹介と観光PRを行いました。

出品した商品は、伊藤ハムアメリカの伊藤和牛、マルカン酢アメリカのゆずポン酢、オリバーソースの焼きそばソース、イトメンのちゃんぽん麺、ヒガシマル醤油の薄口しょうゆ、日本丸天醤油のそうめんつゆ、植垣あられのオリーブの花、マルツネのそうめん揖保の糸、神戸酒心館の福寿純米吟醸などで、各企業やひょうごツーリズム協会、兵庫県物産協会、たつの市、兵庫県手延素麺協同組合の協力を得ながら、当事務所が店舗との出展調整、実演のメニュー構成等の企画、スタッフへのトレーニング等を行いました。

米国では食品はFDA(Food and Drug Administration)の基準をクリアしている必要があり、また店舗の基準もあるため、今回は宇和島屋で既に取り扱っている商品を中心に取りそろえ、兵庫県にゆかりのある日本人留学生やインターン生などがボランティアスタッフとして兵庫県とワシントン州が姉妹州であることを来店者に説明しながら、実演販売を行いました。また、兵庫県観光大使であるはばタンが登場し、店内を活気づけたことなども功を奏し、店としても通常の週末より売上げが1割弱アップ。「ご当地フェアでは売れ残りの処分が課題となるが今回はその心配もない」との評価を頂きました。

一番人気は日本産和牛

実演販売で最も集客したのが、伊藤ハムアメリカの自社ブランド日本産和牛。1日目はステーキ、2日目以降はしゃぶしゃぶとして実演調理すると、現地産より5倍から10

倍ほど高い牛肉ですが、良く売れていました。ベルビュー店では土日のみ「伊藤和牛弁当」として試験販売。約20

ドルの弁当が50個以上売れました。オリバーソースでは、焼きそばがYakisobaとして米国で人気のアジアフードなので、焼きそばソースに特にフォーカスして試食販売したところ、良く出していました。そうめんは、ゆで方、時間、調理方法などを説明しながら、ストレーツゆを使って試食を提供。ゆで時間が短く、軟らかくて子どもやお年寄りも食べやすいことが好評でした。

米国は地域により多様な消費者が存在しますが、ワシントン州、特にシアトル地域は米国を代表する企業が多いことから富裕層も一定数おり、日本食をはじめ、食への関心や安全性への意識が高い地域です。兵庫県内の中小企業が日本の人口減少等による市場縮小への懸念から海外進出を目指すようになっていますが、シアトル地域を北米市場での販路開拓のゲートウェイとして利用されることをお勧めします。意欲ある企業さまからのご連絡をお待ちしています。



伊藤和牛の実演販売（シアトル本店）



ボランティアスタッフとはばタン（ベルビュー店）

兵庫県ワシントン州事務所（Hyogo Business & Cultural Center）

TEL +1-206-728-0610

所長 河知 秀晃 Email hide@hyogobcc.org

マーケティング・マネージャー 雑賀 裕子 Email yuko@hyogobcc.org