

令和5年度
日本ふるさと名産食品展inニューヨーク実施業務

実施報告書 (抜粋版*)

*クレアにより一部内容を編集しています

令和6年3月27日



米国カリフォルニア州特定非営利活動法人

日本食文化振興協会

目次

(ア) 事業全体の概要	2ページ～
(イ) 輸出入手続き等準備事項	4ページ
1. 実施体制	4ページ
2. 作業スケジュールの作成	5ページ
3. 出展事業者の募集	6ページ
4. 募集説明会	7ページ～
5. 出展事業者向けオリエンテーション（オンライン開催）	10ページ～
6. 商品の案内（兼、事前告知）	14ページ～
7. 制作物	17ページ～
(ウ) 食品展の開催状況	25ページ
1. 開催場所	25ページ
2. 施設の概要	26ページ
3. 食品展会場と運営	27ページ～
(エ) 商談会の開催の実施状況	36ページ
1. 商談会の概要	36ページ
2. 商談会の組合せ一覧表	36ページ
(オ) アンケートの集計結果	37ページ
1. 全体の概要	37ページ
2. 回答集計結果①【全体共通事項】	38ページ
3. 回答集計結果②【出展事業者対象】	39ページ～
(カ) 食品展の結果に基づく出展事業者及び商品の開催地域での市場評価	44ページ～

(ア) 事業全体の概要

2024年2月22日（木）～25日（日）の4日間、米国ニューヨーク市ブルックリン区のジャパンビレッジにて下記内容の通り「令和5年度日本ふるさと名産食品展inニューヨーク」を実施した。

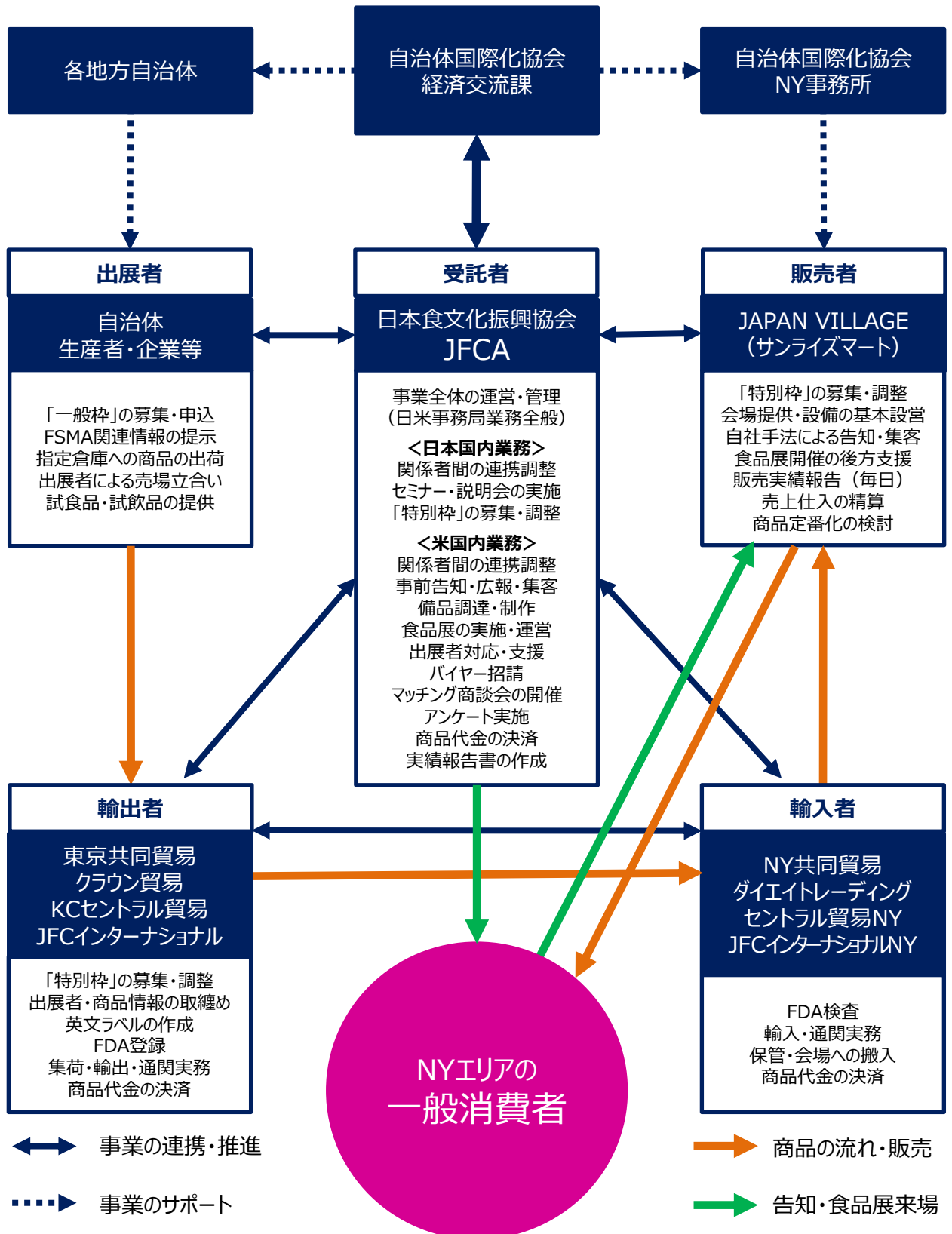
項目	内容
1. 催事の名称	日本ふるさと名産食品展inニューヨーク Japan Local Specialty Fair in New York
2. 開催期間	2024年2月22日（木）～2月25日（日）
3. 開催場所	ジャパンビレッジ（サンライズマート）2階特設催事スペース
4. 主催	一般財団法人 自治体国際化協会交流支援部経済交流課（CLAIR）
5. 委託運営法人	米国カリフォルニア州特定非営利活動法人「日本食文化振興協会」 Japanese Food Culture Association (JFCA)
6. 協力事業者 （再委託先事業者）	The Loft at Japan Village（米国ニューヨーク市） Sunrise Mart（米国ニューヨーク市） ニューヨーク共同貿易（米国ニューヨーク市） 東京共同貿易株式会社（東京都）
7. 申込自治体／ 出展事業者数	10自治体：岩手県、東京都、神奈川県、群馬県、愛知県、和歌山県、愛媛県、福岡市、熊本市、鹿児島県／計16事業者： *内訳は後述
8. 出展品目数	総計67品目 *内訳は後述
9. 実施内容	①出展事業者・現地代理人ならびに・もしくはマネキンによる試食試飲の提供を通じた出展品目の宣伝・実演販売 ②一般来場者向け個別アンケート調査の実施 ③渡航した出展事業者と現地輸入事業者のマッチング商談（1社30分）
10. 事務局業務内容	①事業の運営に必要な事務ならびに運営に係る業務全般 ②募集説明会ならびに米国への食品輸出に関するセミナーの開催 ③出展商品の輸出に向けた事前案内とサポート ④マネキン、機材・備品・什器類等の手配 ⑤販売ツール（出展者サイン、単価カード、商品ページ、ポスター等）の制作と運用 ⑥アンケート（ヒアリング方式）の制作と運用、集計 ⑦食品展の開催・運営 ⑧販売結果・アンケート等の集計と報告 ⑨実施報告書の作成
11. 広報活動	①専用WEBページ（ランディングページ）の制作と運用 ②Japan VillageによるSNS（Instagram、Facebook）の運用
12. 来場者数	4日間の来場者総数：19,173人（会場での定時実測方式による累計） ①1日目：2,499人 ②2日目：2,625人 ③3日目：8,463人 ④最終日：5,586人
13. 販売結果	4日間の総売上高／総売上点数：US\$27,026.41／3,813点 ①各社別売上高：ページ46～47をご参照ください ②品目別売上高：ページ46～47をご参照ください
14. アンケート回収数	4日間の回収総数：858件（1出展者あたり平均53.6件） ①1日目：214件（同、13.4件） ②2日目：237件（同、14.8件） ③3日目：222件（同、13.9件） ④最終日：185件（同、11.6件）

項目	内容													
<p>15. 主催者ならびに出展事業者との連絡・調整等</p>	<p>事業の推進にあたり、主催者ならびに出展事業者との連絡や調整等の業務について以下の体制によりこれらを行なった</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">運営事務局</th> <td rowspan="5" style="text-align: center; vertical-align: middle;">  </td> <td style="text-align: center;">自治体国際化協会 経済交流課</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #002060; color: white;">目的</th> <th style="background-color: #002060; color: white;">手段・手法 (対応時間帯の目安)</th> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;"> <p>地方自治体 出展事業者</p> <p>輸出者 輸入者 販売者</p> </td> </tr> <tr> <td>個別会議 ・打合せ</td> <td>ズーム・電話など (平日午前8時～午後4時)</td> </tr> <tr> <td>通常連絡</td> <td>Eメールまたは LINEテキスト (平日48時間以内の応答)</td> </tr> <tr> <td>至急連絡</td> <td>LINE電話または 携帯電話 (平日午前8時～午後4時)</td> </tr> </table> <p>* 日本時間週末に受けたい連絡に対しては、原則として翌週の月曜日の応答・対応を心掛けた * LINE情報を関係者間にて交換し、積極的に活用させていただいた</p>	運営事務局			自治体国際化協会 経済交流課	目的	手段・手法 (対応時間帯の目安)	<p>地方自治体 出展事業者</p> <p>輸出者 輸入者 販売者</p>	個別会議 ・打合せ	ズーム・電話など (平日午前8時～午後4時)	通常連絡	Eメールまたは LINEテキスト (平日48時間以内の応答)	至急連絡	LINE電話または 携帯電話 (平日午前8時～午後4時)
運営事務局			自治体国際化協会 経済交流課											
目的	手段・手法 (対応時間帯の目安)		<p>地方自治体 出展事業者</p> <p>輸出者 輸入者 販売者</p>											
個別会議 ・打合せ	ズーム・電話など (平日午前8時～午後4時)													
通常連絡	Eメールまたは LINEテキスト (平日48時間以内の応答)													
至急連絡	LINE電話または 携帯電話 (平日午前8時～午後4時)													
<p>16. 運営管理責任者の配置</p>	<p>事業の受託期間を通して、事業全体の管理・運営を行なうために以下の運営管理責任者を配置し、本事業を推進した</p> <p>担当者氏名： 二見義之（ふたみよしゆき） 所属： 日本食文化振興協会</p>													
<p>17. 通訳者の配置</p>	<p>食品展の開催期間中を通して、出展事業者とマネキンならびに来場者の意思疎通を図り、業務内容の伝達や指示、来場者からの質問やクレーム等への対応補助などの業務を行なった</p> <p>担当者氏名： 山本沙理（やまもとさり） 所属： 日本食文化振興協会</p>													
<p>18. 輸入事業者等現地事情に精通する者の配置</p>	<p>出展者募集説明会（2回開催）において、出展予定事業者に対する米国への輸入規制や現地事情などのアドバイスを行うためにこれらの事情に精通する専門家として以下の者がセミナーと質疑応答を行なった</p> <p>担当者氏名： 加藤康太（かとうこうた） 所属： ニューヨーク共同貿易</p>													
<p>19. 感染防止策の実施</p>	<p>米国における流行性感冒等の感染状況は比較的穏やかに推移していたものの、食品展開催期間中販売テーブルにおける来場者対応に際しては、現地渡航をされた出展事業者や販売スタッフなどに以下の対策への協力依頼の徹底により、新型コロナ感染拡大等の防止に心掛けた</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) マスクの着用（任意／事務局にて予備を用意） 2) 調理用使い捨てグローブの着用 3) サニタイザー・アルコール液等の積極的な利用 4) ヘアネット・スカーフ等の着用（任意） <p>上記1)～4)は運営事務局側にて調達、販売テーブル中央ならびに事務局テーブルに設置した</p>													

(イ) 輸出入手続き等準備事項

1. 実施体制

令和5年度事業の推進にあたり以下の各組織・団体ならびに各事業者と連携し、事業を実施した。



2. 作業スケジュールの作成

事業の推進にあたり、受託者ならびに関係協力事業者（再委託先各社）にて作業のすり合わせを行い、以下のスケジュールをクリア本部様へ提出のうえご了承をいただき事業をスタートしました

No.	実施項目	目標 期日・期間	R5年 5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		R6年 1月		2月		3月	
			上	下	上	下	上	下	上	下	上	下	上	下	上	下	上	下	上	下	上	下	上	下
1	事業の進め方の再確認、食品展開催期日の確定	5/08~																						
2	出展要項の作成・確定・募集の開始	5/08~																						
3	事業者間の打合せ（各位の役割・作業内容・スケジュール・課題抽出検討など）	~5/10																						
4	【第1回】出展募集説明会（オンライン）	6/14																						
5	出展者の募集 応募受付順にクリアからJFCAへ共有	5/下旬~6/月上旬																						
6	商品情報の確認（商品提案書様式③-2をベースとして）	5/下旬~7/月上旬																						
7	サンライズスマートにて商品買取選定を開始																							
8	サンライズスマートより希望があればサンプルをサンライズスマートへEMSにて送付																							
9	サンライズスマートより希望があれば出展者とオンライン商談																							
10	サンライズスマートにて買取可否判断&見積り依頼 *サンライズ買取前提	6/月上旬~7/月上旬																						
11	見積り作成と提出（依頼後、都度） *サンライズ買取前提																							
12	第2回出展募集説明会の事前打合せ（応募状況・追加募集要不要の確認）	6/下旬~7/月上旬																						
13	【第2回】出展募集説明会（オンライン）	7/6																						
14	出展者の追加募集（特別枠） *必要に応じて	7/21~28																						
15	応募最終締切り	7/21																						
16	出展商品の確定	7/1~8/月上旬																						
17	クリアから応募事業者への選定通知同意書への署名の回収	8月上旬																						
18	出展案内【第1信】の送付（オリエンテーション案内、商品データの回収、備品申込案内）																							
19	【第1回】出展者向けオリエンテーション（オンライン）																							
20	出展者口座開設手続き	~8/月上旬																						
21	FDA施設登録確認	9月																						
22	商品発注（冷蔵・冷凍別？）																							
23	商品ラベルの送付（商品発注後）																							
24	サンプル、販促品の確認、手配	9月																						
25	船積み書類の作成																							
26	納品（東京共同貿易指定倉庫）及び輸出通関	~10月上旬																						
27	出展案内【第2信】の送付（オリエンテーション案内、備品申込締切）	10/1~31																						
28	【第2回】出展者向けオリエンテーション（オンライン）	10/下~11/上																						
29	船積み出帆	~10/31																						
30	FSMA関連資料確認	~10/31																						
31	出展案内【第3信】の送付（制作物の確認、渡航情報・現地手配の確認）	12/1~31																						
32	SNS・メディア等による事前告知	1/01~																						
33	NY入港・荷揚げ	~12/31																						
34	輸入通関・倉庫保管	~24'2/10																						
35	会場搬送・搬入	24'2/11~																						
36	運営マニュアルの作成、配信	24'2/01~																						
37	【第3回】出展者向けオリエンテーション（現地開催/出展者は渡航者のみが対象）	24'2/21																						
38	現地販売店・日系輸入商社との商談会（現地開催/出展者は渡航者のみが対象）	24'2/22,23																						
39	販売結果・アンケート調査集計・精算	~24'3/08																						
40	報告書作成・提出	~24'3/15																						

3. 出展事業者の募集

1) 募集説明会開催の案内

募集説明会についてはZoomを活用したオンライン開催とし、下記の内容を事前に案内のうえ、これを実施いただきました

* Zoomの設定を含めてクリア本部様より参加希望者に向けて以下の案内を発信いただきました。
(発信日：2023年5月31日(水))

一般財団法人自治体国際化協会
交流支援部 経済交流課 宛
TEL: 03-5213-1726
FAX: 03-5213-1742
E-mail: keishin@clair.or.jp

様式⑤

令和5年度「日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク」

「自治体及び事業者向けオンライン募集説明会」参加申込書

団体名:

担当者氏名:

電話番号:

E-mail:

出展自治体及び事業者を対象に、下記のとおりオンライン事前説明会を開催します。出展する方向で検討しているものの、詳しい説明を聞いてから決定したいという自治体・事業者の参加も可能です。なお、説明会動画は、後日希望者に限定公開する予定ですので、動画に映ることを避けたい場合は、カメラをオフにしてご参加ください。

記

日 時 1回目:令和5年6月14日(水) 10:00~12:00
2回目:令和5年7月6日(木) 10:00~12:00

開催形式 オンライン(Zoom)

主 催 一般財団法人自治体国際化協会

対 象 者 本食品展への出展を検討している自治体、事業者、輸出振興団体含む関連団体等

参 加 費 無料

内 容	10:00~10:05	開会挨拶
	10:05~10:15	食品展概要説明
	10:15~10:55	日本食文化振興協会 事務局長 二見 義之 氏 米国市場と輸入規制(FSMA)の最新情報と注意点 商品選定・輸出手続きの流れ・応募書類の記入方法
	10:55~11:15	現地における諸手配ならびにオプションプログラム 日本食文化振興協会 事務局長 二見 義之 氏
	11:15~11:55	質疑応答
	11:55~12:00	閉会挨拶

※説明内容及び時間は変更する場合があります。

●参加希望

1回目(6月14日)

2回目(7月6日)

4. 募集説明会

1) 作成資料①（事業概要、参加条件、輸入規制について／抜粋）

受託者として募集説明会の参加者用に事業内容を説明する以下の投影資料3部を作成し、終了後にクリア本部様より電子版（PDF）にて参加者へ配布いただきました。

CLAIR
令和5年度
日本ふるさと名産食品展inニューヨーク

＜第1回オンライン募集説明会資料＞

1. 事業概要・参加条件・輸入規制について

令和5年6月14日

JFCA
日本食文化振興協会

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

1. 受託者（日本食文化振興協会）について

①2007年設立、米国カリフォルニア州登録・内国輸入庁（IRS）認定の**特定非営利活動法人（NPO）**です

②米国内の一般消費者を対象に「日本産食品」、「日本の食文化」の紹介を通して日本食への理解と親しみを醸成し日本の生産地などを訪問してもらうことを目的とした活動を続けて本年で**15年目**となります

③「食」、「輸入・卸」、「マーケティング」などプロとしての知見を持った専門家を理事・会員企業とし、リアル・バーチャル両面での取組み（*）を通して約200万人に及ぶ米国人一般消費者にリーチしています
* JAPANESE FOOD EXPO等の海外、インスタグラムやTikTok等SNSによるネットワーキングなど

④クリアふるさと名産食品展事業については、2017年度、2018年度にいずれもロサンゼルスにおいて、また2022年、2023年にニューヨークにおける運営事務局業務を受託、今回で**通算5回目**となります。

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

2. 開催期間 2024年2月22日（木）～25日（日）【4日間】

3. 開催場所 **ジャパンビレッジ【サンライズマートグループ】**

4. どのようなところ？

①マンハッタンからイーストリバーを渡ったブルックリン区アップーベイ沿いの再開発地域に5年前にオープンした6階建て複合型ショッピングビルの1階及び2階

②ミッドタウン（エンパイアステートビルのある34丁目）から地下鉄で約30分、フリーウェイの出口からも数分とアクセスが良く週末にはマンハッタンやクイーンズ、ロングアイランドシティ、スタテンアイランドなどからクルマで来店する買物客も多い

③1階に日本食スーパー（サンライズマート）、フードコート、居酒屋レストラン、日本酒専門店などがあり、2階の各種テナントならびに催事スペースを合わせて約3万平方フィート（約2千5百平米/393坪）の店舗面積を持つ、ニューヨーク州最大の日系ショッピング&文化センター *COSTCOPETSMARTなど多建多業

④来店客は月間平均で約5万人、客層は白系とアジア系がほぼ拮抗して大半を占め、平日には周辺のオフィスワーカーやカップル、週末は家族層などと幅広く、インフレにも関わらず売上は増加中

⑤日本からの直行便はJAL、ANA、デルタ、アメリカの各航空会社がジョン・F・クネディ（JFK）に、ユナイテッド航空がニューアーク（EWR）にそれぞれ就航（*）、どちらの空港からもタクシー、UBER、レンタカーなどで約40～50分ほどの移動距離
*最新スケジュールは各位にてご確認ください

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

5. 会場の位置（ニューヨーク市ブルックリン区）

約1km

ニューアーク（EWR）国際空港

ジョン・F・クネディ（JFK）国際空港

Japan Village

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

6. 店舗の様子（外観、店内1階：スーパーマーケット、フードコート、屋外）

【外観】壁面に大きな壁が描かれたビル1～2階がJAPAN VILLAGEです

【1階】日本食スーパーマーケット（サンライズマート）の他にラーメンや寿司、おにぎりなどがテイクアウトできるフードコート、居酒屋レストラン【WAKUWAKU】や日本酒専門店「蔵」などがあり、屋外で開催されるイベントには毎回多くの人が集まります

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

7. 食品展会場（店内2階：催事スペース）

長さ約（約1.8m）の長方形テーブルを島型に配置したスペースを確保、来場者への対面販売を行っていただきます

*このページの図面やイラストはあくまでもイメージです
*会場・消毒センター等施設等の運送により、テーブル配置は変更となりますのであらかじめご了承ください

物販テナントスペース

イベントスペース

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

8. 前回の様子（抜粋）

販売ブースの一例

テーブルディスプレイの一例

テーブルディスプレイの一例

電気式フライヤーと冷凍庫（直式）

ホットプレートの使用例

冷蔵ショーケース

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

10. JFCAが担当する主な業務

1) 事前準備
募集説明会、出展者向けオンラインセッションなどの開催、貿易会社による輸出入実務のご案内

2) 食品展の運営（オペレーション）
会場設営、マニキや商品等の手配、アンケートの実施、商談会の開催など

3) 食品展のPR（告知・宣伝）
公式サイトへの専用ページ開設、出展商品情報の掲載、SNSによる地域を限定した発信と拡散

4) 販路促進（集客プロモーション）
スポンサー、福引/お楽しみ抽選会などの実施

5) 出展者（現地滞航者）の現地サポート
宿泊・移動の手配など滞航のNY滞在中について事前のケアに尽力お手伝い

*本日、第3期にてご案内

2) 作成資料① (続き)

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION **【重要】** **FDA**

11. 食品展への参加条件

- FDAの基準(規則・規制)をクリアしていること**
米国で食品を販売するには様々なルールがあり、これらすべてに合致していることが前提です
* 詳細は次頁でご案内いたします
* ニューヨーク州法の関連上、本食品展では酒類の出展申請はご受けいたしません
- 出展事業者が渡航、又は主催者側が手配するマネキンが常時テーブルに立っていただくこと**
食品展開催期間の4日間は常時、自らテーブルにおいて販売を行っていただきます
* サンライズスマートではスタッフが配置いたします
- 商品の案内・PRが英語で出来ること**
食品展の来場者層は米国/国内の一般消費者ですので、英語での対応が不可欠です
* マネキンは別にご依頼アシスタントの手配も可能です
- 試食・試飲用サンプルを必ずご用意いただくこと**
出展対象商品については原則として来場者用の試食・試飲用サンプルの提供が必須です
* 実演/販売対象商品などは特別な事情がある場合等については別途、運営事務局までご相談ください
- サンライズスマートが買取選定した商品であること**
出展申込後に所定の審査・サンプル送付・事前協議等のプロセス(※)を経て買取が確定した商品が出展対象となります
* 事後精算に同意いただけることが前提となります
* サンプル送付及協議(オンライン)についてはサンライズスマート社の審査があった場合のみ個別に実施いたします
* 買取選定された商品以外(サンプルなど)を食品展会場で販売することは出来ません

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION **【重要】** **FDA**

12. 米国の輸入規制(抜粋)

- 食品の衛生管理・安全性に関する規制**
 - 適正製造規範 (GMP: Good Manufacturing Practice)
 - バイオテロ法への準拠 (食品関連施設登録) → 第2部で共同貿易様よりご案内
 - 食品安全強化法 (FSMA: Food Safety Modernization Act) への準拠 → 第2部で共同貿易様よりご案内

詳しくはこちら → <https://www.jetro.go.jp/world/n/america/us/foods/fsma/basic.html>
- 特定の食材や添加物を使った加工品や対象種別に関する重要注意点**
 - 食肉加工品 (高肉エキスを含む/国内15か所の認定施設で処理された牛肉は一定数量可)
 - 乳製品・卵製品 (基本的に事前申請認可が必要/カスタークリームなどは要注意)
 - 低糖性食品食品及び糖性食品 (上記1)とは別の施設登録 (FCE)、工程登録 (SID) 番号が必要)
 - 食品添加物 (ベニバナ、紅麹、クチナシなど天然由来の着色料、トランス脂肪酸、低純度のステビアなどは不可)

詳しくはこちら → <https://www.jetro.go.jp/world/ga/04A-080909.html>

自社の製品に関する基本情報は、先ずご自身で確認をお願いします

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

13. 本事業における出展商品の選定基準

本事業は「テストマーケティング」を目的とした取組みであり、以下の点を考慮した買取選定をサンライズスマート様にお願いたします。

- 現地でまだ「定番商品」となっていないもの
- 食品展の開催時点で賞味期限が2~3か月以上あるもの
- 事業者ご自身もしくは運営事務局が契約手配するマネキンによるテーブルでの対面販売・試食試飲の提供が可能なもの
- 買取条件としてのミニマム数量 (ケース単位) がなるべく少ないもの

* 本事業に応募いただく品目数は1社最大5品目までとさせていただきます
* 選定過程でEMSによる商品サンプル送付をお願いする場合があります

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

14. 商品の確定から精算までの流れ

本事業は「テストマーケティング」を目的とした取組みのため、通常の商取引とは異なる発注精算となりますのであらかじめご了承ください。 * 下記ご参照ください

・米国に商流がある場合: 既存の輸出商社・輸入部を通して、米国サンライズスマートブルックリン店へ
・米国に商流が無い場合: 東京共同貿易 → ニューヨーク共同貿易 → サンライズスマートブルックリン店へ

3) 作成資料② (応募書類の記入方法について/抜粋)

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

CLAIR

令和5年度
日本ふるさと名産食品展inニューヨーク

<第1回オンライン募集説明会資料>

2. 応募書類の記入方法

令和5年6月14日

JFCA
日本食文化振興協会

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

<【様式③-1】基本情報>

「日本ふるさと名産食品展」inニューヨーク 出展基本情報

出展事業者	出展品名	出展数量	出展価格	出展単位	出展期間	出展場所	出展担当者	出展連絡先	出展備考
1	〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇	〇〇〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇

出展(応募)者ロゴ、工場外観、工場内部等は必ず画像を貼り付けてください。

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

<【様式③-1】基本情報>

品番	商品名	ブランド名	商品名	ケース内数(個数)	ケース内数(個数)と出展単位	出展形態(※)	JAN CODE	出展数量(個数)	出展価格(円)	出展単位	重量(kg)
1	〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇	30	15x2	1	ケース	15	〇〇〇	1	〇.〇〇

ケース入数が同じ30でも、例えば内箱が2ポールあって、1ポールの入数が15の場合は15 x 2 と記載してください。
* 上記(赤枠)は出展単位が1ケースの場合の記入例です

ケース出荷

バンドル出荷

JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

<【様式③-2】商品詳細>

品番	商品名	ブランド名	商品名	ケース内数(個数)	ケース内数(個数)と出展単位	出展形態(※)	JAN CODE	出展数量(個数)	出展価格(円)	出展単位	重量(kg)
1	〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇	30	15x2	1	ケース	15	〇〇〇	1	〇.〇〇

画像: 72dpi
縦30: 各800ピクセル以上のjpgまたはpng画像をご提供ください。


素材写真

自社で作成されている原材料一覧表(2次、3次の原材料が記載されているもの)を応募書類と合わせてご提出ください。
例: 原材料: 醤油 → 原材料: 醤油(大豆、食塩、小麦)
* 書式は問いません

5. 出展事業者向けオリエンテーション（オンライン開催）

出展事業者向けに米国の最新現地事情や輸出入の進捗確認、制作物、告知、備品等の諸手配などについて説明を行なうオリエンテーションを、**第1回：2023年9月26日（火）**ならびに**第2回：2023年11月8日（水）**の計2回、いずれもオンライン（Zoom）にて開催し、出展事業者各社の理解と協力の促進に努めました。

<第1回オリエンテーション配布資料①（抜粋）>




令和5年度 クレア主催
日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク

出展・参加のご案内（第1信）
兼、第1回オリエンテーション資料

令和5年9月5日

【受託事業者】



日本食文化振興協会
Japanese Food Culture Association

令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1信）



1. 食品展の開催概要


<p>1) 食品展の名称 (英語表記)</p> <p>2) 同、主催者</p> <p>3) 同、開催期間</p> <p>4) 会場及び所在地</p> <p>5) 会場（店舗）の特長</p>	<p>日本ふるさと名産食品展 Japan Local Specialty Fair</p> <p>自治体国際化協会（クレア） 交流支援部経済交流課 東京都千代田区麹町1-7 相互半蔵門ビル6階 TEL: (03) 5213-1726 担当：米納(よのう)、チャン Eメール：keishin@clair.co.jp</p> <p>2024年2月22日（木） ～2月25日（日）</p> <p>ジャパンビレッジ ニューヨーク市ブルックリン区 Japan Village at Industry City 934 3rd Avenue, Brooklyn, New York, NY 11232 U.S.A. TEL: 米国+1(347) 584-4579 http://www.japanvillage.com</p> <p>ロケーション ロウマンハッタンからイーストリバーを渡ったブルックリン区アップパーベイ沿いの再開発地域に4年前にオープンした複合型ショッピングビル群の一角にあります</p> <p>アクセス マンハッタンの中南部（タイムズスクエア）から地下鉄で約20分、隣接するアーウェイ478号線の出口からも約1分とアクセスが良く、週末にはマンハッタンやクイーンズ、ロングアイランドシディア、スタテンアイランドなどからも買物客が訪れます</p> <p>店舗の特徴 1階に日本食スーパー（サンライズマート）、レストラン、フードコート、日本酒専門店があり、2階のテナントならびに催事スペースを合わせて、約3万平方メートル（約2千5百平米/393坪）の広さを持つニューヨーク州最大の日系ショッピング&文化センターです</p> <p>来店客層 月間平均約5万人が来店、白系40%、アジア系40%、平日はオフィスワーカーやカジュアル、週末は家族連れなどで賑わいを見せておりコロナ禍にも関わらず来店客数や売上が増加しています</p>
---	--







令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1信）



6) 開催期間中のスケジュール（下記の日時は2024年です）

2月21日（水）	16:00～18:00	商品の搬入・陳列、現地オリエンテーション
2月22日（木）	11:30～19:00	食品展の開催（1日目）
2月23日（金）	11:30～19:00	食品展の開催（2日目）
2月24日（土）	11:00～20:00	食品展の開催（3日目）
2月25日（日）	12:00～18:00	食品展の開催（4日目・終了後撤収）

*** 出展事業者の皆様は2024年2月21日(水)16:00に現地会場へ集合となります**
* 食品展開催中のスケジュールは一部、変更となることがありますのでご了承ください

7) 日系輸入事業者との面談


食品展の開催期間中に、ニューヨーク地域の日系輸入卸事業者数社の仕入担当者を会場に招請し、遊覧される出展事業者様との面談の機会を設定いたします。日時や運営方法等の詳細は、開催直前のご案内となりますのであらかじめご了承ください。

8) アクセスとロケーション


直行便はJAL、ANA、デルタ、アメリカンの各航空会社がジョン・F・ケネディ（JFK）に、またユナイテッド航空がニューアーク（EWR）にそれぞれ就航（*）しており、どちらの空港からもタクシー、UBER、レンタカーにて所要約45～60分程度です。

* コロナ禍の影響により運休中の路線等もありますので運航スケジュール等、最新の情報につきましては必ず皆さまご自身にて各社のWEBサイト等において確認のうえ、ご自身にてご手配ください

* 現地での空港送迎ならびに宿泊ホテルについては運営事務局にて事前手配を行いますので、ご希望の方は第1回オリエンテーションの際にお申込下さい







令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1信）



9) 過去の開催イメージ① * 売り場の形状や装飾などは変更となりますのでご了承ください

以下は2022年2月に同一会場（JAPAN VILLAGE）で開催された際の参考画像です。
* 詳細は後日、オリエンテーション（オンライン開催）にてご案内いたします

尚、開催期間中の試食・試飲の方法や数量などについてご不明な場合や、食材・備品・マネキンの手配や調達方法などについてご質問がございましたら1ページまたは14ページに記載の運営事務局までEメールにてお知らせください。

5. 出展事業者向けオリエンテーション（オンライン開催）

<第1回オリエンテーション配布資料②（抜粋）>

令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1編） JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

2. この事業の目的

米国での日本産食品の流通事情を出展者の皆様に理解していただき、今後の輸出や販路の拡大に向けた自社商品のちつ可能性や工夫改善の課題などについて皆様に検証をしていただく「テストマーケティング」を目的としています。従って皆様ご自身が渡航され、現地において来店するお客様やバイヤー等業界関係者の方々と直接お話しをされることにより現地事情を肌で感じ取っていただくようお願いいたします。

***やむを得ない事情等により皆様ご自身による米国渡航が難しい場合は、現地で運営事務局が手配するマニキン、もしくは開催期間を通して終日勤務可能な販売代理人を必ずご依頼ください**

3. 出展商品の輸出について

1) 輸出手続き

皆様の出展商品は、いわゆる船内等米国への輸出事業者が指定されている場合を除き本事業における米国への輸出業務は東京共同貿易株式会社、米国における輸入業務はニューヨーク共同貿易株式会社、それぞれ委託します。

- *ニューヨークへは東京共同貿易株式会社が船中コンテナへの混載により輸出を行います
- *船舶のスケジュールを含む作業日程等については後日あらためてご案内いたします
- *東京共同貿易株式会社以外の輸出会社をご利用になる場合は必ず事前に運営事務局までその旨をご連絡いただき、食品展開催日でも現地店舗へ商品が搬入されるよう、皆様ご自身にて輸出入社社への依頼と必要な調整を行ってください
- *ご自身にて輸出の依頼を行う場合、遅延・遅配等のトラブルについて主催者・運営事務局は免費となります

2) 見積書の送付（該当事業者のみ）

皆様が提出される各商品の見積書ならびに商品規格書や米国栄養成分表など未提出書類について下記の見積書までEメールにてご送付ください。

送付先： 東京共同貿易株式会社
 担当： 鹿田様、有馬様、前田様
 Eメールアドレス： t_shikada@tmtc.co.jp
 y_arima@tmtc.co.jp
 k_maeda@tmtc.co.jp

*Eメールは必ず上記3名のご担当者全員に入れてご送付ください

送付期限： **9月15日（金）**

3) 見積書の作成にあたりご留意いただきたい点

上記2)の見積書には必ず下記各項目を含めた記載をお願いします。

- ①輸出に向けた納品場所：日本国内送付先までの輸送コスト
- ②基本出荷ロット

*上記①については次ページをご参照ください

令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1編） JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

4) 輸出に向けた納品場所：日本国内送付先のご案内（該当事業者のみ）

皆様の出展商品は、後日ご案内する期日以下のいずれかの納品場所へ送付いただくこととなりますので、あらかじめ該当箇所までの送付コストを見積書の商品価格へ含めてご提示下さい。特に、出荷ロットや出荷形態等により別途、追加コストが発生する場合等も必ず同様に商品価格へ含めて算出していただくようお願いいたします。

【冷凍の場合】

横浜冷凍六甲物流センター または、 日本物流センター株式会社
 兵庫県神戸市東灘区向洋町東4-15-3 神奈川県川崎市川崎区浮島町12-3
 TEL: 078-857-2468 TEL: 044-578-1004

【常温・チルド（東京入れ）の場合】

日本物流センター株式会社
 神奈川県川崎市川崎区浮島町12-3
 TEL: 044-578-1004

【常温（神戸入れ）の場合】

株式会社ニックス六甲CFS
 兵庫県神戸市東灘区向洋町東4丁目15
 TEL: 078-857-7190

【チルド（神戸入れ）の場合】

株式会社ニックス六甲物流センター
 兵庫県神戸市東灘区向洋町西6-23
 TEL: 078-857-3661

*輸出品の送付時期については後日あらためて東京共同貿易株式会社よりご案内させていただきます

5) 商品サンプルの送付（該当事業者のみ）

共同貿易グループ様を利用し出展商品を米国へ輸出される方は、各商品の実物を1品づつサンプルとして以下の宛先へ宅配便などにてご送付ください。

商品サンプルの送付先： 東京共同貿易株式会社
 ご担当者： 鹿田様
 所在地： 東京都台東区台東4-26-4
 東京共同貿易㈱ 輸出部4F
 TEL: 03-3835-8101

*上記、送付にあたり荷物は「クリア食品展inNY・出品サンプル在中」と必ず明記のうえお送りください

送付期限： **9月15日（金）**

令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1編） JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

4. オリエンテーション（オンラインによる出展説明会と質疑応答）

Zoomを利用したオリエンテーションを以下の日程にて2回、開催いたしますので万障お繰り合わせのうえ、ご参加くださいとさせていただきます。

第1回開催日時：9月26日（火）午前10時～11時半頃

主な内容： ①食品展の開催概要
 ②輸出入の実務等に関連するご案内
 ③出展事業者様の米国への渡航準備について
 ④制作物・備品の手配・SNS用コンテンツ等について
 ⑤皆様からのご質問への回答（質疑応答）など

Zoomリンク： 開始時刻となりましたら以下のURLよりZoomへご参加下さい
<https://us06web.zoom.us/j/82026065041?pwd=R0R5Sk1pUeUWVmt3JDZ29yUTBhbnVnZkdxdz09>
 ミーティングID: 820 2606 5041
 パスコード: 375179

第2回開催日時：11月8日（水）午前10時～11時半頃

主な内容： ①現地事情等について
 ②皆様の米国への渡航スケジュールについて
 ③開催当日（期間中）の予定等について
 ④皆様からのご質問への回答（質疑応答）など

Zoomリンク： 開始時刻となりましたら以下のURLよりZoomへご参加下さい
<https://us06web.zoom.us/j/87139745955?pwd=QW0hZk1pUeUWVmt3JDZ29yUTBhbnVnZkdxdz09>
 ミーティングID: 871 3974 5955
 パスコード: 696724

*オリエンテーション（オンライン説明会）へは両日ともご参加をお願いします
 *Zoomのご利用が不明な方や、参加が難しい方は終了後に収録動画をお送りしますので事前に下記、運営事務局までお知らせください
 *各種制作物・備品の手配・SNS用コンテンツ等のご提出、お申込み方法などの詳細については上記、第1回オリエンテーションにて詳細をご案内いたします

日本ふるさと名産食品展
運営事務局

食品展に関するお問合せのほか、備品類のお申込みやコンテンツファイル等データ類のご提出は、以下担当者宛てEメールにてお願いいたします

二見義之（ふたみよしゆき）
yfutami@jifcausa.org

令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1編） JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

5. 食品展への出展者一覧表

以下の通り、今年度の出展事業者様の概要をお知らせいたします。
 （順不同／敬称略、11自治体・15出展事業者）

自治体	出展事業者	出展商品（抜粋）
1	関ミナミ食品	南部ゆばの無添加スープx5種
2	岩手県 株式会社戸田久	盛岡冷麺、元祖わんこそば、三角たつどん、三角蕎麦どん
3	群馬県 榎幹物産株式会社	半生Veganうどん、生さくらうどん、生うどん太打ち、生そば
4	東京都 株式会社ギンズ	()
5	神奈川県 株式会社バイオコス	きののパーフェクトソース、きののミートパテ
6	愛知県 合資会社八丁味噌	八丁味噌(バグ)、八丁味噌、味噌(生)、赤しお味噌汁、八丁味噌の味噌湯
7	株式会社平山食品	TF(チキ→2種、伝々めしお、伝々めしお、伝々めしお)
8	和歌山県 合名会社仁正精糖高元	黒酢(バ→モン)、純ごめ酢、古来上寿しの酢、土佐酢、ちゃんぽん
9	愛媛県 伯方塩業株式会社	伯方塩、塩塩、薄塩、抹茶塩
10	福岡市 西濃製茶株式会社	八女抹茶みつ、八女玉露粉のつゆ、八女抹茶、八女抹茶ラテ
11	熊本県 丸ケン食品株式会社	MOCHIKON黒蜜きな粉、MOCHIKON抹茶、MOCHIKONチョコレート、FRUITUYKONJACx2種、KONJAC JUNKEX2種
12	宮崎県 LOCAL BAMBPOO 株式会社	延岡メンマ味噌、延岡メンマ醤油
13	株式会社ツメマ	たけのこ飯の素、やわらかたけのこ、たけのこ短冊、たけのこホル
14	鹿児島県 株式会社横福	薫の塩麹(んにく)、薫の黒(んにく)、薫の塩麹(んにく)、薫のんにく(ケル)
15	株式会社海連	百日熟成焼いも(とくちかつ)、はるかスティック

5. 出展事業者向けオリエンテーション（オンライン開催）

<第1回オリエンテーション配布資料③（抜粋）>

令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1編） JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

6. 制作物用の各社データご提供のお願い

運営事務局では食品展の開催時に会場にて使用する、以下の装飾備品を出展事業者様ごにて制作いたします。そこで、制作物に使用する英語のテキストや会社（商品）の指定ロゴ、商品画像などの各種情報を下記それぞれ所定のファイル形式にて、メール添付および/もしくはファイル転送サービス等をご利用のうえ、下記期限までに2ページ記載の運営事務局宛てにお送りください。

1) 出展者名の表示サイン（テーブル頭上の装飾パネル）

<参考イメージ（実物とは異なりますので予めご了承下さい）>

<ご提供いただくもの>

項目	形式	要件
1 会社（商品）のロゴ	jpgファイル	必ず解像度200dpi以上の画像をご提供ください
2 出展者（商品）名	英語テキスト (WORD又はパワポ等)	出展者名の表示方については、以下より選択ください： A. 会社名、ブランド名のみ B. 商品名又は品目を表す一般的な名称 C. 上記A.+B. (例：上記の参考イメージ) * 上記の他に要望があればお知らせください

2) 商品ごとの販売単価表示サイン

<ご提供いただくもの>

項目	形式	要件
3 商品名	英語テキスト (WORD又はパワポ等)	商品名の表示方については、以下より選択ください： A. 商品名のみ B. 商品名+商品の特性 (例：右記の参考イメージ) * 上記の他に要望があればお知らせください
4 商品画像	jpgファイル	必ず解像度300dpi以上の画像をご提供ください

3) ご提出期限 **10月31日（火）**

令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1編） JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

6. 各種お申込みについて

1) 備品類（購入もしくは4日間のレンタル）

試食試飲の提供および販売に必要な備品の購入及びレンタルについては以下の内容にて承ります。

品番	品名	参考画像	入数	料金	備考
1 A~C	【購入】 使い捨て A) 1.5oz Pカップ B) 2oz Pカップ C) 4oz Pカップ		各 2,000	\$100~	1.5oz & 2oz：非飲用用 4oz Foam Cup * A)はご飯などの試食提供に、 C)は暖かい飲料にも対応が 可能です
2 A~C	【購入】 使い捨て A) スプーン B) フォーク C) 爪楊枝		各 2,000	\$60~	爪楊枝にはカクテルナプキンが セットで含まれています
3 A~C	【レンタル】 湯沸かしポット A) 大(4L) B) 中(3L) C) 小(1.5L)		各 1台	\$80	お茶やインスタント味噌汁等の 試飲提供に最適です
4 A~D	【レンタル】 A) ホットプレート B) 電子レンジ C) IH/バーナー D) 炊飯器		各 1式	\$80~	それぞれ以下の備品類が 含まれています A)調理用トング B) D)ボール C)調理用鍋
5 A, B	【レンタル】 フンドパン A) 深さ約6cm B) 深さ約3cm		各 1個	\$20~	ステンレス製の大形調理用 パンです サイズ例：約46cm x 約33cm * 実物のサイズは異なる場合があります
6	【レンタル】 トレイ（黒）		各 1個	\$10	テーブル上に試飲・試食 カップを提供する際に最適です サイズ例：約38cm x 約28cm * 実物のサイズは異なる場合があります
7 A~C	【レンタル】 A) 冷蔵庫 B) 冷凍庫 C) クーラーボックス				* 料金・サイズ等の詳細は、運営事務局まで お問合せください

令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1編） JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

2) 食材（購入）

試食・試飲の提供および販売に必要な食材の購入については以下の内容にて承ります。
尚、下記はいずれも4日間（約2,000人程度）の試食・試飲への対応を目安とした数量です。

品番	品名	参考画像	単位	料金	備考
8	【購入】 アイスクリーム (パニョのみ)		3ガロン入 (11kg) X 3ケース	\$150	アイスチスト、専用スクレーパー、ドライアイス付き * 1.5ozの試食カップで約2,000人への試食提供が目安です
9	【購入】 ミネラルウォーター (ボトル)		500ml x 24本入 x 4ケース	\$60	お茶、味噌汁等の提供に適した軟水500mlボトルタイプなので、取扱も簡単です * 1oz(約25cc)で約2,000人分程度 の試飲提供が目安です

3) 電源（購入）

試食・試飲の提供および販売に必要な調理機器で電力を必要とする場合、別途電源のお申込が必要です。
尚、レンタルを利用せず、ご自身にて電子機器類を持ち込んで利用される場合も同様に電源のお申込が必要となりますのでご了承ください。* 必要アンペア数が不明の場合は運営事務局までお問合せ下さい

品番	許容量	単位	料金	備考
10	10アンペアまで	1口 x 4日間	\$150	コンセント x 1口、テーブルまでの配線を含む * 複数の電子機器を同時に利用される場合は必ず2口以上でお申込ください
11	20アンペアまで	1口 x 4日間	\$250	

4) マネキン（専門会社からの派遣）

本食品展での経験が豊富で評判が良く、労務管理や保険などの不安がない専門業者からの派遣です。

品番	サービス項目	参考画像	単位	料金	内容
12	【派遣】 マネキン		1名 x 4日間	\$1,800	木～日：1日あたり7時間勤務 * 法定休憩、交通費、保険、保険 * 休憩時のアップグレード業務の管理者（マネージャー）が付きます * 勤務時間は開催日・開催時刻に合わせて変動いたします * 試食試飲の調理・提供等方法に関するマネキンへの指示・伝達は運営事務局にて中継いたします

* 上記1)～4)に記載のないものや、ご不明な点については運営事務局までお問合せください
* 上記の画像等はイメージであり、形状・色・分量などは実際のものと異なる場合がありますのであらかじめご了承ください

5) お申込・お支払い

第1回オリエンテーションにご案内する「備品等追加申込書」に所定の事項をご入力の上、下記の期日までにEメール添付にて運営事務局までお申込下さい。
お支払いは別途、クレジットカード（VISA又はMASTER CARD）にて承ります。

6) お申込期限 **12月1日（金）**

令和5年度日本ふるさと名産食品展 in ニューヨーク（第1編） JFCA JAPANESE FOOD CULTURE ASSOCIATION

7. 各種制作物・SNS告知用のデータについて

1) ランディングページやSNSを活用した事前告知

本食品展では、開催に先駆けてWEBサイトに食品専用ランディングページを設置し、テキスト・画像・動画などの掲載を通して皆様の企業や商品・サービスなどの紹介を行います。
また併せて、開催2か月ほど前からSNSを活用した事前告知を行い、前述の食品専用ランディングページへの誘導により、食品展そのものへの誘客促進をはかります。

2) 各種制作物

本食品展では、開催期間中を通して会場における装飾や案内等を目的として、掲示用ポスター、店頭配布用チラシ、出展者サイン、商品ごとの価格サインなどの各種制作物を作成いたします。

3) 各種データのご提出

上記1)、2)の作成にあたり、出展事業者の皆様の商品やサービス・企業に関する以下のコンテンツ素材をそれぞれ所定のデータファイルにて下記の期日までに提供いただくため、ご準備をお願いいたします。

種類	内容	ファイル形式	必要サイズ	備考
テキスト (文章)	英語で50～100単語程度	WORD EXCEL パワポなど	特になし	* 必ず英語でご用意ください * 翻訳が必要な場合、別途費用が発生します (料金はお問合せください)
画像	商品 実食の風景 盛り付けの例など	JPG PNG など	360dpi以上	* 1品目につき1種類以上の画像をご提供ください
動画	実食の風景 盛り付けの例 調理風景など	mp4 など	特になし	* 長くて45秒程度以内に編集したショート動画をご提供ください * 日本語の字幕やナレーションが入ったものは使用をお断りする場合ががあります

* 英文テキスト及び画像のご提供は必須（動画については任意）です
* データの内容やご提出方法など詳細については第1回オリエンテーションにてご案内いたします

4) ご提出期限 **12月1日（金）**

日本ふるさと名産食品展
運営事務局

食品展に関するお問合せのほか、備品類のお申込みやコンテンツファイル等
データ類のご提出は、以下の担当者宛てEメールにてお願いいたします

二見義之（ふたみよしゆき）
yutami@jfcausa.org

5. 出展事業者向けオリエンテーション（オンライン開催）

<第2回オリエンテーション配布資料①（抜粋）>

CLAIR

R5 日本ふるさと名産食品展
in ニューヨーク実施事業

第2回
オリエンテーション

2023年11月8日

日本ふるさと名産食品展「運営事務局」
日本食文化振興協会 (JFCA)
二見: yfutami@jfcausa.org
TEL: (050) 5479-0221

1. 食品展に向けた準備

1) 輸出の状況

- コンテナのスケジュール
日本出港 (12月上旬予定) ⇒ 米国入港 (2024年1月中旬予定)
- 遅延の可能性について
a. 途中、高麗で別船舶へ積替えるスケジュールが変更となる可能性
b. ニューヨークでの輸入・通関時の FDA ホールドの可能性

2) 特設ページへの商品情報の掲載

- 前年度例 (右図参照)
<https://www.jfcausa.org>
*上記は参考例であり、実際のデザインや装丁などは異なりますのであらかじめご確認ください

3) SNSによる事前告知 (PR)

- 前年度例 (右図参照)
- 実施時期 (予定)
2024年1月~2月
- 連携先 (予定)
Japan Village など
*実施時期、連携先などは変更となる場合があります

4) サインプレート等の制作

- 参考例 (右図参照)

①催事名
②出展者ロゴマーク
③出展者表記
④QRコード

5) マネキン・備品類等の申込

- 申込方法・書類
所定のエクセルフォームにて運営事務局までお申込みください
- 支払方法・時期
12月に送付予定のインボイスの明細 (記載内容) をご確認のうえ、クレジットカード (VISA, MASTER, AMEX) にてお支払いください
海外送金をご利用の場合、手数料はお客様の負担となります

上記、2)~5) につきましては、添付のエクセルフォームをご記入のうえ、**12月1日 (金) までに、運営事務局の二見 (yfutami@jfcausa.org) までご返送ください。**

3

2. 食品展当日の流れ

1) 集合日時 2024年2月21日 (水) 午後4時~
「ジャパンビレッジ2階催事スペース」(ニューヨーク市ブルックリン区)
*商品陳列、テーブル装飾などを行なっていただきます

2) 開催スケジュール

2月22日 (木)	正午~午後7時
2月23日 (金)	正午~午後7時
2月24日 (土)	午前11時半~午後8時
2月25日 (日)	午前11時半~午後6時

3) 販売テーブルについて

- テーブルサイズ・仕様
(予定) 幅: 約120cm x 奥行: 約76cm x 高さ: 約72cm
テーブルクロス (布製): 黒
- テーブル装飾 (参考イメージ)

4) 試食試飲提供における留意事項

- 対象商品
試食・試飲提供は買取商品のみに限ります
*商談用サンプルの一般消費者への試供は固くお断りします
- 提供のペース配分
4日間の食品展のうち、週末 (土、日) の来店客の方が多くなる見込みですので
試食・試飲サンプルの提供数量は日毎に区分けされるようおすすめます

5) アンケートの実施

- 設問の内容 (参考例)
①回答者について (年齢層、人種、認知ルートなど)
②商品について (味、価格、サイズ、購入の理由など)
- 回収目標数
各社4日間計40~50件程度を目標といたします

4

3. 出展者自身が現地へ渡航される場合

1) 現地の状況 (2023年11月時点)

- インフラが常態化しているものの景気は良好
- アジアンヘイトには引き続き注意
- 現地滞在費 (特に宿泊・飲食代) が高騰

2) 渡航の準備

- 航空手配・宿泊手配
⇒ WEB等にてご自身で手配をお願いします
⇒ 会場に近いおすすめホテル (右図は一例)
⇒ いずれも徒歩圏内です
- 上記の1)の手配結果は、必ず1か月前までに運営事務局までお知らせください

3) 現地バイヤー (輸入事業者・販売店マネージャー) との面談の設定
初日もしくは2日目のいずれかにて先様の要望に基づき、日系輸入卸事業者3社 (NY共同貿易、KCセントラル貿易、ダイエイトレーディング) ならびにサンライズマートブルックリン店の商品仕入担当マネージャーとの面談を可能な範囲で設定いたします。
*面談はあくまでもバイヤー側の要望による組合せの設定となりますので、全ての出展者が対象となる訳ではありません
*組合せの最終ご案内は開催直前となります点もあらかじめご了解をお願いします

4. 現地渡航ができない場合

1) 運営事務局にて専属のマネキンや備品・機材の手配を承ります

- 開催期間を通して専属のマネキンを配置いたします (休憩食事中のバックアップ管理もマネキンの派遣会社が行うの安心です)
- 提供・販売方法に関するマネキンへの指示も運営事務局が仲介いたします
- 来場者とのやり取りのフィードバックはマネキンと運営事務局が連携して行います
- 備品・機材の調達・管理等は運営事務局が行います

2) 現地販売員ならびに備品・機材等を出展者が直接手配する場合の留意点

- 開催期間を通して複数の販売員の配置が必須です (休憩食事中のバックアップ要員が不可欠です)
- 来場者とのやり取りのフィードバックは直接行っていただく必要があります
- 上記1~iiに関する不具合やトラブルについては主催者・運営事務局は免責です

5. 質疑応答

5

6. 商品の案内 (兼、事前告知)

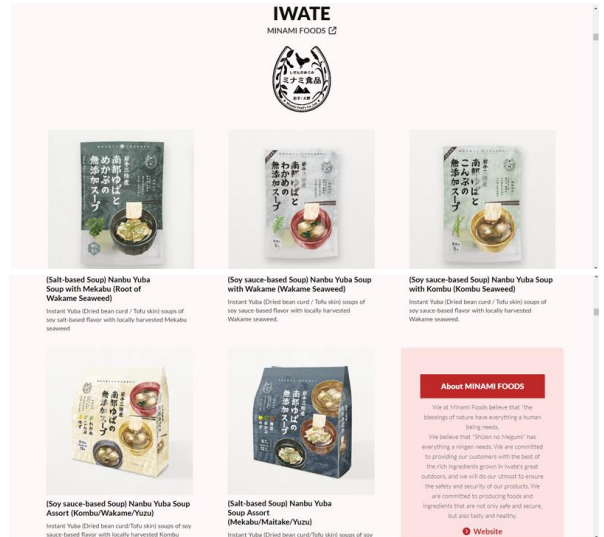
1) 商品案内ページ (商品POP) の制作・開設

一般消費者へのリーチを持つJFCAの公式ページ (<https://www.japanfoodculture.org/>) へ出展各社ごとに出品全商品 (全16社67品目) を紹介する特設ページを制作、掲載いたしました。商品POPの作成に代えることにより、サンライズマート社と連携したSNS広告と連動した情報発信・拡散による食品展の事前告知と集客への相乗効果へ繋がりました。

<トップ画面>



<岩手県：ミナミ食品>



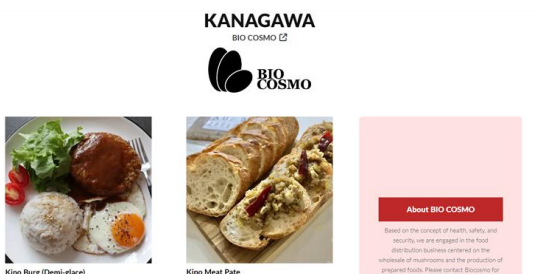
<岩手県：戸田久>



<東京都：ギンビス>



<神奈川県：バイオコスモ>



<群馬県：根岸物産>



Vegan Udon
Flavorful semi-sweet udon noodles made from 100% Goma-flu, with a rich boost of soy for vegetarians and vegans that contains no chemical seasonings or animal-derived ingredients.



Sakura Udon
Delicious cherry blossom flavored udon noodles knaded with cherry blossom leaves and served with brown sauce that concentrates the flavor of the udon and allows you to enjoy its chunky texture.



Nama Soba
We are proud to be one of the top sellers of nama soba in the northern Kanto region. You can enjoy the rich flavor of brown buckwheat noodles and the power of wheat.



Nama Udon
This from-udon noodles is one of the top-selling products in the northern Kanto region, created by stubbornly adhering to the same old methods and ingredients that have been used since the company's founding. You can enjoy the rich flavor and texture of the udon noodles, which are made by extracting the natural flavor and strength of the ingredients to the utmost limit.

About NEGISHI BUSSAN

We have been producing from-udon for half a century using an old-fashioned method that draws out the flavor and strength of the ingredients to the utmost limit. We have won two Monde Selection Gold Medals for Udon and Soba, and continue to win awards year after year.

Website

<愛知県：カクキュー>



Hatcho Miso Solid
Hatcho Miso is made from only soybeans and salt, prepared in a large wooden vat, aged up like a misocream with natural river stones by the hands of craftsmen in-wards, and then carefully brewed.



Hatcho Miso Powder
Our special miso powder is now available in individual packages! Just sprinkle it on a variety of dishes. Hatcho Miso Powder is a powdered form of Hatcho Miso made from Hiyoko great soybeans.



Miso-dare + Paste
The traditional taste of Hatcho miso is used in this Japanese style seasoning. With just one stick, you can easily enjoy delicious dishes.



Akakashi Miso Freeze-dried Miso Soup
Akakashi miso is made with red-colored akakashi miso. Ingredients are water, red miso, yuba and wakame. Simply pour in hot water and enjoy the authentic taste of miso soup.



Hatcho Miso Freeze-dried Miso Soup
This Hatcho miso is made with Hatcho miso and freeze-dried with Japanese ingredients. It is made with miso and bonito dashi, and uses Japanese ingredients such as barberry root, wakame, enoki mushrooms, and wakame seaweed.

About KAKUKYU

Hatcho Miso has been made in the traditional way since the early Edo period in Hachiman's former residence village, located 870 meters west of Okazaki Castle in Okazaki City, Aichi Prefecture, the birthplace of Tokugawa Iyeyasu. The miso is prepared in large wooden vats, and natural river stones are piled up in a circular shape by hand and used as weights, and the miso is naturally brewed and matured for two summers and two winters (more than two years).

We are committed to preserving our traditional manufacturing methods and culture and passing on the taste of Hatcho miso to the next generation.

Website

<愛知県：ベルエアー>



Sake Kasu (Sake lees) Chocolate
Sake lees is known to be good for health. Sake Kasu



Sake Kasu (Sake lees) Chocolate - 6 Pack with Cypress Casks

About BELAIR

This premium sake-kasu chocolate is made from sake lees from Junmai Daiginjo sake and high-quality white chocolate. It is sold as an accompaniment to not only sake, but also whiskey and brandy. It is non-toxic and can be used as a snack for children. Sake-kasu is rich in various amino acids and vitamins, so Sake-kasu Chocolate is not only delicious but also an easy health food with good effects on beauty and health.

<愛知県：平松食品>



TERRIYAKI FISH Jerky Samma (Black Pepper)
Japanese codfish are good at making fishes tasty. We grill and season samma by Kanto-style manufacturing method, that brings out Japanese codfish's sweet and spicy tastes. Then, "TERRIYAKI FISH JERKY" is done after added black pepper as an accent. Its texture is tender and soft. Enjoyment with Japanese cuisine and party is very funny. It goes great with sake, and it can put on seafood salad or pizza as a topping. We can enjoy them easily without cooking.



TERRIYAKI FISH Jerky Iwashi (Sansho)
Japanese codfish are good at making fishes tasty. We seasoned San-ribe fillet by Kanto-style manufacturing method that brings out Japanese codfish's sweet and salty tastes. Then, "TERRIYAKI FISH JERKY" is done after added sansho (Japanese pepper) as an accent. Its texture is tender and soft. Japanese codfish is famous for its taste, and produce pleasant and deliciousness. It goes great with sake, and it can put on seafood salad or pizza as a topping. We can enjoy them easily without cooking.



Den Den NISHIN UMA-NI (Cooked Herring INGERS)
The herring was made into "Tobako-ri" using the traditional Japanese cooking method over three days. This is a special version of HQ MMS, that does not use chemical seasonings. Tobako-ri is a traditional Japanese food. It is recommended to enjoy the taste of Japanese food as it can be eaten as is. If you put it on sake noodles, you can easily make Kanto's famous "Teriyaki soba". Perfect to accompany rice or as a snack with SAKÉ.

About HIRAMATSU SEAFOOD

Established in 1922, we have been making Japanese traditional food "haku-daru" for three generations. The authentic Japanese taste, which is made over a period of three days, has evolved into "TERRIYAKI FISH" through our active efforts to develop gourmet sales.

<和歌山県：丸正酢醸造元>



Kurozu Vermont
Our brewed "gluten-free black vinegar" blended with lavender honey from Soan. Drink with water or sake at a desired strength of approximately 1 to 10 times its original volume. Pour it over ice cream yogurt, or use it in cooking.



Jun Komesu (Pure Rice Vinegar)
This is an agave rice vinegar brewed daily by adding sweet vinegar made from Yamashirodai grapes from Hyogo Prefecture's Special District and sweet sake made from Kurozu rice (produced in Kawanabe-ta Town, which has been growing using some vinegar to control weed growth and reduce the use of pesticides. It is a basic vinegar made only from rice, with no sake lees or other additives, and can be used in all kinds of dishes, including sushi rice and dressing.



Sushi no Su (Sushi Vinegar)
This is a top-quality product that brings out the traditional Japanese taste of Kani Zushi by making the most of our brewer's rice vinegar, natural blend sake, and other ingredients in a unique blend. This single bottle of this versatile vinegar can be used not only for sushi rice, but also for a wide range of vinegar foods, such as dressings mixed with sesame oil or dashi.

About MARUSHOSU JOZO

Since its establishment in 1879 (age 12), we have stubbornly maintained the traditional brewing style of Choshi-cu's "vapor-sterilization, sear, wash, sear, wash" and large vats made of Fuzuno cedar to preserve the ancient Japanese brewing method, and have handed down the complete handmade method. The former president's deep desire that "the brewery is a dojo for vinegar brewers" and his unwavering determination to treat water



Tosa Su



Chamon Zu

<愛媛県：伯方塩業>



Hakata Salt Roasted Salt
Hakata salt is roasted to make it silky and smooth. Since the drums are fire and do not burn easily, it can be used for season ingredients events. It is also easy to adjust the amount, making it convenient for seasoning soups and dishes.



Hakata Salt Roasted Salt Bottle
It is silky and has a mild salty taste. A convenient bottle for seasoning and finishing dishes. Two types of spouts, one with seven holes and the other with one hole. It can be used according to the amount of salt, and the handy type is easy to hold.



Moshio "Saredoshio" (Japanese Seaweed Salt)
This traditional seaweed product is said to have been made for about 1,500 years. It is pure domestic, additive-free roasted salt made by concentrating seawater from the Seto Inland Sea in Japan's unique Roushi salt fields and then boiling it with packed seaweed from the same Seto Inland Sea. It is especially recommended as a dipping salt for third foods such as sashimi.



Matcha Sea Salt
It is made only with Hakko no Salt and JAS certified organic 100% green tea. Recommended as dipping salt.

About HAKATA ENGYO

A salt manufacturer established in 1972, it is a flagship product, Hakko no Salt. Dig has been No. 1 salt category water in total PCS for three consecutive years, and will be No. 1 salt brand in 2023. It is for the most well-known salt manufacturer in Japan according to ISBRDSI, with a recognition rate of over 90%.

Website

<愛媛県：柑橘ラボ>

EHIME
KANIKITSU LABO
KANIKITSU LABO
JAPAN



Dry Candied Japanese Citrus Peel Variety Pack (Yuzu, Amatsubo, Iyokan, Kawachi Bankan & Setouchi Lemon).



Dry Candied Yuzu Peel
Yuzu is a very citrusy fruit and other members in its family. Yuzu Candied Peels exhibit a



Dry Candied Amatsubo Peel
Amatsubo, also known as Japanese summer orange, is aromatic and has a sweet and sour flavor.



Dry Candied Iyokan Peel
Iyokan resembles a variety of grape. Citrusy fragrance when packed with well-balanced sweet and sour flavor. Iyokan Candied Peels bring you a rich citrus flavor reminiscent of freshly squeezed juice that pairs well with chocolate.



Dry Candied Blood Orange Peel
Blood orange varieties, the sweetest of all blood orange varieties with richly balanced tartness. Blood Orange Candied Peels boasts a vibrant orange color and concentrated umami. Pair it with yogurt!



Dry Candied Kawachi Bankan Peel
Kawachi Bankan is a rare type of citrus fruit in Japan. It has a high sugar content of about 11%, slightly acidic, and is very juicy. Kawachi Bankan Candied Peels have a honeycomb-like refreshing and juicy flavor that works amazingly as ice cream toppings.



About
KANIKITSU LABO

<熊本市：マルキン食品>

KUMAMOTO CITY
MARUKIN FOODS
MARUKIN FOODS CO.LTD.



MOCHIKON Karamitsu Kinako
This beige sweet has a chewy texture that is hard to believe it is kaniro, and is just like a waffle/biscuits (one called). Karamitsu Kinako, a classic Japanese confectionery flavor, is the most popular flavor in the



MOCHIKON Matcha
This kaniro sweet has a chewy texture that is hard to believe it is kaniro, and is just like a waffle/biscuits (one called). It is flavored with Hokkaido matcha green tea and Uji matcha green tea, two of Japan's most popular flavors in the



MOCHIKON W Chocolate
A kaniro sweet with a chewy texture that is hard to believe it is kaniro, just like the waffle/biscuits (one called). It is flavored with milk chocolate powder. The chocolate



KONJAC STRIPS Mango
Konnyaku is dried konnyaku flavored with mango, which gives it the appearance of gummy. Although it is made of konnyaku, it has no odor, and the more you chew it, the richer the mango flavor spreads.



KONJAC STRIPS Grape
Konnyaku is dried konnyaku flavored with grape, which gives it the appearance of gummy. Although it is made of konnyaku, it has no odor, and the more you chew it, the richer the flavor of grapes spreads.



KONJAC JUNKIE Black Pepper
Dried konnyaku flavored with black pepper is like jelly and full of flavor. Although made of konnyaku, there is no odor, and the more you chew, the more the flavor spreads and the spicier the taste becomes.



About
MARUKIN FOODS

<鹿児島県：タケマン>

KAGOSHIMA
TAKE MAN



Taketoko Gohan no Moto
Cook rice in a rice cooker in the same way you cook regular rice, and cook it in the same way you cook regular rice in a rice cooker. It is easy and authentic, rice is ready to eat.



Soft Taketoko (Soft bamboo shoot)
Delicious bamboo shoots boiled in water with the tender skin packed.
This product can be used as a topping for salads, pizza, simmered dishes, bamboo shoot rice, or to create a bamboo shoot feeding.



Taketoko Tanzaku (Cut bamboo shoot)
Pre-cut strips for immediate use in cooking. It is pre-cut into strips for immediate use in cooking. It can be used for a wide range of dishes.



Taketoko Whole (Whole bamboo shoot)
Packed with freshly selected whole products. No additives are used.
Suitable for a wide range of dishes.

About
TAKE MAN
We are a company specializing in boiled Japanese bamboo shoots. We produce delicious boiled bamboo shoots by using a manufacturing method that does not use any additives, and by handling the entire process from carefully selected bamboo raw materials to manufacturing, processing and sales. We also deliver our products to the Imperial Household Agency. Bamboo shoots are said to be one of the best ingredients for Japanese food. We hope that we can take this opportunity to give even the slightest recognition overseas.
[Website](#)

<福岡市：西福製茶>

FUKUOKA CITY
NISHIFUKUSEICHA

西福製茶



Yame Matcha Honey
A taste with the taste of green color and rich taste of Yame matcha. Winner of the Gold award of the World



Yame Matcha
Matcha from Yame packed in easy to use packages.



Yame Matcha Latte
Matcha latte powder using matcha from Yame. Yame matcha is known for being very high quality in



Yame Gyokuro
The highest form of Japanese green tea is called Gyokuro. Yame which is located in the Fukuoka prefecture is famous for producing the best and highest quality Gyokuro in the whole of Japan. Fukuoka's Gyokuro receives the best reviews of the annual Japanese tea contest. Yame Gyokuro has obtained the title of best Our Gyokuro is obtained perfectly to get out all the umami and sweetness creating an exceptionally wonderful taste. Received the Gold award at the World Green Tea contest 2020, March 2020

About
NISHIFUKUSEICHA
We are a Japanese tea store established in 1956. We deal in teas from Fukuoka with a focus on Fukuoka's Yame-cha (Yame tea). We make a wide range of products including Yame gyokuro, the best in Japan, and Yame matcha (green tea bags and powder). We export our teas to 12 countries around the world, and our teas are used in Michelin-starred restaurants. We can also offer tea seminars that teach our teas. Yame Matcha Mitsu and Yame Gyokuro have won gold medals at the World Green Tea Contest.
[Website](#)

<鹿児島県：薩摩の薫農園>

KAGOSHIMA
YOKOFUKU



Kaoi's Salted Koji Garlic
Salted koji and black garlic, an all-purpose flavor enhancer. Koji is a type of steamed rice to which koji mold is attached and cultivated under conditions of temperature and humidity conducive to molding. It is a Japanese food culture used as an ingredient in miso (soybean paste) and sake (sake). Koji contains many enzymes, so when you spread it on meat before cooking, the koji enzymes will make the meat tender and juicy, and the aroma of the garlic will stimulate your appetite! It is a versatile seasoning for the whole family that makes hot dishes, salad dressings, pasta sauces, and many other dishes even more delicious.



Kaoi's Salted Koji Black Garlic
Salted koji and black garlic, an all-purpose flavor enhancer. The fruit-like black garlic and the salty, umami taste of salted koji make your dishes even more delicious. Black garlic is high in antioxidants, and high in high enzymes that aid in the digestion and absorption of food. This special seasoning (seasoning) is a mixture of very healthy ingredients. Black garlic has a garlic smell, so it is safe to use for those who are concerned about the smell. It is an energetic product that can be used in a wide range of dishes such as garlic toast, salad dressings, and dipping sauces.



Kaoi's Black Garlic
Black garlic is garlic fermented from the fields and obtained and treated for a long time in a bath at a constant temperature and humidity. By processing the garlic into black garlic (KAGI) contains more amino acids, antioxidants, B vitamins, and other antioxidants than raw garlic, and tastes like dried fruit without the biting garlic smell. It is easy to use and eat as is. This peel can be enjoyed as peel tea without dissolving it. Phone 099-261-1100. 1 to 1 capsules per day. We hope you will find it useful for your daily energy! The National Cancer Institute in the U.S. announced in 1990 that garlic is the most effective food in preventing cancer (long-term food) and is called a superfood.

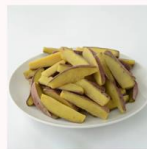


About
YOKOFUKU
We are engaged in the both industry of producing, manufacturing and selling garlic in Kagoshima. The garlic produced in the long hours of sunlight in the warm region and the magnificent Shimo-iri is deep and healthy, and has a unique spiciness, sweetness, and flavor. We use this garlic to produce products that can improve the quality of food at home.

<鹿児島県：海連>

KAGOSHIMA
KAIREN

海連



Benharuku Mushi-imo (Steamed Sweet Potato Stick)



Yaki-imo (Roast Sweet Potato) Bite Size
After harvesting, the sweetmeats and umami are

About
KAIREN
Yakimo is made from only 100% Kagoshima-grown sweet potatoes (Benharuku). After harvesting, the sweetness of the sweet potatoes is raised by roasting them at low temperature for more than 100 days. A machine that uses heated steam is used. The heated sweet potatoes are produced using a special baking method that is almost oxygen-free and pollution-free.
The sticks can be eaten together to make natural sweet potato ice cream, or used as an

7. 制作物

1) 出展者ヘッダーサイン①

出展事業者各社ごとに販売テーブル上部に掲げるヘッダーサインを制作、設置いたしました。

<岩手県：ミナミ食品>



<岩手県：戸田久>



<東京都：ギンビス>



<神奈川県：バイオコスモ>



<群馬県：根岸物産>



<愛知県：カクキュー>



<愛知県：ベルエア>



<愛知県：平松食品>



1) 出展者ヘッダーサイン②

<和歌山県：丸正酢醸造元>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY 



**MARUSHO RICE VINEGAR
 MANUFACTURER & CO
 WAKAYAMA, JAPAN**

<愛媛県：伯方塩業>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY 



**HAKATA SALT
 CO., LTD.
 EHIME, JAPAN**

<愛媛県：柑橘ラボ>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY 



**KANKITSU LABO
 EHIME, JAPAN**

<福岡市：西福製茶>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY 



**NISHIFUKU SEICHA
 CO., LTD.
 FUKUOKA, JAPAN**

<熊本市：マルキン食品>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY 



**MARUKIN
 FOODS CO.,LTD.
 KUMAMOTO, JAPAN**

<鹿児島県：薩摩の薫農園>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY 



**KAORI FARM
 KAGOSHIMA, JAPAN**

<鹿児島県：タケマン>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY 



**TAKEMAN CORP
 KAGOSHIMA, JAPAN**

<鹿児島県：海連>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY 



**KAIREN CO., LTD.
 KAGOSHIMA, JAPAN**

<クリア本部>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY



**COUNCIL OF LOCAL
 AUTHORITIES FOR
 FOREIGN AFFAIRS (CLAIR)
 TOKYO, JAPAN**

<JETRO NY事務所>

JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR IN NY



**JAPAN EXTERNAL TRADE
 ORGANIZATION (JETRO)
 NEW YORK OFFICE
 NEW YORK, NY**

2) 商品 (プライス) カード① (01~15)

出展事業者各社の販売テーブル上に掲出し、来場者への認知を促すものとして以下の商品カードについて個別に全16社67品目分を制作、各社のテーブル上に設置いたしました。

Soy sauce-based Soup
Nanbu Yuba Soup Assort
 Kombu/Wakame/Yuzu



\$8.79

ALLERGEN




Salt-based Soup
Nanbu Yuba Soup Assort
 Mekabu/Maitake/Yuzu



\$8.79

ALLERGEN




Soy sauce-based Soup
Nanbu Yuba Soup with Kombu
 Kombu Seaweed



\$8.79

ALLERGEN




Soy sauce-based Soup
Nanbu Yuba Soup with Wakame
 Wakame Seaweed



\$18.29

ALLERGEN




Salt-based Soup
Nanbu Yuba Soup with Mekabu
 Root of Wakame Seaweed



\$18.29

ALLERGEN




Morioka Reimen
 Cold Noodle



\$9.59

ALLERGEN




Vegan Udon



\$7.19

ALLERGEN




Sakura Udon



\$6.19

ALLERGEN




Nama Soba



\$3.19

ALLERGEN




Nama Udon



\$2.69

ALLERGEN




Kino Burg Demi-glace



\$10.39

ALLERGEN




Kino Meat Pate



\$15.89

ALLERGEN




TERIYAKI-FISH Jerky Sanma
 Black Pepper



\$4.59

ALLERGEN




TERIYAKI-FISH Jerky Iwashi
 Sansho



\$4.59

ALLERGEN




Den Den NISHIN UMA-NI
 Cooked Herring (NO MSG)



\$4.59

ALLERGEN




2) 商品 (プライス) カード② (16~30)

**Den Den
SANMA
KABAYAKI**
Broiled Pacific Saury
(NO MSG)



\$3.99

ALLERGEN




**Den Den
IWASHI
KANRO-NI**
Stewed Sardine
(NO MSG)



\$3.99

ALLERGEN




**Hatcho
Miso
Solid**



\$11.89

ALLERGEN




**Hatcho
Miso
Powder**



\$6.39

ALLERGEN




**Miso-
dare-
Paste**



\$3.69

ALLERGEN




**Akadashi
Miso
Freeze-dried
Miso Soup**



\$3.49

ALLERGEN




**Haccho
Miso
Freeze-drie
Miso Soup**



\$3.69

ALLERGEN




**Sake Kasu
(Sake lees/15%)
Chocolate**



\$6.00

ALLERGEN




**Sake Kasu
(Sake lees/25%)
Chocolate**



\$6.00

ALLERGEN




**Sake Kasu
(Sake lees/15%)
Chocolate**
6 Pack with
Cypress Casks



\$36.00

ALLERGEN




**Sake Kasu
(Sake lees/25%)
Chocolate**
6 Pack with
Cypress Casks



\$36.00

ALLERGEN




**Kurozu
Vermont**



\$24.99

ALLERGEN




**Jun
Komesu**
Pure Rice Vinegar



\$16.39

ALLERGEN




**Sushi
no Su**
Sushi Vinegar



\$14.99

ALLERGEN




Tosa Su



\$16.39

ALLERGEN




2) 商品 (プライス) カード③ (31~45)

Champon Zu



\$16.99

ALLERGEN




Hakata Salt Roasted Salt



\$4.49



Hakata Salt Roasted Salt Bottle



\$4.49



Moshio "Saredoshio" Japanese Seaweed Salt



\$8.89



Matcha Sea Salt



\$5.99



Yame Matcha Honey



\$11.19



Yame Matcha



\$6.69



Yame Matcha Latte



\$6.89



Yame Gyokuro



\$12.69



MOCHIKON Kuromitsu Kinako



\$5.19

ALLERGEN




MOCHIKON Matcha



\$5.19

ALLERGEN




MOCHIKON W Chocolate



\$5.19



KONJAC STRIPS Mango



\$3.99



KONJAC STRIPS Grape



\$3.99



KONJAC JUNKIE Black Pepper



\$3.99

ALLERGEN




2) 商品 (プライス) カード④ (46~60)

KONJAC JUNKIE Spicy Shoyu



\$3.99

ALLERGEN




Takenoko Gohan no Moto



\$8.89

ALLERGEN




Soft Takenoko
Soft bamboo shoot



\$8.59



Takenoko Tanzaku
Cut bamboo shoot



\$5.89



Takenoko Whole
Whole bamboo shoot



\$12.69



Kaori's Salted Koji Garlic



\$10.99



Kaori's Salted Koji Black Garlic



\$9.59



Kaori's Black Garlic



\$15.99



Kaori's Garlic Pickles



\$11.89



Beniharuka Mushi-imo
Steamed Sweet Potato Stick



\$14.29



Yaki-imo
Roast Sweet Potato Bite Size



\$9.59



ASPARAGUS BISCUITS



\$2.39

ALLERGEN




MINI ASPARAGUS BISCUITS
6P BAG



\$5.99

ALLERGEN




SHIMI-CHOC CORN SNACK WHOLE WHEAT



\$2.59

ALLERGEN




SHIMI CHOCO CORN SNACK WHOLE WHEAT 4P BAG



\$2.59

ALLERGEN




2) 商品 (プライス) カード⑤ (61~67)

**Dry Candied
Yuzu Peel**
1.05oz



\$4.99



**Dry Candied
Amanatsu
Peel**
1.05oz



\$4.99



**Dry Candied
Iyokan Peel**
1.05oz



\$4.99



**Dry Candied
Blood Orange
Peel**
1.05oz



\$4.99



**Dry Candied
Kawachi
Bankan Peel**
1.05oz



\$4.99



**Dry Candied
Setouchi
Lemon Peel**
1.05oz



\$4.99



**Dry Candied
Japanese Citrus Peel,
Variety Pack (Yuzu,
Amanatsu, Iyokan,
Kawachi Bankan &
Setouchi Lemon) 5.11oz**



\$22.99



2) 商品 (プライス) カード⑥

売切れ (SOLD OUT) の場合に備え、67枚それぞれの裏面をすべて「SOLD OUT」として両面印刷にて制作いたしました。

**Soy sauce-based Soup
Nanbu
YubaSoup
Ass
Kc**



SOLD OUT

\$0.79

ALLERGEN




3) 事前告知用のポスターならびにチラシ

食品展開催の事前告知用として店頭等へ掲示する大型ポスターならびに来店客への配布を目的としたチラシを制作し、新年1月以降よりサンライズマート各店舗に掲示、設置した。

<店頭掲出用大型ポスター>

Sponsored by
CLAIR

Mackerel Jerky
 PACIFIC SAURY FISH
 JAPANESE MACKEREL
 NEW BITE
TEBIYAKI FISH Jerky

Yakiimo Cut
 Yakiimo

Rice with bamboo shoots

Mochikon Matcha Green Tea
 PLANT BASED
 82 kcal
MOCHIKON

Sakura-Udon Noodle Soup
 Sakura-Udon

Green Tea Latte
 Green Tea Latte

Champonzu Vinegar
 CHAMPONZU

Hakata Dry Salt
 伯方の塩
 DRY SALT

Black Garlic
 BECK & DIAMOND
KAORI'S BLACK GARLIC
 BEAUTY & HEALTH

Cold Noodles
 Cold Noodles

Yuba Soup
 南無めばの
 無添加スー
 Yuba Soup

Asparagus Shaped Biscuits
 Asparagus Shaped Biscuits

Sake Kasu (Sake Lees) Chocolate
 Sake Kasu (Sake Lees) Chocolate

Mushroom-based Hamburg
 Mushroom-based Hamburg

Freeze-Dried Instant Miso Soup
 お味噌汁
 Freeze-Dried Instant Miso Soup

TRY THE TASTING SAMPLES!
JAPAN LOCAL SPECIALTY FAIR in NY 2024
 2/22(THU) - 25(SUN)
 THU&FRI 12-7PM
 SAT 12-8PM
 SUN 12-6PM

Website
Instagram

The Loft at Japan VILLAGE
 934 3rd Ave, Brooklyn, NY 11232

FREE ENTRY! PEOPLE OF ALL AGES ARE WELCOME!

Supported by JAPAN EXTERNAL TRADE ORGANIZATION NEW YORK OFFICE

JETRO
 Japan External Trade Organization

(ウ) 食品展の開催状況

1. 開催場所



- 1) 店舗 **JAPAN VILLAGE@Industry City**
by サンライズスマートグループ
934 3rd Avenue, Brooklyn, NY 11232 U.S.A.
TEL: (347)584-4579
- 2) ロケーション ロウワーマンハッタンからイーストリバーを渡ったブルックリン区アップパーベイ沿いの再開発地域に4年前にオープンした複合型ショッピングビル群の一角
- 3) アクセス マンハッタンの中心部（タイムズスクエア）から地下鉄で約20分、隣接するフリーウェイ478号線の出口からも約1分とアクセスも良く、週末にはマンハッタンやクイーンズ、ロングアイランドシティ、スタテンアイランドなどから訪れる買物客も多く、利便性の高さがポイント
- 4) 特徴 1階に日本食スーパー（サンライズスマート）、レストラン、フードコート、日本酒専門店があり、2階の各種テナントならびに大型催事スペースを合わせて3万平方フィート（約2千5百平米／393坪）の店舗面積を持つニューヨーク州最大の日系ショッピング＆文化センター

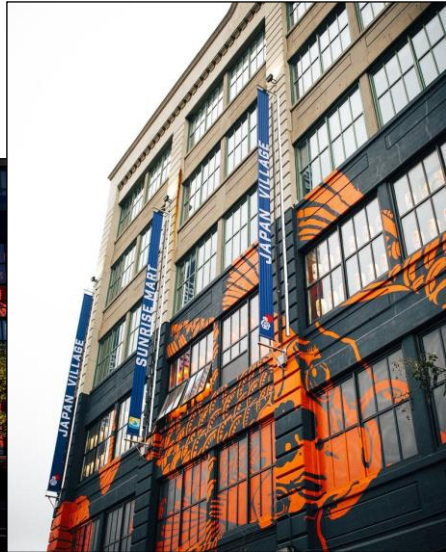
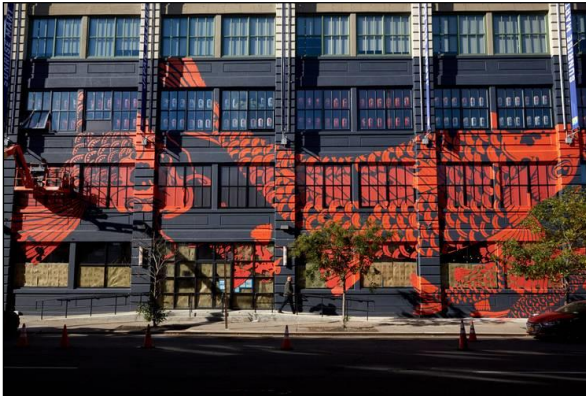
5) マップ上の位置

日本からのゲートウェイとなるジョン・F・ケネディ国際空港とユナイテッド航空のハブ空港であるニューアーク国際空港の間に位置しており、いずれの空港からでもタクシーやUberなどで1時間以内の距離にある

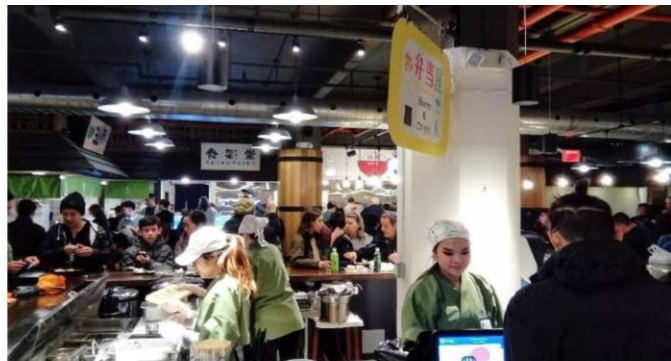


2. 施設の概要

【外観】 壁面に大きな鯉が象徴的に描かれた6階建ての大型ビルが目印



【店内（1階）】 日本食スーパーマーケット（サンライズマート）、ラーメンや寿司、おにぎりなどがテイクアウトできるフードコート、居酒屋レストラン「WAKUWAKU」、日本酒専門店「蔵一」などがある

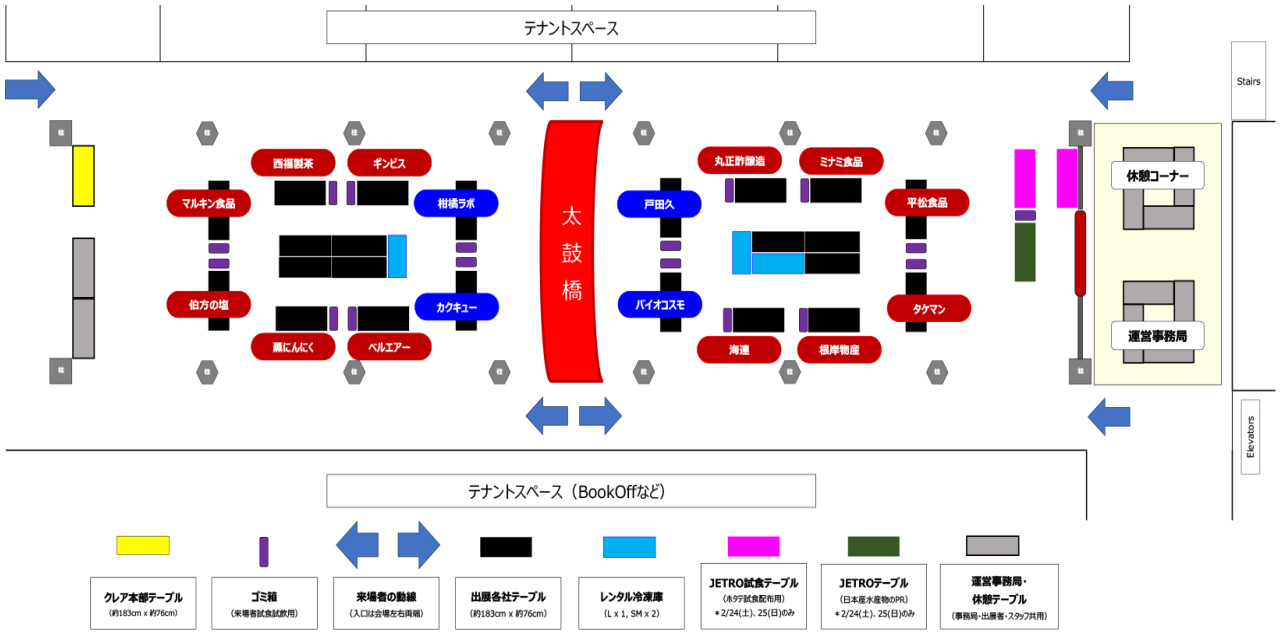


3. 食品展会場と運営

1) サンライズスマート社との連携による食品展の運営・管理

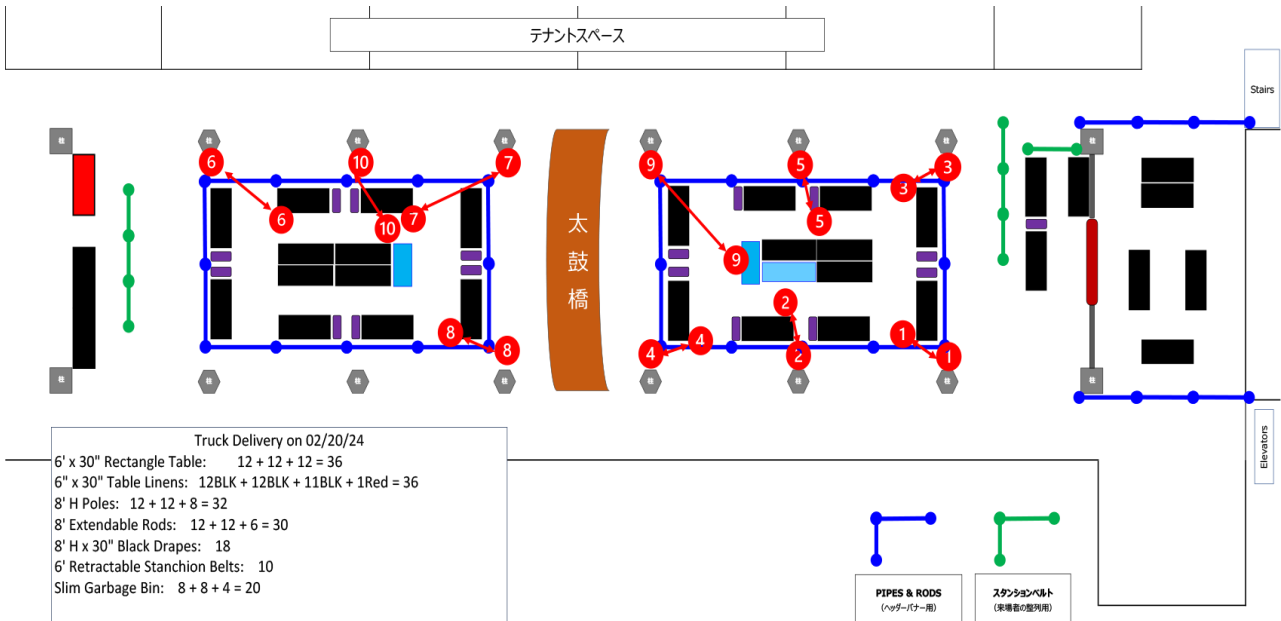
①会場レイアウト

食品展の開催にあたり、出展事業者の確定後より会場提供者となるジャパンビレッジのマネージメントチームとテーブル配置、出展者配置、来場者の動線、保安対策、スタンプラリーの運営などの打合せを行いました。特に今年度より、サンライズスマート側の方針として、販売時の支払い精算を各テーブルにおいて行う旨の通達があり、その対応方法について協議の結果、食品展開催前日のミーティング時に同社側より直接、出展事業者各社へ説明を行うことといたしました。



②会場施工ならびに什器類・電源等の設置

上記①に基づき、販売テーブル、テーブルクロス、ヘッダーサインプレートなどの他、出展事業者各社からの申込に基づく試食・試飲販売用の機材、電源、備品類等について食品展開催前々日より施工・設置を進め、同開催前日のミーティング後の出展事業者等によるテーブル装飾、商品陳列に向けて諸般の準備を整えました。



3) 会場の様子【全体①】



<会場入口（1階ホール）>



<1階スーパー出入口>



<販売エリア（各社テーブル）内の様子>



<販売エリア（各社テーブル）内の様子>



<試食提供準備中（開始前）>



<試食提供準備中（開始前）>



<クレジットカードで購入中>



<クレジットカードで購入中>

3) 会場の様子【全体②】



＜来場者で賑わう各社のテーブル＞



＜来場者で賑わう各社のテーブル＞



＜来場者で賑わう各社のテーブル＞



＜来場者で賑わう各社のテーブル＞



＜興味津々！＞



＜興味津々＞



＜アンケートにも真摯に回答中＞



＜アンケートにも真摯に回答中＞

3) 会場の様子 【出展事業者①】



＜岩手県：(株)ミナミ食品＞



＜岩手県：(株)ミナミ食品＞



＜岩手県：(株)戸田久＞



＜岩手県：(株)戸田久＞



＜東京都：株式会社ギンビス＞



＜東京都：株式会社ギンビス＞



＜神奈川県：株式会社バイオコスモ＞



＜神奈川県：株式会社バイオコスモ＞

3) 会場の様子【出展事業者②】



<群馬県：根岸物産株式会社>



<群馬県：根岸物産株式会社>



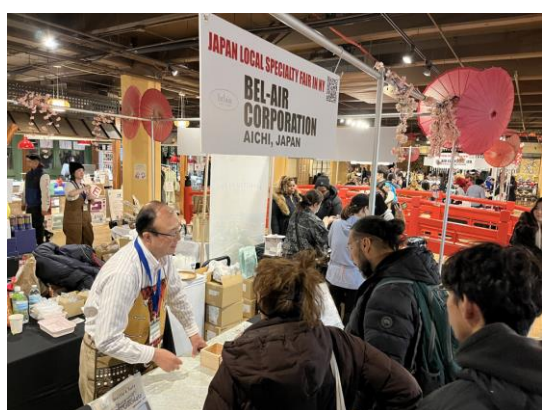
<愛知県：合資会社八丁味噌>



<愛知県：合資会社八丁味噌>



<愛知県：株式会社ベルエアー>



<愛知県：株式会社ベルエアー>



<愛知県：株式会社平松食品>



<愛知県：株式会社平松食品>

3) 会場の様子【出展事業者③】



<和歌山県：合名会社丸正酢醸造元>



<和歌山県：合名会社丸正酢醸造元>



<愛媛県：伯方塩業株式会社>



<愛媛県：伯方塩業株式会社>



<愛媛県：(有)新藤重晴商店>



<愛媛県：(有)新藤重晴商店>



<福岡市：西福製茶株式会社>



<福岡市：西福製茶株式会社>

3) 会場の様子 【出展事業者④】



<熊本市：マルキン食品株式会社>



<熊本市：マルキン食品株式会社>



<鹿児島県：株式会社横福>



<鹿児島県：株式会社横福>



<鹿児島県：株式会社タケマン>



<鹿児島県：株式会社タケマン>

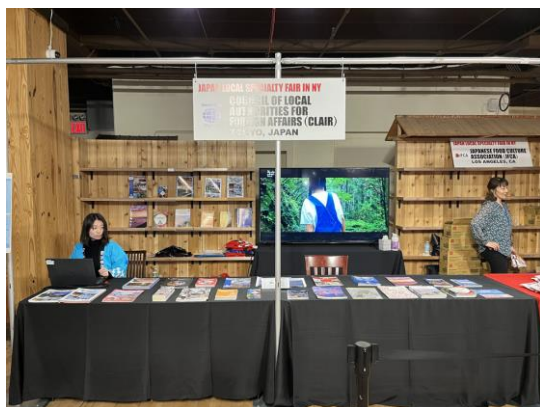


<鹿児島県：株式会社海連>



<鹿児島県：株式会社海連>

3) 会場の様子【クリア本部様+JETRO NY+事務局関連①】



<クリアテーブル>



<クリアテーブル>



<クリアテーブル>



<クリアテーブル>



<クリアテーブル>



<クリアテーブル>



<JETROニューヨーク事務所テーブル>



<JETROニューヨーク事務所テーブル>

3) 会場の様子 【クリア本部様 + JETRO NY + 事務局関連②】



＜JETROニューヨーク事務所テーブル＞



＜JETROニューヨーク事務所テーブル＞



＜JETROニューヨーク事務所テーブル＞



＜JETROニューヨーク事務所テーブル＞



＜スタンプラリーテーブル＞



＜スタンプラリーテーブル＞



＜運営事務局＞



＜運営事務局＞

(工) 商談会の開催の実施状況

1. 商談会の概要

事前に今回の販売者であるサンライズスマートならびにニューヨークエリアの主要日系輸入卸事業者3社（計4者）に呼び掛けを行い、食品展開催初日及び2日目に出展事業者11社とのマッチング商談会を開催いたしました。

上記のご案内に対し、サンライズスマート社からはブルックリン店の仕入担当マネージャー、また日系輸入卸事業者からは、ダイエイトレーディング、KCセントラル貿易、ニューヨーク共同貿易の各社から計8名の食品輸入仕入担当社員に食品展会場に来場いただき、日本から渡航した出展事業者各社との商談を行っていただきました。

商談は以下の通り各社30分枠とし、食品展会場内に商談会場を仮設し、バイヤー側の希望する日時と商品・対象事業者との面談を優先的に組み合わせて開催いたしました。

2. 商談の組合せ一覧表

令和5年度クレア主催「日本ふるさと名産食品展」- 現地渡航確定済み出展事業者との商談マッチング表【最終確定版】

商談会場（当日の受付場所）： JAPAN VILLAGE (NY市ブルックリン区) 2階催事会場へ到着の際に、担当JFCAの二見：(310) 404-3617までお電話ください

02/21/24

日付	商談時間帯	会場	場所	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
				岩手県	東京都	群馬県	愛知県	和歌山県	愛媛県	福岡市	熊本市	鹿児島県				
2/22 (木)	10:00~10:30	A	2階事務所												KCセントラル貿易	
		B	2階ベアラーの席	NY共同貿易												
	10:30~11:00	A	2階事務所	KCセントラル貿易												
		B	2階ベアラーの席													NY共同貿易
	11:00~11:30	A	2階事務所		KCセントラル貿易											
		B	2階ベアラーの席			NY共同貿易										
	11:30~12:00	A	2階事務所				KCセントラル貿易									
		B	2階ベアラーの席					NY共同貿易								
	12:00~12:30	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席							NY共同貿易						
	12:30~13:00	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席								NY共同貿易					
	13:00~13:30	A	2階事務所					KCセントラル貿易								
		B	2階ベアラーの席													
	13:30~14:00	A	2階事務所								KCセントラル貿易					
		B	2階ベアラーの席											NY共同貿易		
	14:00~14:30	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席												NY共同貿易	
	14:30~15:00	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席									KCセントラル貿易				
15:00~15:30	A	2階事務所														
	B	2階ベアラーの席													クレア	
15:30~16:00	A	2階事務所														
	B	2階ベアラーの席													KCセントラル貿易	
2/23 (金)	10:00~10:30	A	2階事務所												サンライズスマート	
		B	2階ベアラーの席													
	10:30~11:00	A	2階事務所	サンライズスマート												
		B	2階ベアラーの席													
	11:00~11:30	A	2階事務所			サンライズスマート										
		B	2階ベアラーの席													
	11:30~12:00	A	2階事務所													ダイエイトレーディング
		B	2階ベアラーの席					サンライズスマート								
	12:00~12:30	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席													ダイエイトレーディング
	12:30~13:00	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席													サンライズスマート
	13:00~13:30	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席													サンライズスマート
	13:30~14:00	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席													ダイエイトレーディング
	14:00~14:30	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席													サンライズスマート
	14:30~15:00	A	2階事務所													
		B	2階ベアラーの席													ダイエイトレーディング
15:00~15:30	A	2階事務所														
	B	2階ベアラーの席													サンライズスマート	
15:30~16:00	A	2階事務所														
	B	2階ベアラーの席													ダイエイトレーディング	

(オ) アンケートの集計結果

食品展開催期間中、会場において来場者向けにアンケート調査を実施し、以下の結果を得ることが出来ました。尚、調査は各出展事業者ごとに当該テーブルにおいて提供した商品を試食・試飲した来場者を対象とし、その場で直接ヒアリングをする（聞き取る）方式で行いました。

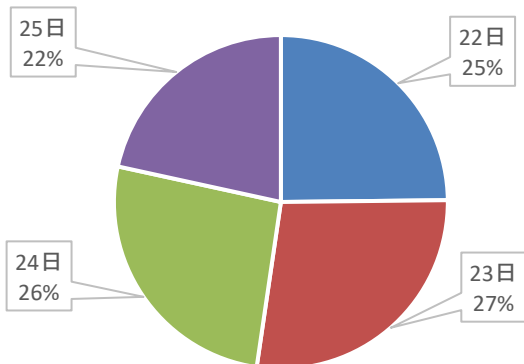
1. 全体の概要

- 期間中（4日間）の調査件数総数： 1,300件
- 上記のうち、有効回答総数／回答率： **862件／66.3%**（前年実績比135.7%）
- 設問項目ごとの有効回答総数及び内訳： 下記の通り

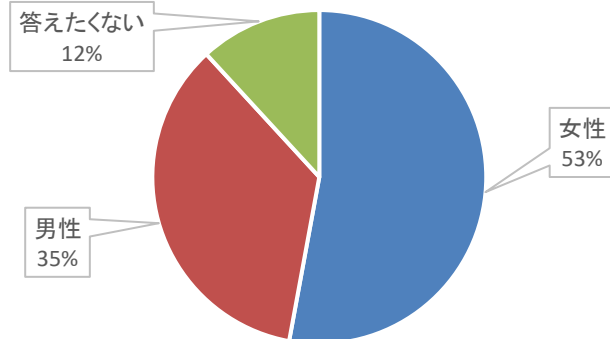
	設問	内容	結果
1	回答数	2/22（木） 2/23（金） 2/24（土） 2/25（日） 4日間合計	214件（24.8%） 237件（27.5%） 225件（26.1%） 186件（21.6%） 862件（100.0%）
2	性別	女性 男性 答えたくない 合計	456件（52.9%） 304件（35.3%） 102件（11.8%） 862件（100.0%）
3	どのようにして食品展を知りましたか？ * 複数回答可の設問のため、回答総数が多めになっています	SNS ポスター 広告 友人・知人 該当なし(Walk-in含む) 合計	255件（26.9%） 185件（19.5%） 22件（ 2.3%） 210件（22.2%） 275件（29.1%） 947件（100.0%）
4	人種	白人系 日系／日本人 韓国系 中華系 上記以外のアジア系 ヒスパニック系 アフリカ系 答えたくない 合計	175件（20.3%） 35件（ 4.1%） 13件（ 1.5%） 112件（13.0%） 319件（36.9%） 110件（12.8%） 37件（ 4.3%） 61件（ 7.1%） 862件（100.0%）
5	年齢	60才以上 50～59才 40～49才 30～39才 20～29才 19才以下 答えたくない 合計	27件（ 3.1%） 73件（ 8.5%） 114件（13.2%） 244件（28.3%） 199件（23.1%） 161件（18.7%） 44件（ 5.1%） 862件（100.0%）

2. 回答集計結果①【全体共通事項】

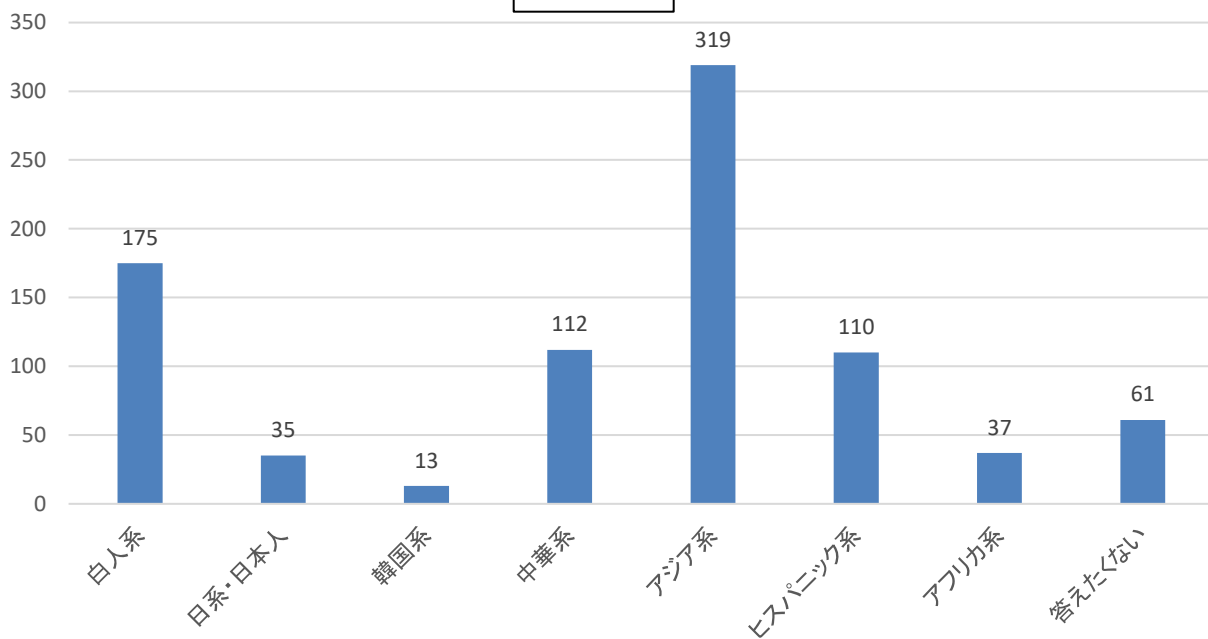
有効回答数



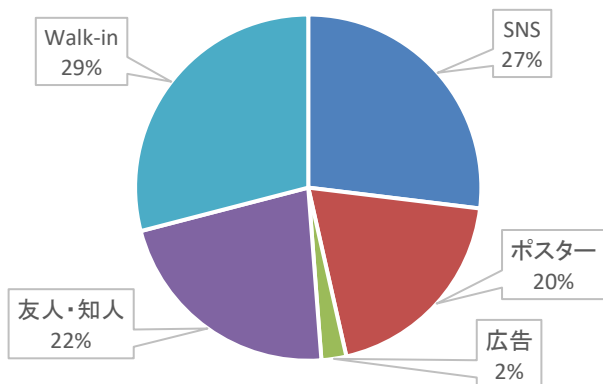
性別



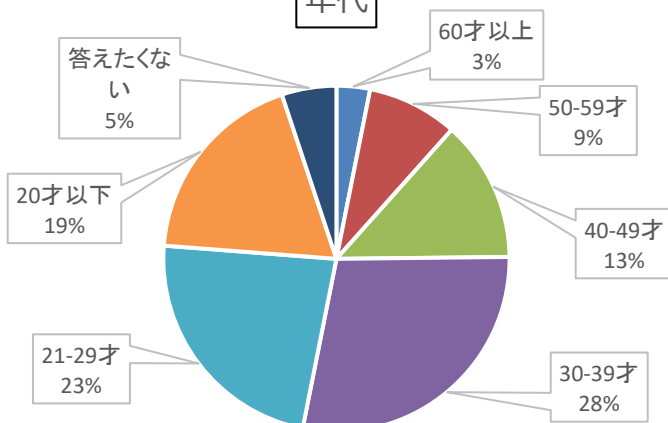
人種・民族



どのようにして食品展を知りましたか？



年代

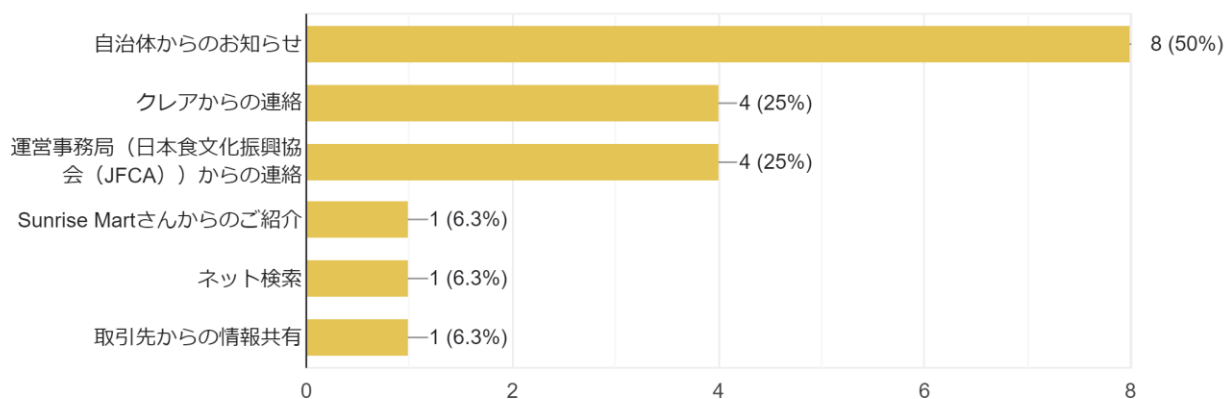


3. 回答集計結果【出展事業者】

今年度の食品展について、開催終了後にクリア本部様より出展事業者各社へアンケート調査を実施いただき、以下の通り全16社からの回答を取りまとめていただきました。

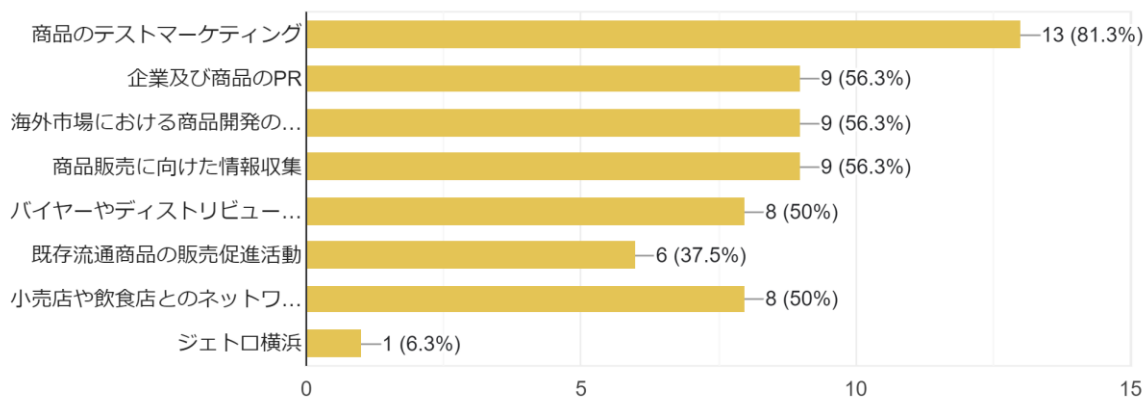
A-1 「クリア食品展」をどのように知りましたか。（複数選択可）

16件の回答



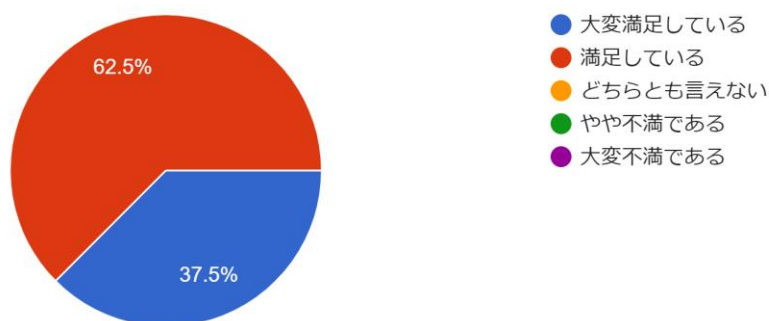
A-2 「クリア食品展」に出展した目的を教えてください。（複数選択可）

16件の回答

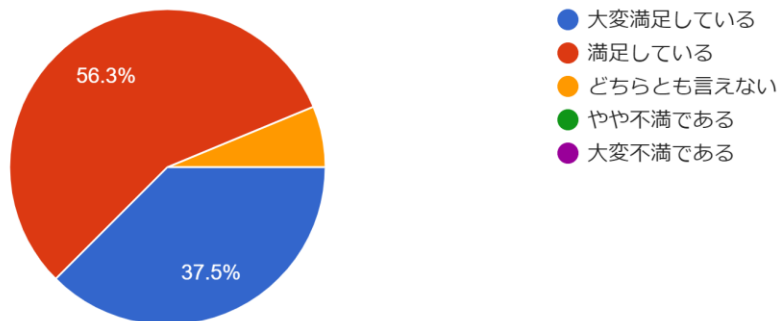


B-1-1 「クリア食品展」へ出展された満足度を教えてください。

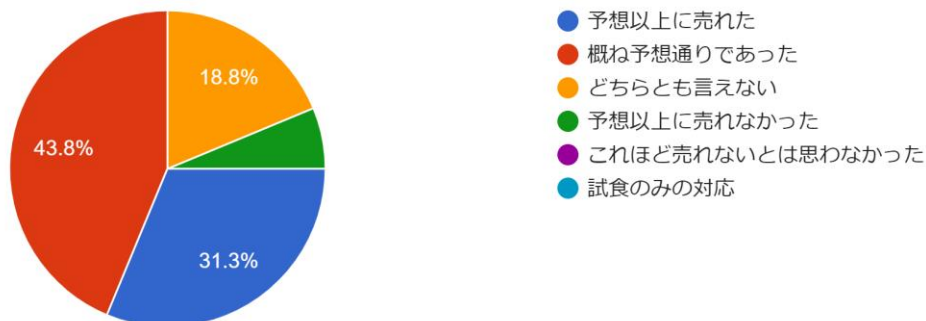
16件の回答



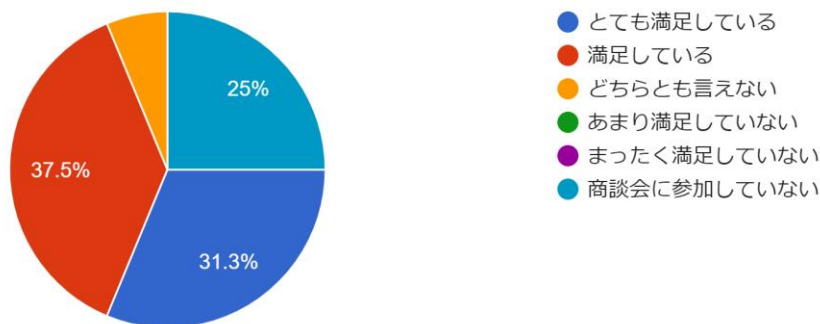
B-2-1 「クレア食品展」の運営事務局（JFCA）を含めた運営に対する満足度を教えてください。
16件の回答



C-1 出展商品の販売実績についてどのように感じていますか。
16件の回答

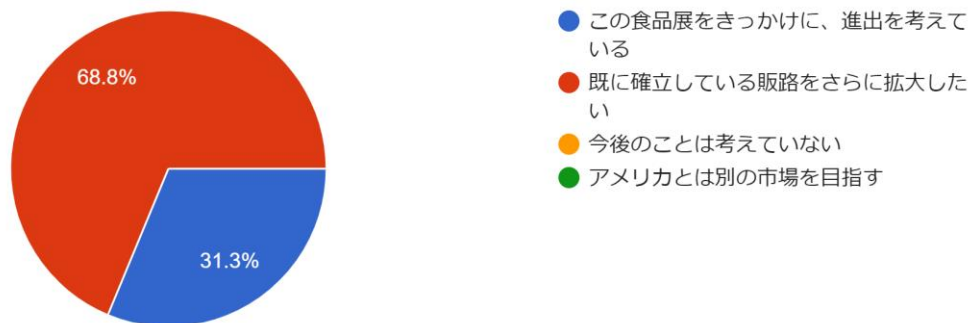


C-3（商談を行った事業者様へ）現地バイヤーとの商談会についてどのように感じていますか。
16件の回答



D-1-1 今後のアメリカ市場への取組についてどのようにお考えですか。

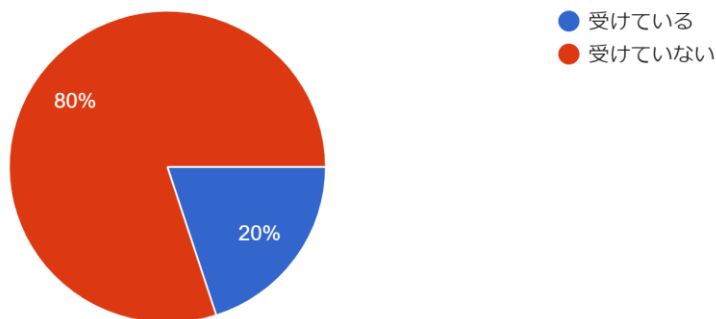
16件の回答



D-2

差し支えなければ、今回の商品輸送費・旅費等にお...等から助成を受けているか、ご回答ください。

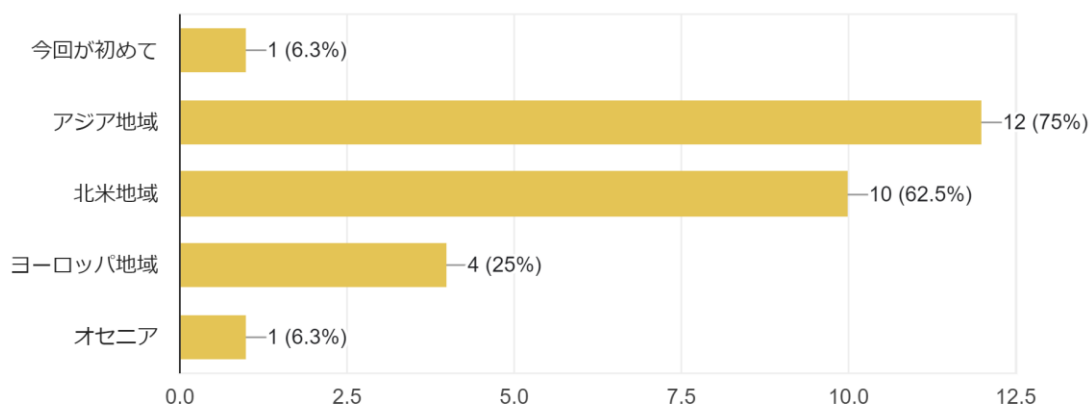
15件の回答



E-1

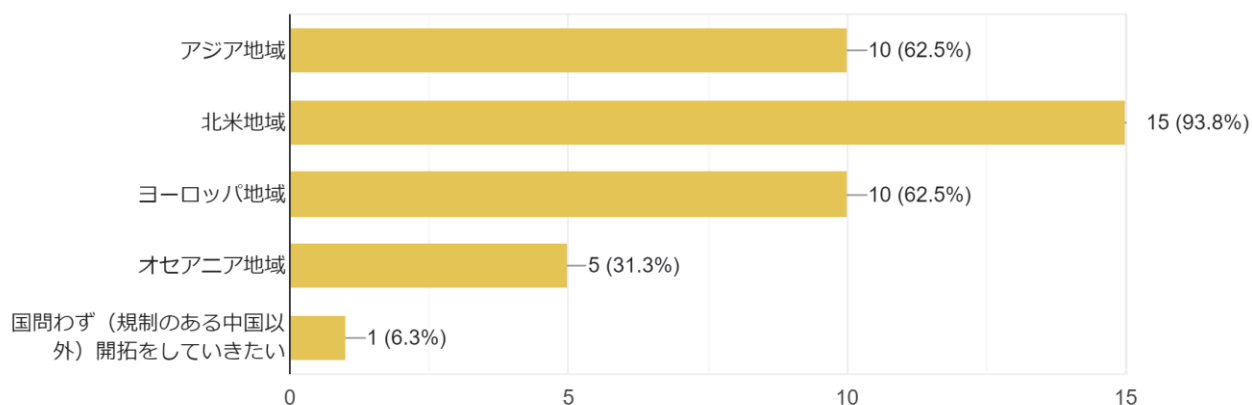
過去の海外食品展・販売促進会（食品展・プロモーション...談会等）の参加経験・実施場所（複数回答可）

16件の回答



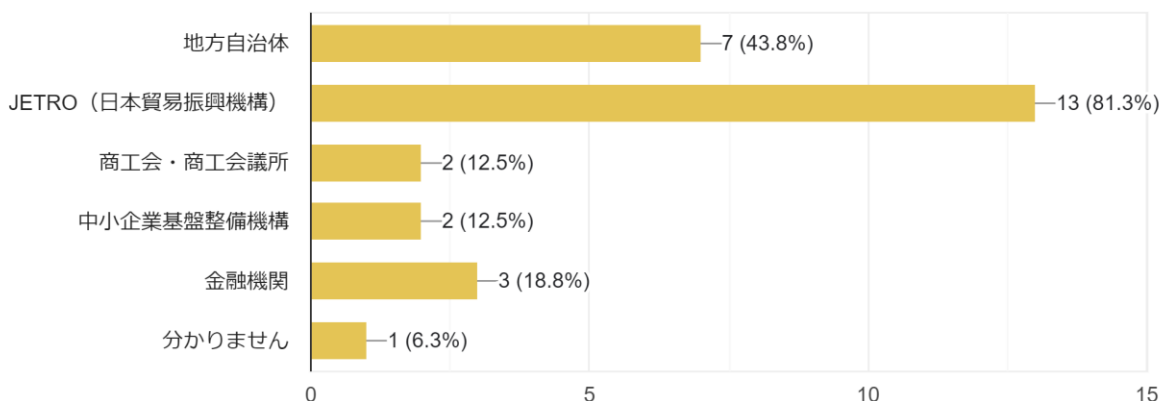
E-3-1 今後販路開拓を注力していく予定の海外市場（複数回答可）

16件の回答



E-4 海外販路開拓に関する相談をしている団体はありますか。（複数回答可）

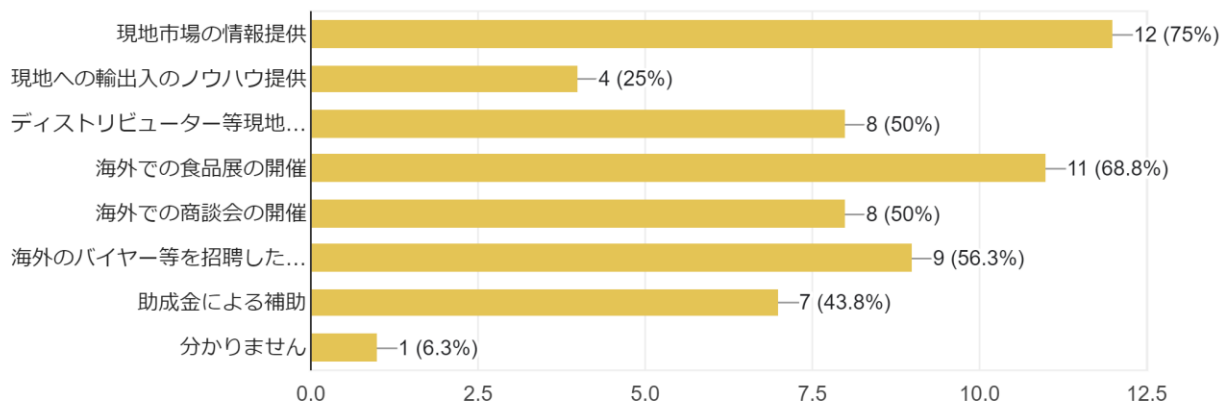
16件の回答



E-5

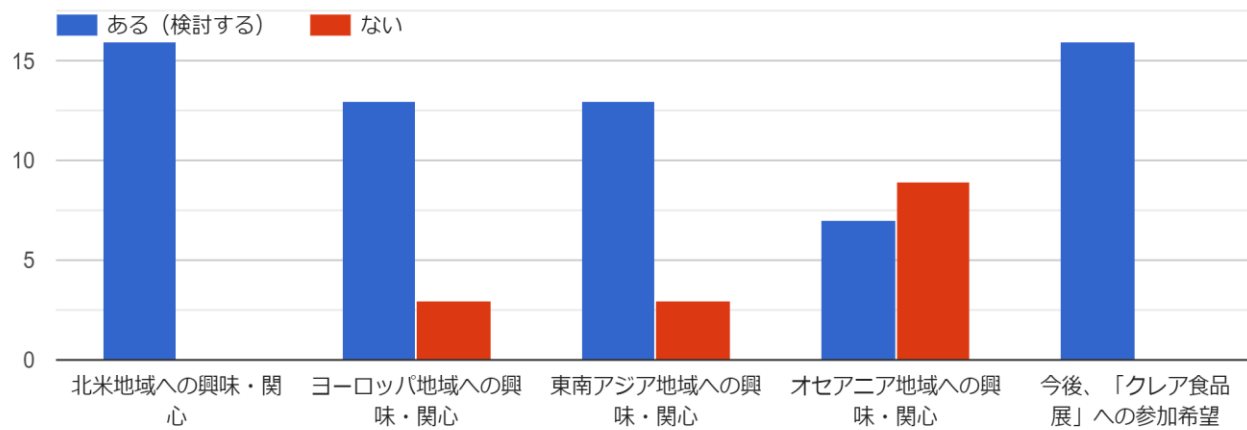
今後海外販路開拓を注力していく際に、支援機関（...どのような支援を求めますか。（複数回答可）

16件の回答



E-6 クレアでは、今後、①北米②ヨーロッパ

③東南アジア④オセアニア等にて食品展を開催する...について当てはまる項目を選択してください。



(カ) 食品展の結果を基にした出展事業者及び出展商品の開催地域での市場評価

事業の実施と運営を通して開催地域の消費者や販売店、ならびに輸出入関係者などからの評価について以下の通り報告いたします

1. 来場者からの評価（販売テーブルでのヒアリング、マネキン等からのフィードバックなど）

- 1) NY地域の日系・アジア系スーパーマーケットの棚に並んでいない商品が多く新鮮だった
- 2) パッケージに英語が表記されていないものが多く、説明を受けないと中身が判らなかつた
- 3) 内容の質や量が判らないので値段が高いのか安いのか判断が難しかった
- 4) 内容の質や量が判らないので試食販売の方が購入し易いと思った
- 5) スーパーマーケットは殆ど試食販売をしないのでこのような催事は消費者を大事にしていると思う

2. 販売店（サンライズマート）からの評価（終了後のヒアリング）

- 1) 在庫リスクの観点から賞味期限が長く、前年度にも出展（出品）したりリピーター出展者の商品がある程度積極的に買取選定を行なったが、売上げが良いだけでは定番化等の評価は難しい
- 2) 出展事業者自身の渡航は先々の商品開発や改善に不可欠であり、本当に販路を求めるなら、何回でも来るべき
- 3) 日本国内向けに決めているミニマムロットをそのまま海外向けに適用するのは購入に無理がかかるのでやめてもらいたい
- 4) 内容が判らないパッケージのものは店の棚に置いた瞬間に売れ残るため、海外向けのパッケージはデザインをよく考えて作るべきで、そのような商品は食品展の売上げが良くても追加発注はしない

3. 輸出・輸入事業者からの評価

- 1) 米国への輸出入を安直に考える事業者が多過ぎるので、特に初めての出展者はもっと事前に規制や、やるべきことを自分で勉強すべき
- 2) 事前の説明会でも伝えていることや書類をしっかりと理解せず、期限や期日を守らない出展者が多く見受けられたことも残念であり、そのような出展者はそもそも長続きしないケースが殆どである
- 3) 出展した結果、売れた商品や次回に活かせると感じたことなどについて、事業者から自分たちへもフィードバックをしてもらえるとう有難い
- 4) 買取や売上を増やすために出展事業者が出来る工夫も考えて欲しい
例) ミニマムロットを下げる工夫、商品の中身が分かる工夫、賞味期限を延ばす工夫、等々

4. 受託者としての全体評価

- 1) 説明会やオリエンテーションで繰り返し述べてきた以下の改良点但实际上には殆ど成しえないまま食品展に臨んだ事業者が大半であり、結果として成果の創出に至っていない点が残念であった
具体例①：商品の案内・特性の説明などを英語で作成する（PDF、HPなど）
具体例②：中身が見える英語表記のパッケージを開発する（ラベルやPOPでも可）
具体例③：消費者が買い求め易い単価設定のための工夫を行う（数量の小分け等）
- 2) 米国市場の取組みにおいては前述の具体例のような戦略的準備や用意を実践することがテストマーケティングにおいて重要不可欠であることや、来場者だけでなくマネキン等現地スタッフのコメントなどへの理解と応用を引き続き強く促す必要がある