



平成 21 年度新事業創出・販路開拓ネットワーク整備・活用等事業

2010 年 3 月 5 日発行

## 展示会・見本市レポート第63号

発行：全国商工会連合会

編集：(財)日本立地センター

協力：全国イノベーション推進機関ネットワーク

### 第44回 2010 スーパーマーケット・トレードショー[下]

#### “創”ニッポン

会 期	2010年2月8日(月)～10日(水)
会 場	東京ビッグサイト
主 催	日本セルフ・サービス協会
後 援	経済産業省・中小企業庁、農林水産省、米国大使館米国農産物貿易事務所、イタリア大使館商務部、ポーランド共和国大使館 等
事務局	( <a href="http://www.jssa.or.jp">http://www.jssa.or.jp</a> )
出展者数	1,135社・団体
同時開催	第5回 こだわり食品フェア2010、第3回 地域資源セレクション 第8回 店舗開発ショウ2010
次回開催予定	2011年2月8日(火)～10日(木)



発行：全国商工会連合会 企業支援部 市場開拓支援課 03-3503-1256

編集・問い合わせ：(財)日本立地センター 新事業支援部 03-3518-8964

## ブース細見

### 展示会で新商品の市場調査と人脈作り

出 展 目 的 :市場調査と販路開拓

代表商品の価格:「あん心もち」(1パック・9個入り) = 500円(税込み)

佐賀県神崎市の萬永堂 (<http://www.maneidou.co.jp>) は、新商品の和菓子「あん心(ころ)もち」の市場調査と販路開拓のため出展した。

佐賀県は肥沃な土地に恵まれ、餅米の産地としても知られる。同社は「おこわ」と餅の製造・販売会社として、九州地域の百貨店、スーパーマーケットなど18カ所に直売店を設け、強力な販売網を構築している。

ただ、東京市場は未開拓のため、昨年末に開発した新商品の発売を機会に市場調査と販路開拓する。また、展示会ではバイヤーなどとの人脈を築き、今後の新商品作りに向けた情報交流に力を入れる。



### カレーの消費者ニーズに応じて販路を開拓

出 展 目 的 :販路開拓

代表商品の価格:「ポークカレー中辛口」(1パック・180g) = 550円~650円(税別)

山梨県上野原市の上州屋設楽彦吉商店(電話0554-66-2485)は、地元の食材を使ったカレー、きな粉などの販路を開拓。

同社は1880年に水車小屋の粉引きの仕事で創業し、1976年に法人化した。きな粉と麦茶を2本柱に、数年前から自家製カレーをレトルトカレーとして商品化。

通販雑誌に商品を掲載したところ、3年間で約5万個を販売した実績を持つ。生産に限りがあるため、半年で雑誌への掲載を打ち切ったほどという。

設楽徳子社長は「消費者の間で美味しいものに対するニーズが高まっているのでは」とみている。展示会は毎年出展している。

### 自家製肥料で栽培したお茶をPR

出 展 目 的 : 販路開拓

代表商品の価格: 煎茶「心葉」(1パック・100g) = 10,000円(税別)

静岡県富士宮市のヤマイチ (<http://outer-network.com/yamaichi>) は、独自の栽培法で育てたお茶のPRと販路を開拓。

同社は1991年に法人化した製茶会社。化学肥料の使用を抑え安心・安全を確保するため、お茶がら、米、鰹節、おから、大豆かす、海草を2年間発酵させた自家製の肥料を年6回まく。

この独自に考案した栽培法により、お茶に含まれ病気にも強いといわれているアミノ酸の一種のテアニンの含有量が増えるという。販売は茶畑のある静岡本社の来訪者に直販をしたり、ネット通販を活用している。

消費者のお茶離れの傾向を解消しようと、近隣の子供たちを招いて茶摘みの「体験教室」を開催している。



### 新商品「そうめん」の東京市場を開拓

出 展 目 的 : 東京市場の開拓

代表商品の価格: 「そうめん うずしおの華」(200g) = 450円(税込み)

兵庫県南あわじ市の平野製麺所(電話0799-52-1618)は、新商品のそうめんの販路を開拓。

同社は創業100年以上のそうめん作りの老舗。新商品の開発に意欲的で、15年前に鳴門わかめの芽かぶそうめんを商品化。10年前にはそうめんうどんを手作りで製造・販売した。

現在扱っているそうめんは13種類。主に関西地域と徳島が販売エリアだが、口コミによる個人の顧客は全国に及ぶという。現在、東京市場の開拓に力を入れており、展示会の活用と口コミは特に効果的な営業手段ととらえている。

### 未加熱・無添加の焼肉のたれをテスト販売

出 展 目 的 : 販路開拓

代表商品の価格: 味研 「無添加 焼肉のたれ」(1 ペット・450g) = 550円(税込み)

山梨市の味研 (<http://www.aziken.com>) は、新開発した焼肉のたれのテスト販売のため出展。

焼肉のたれの製造・販売会社として1985年に設立した同社は、同業他社と差別化するため、未加熱で仕込んだ手作りの生たれを手掛ける。水を一切使用しないことと無添加なのが特徴。肉に合うように南米アンデスの紅色の岩塩と、埼玉県の醤油会社から原料を仕入れるなど、「味」にこだわりを持つ。

現在の販売地域は山梨県内と関東地域の一部。展示会には初めて出展する。食肉店、居酒屋などの新規顧客を開拓するためテスト販売する。



### ブランド有機抹茶のPRと拡販図る

出 展 目 的 : 販路開拓

代表商品の価格: 「有機栽培 春香」(1 缶・30g) = 1,050円(税込み)

愛知県西尾市の葵製茶 (<http://www.aoiseicha.co.jp>) は、有機栽培したオリジナルブランド抹茶の販路を開拓。

同社は地域ブランドに指定されている抹茶の老舗製茶会社。抹茶はアイスクリーム、青汁、ケーキ、パンなど加工食品の原料として、加工食品メーカーや輸出用として供給している。

3年前には米国市場開拓のためロサンゼルスに事務所を開設している。抹茶の栽培と製茶に徹してきたが、市場開拓のため会社の知名度アップに努力中という。

展示会には、オリジナルブランドの加工用抹茶を本格販売するため、関東地域を中心に年3回出展している。日本茶業界は、用途の拡大している抹茶にシフトする傾向が強まっているという。