

「中国食品ビジネス先進事例視察 in 上海」 レポート

<視察者概要>

区 分	内 容
業 種	農家 ・ 製造業 ・ 商社 ・ 支援機関
品 目	乾椎茸類
輸 出 経 験	中国以外への経験あり ・ 中国への経験あり (コロナ前のみ ・ 現在も継続中)

<視察全体を通じた感想等>

これまで中国の地方への視察の経験はあるが、直轄市である上海にこれだけ長く滞在したのは初めてだった。事前情報として上海が発展しているということは把握していたが、高層ビルが立ち並び、日本とは比較にならないようなショッピングモールがいくつもあるのは実際に行って驚かされた。

今回の視察では観光客向けのショッピングモール、スーパーから現地の方が食事をする食堂や市場などの訪問をさせていただき、観光雑誌や各媒体では伝えられていない文化や需要について知ることができたのは大変良い経験となった。



我々は食品製造をしており、現地で食品の匂い味や色目を確認することができたのが、今回の視察での何よりの気づきとなった。



中国国内では健康意識が高く、漢方の存在も日本とは大きく異なる。



中国にとって不利益な商品の輸出は認められていない。



そんな中で乾椎茸の輸出をするには視点を変える必要がある。

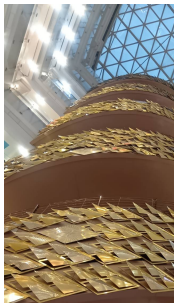
<個別視察先報告>

区 分	内 容	
視 察 先 名 称	華環真北隣里中心	
感想・認識変化	現地の方が食材の仕入れにいく市場に訪問 日本では見かけないような食材が並んでいた	
写真・コメント	生産家に近いであろう販売者との取引にも電子決済が使用されていた	
	きのこの種類もかなり豊富にあった	



区 分	内 容	
視 察 先 名 称	外資系商業施設（ALDI）	
感想・認識変化	ドイツ資本ということもあり、ヨーロッパの製品を多数確認できた	
写真・コメント	日本産の乾物を確認することはできなかった	
	中国で日本企業が商品を販売する為には、現地工場では現地の食材で加工販売をする必要がある	


区 分	内 容	
視 察 先 名 称	中国系商業施設（環球港 Ole）	
感想・認識変化	思いの外、日本産食品が溢れていることに驚きました	
写真・コメント	商品ラベル（パッケージ）について 日本仕様のパッケージに中国の一括表示を貼り付けている日本のメーカー	
	商品ラベル（パッケージ）について 中国仕様のパッケージを作り、中国の一括表示を印字している日本のメーカー ある程度の製造量がまとまらないと、このような対応は不可	

区 分	内 容	
視 察 先 名 称	千霞社区長者食堂	
感想・認識変化	高齢者に対してのケアが目に見えて、飲食代の補助として対応されていることに驚いた また、政府管轄の店舗だけでなく、民間でも同じような店があることに驚いた	
写真・コメント	高齢者だけでなく、退役軍人も割引	
	日本で言う「まいどおおきに食堂」のようなスタイルで、各々好きな食材をとることができる	

区 分	内 容	
視 察 先 名 称	日系商業施設（大丸）	
感想・認識変化	歴史を感じる建物で、いかにも老舗というイメージを持った 中国経済の表しているのか、平日ということもありお客様が少ないと感じた	
写真・コメント	建物内には立派なエスカレーターがあり、いかにも中国という印象を持った	

区 分	内 容	
視 察 先 名 称	料理店経営状況調査（中国料理店）	
感想・認識変化	広い中国ではエリアによって味付けが異なる 上海は甘めの味付けが多いらしい	

写真・コメント	<p>高級料理を使っているのだろうが、何を使っているのかの説明がなくもったいないように感じた（メニューには記載があるだろうが）</p> <p>日本ではこだわった食材を提供する場合、しっかりとした説明がある</p>	
	<p>価格帯的に中の上ほどかと思われるが、若い女性が7~8人ほどで食事をしていた</p> <p>上海に住む富裕層の子供はないか</p>	

区分	内容	
視察先名称	料理店経営状況調査（日本料理店）	
感想・認識変化	<p>飲食代、食事内容ともに日本と変わらない</p> <p>間違った日本の捉え方をしておらず、日本料理を現地で食べることができた</p>	
写真・コメント	<p>キープボトルの価格も日本と変わらない</p> <p>時間帯によって価格が変わるというシステムは日本ではあまり試み</p>	
	<p>刺身も彩り豊かで日本と遜色のない見た目</p> <p>ワサビもしっかりとしたものを使用</p> <p>醤油は独特な甘みを感じる九州醤油風</p> <p>「新鮮」というところがポイントのようだが、水っぽいと感じるネタもあった</p> <p>日本は「熟成」という次のステップにいる</p>	