

5 アンケート



アンケート調査票

13日 + 14日使用

**香港 美食博覽 2015 Hong Kong Food Expo 2015
日本農林水産省 MAFF
採購者用問卷調查 Questionnaire for Buyers**

基本資料

Basic Info	公司名稱 / Company Name	
	店名、酒店名或餐廳名 / Store/Hotel/Restaurant Name	
	營商範圍/國家/地域 Business Area/Nation/Region	

0. 你的性別和年齡是: / Your Gender and age:

性別 Gender 男性 Male 女性 Female

年齡 Age 20-29 30-39 40-49 50-59 60-69 其他/Other

國籍 Nationality 香港 HK 其他 Others

1. 你的工作工種是: Occupation

出入口業 批發 零售 酒店/餐飲 超級市場 商談目的以外人仕
Export / Import Wholesale Retail Hotel/Restaurant Supermarket Non-buyer

百貨店 業界專家 政府機構 媒體 其他職種 ()
Department Store Professional Gov. Org. Media Others

2. 你是怎樣得知農林水産省的攤位?(可選多項) How did you notice about MAFF booths? (can be multiple answer)

報紙/通訊 TV 網站 聽人說 地鐵廣告 巴士廣告
Newspaper / Newsletter TV Internet by word of mouth MTR advertisement Bus advertisement

小冊子 場刊 同業公司 路過 香港貿易發展局的介紹
Leaflet Brochure Firms of same field Pass through HKTDC introduction

3. 本館的各種節目(若已參觀)怎麼樣? How were the programme? (for those you watched)

	十分好	好	普通	不差	差
	V. Good	Good	Fair	Not bad	Bad
• 農水省表演節目整體 Overall stage performance	5	4	3	2	1
• 日本人廚師的煮食示範 Cooking demonstration by Japanese cook	5	4	3	2	1
• 日本食材試食 Japanese Food trail	5	4	3	2	1
• 日本酒介紹・講座 Sake demonstration / seminar	5	4	3	2	1
• 日本酒試飲 Sake trial	5	4	3	2	1
• 多啦A夢的演出 Doraemon performance	5	4	3	2	1

4. 透過是次活動對日本食品・食文化有什麼感想? What is your feeling to Japanese food and culture after this event?

• 對日本食品・食文化的興趣提高 是 否 沒意見
Interest to Japanese food and culture increased Yes No No comment

• 對日本食品・食文化改觀 是 否 沒意見
Perception towards Japanese food and culture changed Yes No No comment

• 變得更想採購日本食品・日本食材 是 否 沒意見
Want to import/handle Japanese food Yes No No comment

**5. 你希望知道什麼日本食品資訊?(可選多項)
What kind of Japanese food info do you want? (can be multiple answer)**

傳統食品文化・歷史
Traditional Food culture and history

日本產零食
Japanese Sweets

日本產食材的安全性
Japanese food safety

本地食品和日本酒的配搭
Local food and sake matching

在家裡也可製作的日本料理食譜・煮食體驗
Japanese dishes which could be cook at home

其他 ()
Others

**6. 今後希望怎樣享用日本食品?(可選多項)
How would you enjoy Japanese food later on? (can be multiple answer)**

到訪日本食品相關展覽及活動
Visit Japanese food related exhibition and events

到香港的日本餐廳
Visit Japanese restaurant in HK

透過書籍或互聯網獲取日本食品的知識
Learn more about Japanese food from books and internet

在超級市場或他零售店購買日本產食材
Buy Japanese food from supermarket or retail store

在家製作日本料理
Make Japanese food at home

尋找日本食品和本地食品的配搭方法(例: 日本酒和本地料理等)
Try to match Japanese food with local food (eg.: sake with local food)

其他 ()
Others

13日 + 14日使用

7. 有關商談的意見 About comments on business meeting

7-1 現在正在經手的日本食材是: (可選多項)
Japanese food that presently handling (can be multiple answer)

<input type="checkbox"/> 蔬果 Vegetable	<input type="checkbox"/> 和牛 Beef(Wagyu)
<input type="checkbox"/> 飲料 Drinks	<input type="checkbox"/> 米 Rice
<input type="checkbox"/> 食品加工品 Processed food	<input type="checkbox"/> 酒 Alcohol
<input type="checkbox"/> 鮮魚 Fish	<input type="checkbox"/> 其他() Others
<input type="checkbox"/> 水產加工品 Processed fisheries	

7-2 今後想購入的日本食材: (可選多項)
Japanese food that you want to handle in the future (can be multiple answer)

<input type="checkbox"/> 蔬果 Vegetable	<input type="checkbox"/> 和牛 Beef(Wagyu)
<input type="checkbox"/> 飲料 Drinks	<input type="checkbox"/> 米 Rice
<input type="checkbox"/> 食品加工品 Processed food	<input type="checkbox"/> 酒 Alcohol
<input type="checkbox"/> 鮮魚 Fish	<input type="checkbox"/> 其他() Others
<input type="checkbox"/> 水產加工品 Processed fisheries	

7-3 有關商談最重視的地方是:

<ul style="list-style-type: none"> • 嗜好・味覺(覺得好味等) • 價格(比起本地普及商品的價格差要是1.5倍內之類) • 安全・安心(安全對策・品質管理的透明度) • 賞味期限(180日以上為準等) • 販賣促進(免費樣本提供、由日本派遣推廣員等) • 概念(能否配合健康概念等) • 商品的歷史(日本獨得・傳統・多樣性等) • 入口規例(添加劑、證明書、標籤等) • 使用情景(易用、簡單、多用途、生活品味等) • 命名・包裝(易招徠・好印象等) 	<input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要 <input type="checkbox"/> 十分重要	<input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要	<input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要 <input type="checkbox"/> 些許重要
---	---	---	---

香港 フードエキスポ 2015
日本 農林水産省
食事業・流通関係者向け アンケート(日本語版)

基本属性	会社名	
	店舗名又はホテル名またはレストラン名	
	商圏・地域	

0. あなたの性別、年齢を教えてください。

性別 男性 女性

年齢 20代 30代 40代 50代 60代 その他

国籍 香港 その他

1. 勤務属性をお知らせください。

輸入・輸出業 卸売業者 小売業者 ホテル・レストラン スーパーマーケット ビジネス目的

百貨店 業界専門家 政府機関 メディア その他の業種() 以外の来場者

2. 農林水産省ブースを知ったきっかけはなんですか？(複数選択可)

新聞・業界紙 TV Webサイト 口コミ 地下鉄広告 バス広告

パンフレット 会場ディレクトリ(会場案内) 同業他社 通りがかり 香港貿易発展局からの案内

3. 各プログラム(ご覧になったもの)でよかったものはなんですか。

	とても良い	良い	普通	悪くない	悪い
・ 農水省ステージデモ全体	5	4	3	2	1
・ (現地日本人料理人による調理デモ)	5	4	3	2	1 ※ワイン文脈における日本酒講座では項目削除
・ 日本食材の試食	5	4	3	2	1
・ 日本酒デモンストレーション・講座	5	4	3	2	1
・ 日本酒の試飲	5	4	3	2	1
・ ドラえもんによる演出	5	4	3	2	1

4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください

・ 日本食・食文化への関心は高まりましたか？ はい いいえ どちらでもない

・ 日本食・食文化のイメージは変わりましたか？ はい いいえ どちらでもない

・ 日本食・日本食材を取り扱いたいと思いましたか？ はい いいえ どちらでもない

5. どのような日本食情報を知りたいと思いますか？(複数選択可) 6. 今後どのように日本食を楽しみたいと思いますか？(複数選択可)

<input type="checkbox"/> 伝統的な食文化・歴史 <input type="checkbox"/> 日本産のスイーツ <input type="checkbox"/> 日本産食材の安全性 <input type="checkbox"/> ローカルフードと日本酒の合わせ方 <input type="checkbox"/> 自宅で作れる日本食レシピ・調理体験 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 日本食関連の展示会やイベントに行く <input type="checkbox"/> 香港の日本食レストランに行く <input type="checkbox"/> 書籍やインターネットを通して日本食についての知識を得る <input type="checkbox"/> スーパーやその他小売店で日本産食材を購入する <input type="checkbox"/> 家で日本食を作る <input type="checkbox"/> 日本食とローカルフードの合わせ方を見つける(例: 日本酒とローカルフード等) <input type="checkbox"/> その他()
---	--

7. 商談についてのご意見

7-1 現在取り扱っている日本食材を教えてください。(複数選択可)

青果 和牛
 飲料 お米
 食品加工品 お酒
 鮮魚 その他()
 水産加工品

7-2 今後取り扱ってみたい日本食材があれば教えてください。(複数選択可)

青果 和牛
 飲料 お米
 食品加工品 お酒
 鮮魚 その他()
 水産加工品

7-3 商談について重要視していることを教えてください。

<ul style="list-style-type: none"> ・ 嗜好・味覚(美味しいと感じるか等) ・ 価格(ローカル普及品の価格差は、1.5倍まで等) ・ 安全・安心(安全対策・品質管理の可視化等) ・ 賞味期限(180日以上が目安等) ・ 販売促進(サンプル無償提供、プロモータの日本からの派遣等) ・ コンセプト(健康をコンセプトに出来るか等) ・ 商品の歴史性(日本独特、伝統、多様性など) ・ 輸入規制(添加物、証明書取得、ラベル表示など) ・ 利用シーン(わかり易い、シンプル、汎用性がきく、ライフスタイルに合う等) ・ ネーミング・包装(呼びやすい・印象が良い等) 	<input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要 <input type="checkbox"/> とても重要	<input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要 <input type="checkbox"/> 重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要
	<input type="checkbox"/> 多少は重要	<input type="checkbox"/> 多少は重要

15日使用

香港 美食博覽 2015 Hong Kong Food Expo 2015
日本農林水産省 MAFF
參觀者用問卷調查 Questionnaire for visitors

基本資料/Basic Info

0. 你的性別和年齡是: / Your Gender and age:

- 性別 Gender 男性 Male 女性 Female
 年齡 Age 20-29 30-39 40-49 50-59 60-69 其他 Other
 國籍 Nationality 香港 HK 其他 Others

1. 你的工作工程是: Occupation

- 出入口業 批發 零售 酒店/餐飲 超級市場
 Export / Import Wholesale Retail Hotel/Restaurant Supermarket
 百貨店 業界專家 政府機構 媒體 其他職種 ()
 Department Store Professional Gov. Org. Media Others

2. 你是怎樣得知農林水産省的攤位?(可選多項) How did you notice about MAFF booths? (can be multiple answer)

- 報紙/通訊 TV 網站 聽人說 地鐵廣告 巴士廣告
 Newspaper / Newsletter TV Internet by word of mouth MTR advertisement Bus advertisement
 小冊子 傳單 同業公司 路過 香港貿易發展局的介紹
 Leaflet Brochure Firms of same field Pass through HKTDC introduction

3. 本館的各種節目(若已參觀)怎麼樣? How were the programme? (for those you watched)

	十分好	好	普通	不差	差
	V. Good	Good	Fair	Not bad	Bad
· 農水省表演節目整體 Overall stage performance	5	4	3	2	1
· 日本人廚師的煮食示範 Cooking demonstration by Japanese cook	5	4	3	2	1
· 日本食材試食 Japanese Food trail	5	4	3	2	1
· 日本酒介紹・講座 Sake demonstration / seminar	5	4	3	2	1
· 日本酒試飲 Sake trial	5	4	3	2	1
· 多啦A夢的演出 Doraemon performance	5	4	3	2	1

4. 透過是次活動對日本食品・食文化有什麼感想? What is your feeling to Japanese food and culture after this event?

- 對日本食品・食文化的興趣提高
Interest to Japanese food and culture increased 是 Yes 否 No 沒意見 No comment
 · 對日本食品・食文化改變
Perception towards Japanese food and culture changed 是 Yes 否 No 沒意見 No comment
 · 變得更想吃日本料理・日本食材
Want to eat Japanese food 是 Yes 否 No 沒意見 No comment
 · 變得更想買日本食品・日本食材
Want to buy Japanese food 是 Yes 否 No 沒意見 No comment

15日使用

5. 你希望知道什麼日本食品資訊? (可選多項)

What kind of Japanese food info do you want?
(can be multiple answer)

- 傳統食品文化・歷史
Traditional Food culture and history
- 日本產零食
Japanese Sweets
- 日本產食材的安全性
Japanese food safety
- 本地食品和日本酒的配搭
Local food and sake matching
- 在家裡也可製作的日本料理食譜・煮食體驗
Japanese dishes which could be cook at home
- 其他 ()
Others

6. 今後希望怎樣享用日本食品?(可選多項)

How would you enjoy Japanese food later on?
(can be multiple answer)

- 到訪日本食品相關展覽及活動
Visit Japanese food related exhibition and events
- 到香港的日本餐廳
Visit Japanese restaurant in HK
- 透過書籍或互聯網獲取日本食品的知識
Learn more about Japanese food from books and internet
- 在超級市場或他零售店購買日本產食材
Buy Japanese food from supermarket or retail store
- 在家製作日本料理
Make Japanese food at home
- 尋找日本食品和本地食品的配搭方法(例:日本酒和本地料理等)
Try to match Japanese food with local food (eg: sake with local food)
- 其他 ()
Others

7. 日本食品的購買意向 Willingness on buying Japanese food

7-1 購買時重視的地方是:

Focus item during purchase

- 味道
Taste
- 價格
Price
- 賞味期限
Expiry date
- 份量
Amount
- 商品名
Product name
- 產地
Origin
- 健康
Healthiness
- 新鮮度
Freshness
- 新商品
New product

7-2 賞味期限一般要求多久?

Preference on food durability

- 1個月以上
1 month or above
- 3個月以上
3 months or above
- 6個月以上
6 months or above
- 沒別特在意
No preference

7-3 有關價格 About Price

- 買最便宜的東西 / Buy the cheapest product
- 價格和商品的平衡 / Balance between price and quality
- 不太重視價格 / Not focus on price

7-4 日本食品包裝標記 About food labelling of Japanese food

- 中文較理想 / Prefer in Chinese
- 英文較理想 / Prefer in English
- 與日文一起標記較理想 / Prefer with Japanese

7-5 購買日本食品時必須的資訊是 / Information necessary upon purchase of Japanese food

- 食法
Way of consumption
- 產地
Origin
- 成分
Ingredient
- 安全性
Safety
- 品質資訊
Quality Information

香港 フードエキスポ 2015
日本 農林水産省
一般来場者向け アンケート(日本語版)

基本属性

0. あなたの性別、年齢を教えてください。

- 性別 男性 女性
 年齢 20代 30代 40代 50代 60代 その他
 国籍 香港 その他

1. 勤務属性をお知らせください。

- 輸入・輸出業 卸売業者 小売業者 ホテル・レストラン スーパーマーケット ビジネス目的
 百貨店 業界専門家 政府機関 メディア その他業種() 以外の来場者

2. 農林水産省ブースを知ったきっかけはなんですか？(複数選択可)

- 新聞・業界紙 TV Webサイト 口コミ 地下鉄広告 バス広告
 パンフレット 会場ディレクトリ(会場案内) 同業他社 通りがかり 香港貿易発展局からの案内

3. 各プログラム(ご覧になったもの)でよかったものはなんですか。

	とても良い	良い	普通	悪くない	悪い
・ 農水省ステージデモ全体	5	4	3	2	1
・ (現地日本人料理人による調理デモ)	5	4	3	2	1 ※ワイン文脈における日本酒講座では項目削除
・ 日本食材の試食	5	4	3	2	1
・ 日本酒デモンストレーション・講座	5	4	3	2	1
・ 日本酒の試飲	5	4	3	2	1
・ ドラえもんによる演出	5	4	3	2	1

4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください

- ・ 日本食・食文化への関心は高まりましたか？ はい いいえ どちらでもない
 ・ 日本食・食文化のイメージは変わりましたか？ はい いいえ どちらでもない
 ・ 日本食・日本食材を食べたい意向は高まりましたか？ はい いいえ どちらでもない
 ・ 日本食・日本食材を購入意向は高まりましたか？ はい いいえ どちらでもない

5. どのような日本食情報を知りたいと思いますか？(複数選択可) 6. 今後どのように日本食を楽しみたいと思いますか？(複数選択可)

- 伝統的な食文化・歴史 日本食関連の展示会やイベントに行く
 日本産のスイーツ 香港の日本食レストランに行く
 日本産食材の安全性 書籍やインターネットを通して日本食についての知識を得る
 ローカルフードと日本酒の合わせ方 スーパーやその他小売店で日本産食材を購入する
 自宅で作れる日本食レシピ・調理体験 家で日本食を作る
 その他() 日本食とローカルフードの合わせ方を見つける(例: 日本酒とローカルフード等)
 その他()

7. 日本食品について購入意向

7-1 購入する際に重視する事を教えてください。

- 味 産地
 価格 健康
 賞味期限 新鮮さ
 内容量 新商品
 商品名

7-2 賞味期限について気にする期間を教えてください

- 1ヶ月以上
 3ヶ月以上
 6ヶ月以上
 特には気にしない

7-3 価格について教えてください

- 1番安いものを買う
 価格と商品のバランスで選ぶ
 価格はあまり重視しない

7-4 日本食品の包装表記について

- 広東語が良い
 英語が良い
 日本語との併記が良い

7-5 日本食品を購入する際に必要な情報を教えてください

- 食べ方 安全性
 産地 品質情報
 成分

14日使用

香港 美食博覽 2015 Hong Kong Food Expo 2015
日本農林水産省 MAFF
ABC Cooking Studio 日本料理教室參觀者問卷調查
Questionnaire for guest of ABC Cooking Studio Japanese cuisine class

基本資料/Basic Info

0. 你的性別和年齡是: / Your Gender and age:

性別 Gender 男性 Male 女性 Female
 年齡 Age 20-29 30-39 40-49 50-59 60-69 其他 Other
 國籍 Nationalit 香港 HK 其他 Others

1. 你的工作工程是: Occupation

主婦 公司職員 學生 其他() 飲食業界 傳媒 博客
 Housewife Office worker Student Others F&B business Media Blogger

2. 有沒有看過香港FoodExpo2015日本館的廣告?

Have you ever seen an advertismt about Japan Pavilion at FoodExpo2015 ?

是Yes 否No
 ↓ 選擇「是」的話，請問是看到哪一個媒體的廣告?(可選多項)
 If yes, where did you notice about the advertismt?

<input type="checkbox"/> 報紙/通訊 Newspaper / Newsletter	<input type="checkbox"/> TV	<input type="checkbox"/> 網站 Internet	<input type="checkbox"/> 聽人說 by word of mouth	<input type="checkbox"/> 地鐵廣告 MTR advertisement	<input type="checkbox"/> 巴士廣告 Bus advertisement
<input type="checkbox"/> 小冊子 Leaflet	<input type="checkbox"/> 場刊 Brochure	<input type="checkbox"/> 同業公司 Firms of same field	<input type="checkbox"/> 路過 Pass through	<input type="checkbox"/> 香港貿易發展局的介紹 HKTDCC introduction	

3. 參加ABC Cooking Studio 日本食料理教室的好處是:

What was/were the good point(s) of joining this ABC cooking studio Japanese cooking class?

	十分好 V. Good	好 Good	普通 Fair	不差 Not bad	差 Bad
• 料理教室整體 Overall Cooking class	5	4	3	2	1
• 日本食材煮理 Cooking Japanese food	5	4	3	2	1
• 日本食材試食 Japanese Food trail	5	4	3	2	1
• 日本酒介紹・講座 Sake demonstration / seminar	5	4	3	2	1
• 日本酒試飲 Sake trial	5	4	3	2	1
• 多啦A夢的演出 Doraemon performance	5	4	3	2	1

4. 透過是次活動對日本食品・食文化有什麼感想? What is your feeling to Japanese food and culture after this event?

• 對日本食品・食文化的興趣提高 Interest to Japanese food and culture increased	<input type="checkbox"/> 是 Yes	<input type="checkbox"/> 否 No	<input type="checkbox"/> 沒意見 No comment
• 對日本食品・食文化改變 Perception towards Japanese food and culture changed	<input type="checkbox"/> 是 Yes	<input type="checkbox"/> 否 No	<input type="checkbox"/> 沒意見 No comment
• 變得更想吃日本料理・日本食材 Want to eat Japanese food	<input type="checkbox"/> 是 Yes	<input type="checkbox"/> 否 No	<input type="checkbox"/> 沒意見 No comment
• 變得更想買日本食品・日本食材 Want to buy Japanese food	<input type="checkbox"/> 是 Yes	<input type="checkbox"/> 否 No	<input type="checkbox"/> 沒意見 No comment

14日使用

5. 你希望知道什麼日本食品資訊? (可選多項)
What kind of Japanese food info do you want?
 (can be multiple answer)

- 傳統食品文化・歷史
Traditional Food culture and history
- 日本產零食
Japanese Sweets
- 日本產食材的安全性
Japanese food safety
- 本地食品和日本酒的配搭
Local food and sake matching
- 在家裡也可製作的日本料理食譜・煮食體驗
Japanese dishes which could be cook at home
- 其他 ()
Others

6. 今後希望怎樣享用日本食品?(可選多項)
How would you enjoy Japanese food later on?
 (can be multiple answer)

- 到訪日本食品相關展覽及活動
Visit Japanese food related exhibition and events
- 到香港的日本餐廳
Visit Japanese restaurant in HK
- 透過書籍或互聯網獲取日本食品的知識
Learn more about Japanese food from books and internet
- 在超級市場或其他零售店購買日本產食材
Buy Japanese food from supermarket or retail store
- 在家製作日本料理
Make Japanese food at home
- 尋找日本食品和本地食品的配搭方法(例: 日本酒和本地料理等)
Try to match Japanese food with local food (eg.: sake with local food)
- 其他 ()
Others

7. 日本食品的購買意向 Willingness on buying Japanese food

7-1 購買時重視的地方是:

- Focus item during purchase
- 味道 產地
Taste Origin
 - 價格 健康
Price Healthiness
 - 賞味期限 新鮮度
Expiry date Freshness
 - 份量 新商品
Amount New product
 - 商品名
Product name

7-2 賞味期限一般要求多久?

- Preference on food durability
- 1個月以上
1 month or above
 - 3個月以上
3 months or above
 - 6個月以上
6 months or above
 - 沒別特在意
No preference

7-3 有關價格 About Price

- 買最便宜的東西 / Buy the cheapest product
- 價格和商品的平衡 / Balance between price and quality
- 不太重視價格 / Not focus on price

7-4 日本食品包裝標記 About food labelling of Japanese food

- 中文較理想 / Prefer in Chinese
- 英文較理想 / Prfer in English
- 與日文一起標記較理想 / Prefer with Japanese

7-5 購買日本食品時必須的資訊是 / Information necessary upon purchase of Japanese food

- 食法 安全性
Way of cosumption Safety
- 產地 品質資訊
Origin Quality Information
- 成分
Ingredient

8. 請寫下參加ABC Cooking Studio 日本食料理教室後的感想。

Please feel free to write any comments after joining this Japanese cuisine class at ABC Cooking Studio

香港 フードエキスポ 2015
日本 農林水産省
ABCクッキングスタジオ日本食料理教室参加者向け アンケート(日本語版)

基本属性

0. あなたの性別、年齢を教えてください。

- 性別 男性 女性
 年齢 20代 30代 40代 50代 60代 その他
 国籍 香港 その他

1. 勤務属性をお知らせください。

- 主婦 会社員 学生 その他() 食関連事業者 メディア ゲストブロガー

2. 香港FoodExpo2015における日本館の告知広告を見たことがありますか？

- はい いいえ

↓「はい」の場合、どの告知媒体で広告を見ましたか？(複数選択可)

- | | | | | | |
|---------------------------------|---|---------------------------------|--------------------------------|---|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 新聞・業界紙 | <input type="checkbox"/> TV | <input type="checkbox"/> Webサイト | <input type="checkbox"/> 口コミ | <input type="checkbox"/> 地下鉄広告 | <input type="checkbox"/> バス広告 |
| <input type="checkbox"/> パンフレット | <input type="checkbox"/> 会場ディレクトリ
(会場案内) | <input type="checkbox"/> 同業他社 | <input type="checkbox"/> 通りがかり | <input type="checkbox"/> 香港貿易発展局
からの案内 | |

3. ABCクッキングスタジオの日本食料理教室に参加してよかったものはなんですか？

	とても良い	良い	普通	悪くない	悪い
・料理教室全体	5	4	3	2	1
・日本食材の調理	5	4	3	2	1
・日本食材の試食	5	4	3	2	1
・日本酒デモンストレーション・講座	5	4	3	2	1
・日本酒の試飲	5	4	3	2	1
・ドラえもんによる演出	5	4	3	2	1

4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください

- | | | | |
|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| ・日本食・食文化への関心は高まりましたか？ | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ | <input type="checkbox"/> どちらでもない |
| ・日本食・食文化のイメージは変わりましたか？ | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ | <input type="checkbox"/> どちらでもない |
| ・日本食・日本食材を食べたい意向は高まりましたか？ | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ | <input type="checkbox"/> どちらでもない |
| ・日本食・日本食材を購入意向は高まりましたか？ | <input type="checkbox"/> はい | <input type="checkbox"/> いいえ | <input type="checkbox"/> どちらでもない |

5. どのような日本食情報を知りたいと思いますか？(複数選択可)

- 伝統的な食文化・歴史
 日本産のスイーツ
 日本産食材の安全性
 ローカルフードと日本酒の合わせ方
 自宅で作れる日本食レシピ・調理体験
 その他()

6. 今後どのように日本食を楽しみたいと思いますか？(複数選択可)

- 日本食関連の展示会やイベントに行く
 香港の日本食レストランに行く
 書籍やインターネットを通して日本食についての知識を得る
 スーパーやその他小売店で日本産食材を購入する
 家で日本食を作る
 日本食とローカルフードの合わせ方を見つける(例: 日本酒とローカルフード等)
 その他()

7. 日本食品について購入意向

7-1 購入する際に重視する事を教えてください。

- 味 産地
 価格 健康
 賞味期限 新鮮さ
 内容量 新商品
 商品名

7-2 賞味期限について気にする期間を教えてください

- 1ヶ月以上
 3ヶ月以上
 6ヶ月以上
 特には気にしない

7-3 価格について教えてください

- 1番安いものを買う
 価格と商品のバランスで選ぶ
 価格はあまり重視しない

7-4 日本食品の包装表記について

- 広東語が良い
 英語が良い
 日本語との併記が良い

7-5 日本食品を購入する際に必要な情報を教えてください

- 食べ方 安全性
 産地 品質情報
 成分

8. ABCクッキングスタジオの日本食料理教室に参加後の感想をご自由にお書きください。



アンケート調査概要

◆香港FoodExpo2015 アンケート

1. アンケート調査の目的

本調査は、香港FoodExpo2015でJETROステージで農林水産省が行った調理デモ・試食会参加者を対象として、調理デモ・試食及び日本産の農林水産物等に関する感想等を把握することを目的とする。

2. 調査実施場所

香港FoodExpo2015ジャパンパビリオン内のJETROステージ

3. 調査実施日

2015年8月13日(木)～14日(金)：食事業・流通関係者向け
2015年8月15日(土)：一般来場者向け

4. 調査実施対象

農林水産省のイベントをご覧いただいた食事業・流通関係者で、アンケート調査の協力に同意した方

- 13日：48名回答（配布数100 回収率48%）
- 14日：106名回答（配布数120 回収率88.3%）

計154名回答（配布数220 回収率70%）

農林水産省のイベントをご覧いただいた一般来場者で、アンケートの協力に同意した方

- 15日：83名回答（配布数100 回収率83%）

5. 調査実施方法

アンケート用紙をイベント開始前にテーブルへ配付し、イベント終了後に対象者が自分で記入したものを回収

6. アンケートの回収について

下記の方法を用いて回収率を高めた。

- イベント開始前にテーブルへ配付し、試飲・試食の合間に記入していただいた。
- イベント内でMCより、記入済みアンケートとお土産の「どら焼き」や「お菓子」を交換することを伝えた。

◆ABC Cooking Studio PMQ Studio 料理教室アンケート

1. アンケート調査の目的

本調査は、ABC Cooking Studio PMQ Studioで調理デモ・試食会参加者を対象として、調理デモ・試食及び日本産の農林水産物等に関する感想等を把握することを目的とする。

2. 調査実施場所

ABC Cooking Studio PMQ Studio

3. 調査実施日

8月14日（金）

4. 調査実施対象

- ABCクッキングスクール生徒：15名回答（配布数15 回収率100%）
 - 招聘メディア：4名回答（配布数4 回収率100%）
 - 食関連事業者：1名回答（配布数1 回収率100%）
- 計20名回答（配布数20 回収率100%）

5. 調査実施方法

アンケート用紙を料理教室後に各テーブルへ配付し、試食・試飲の間に対象者が自分で記入したものを回収

6. アンケートの回収について

- 料理教室後に各テーブルへ配付、試食・試飲後に記入頂いた。



**アンケート調査 属性
性別・国籍・年齢・職業**

アンケート集計結果 / 性別・国籍・年齢 (香港FoodExpo2015参加者)



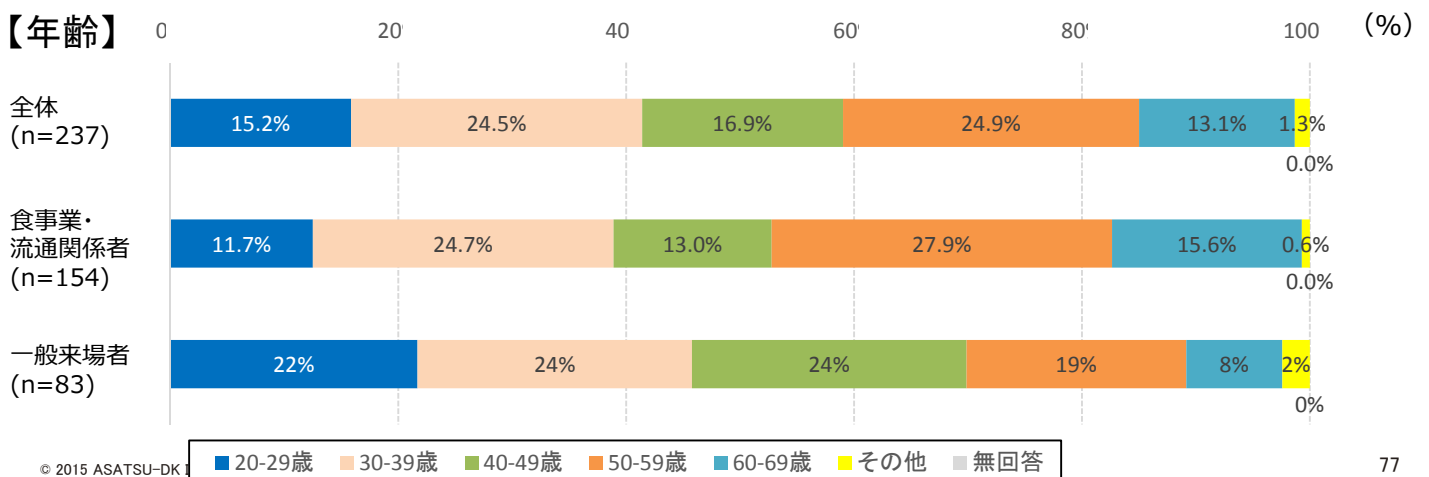
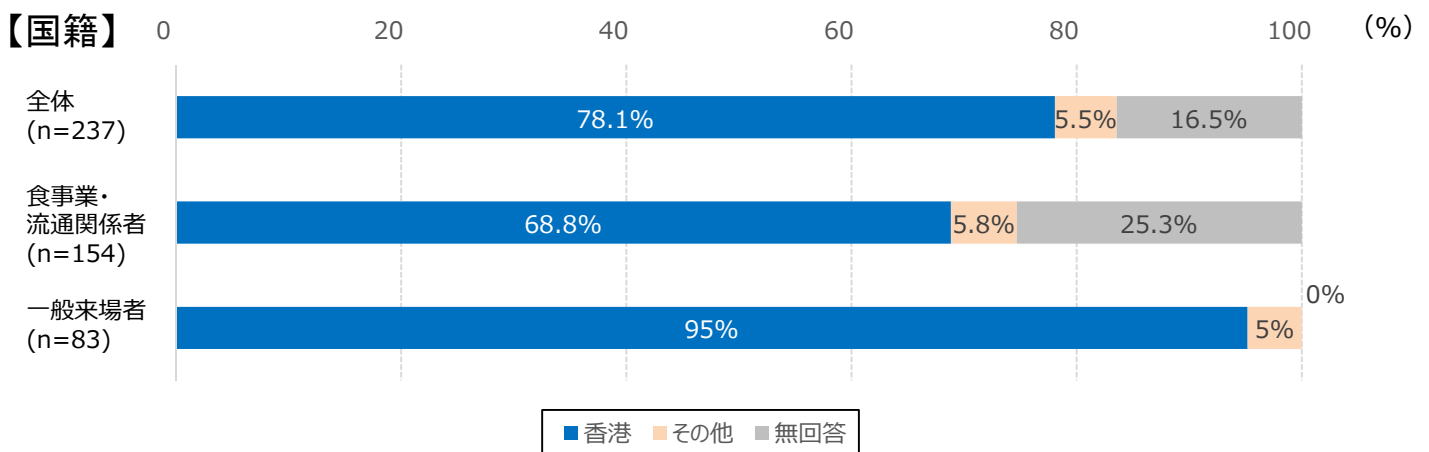
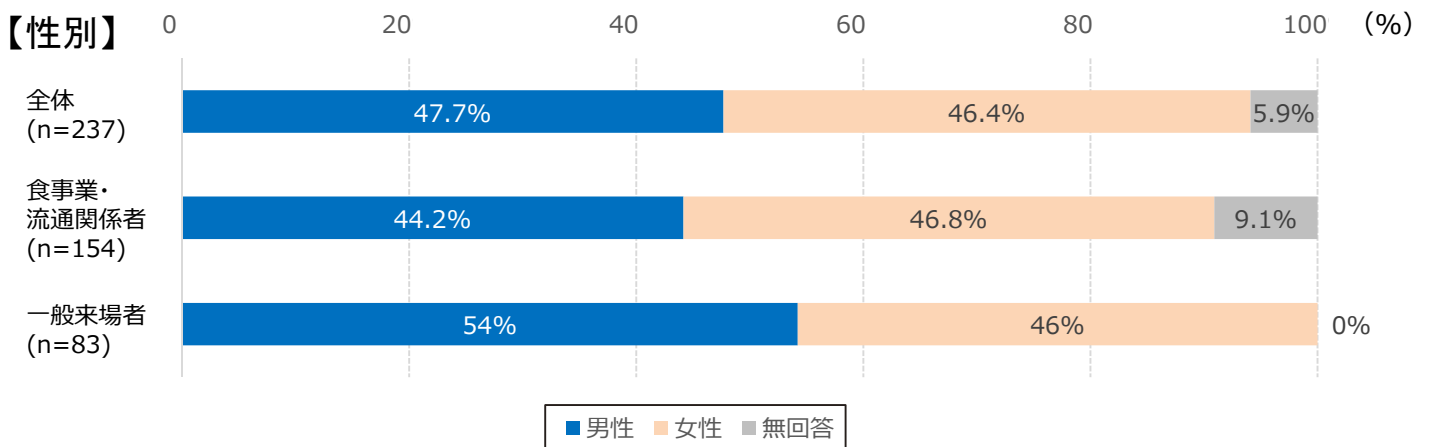
◆調査基本概要

調査実施日 平成27年8月13日(木)～15日(土) 計3日間
 ・食事業・流通関係者対象実施日：8月13日(木)、14日(金)
 ・一般来場者対象実施日：8月15日(土)

有効回答数 237サンプル

回答内訳
 ・食事業・流通関係者：154サンプル(配布数220 回収率70%)
 ・一般来場者：83サンプル(配布数100 回収率83%)

集計方法 香港FoodExpo2015で農林水産省が行った調理デモ・試食会の参加者を対象として、アンケート協力者を食事業・流通関係者、一般来場者に整理した上で集計した結果である。

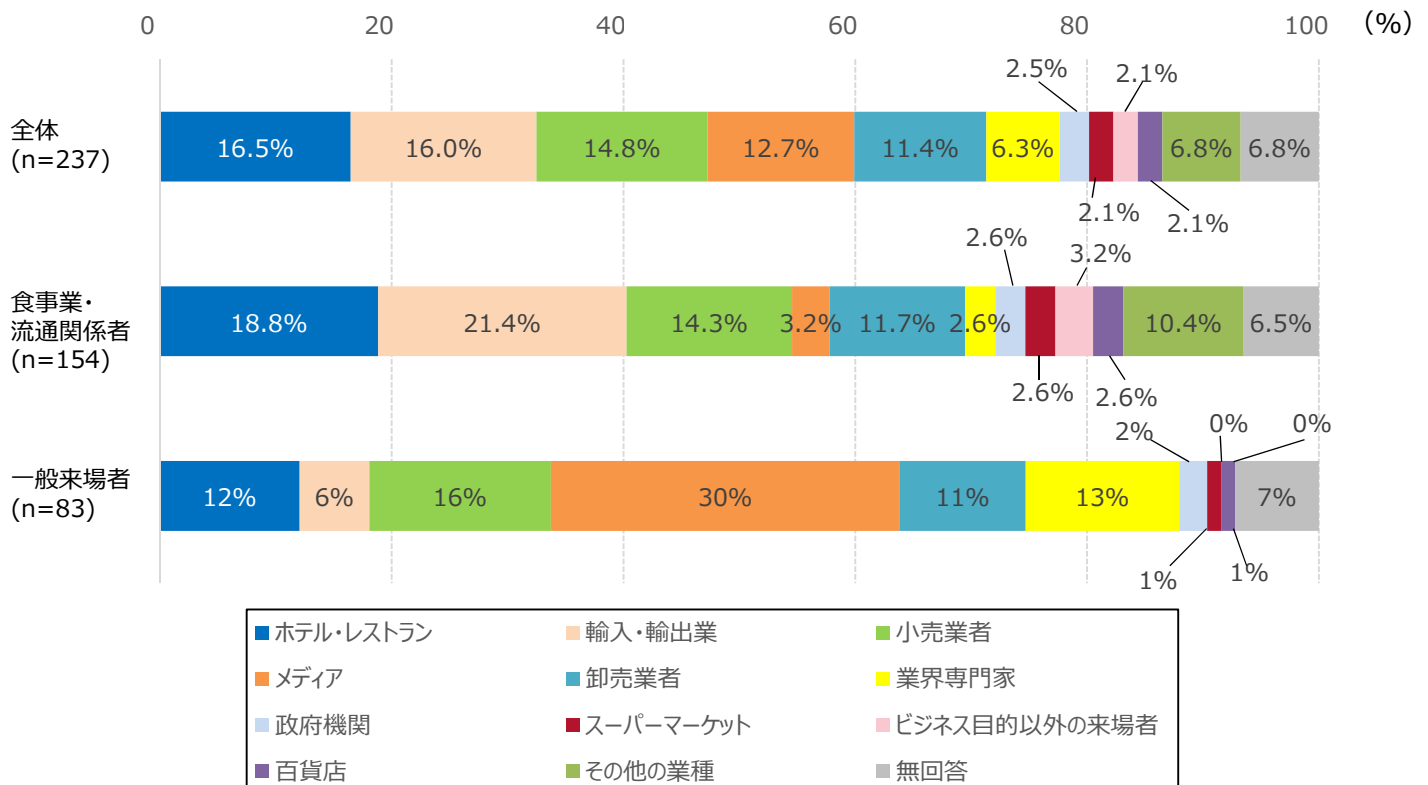


アンケート集計結果 / 職業 (香港FoodExpo2015参加者)



Q1.職業を教えてください

【職業】



アンケート集計結果 / 性別・国籍・年齢職業（料理教室参加者）



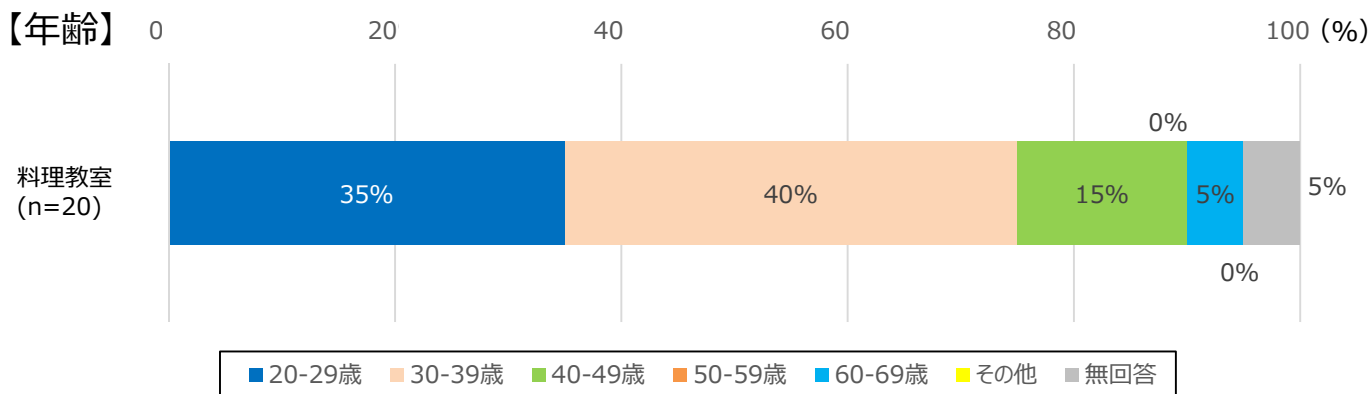
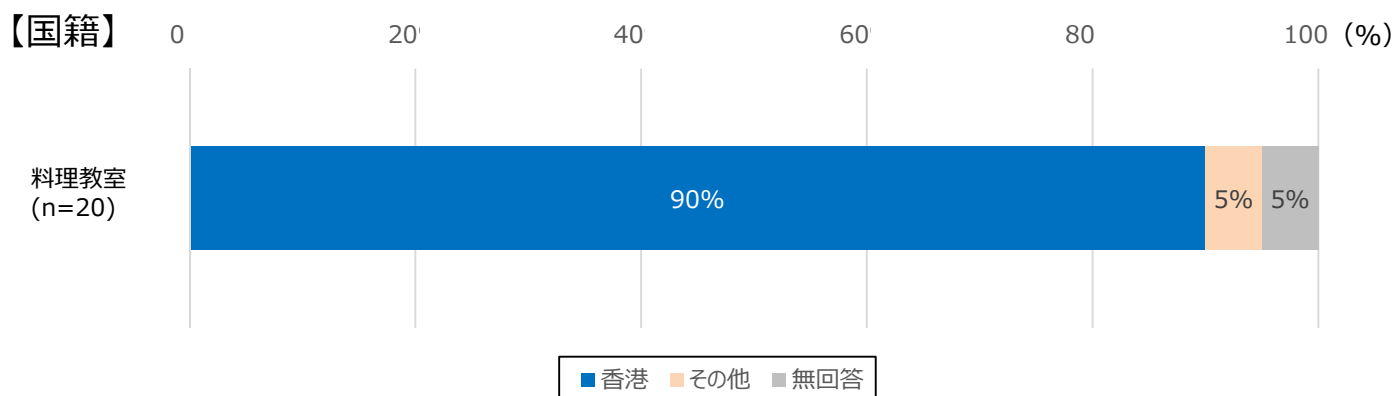
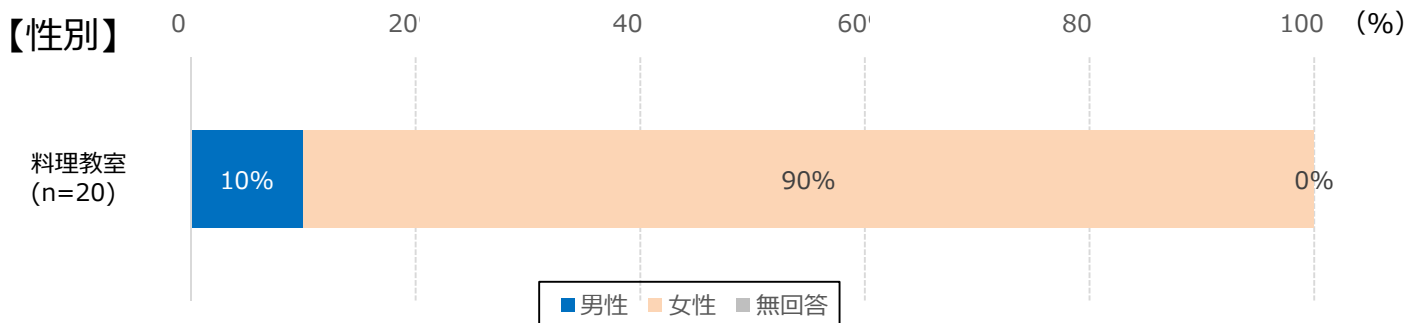
◆調査基本概要

調査実施日 平成27年8月14日（金）

有効回答数 20サンプル

回答内訳 ・料理教室参加者：20サンプル（配布数20 回収率100%）

集計方法 ABCクッキングスタジオにおける料理教室の参加者を対象として集計した結果である。

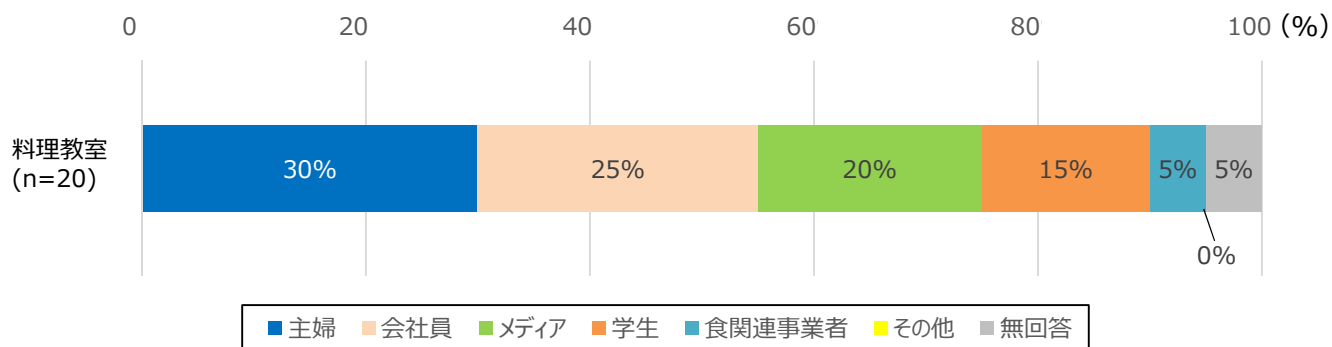


アンケート集計結果 / 性別・国籍・年齢職業（料理教室参加者）



Q1.職業を教えてください

【職業】





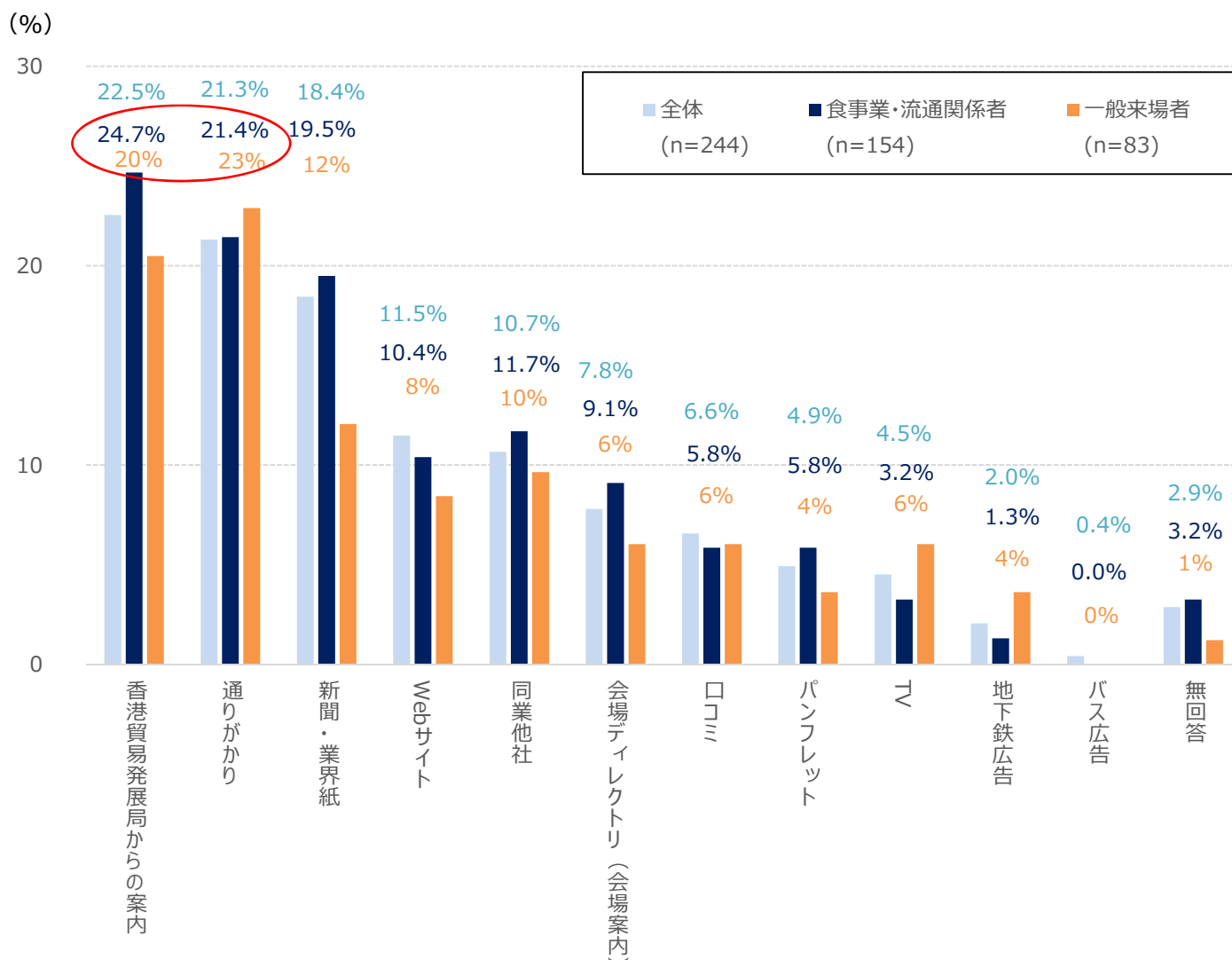
アンケート調査 結果

◆香港FoodExpo2015参加者向けアンケート

Q2.農林水産省ステージデモを知ったきっかけはなんですか？(複数回答)

農林水産省ステージデモへの認知度

「香港貿易発展局からの案内」「通りがかり」と回答した者はが約20%だった。一方、食事業・流通関係者の場合、「新聞・業界紙」と回答した者は20%だったが、一般来場者は10%にとどまっています、広報による集客効果には差があった。



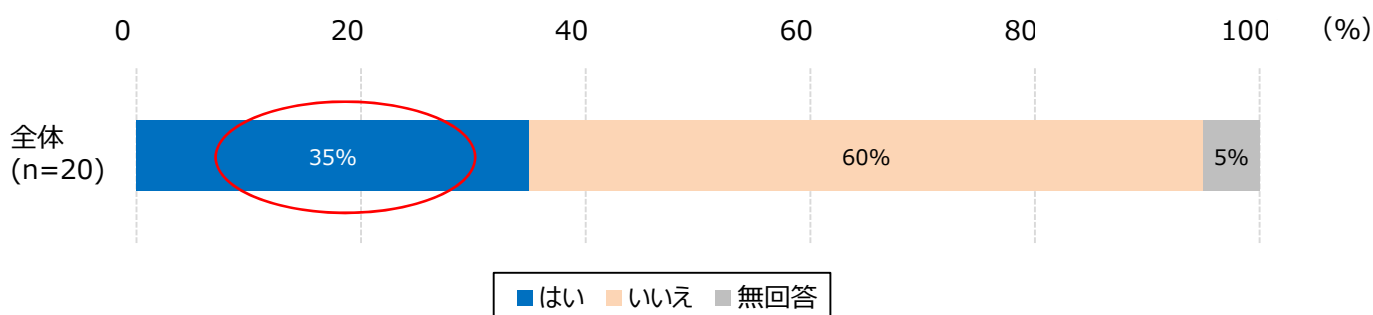
◆料理教室参加者向けアンケート

Q2-1. 香港FoodExpo2015におけるジャパンパビリオンの告知広告を見たことがありますか？
Q2-2. 「はい」の場合、どの告知媒体で広告を見ましたか？（複数回答）

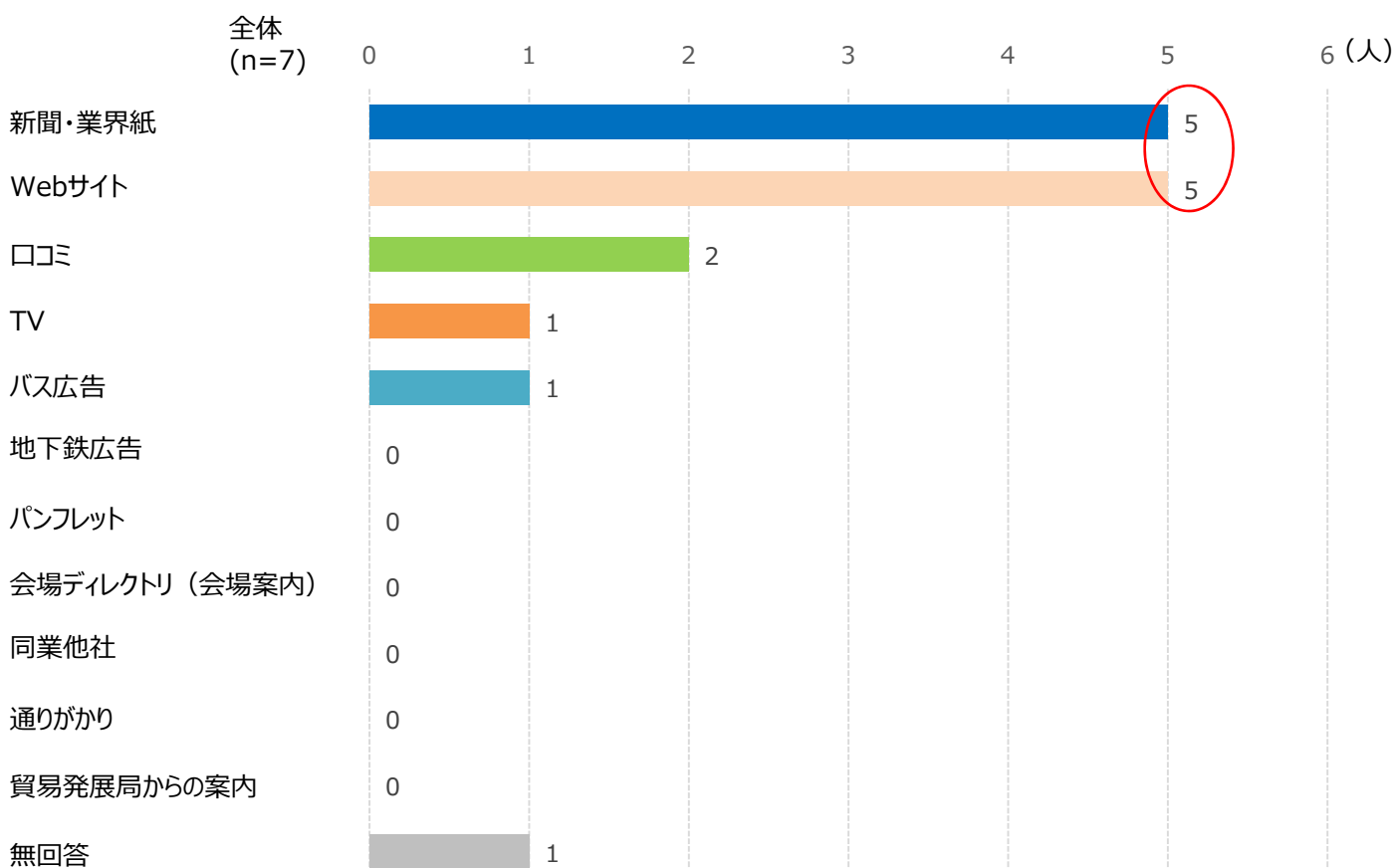
農林水産省ステージデモへの認知度

料理教室参加者の3分の1はフードエキスポ・ジャパンパビリオンの告知広告を見ており特に「新聞紙・業界紙」と「Webサイト」から情報を獲得していた。

Q2-1. 香港FoodExpo2015におけるジャパンパビリオンの告知広告を見たことがありますか？



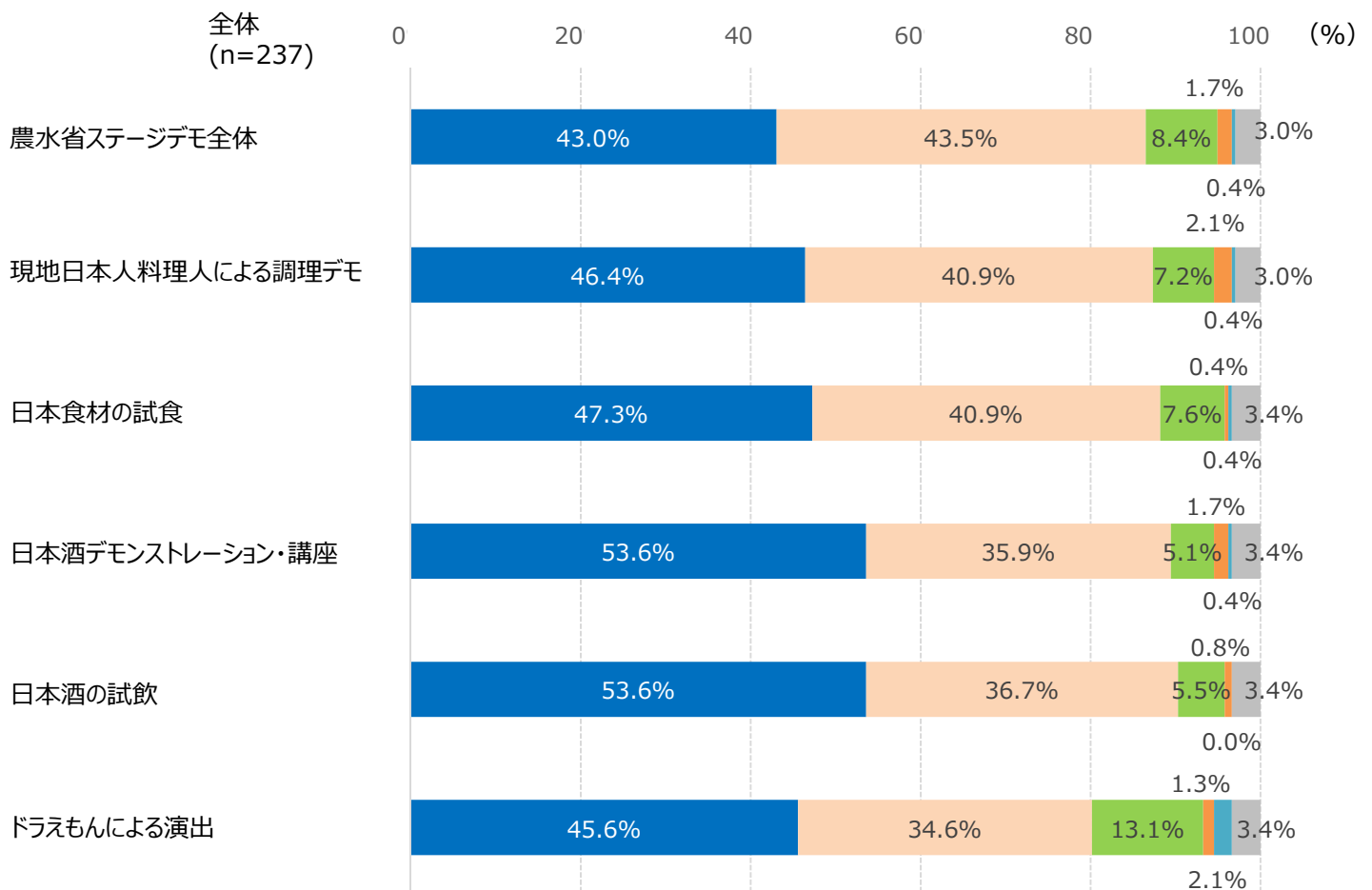
Q2-2. 「はい」の場合、どの告知媒体で広告を見ましたか？（複数回答）



Q3.各プログラム（ご覧になったもの）でよかったものはなんですか。

各プログラムへの感想

- 「とても良い」、「良い」と回答した者は86%を超えていた。
- 特に、日本酒を取り入れたプログラム内容で「とても良い」と回答した者は53%を超えた。

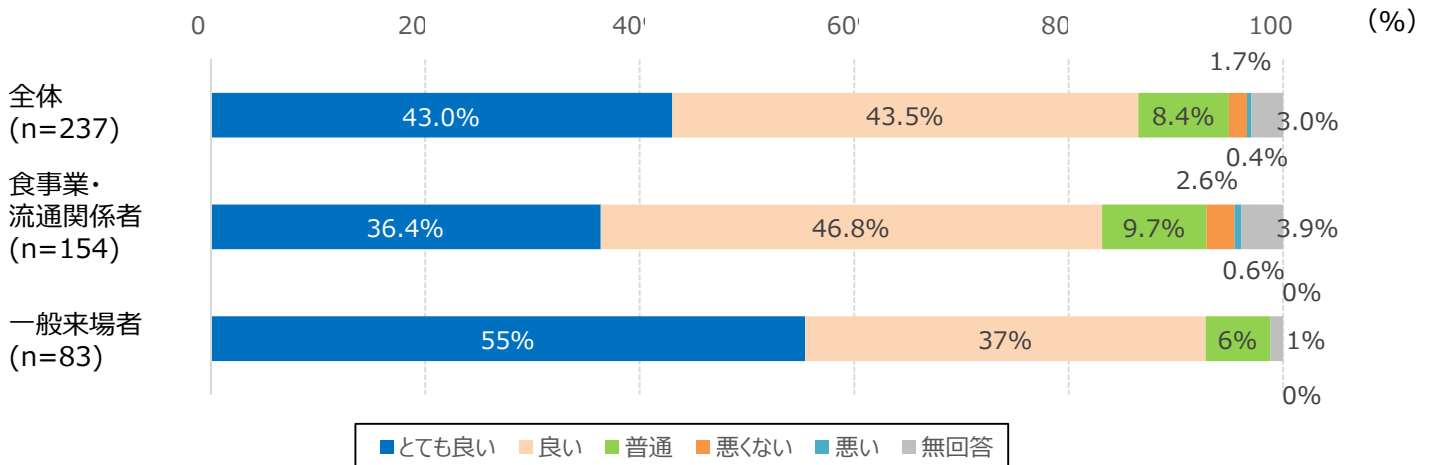


■ とても良い ■ 良い ■ 普通 ■ 悪くない ■ 悪い ■ 無回答

Q3.各プログラム（ご覧になったもの）でよかったものはなんですか。

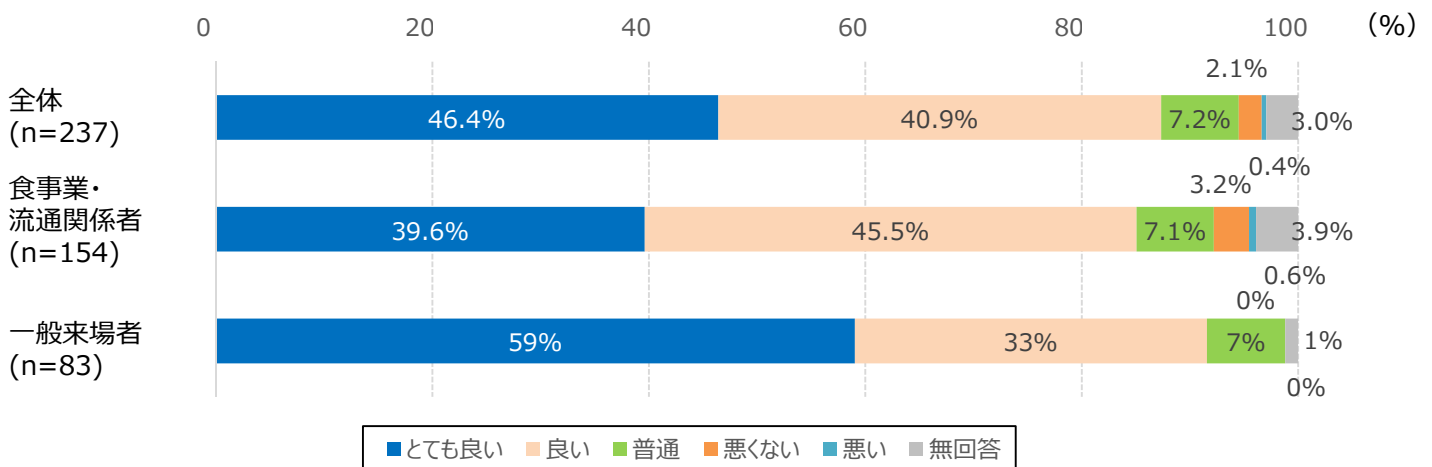
【農水省ステージデモ全体】

一般来場者で「とても良い」と回答した者は55%だったが、食事業・流通関係者は40%以下だった。



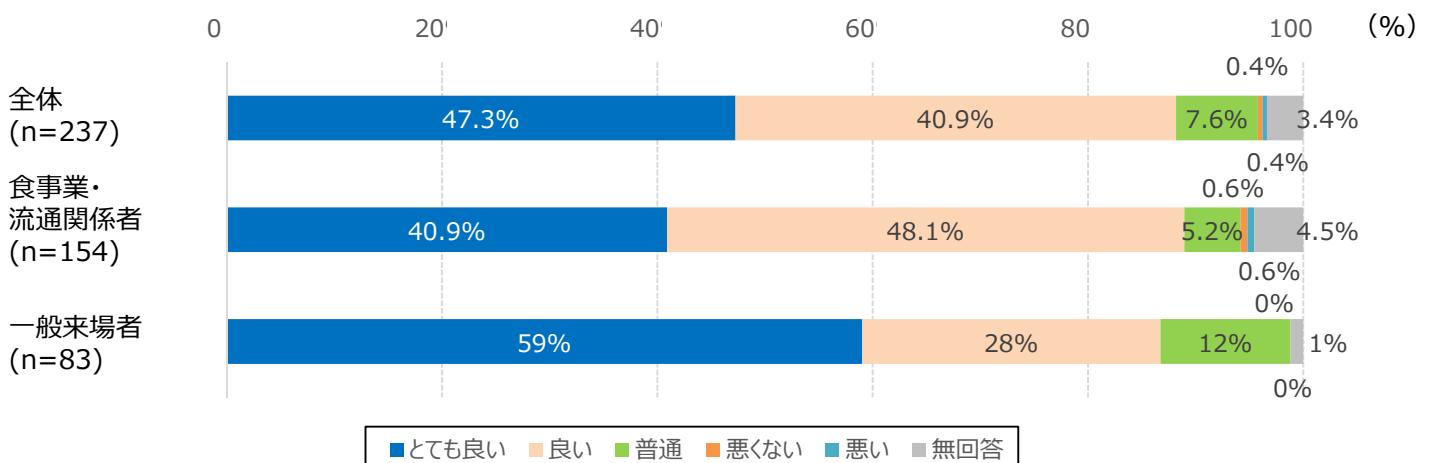
【現地日本人料理人による調理デモ】

一般来場者で「とても良い」と回答した者は約60%だったが、食事業・流通関係者は約40%だった。



【日本食材の試食】

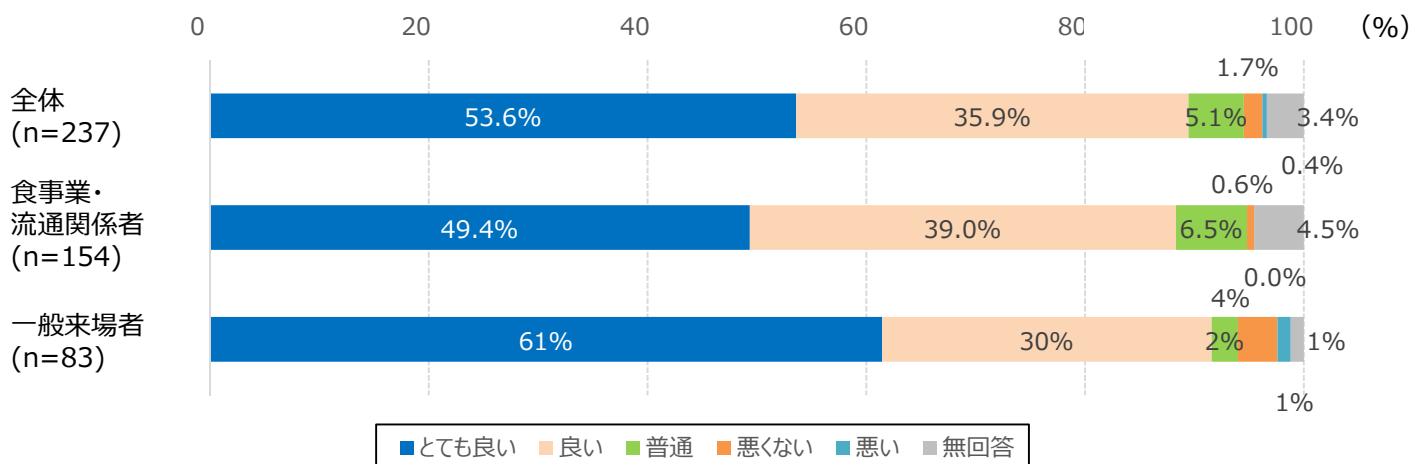
一般来場者で「とても良い」と回答した者は約60%だったが、食事業・流通関係者は40%だった。



Q3.各プログラム（ご覧になったもの）でよかったものはなんですか。

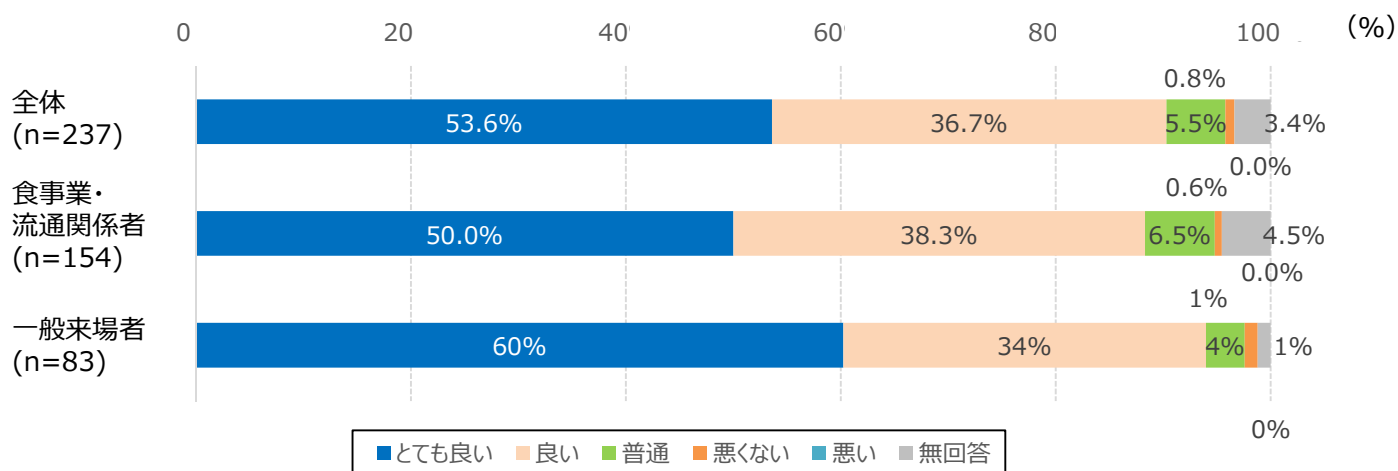
【日本酒デモンストレーション】

一般来場者で「とても良い」と回答した者は61%だったが、食事業・流通関係者は約50%だった。



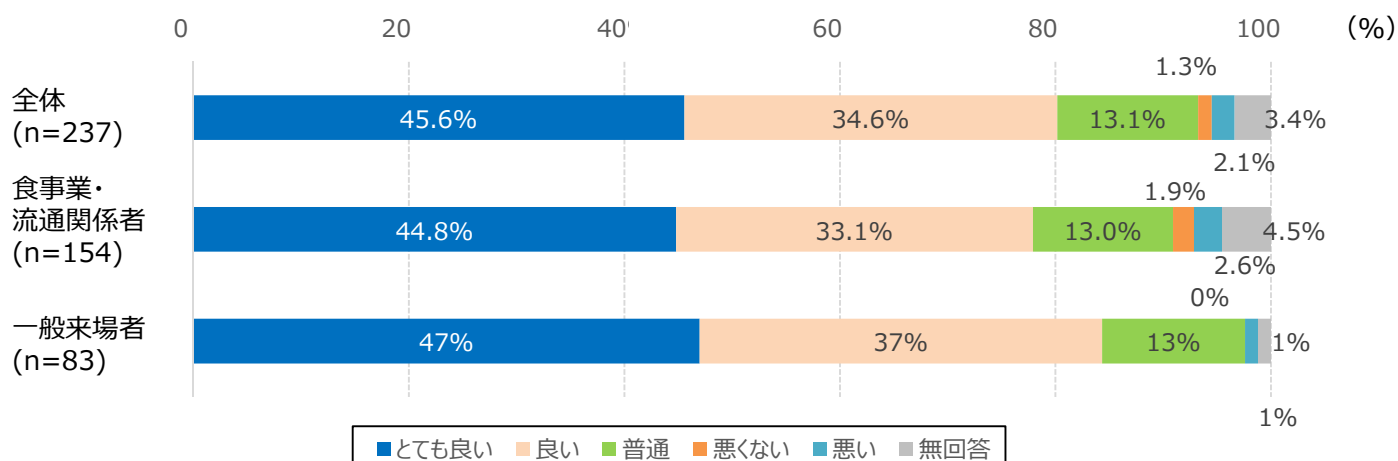
【日本酒の試飲】

一般来場者で「とても良い」と回答した者は60%だったが、食事業・流通関係者は50%だった。



【ドラえもんによる演出】

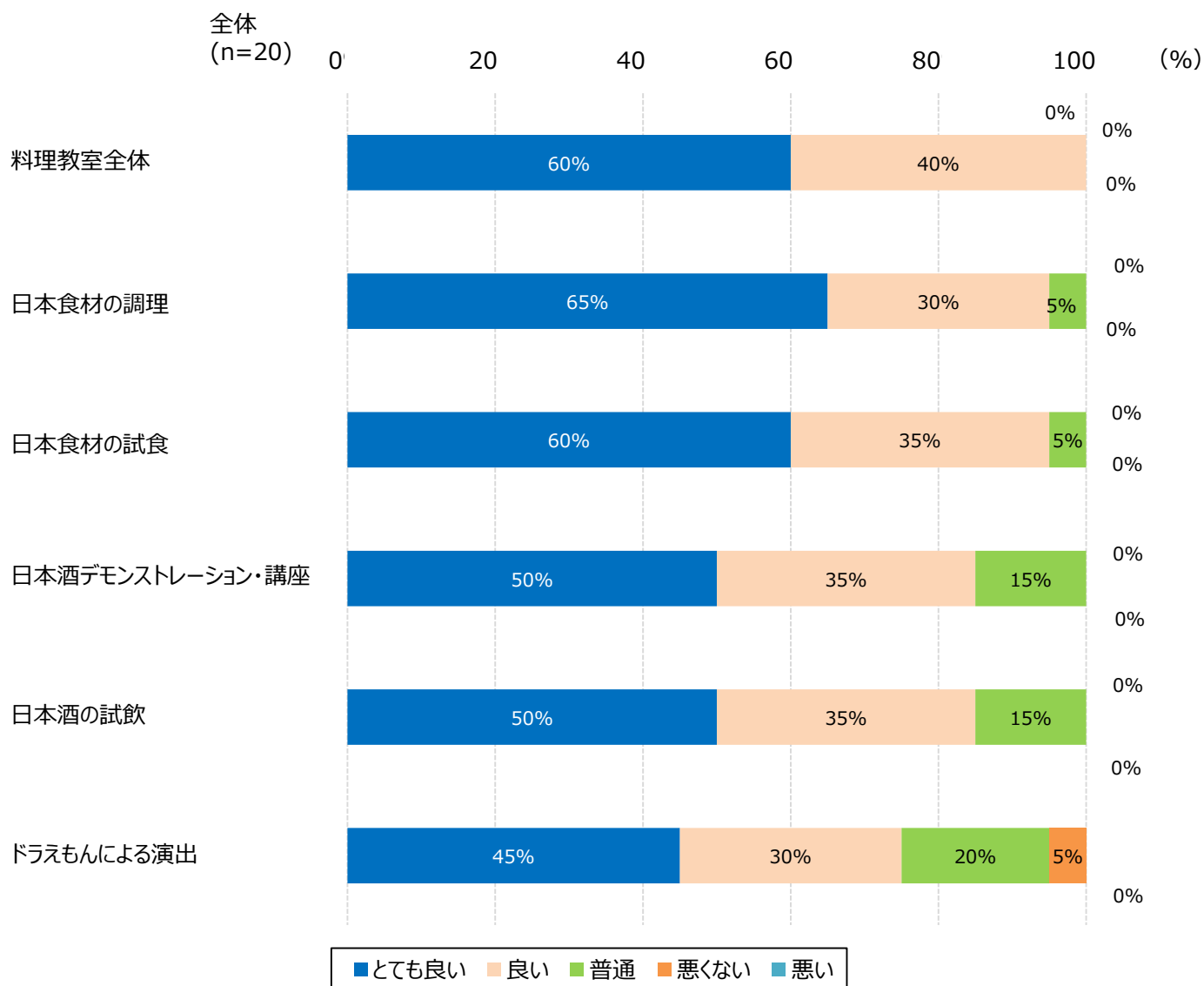
一般来場者、食事業・流通関係者とも「とても良い」と回答した者はほぼ同数の約45%だった。



Q3.ABCクッキングスタジオの日本食料理教室に参加してよかったものはなんですか？

プログラムへの感想

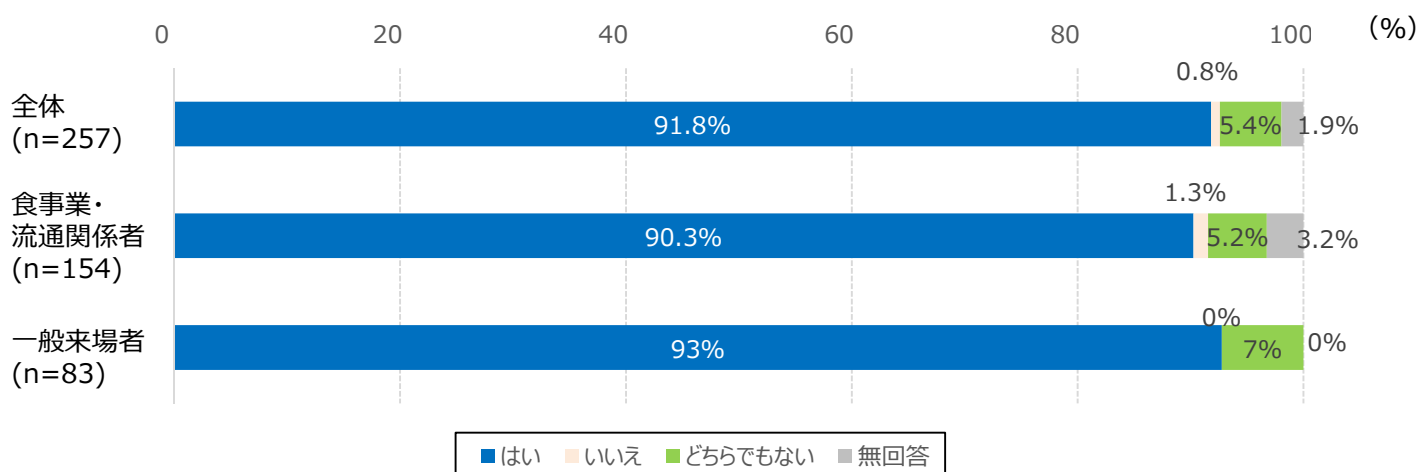
料理教室全体は高評価だったが、「ドラえもんによる演出」について「普通」「悪くない」と回答した者は25%だった。



Q4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください

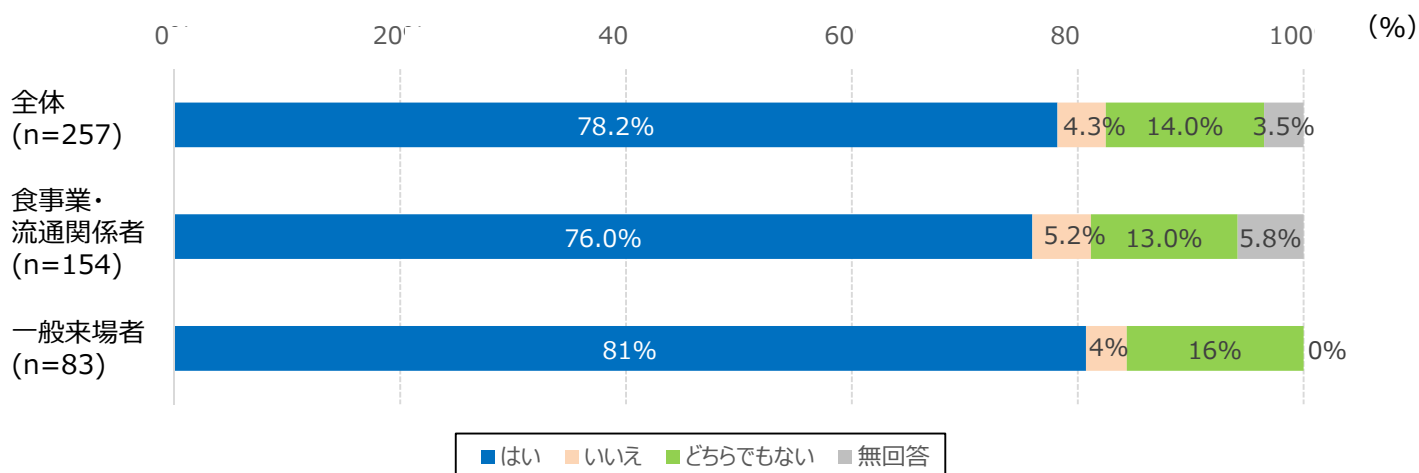
【日本食・食文化への関心は高まりましたか？】

90%以上の者が日本食・食文化への関心は高まったと回答した。



【日本食・食文化のイメージは変わりましたか？】

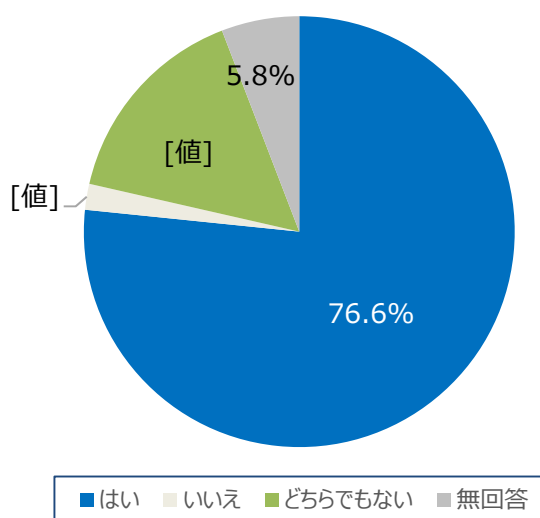
約80%の者が日本食・食文化のイメージは変わったと回答した。



Q4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください

75%以上の者が日本食・日本食材を取り扱いたいと回答した。

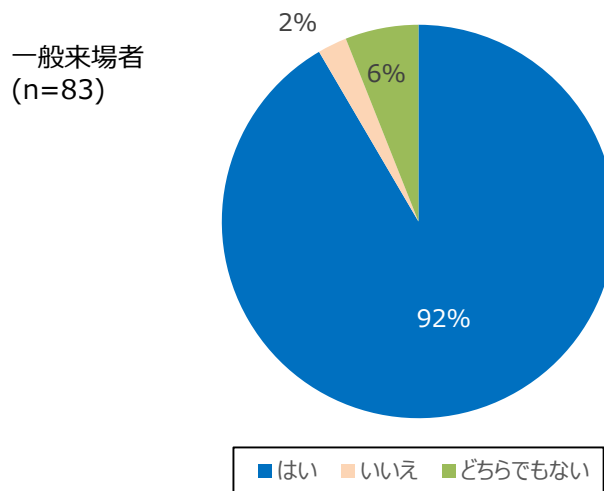
日本食・日本食材を取り扱いたいと思いましたが？ 全体 (n=154)



Q4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください

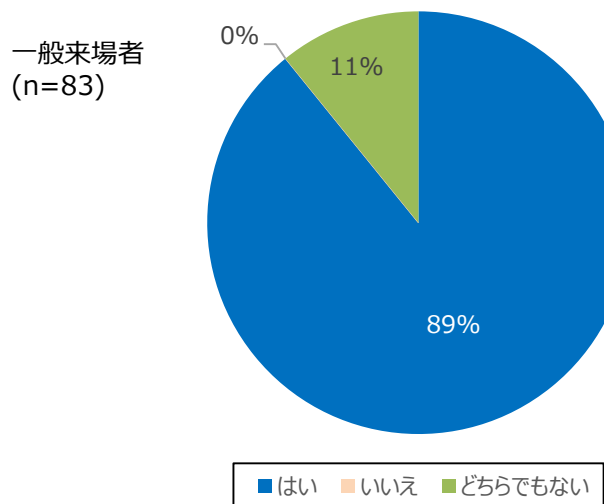
【日本食・日本食材を食べたい意向は高まりましたか？】

90%以上の者が日本食・日本食材を食べたい意向が高まったと回答した。



【日本食・日本食材の購入意向は高まりましたか？】

約90%の者が、日本食・日本食材の購入意向が高まったと回答した。

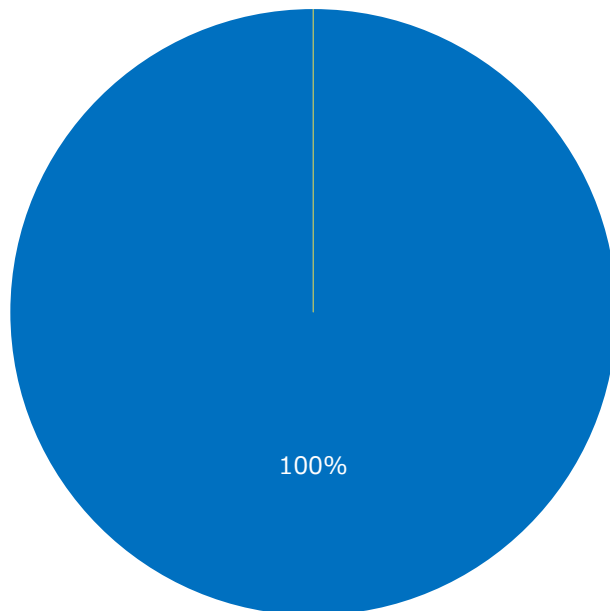


Q4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください

【日本食・食文化への関心は高まりましたか？】

参加者全員が日本食・食文化への関心が高まったと回答した。

料理教室
(n=20)

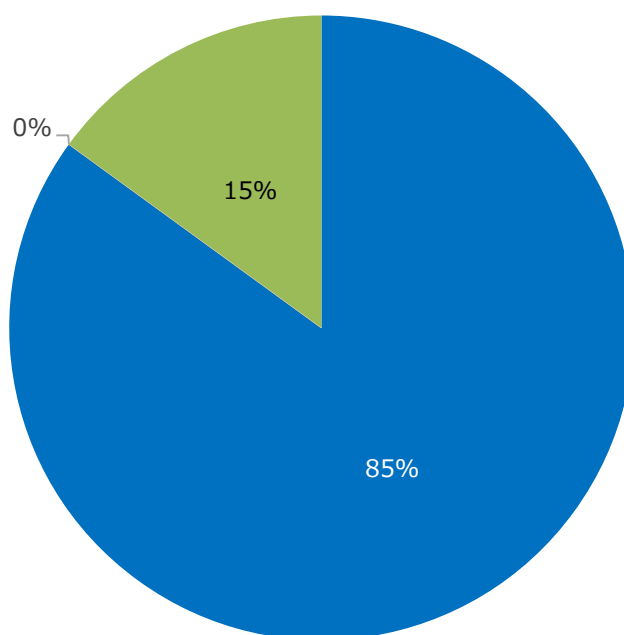


■ はい ■ いいえ ■ どちらでもない

【日本食・食文化のイメージは変わりましたか？】

80%以上の者が日本食・食文化へのイメージが変化したと回答した。

料理教室
(n=20)

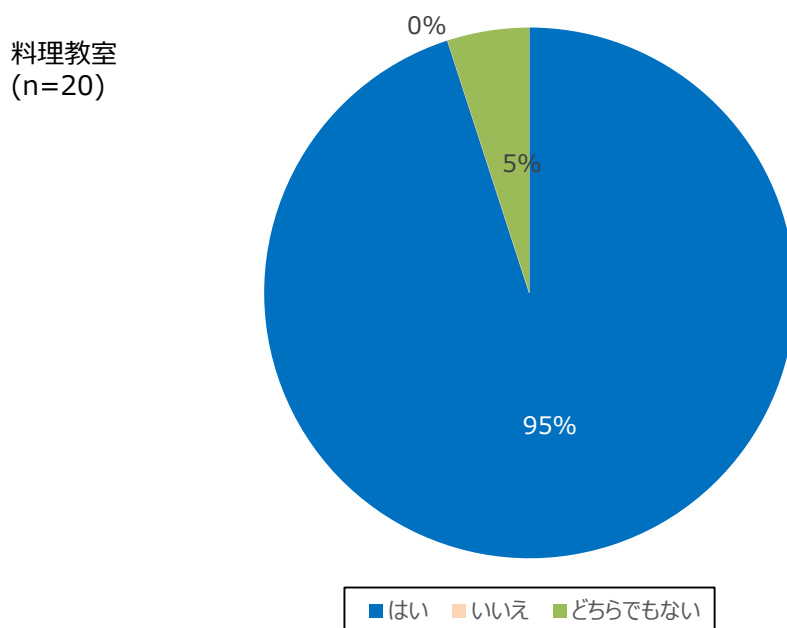


■ はい ■ いいえ ■ どちらでもない

Q4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください

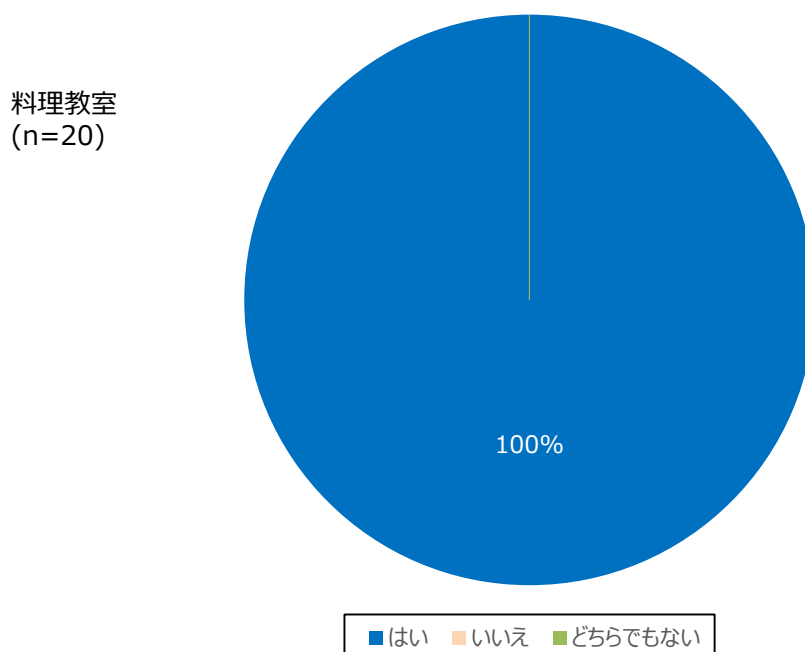
【日本食・日本食材を食べたい意向は高まりましたか？】

90%以上の者が日本食・日本食材を食べたい意向が高まったと回答した。



【日本食・日本食材の購入意向は高まりましたか？】

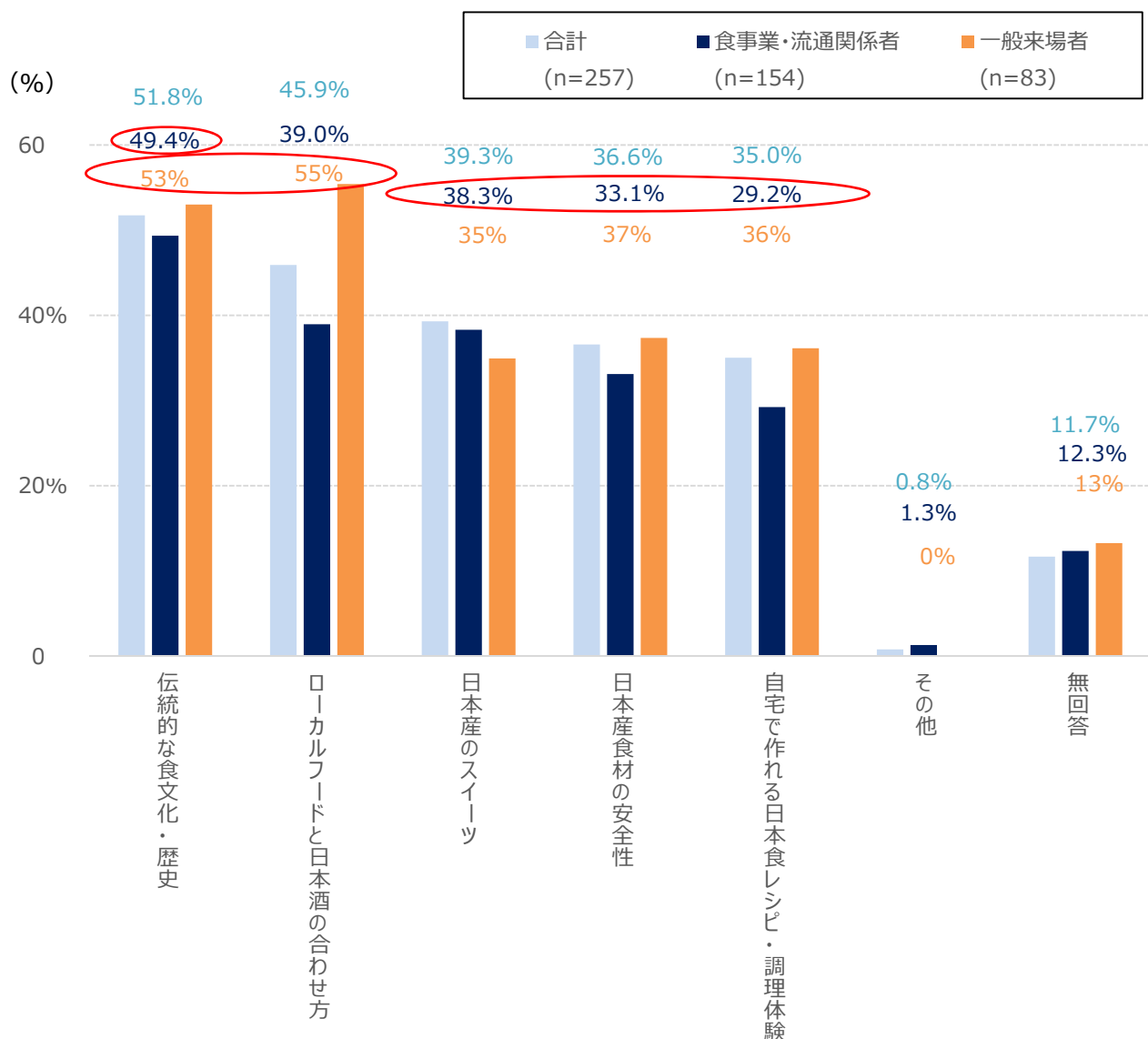
参加者全員が、日本食・日本食材の購入意向が高まったと回答した。



Q5.どのような日本食情報を知りたいと思いますか? (複数回答)

日本食品の情報獲得

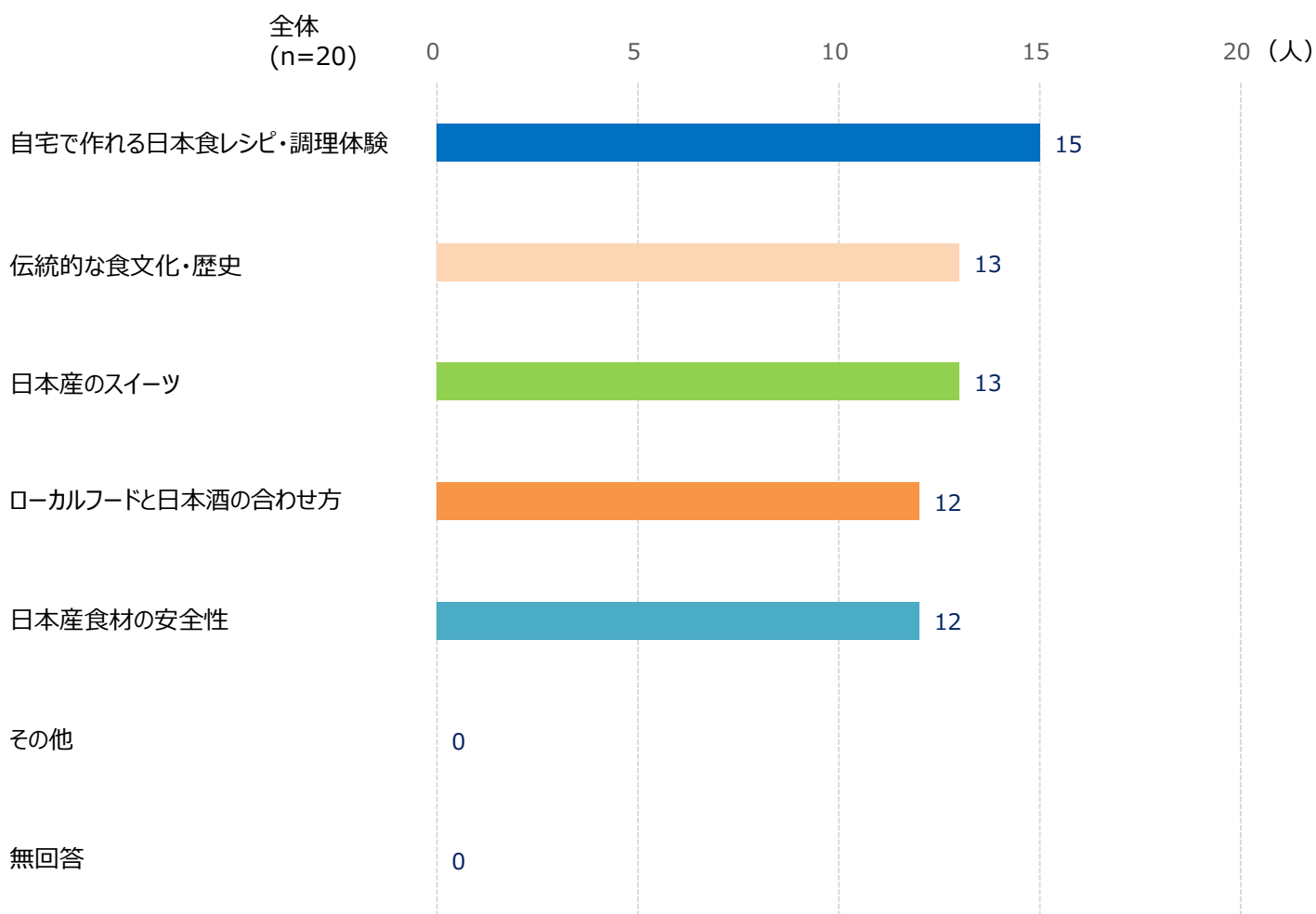
- 食事業・流通関係者では、「伝統的な食文化・歴史」と回答した者が約50%だった。
- 一般来場者では、「ローカルフードと日本酒の合わせ方」「伝統的な食文化・歴史」と回答した者が約50%だった。



Q5.どのような日本食情報を知りたいと思いますか? (複数回答)

日本食品の情報獲得

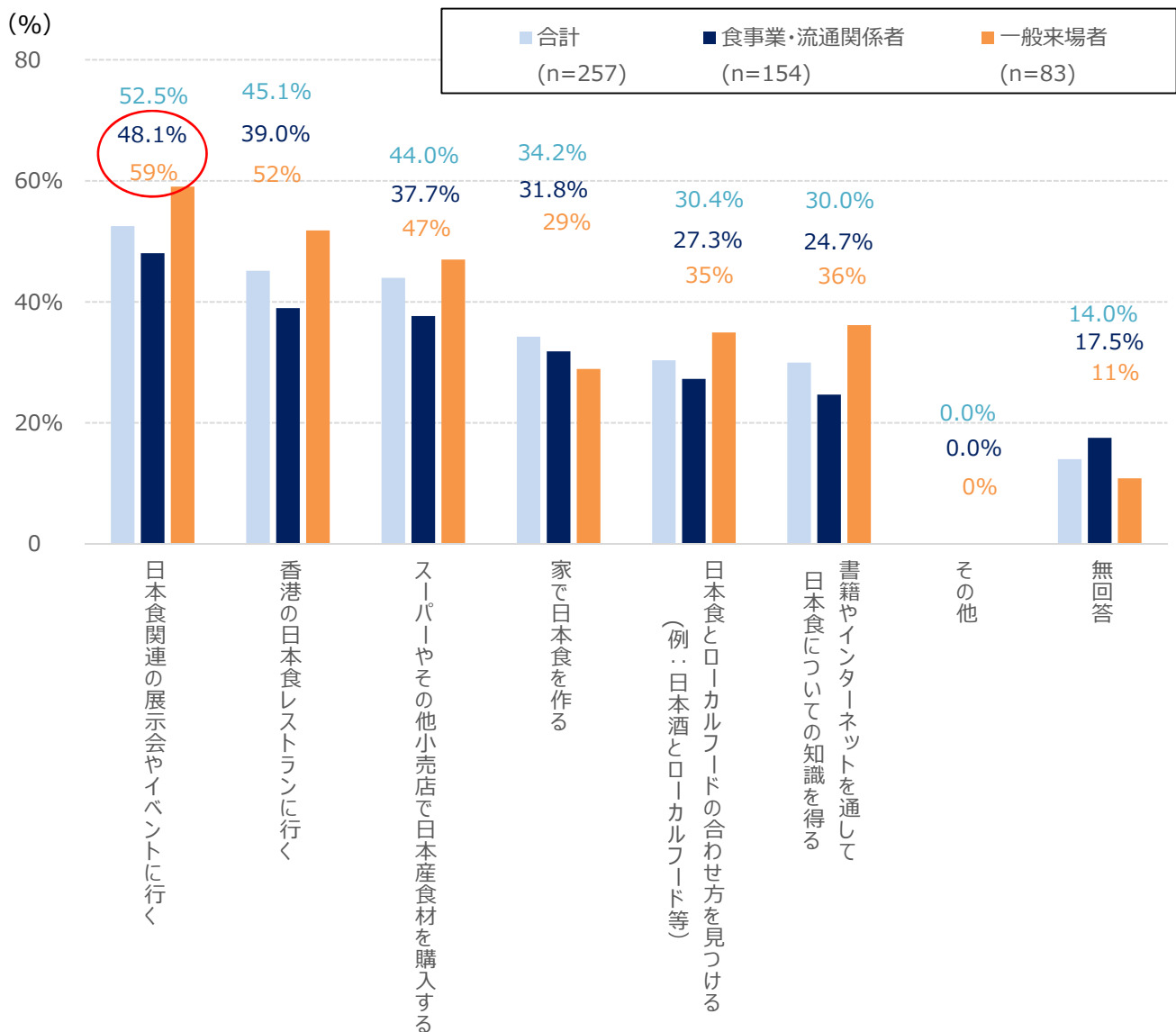
料理教室参加者では、半数以上が日本食品の情報に高い関心を示し、中でも「自宅で作れる日本食レシピ・調理体験」と回答した者は20人中15人だった。



Q6. 今後どのように日本食を楽しみたいと思いますか？（複数回答）

日本食の楽しみ方

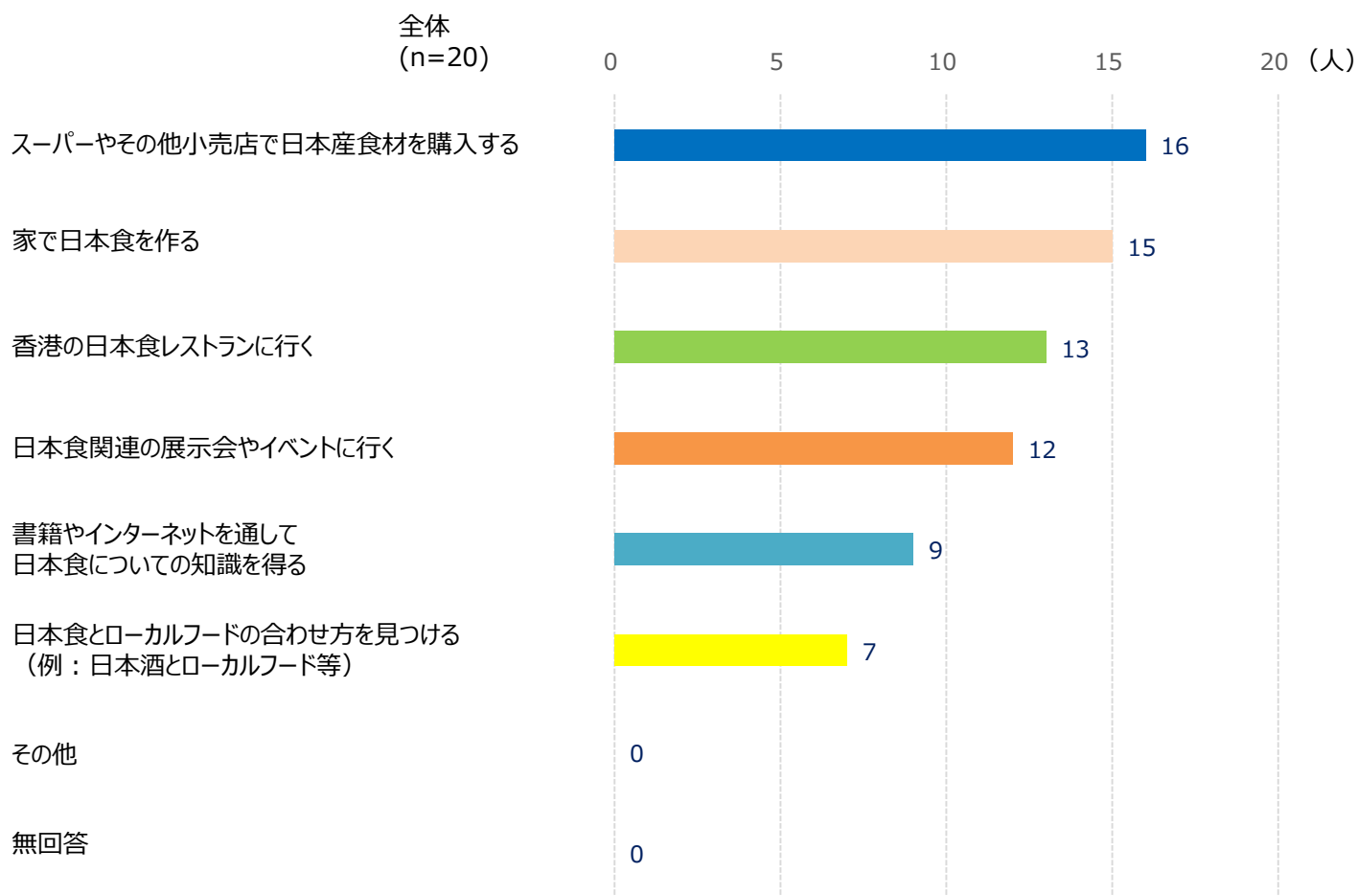
食事業・流通関係者と一般来場者では「日本食関連の展示会やイベントに行く」と回答した者が最も多く、順に約50%、約60%だった。



Q6. 今後どのように日本食を楽しみたいと思いますか？（複数回答）

日本食の楽しみ方

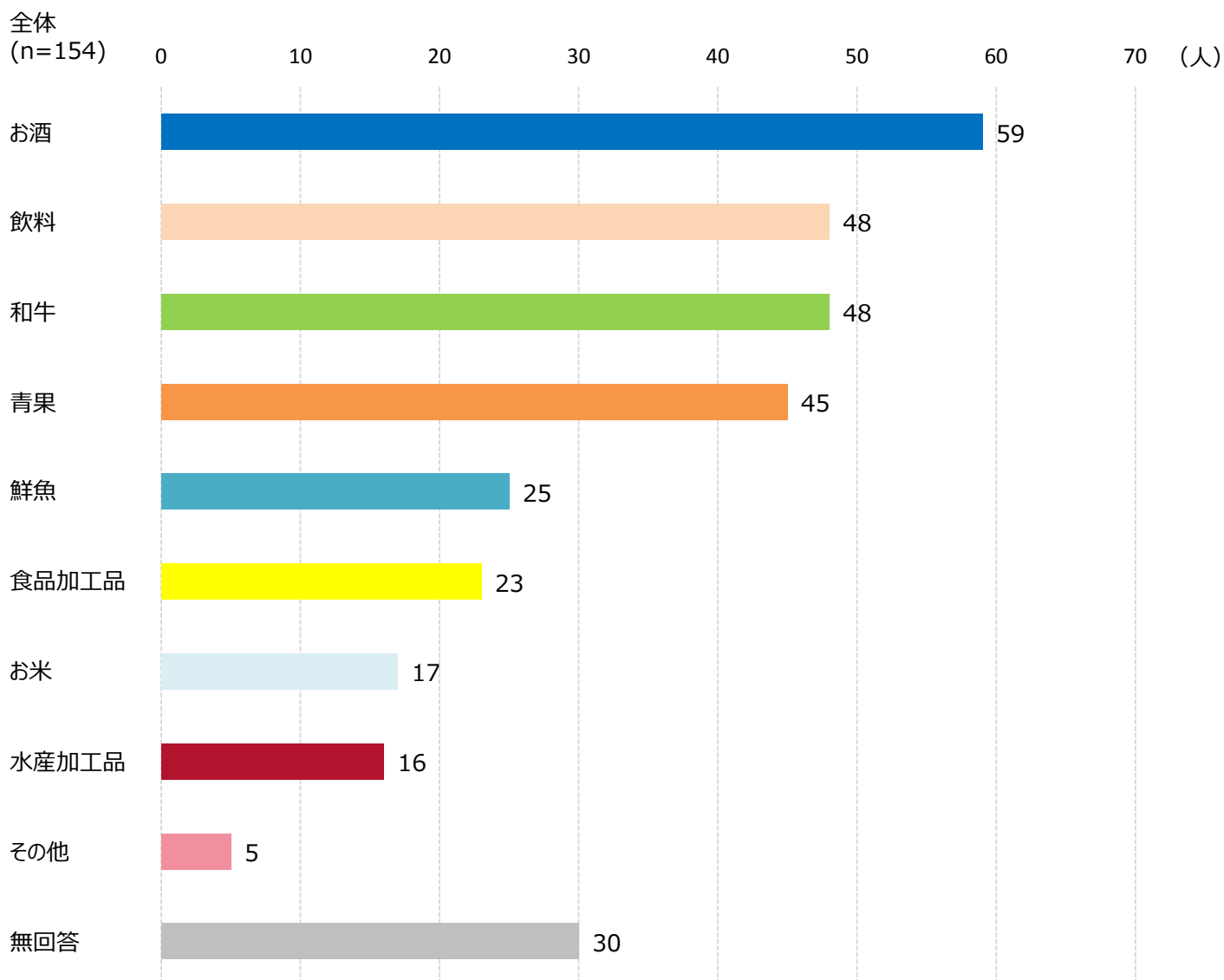
料理教室の参加者では、「スーパーやその他小売店で日本産食材を購入する」と回答した者は20人中16人と最も多く、「家で日本食を作る」という回答が続いた。



Q7-1.現在取り扱っている日本食材を教えてください。(複数回答)

日本食の取扱い

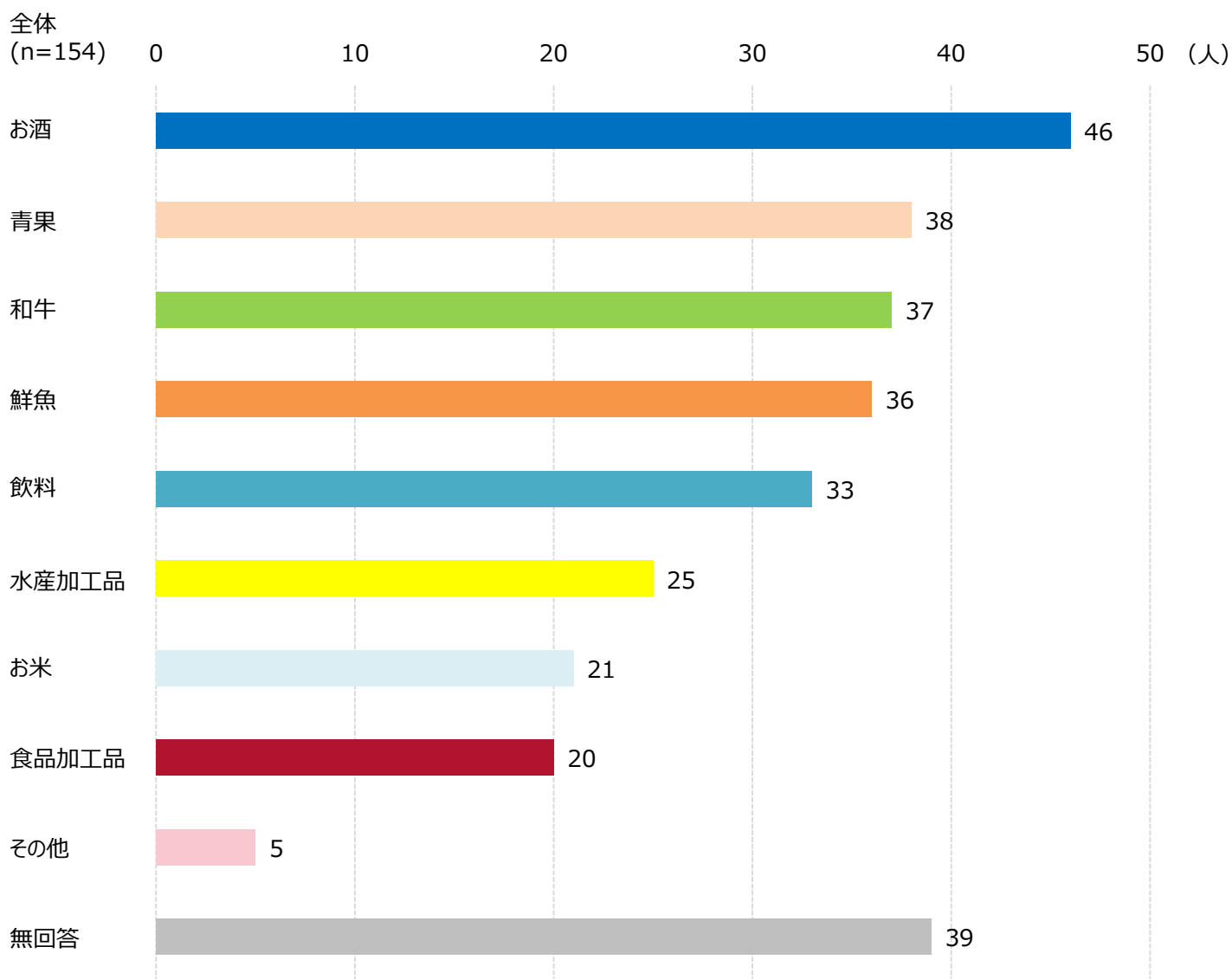
「お酒」と回答した者が最も多く154人中59人だった。
「お米」「水産加工品」と回答した者は154人中20人に満たなかった。



Q7-2. 今後取り扱ってみたい日本食材があれば教えてください。(複数回答)

日本食の取扱い

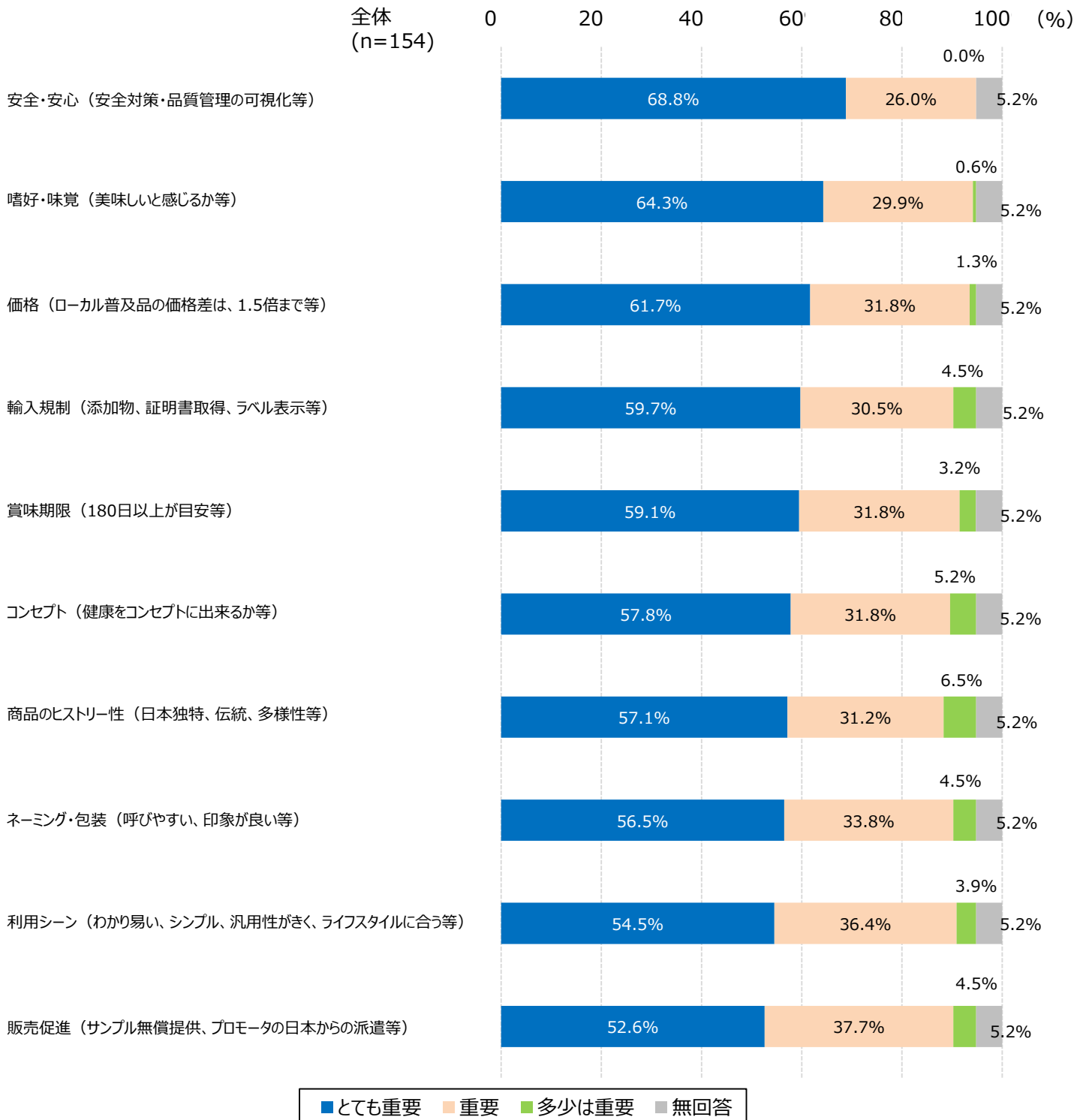
「お酒」と回答した者は154人中46人で、「お米」「食品加工品」と回答した者は約20人だった。



Q7-3.商談について重要視していることを教えてください。

日本食の取扱い

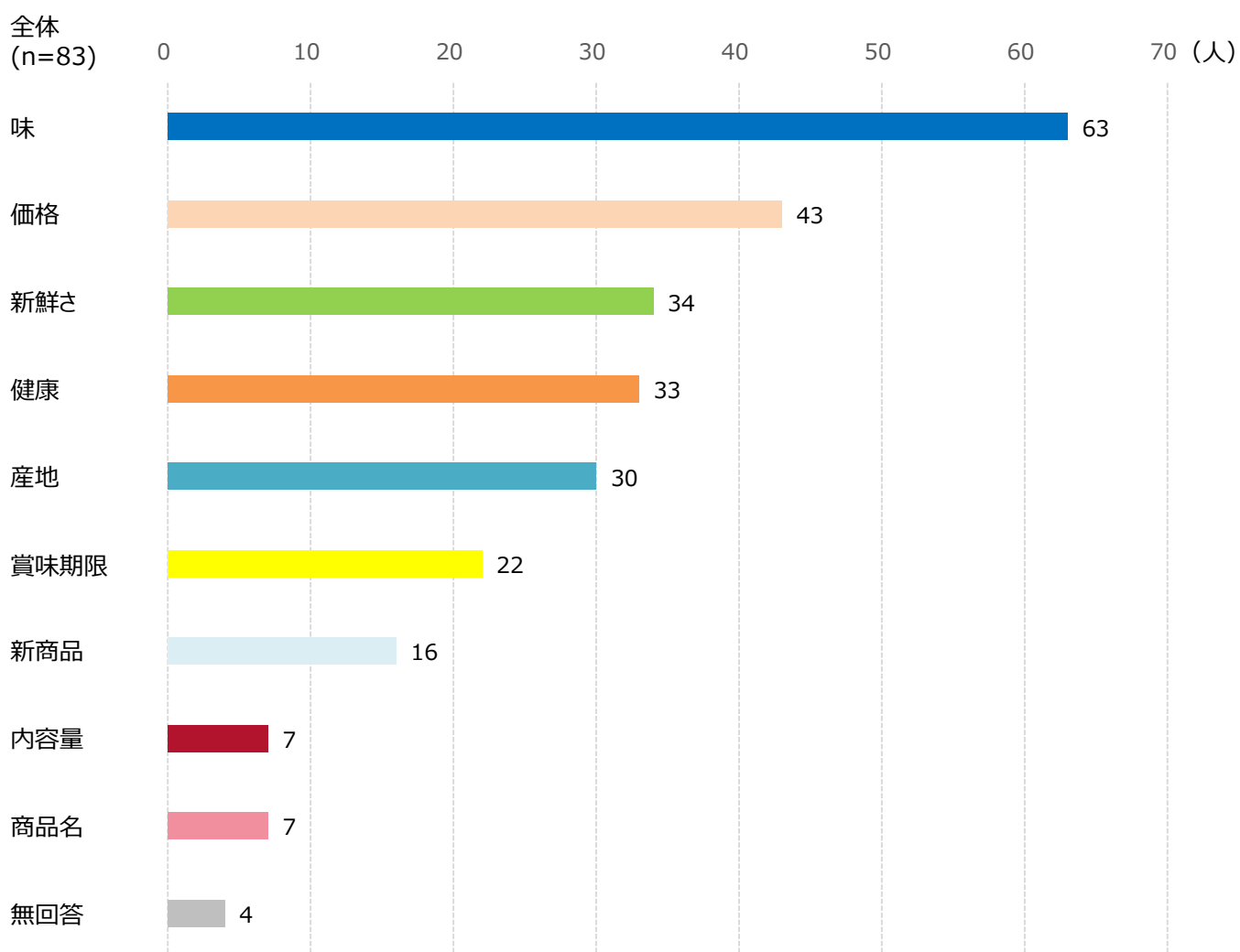
「安全・安心」が「とても重要」と回答した者が最も多く、約70%だった。



Q7-1.購入する際に重視する事を教えてください。

日本食品についての購入意向

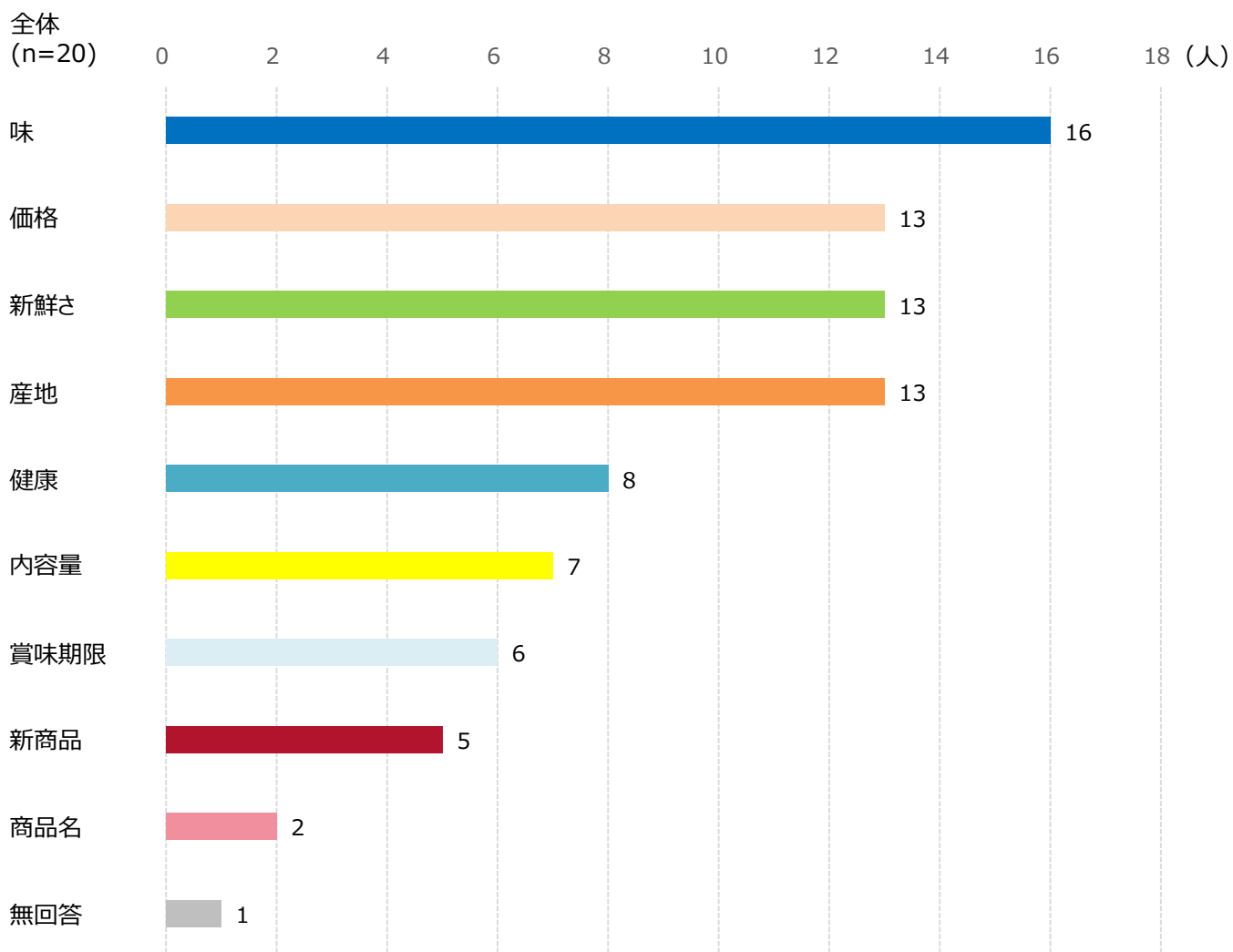
「味」と回答した者が最も多く83人中63人だった。



Q7-1.購入する際に重視する事を教えてください。

日本食品についての購入意向

「味」と回答した者が最も多く20人中16人だった。

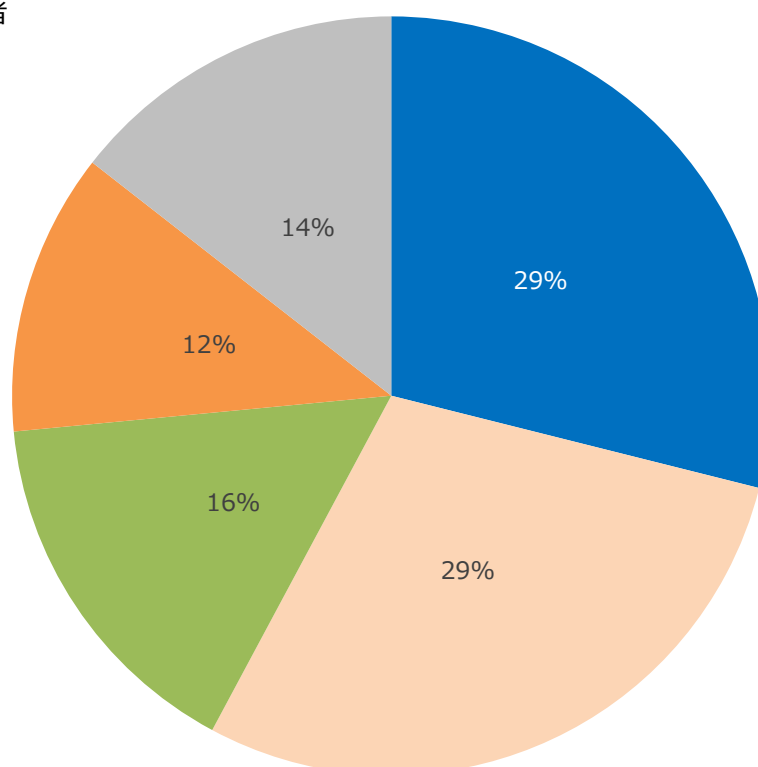


Q7-2.賞味期限について気にする期間を教えてください

日本食品についての購入意向

「6ヶ月以上」と回答した者は16%にとどまった。

一般来場者
(n=83)



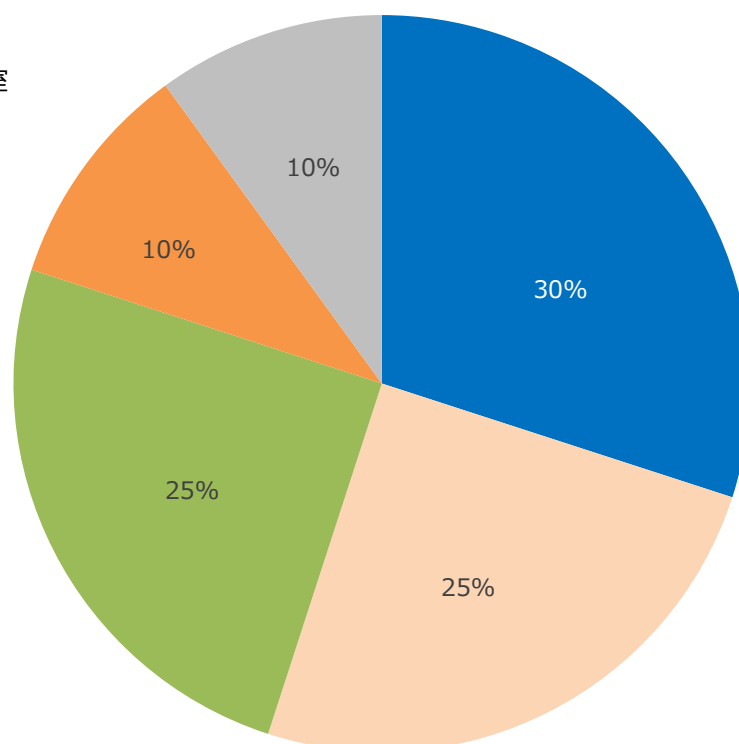
■ 1ヶ月以上 ■ 3ヶ月以上 ■ 6ヶ月以上 ■ 特には気にしない ■ 無回答

Q7-2.賞味期限について気にする期間を教えてください

日本食品についての購入意向

「1ヶ月以上」と回答した者が最も多く、30%だった。

料理教室
(n=20)

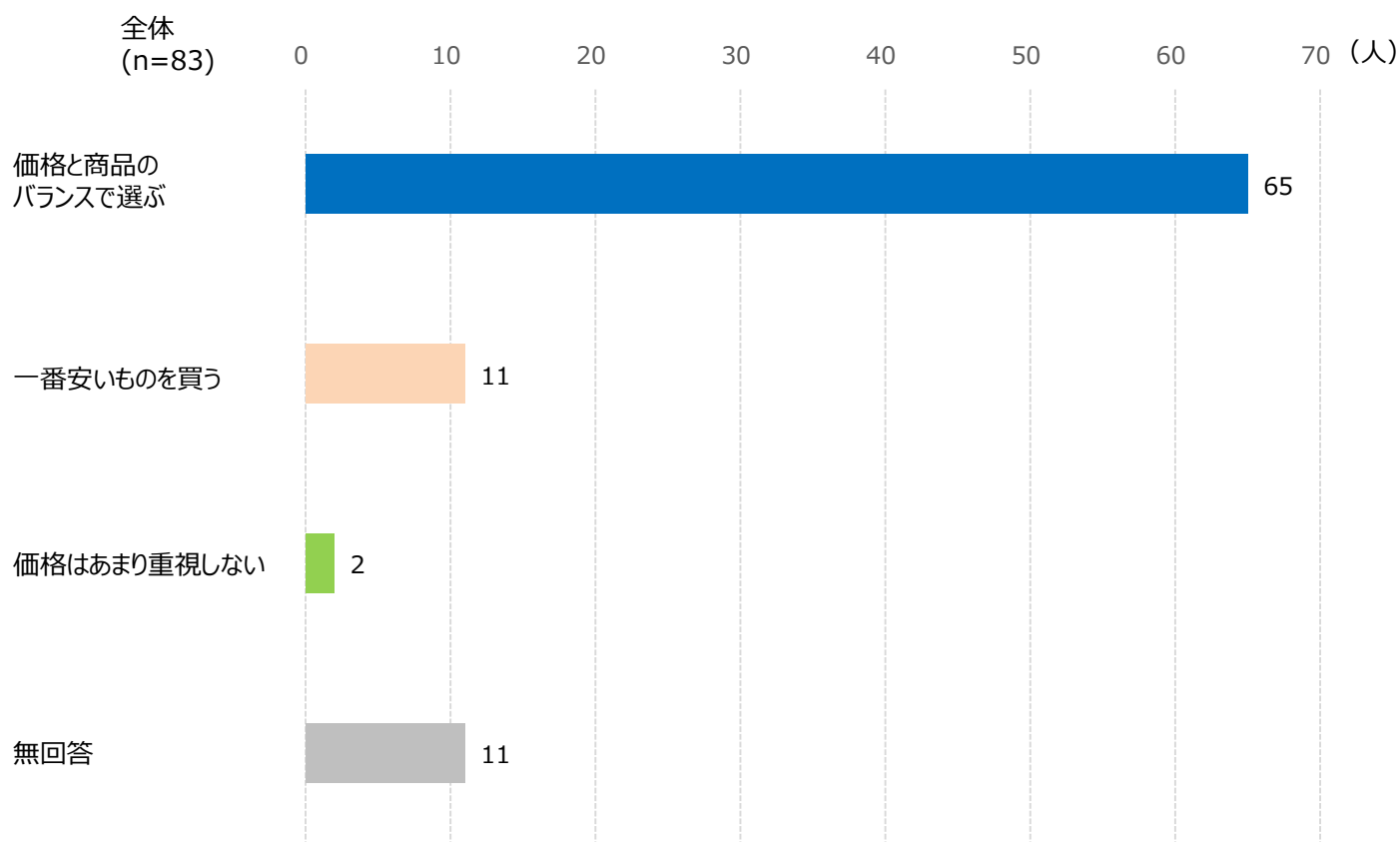


■ 1ヶ月以上 ■ 3ヶ月以上 ■ 6か月以上 ■ 特には気にしない ■ 無回答

Q7-3.価格について教えてください

日本食品についての購入意向

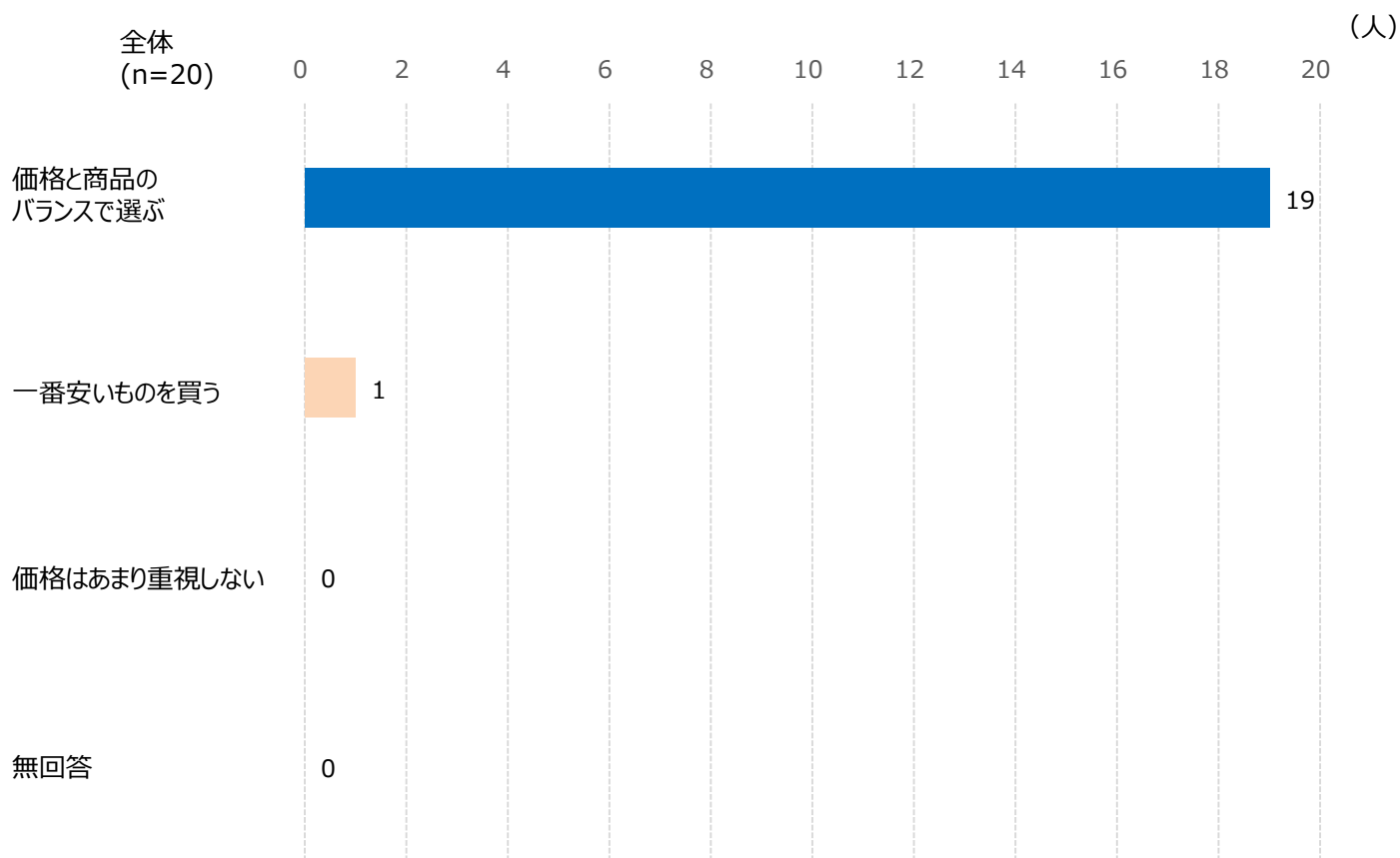
「価格と商品のバランスで選ぶ」と回答した者が断然多く、83人中65人だった。



Q7-3.価格について教えてください

日本食品についての購入意向

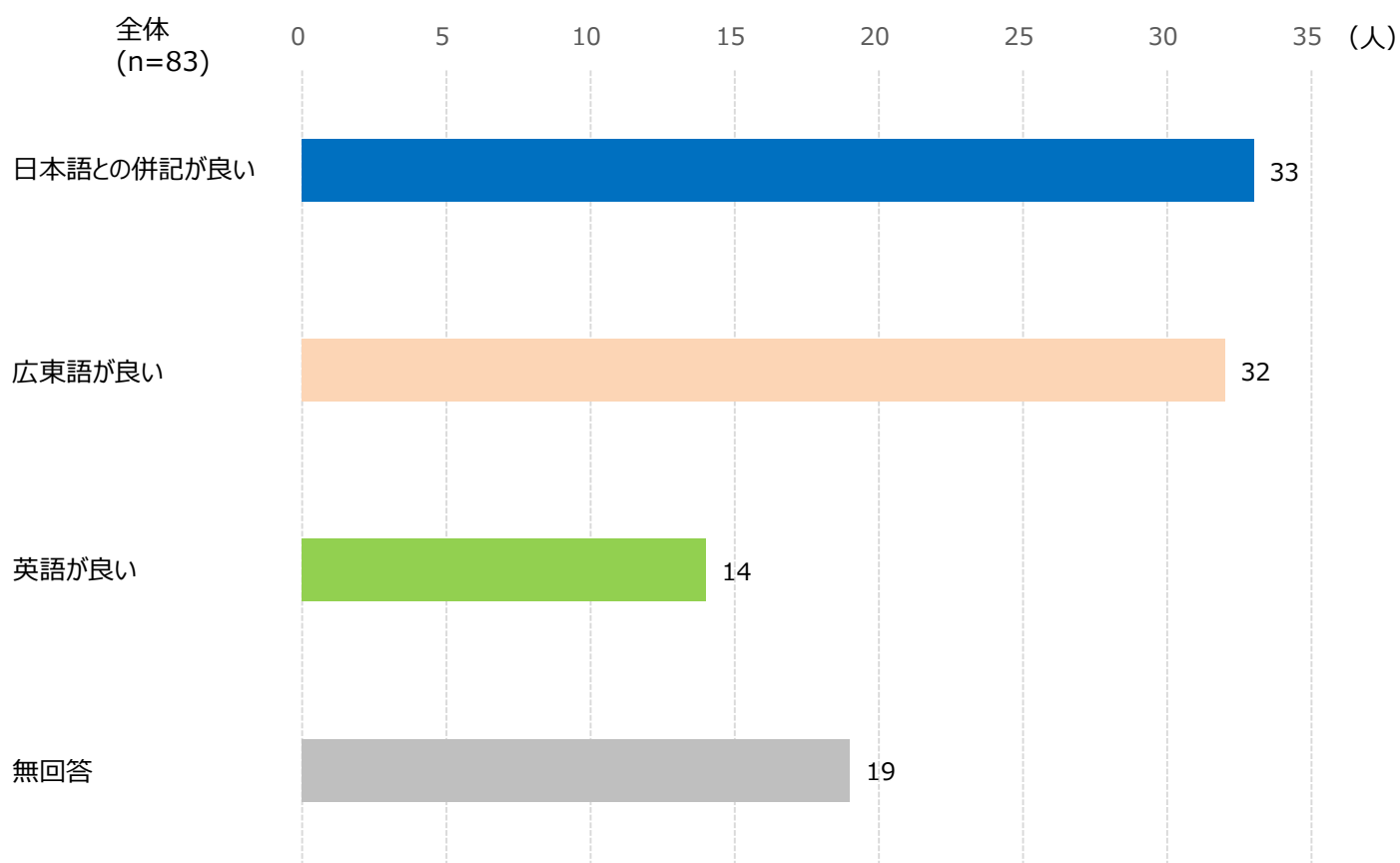
「価格と商品のバランスで選ぶ」と回答した者が断然多く、20人中19人だった。



Q7-4.日本食品の包装表記について

日本食品についての購入意向

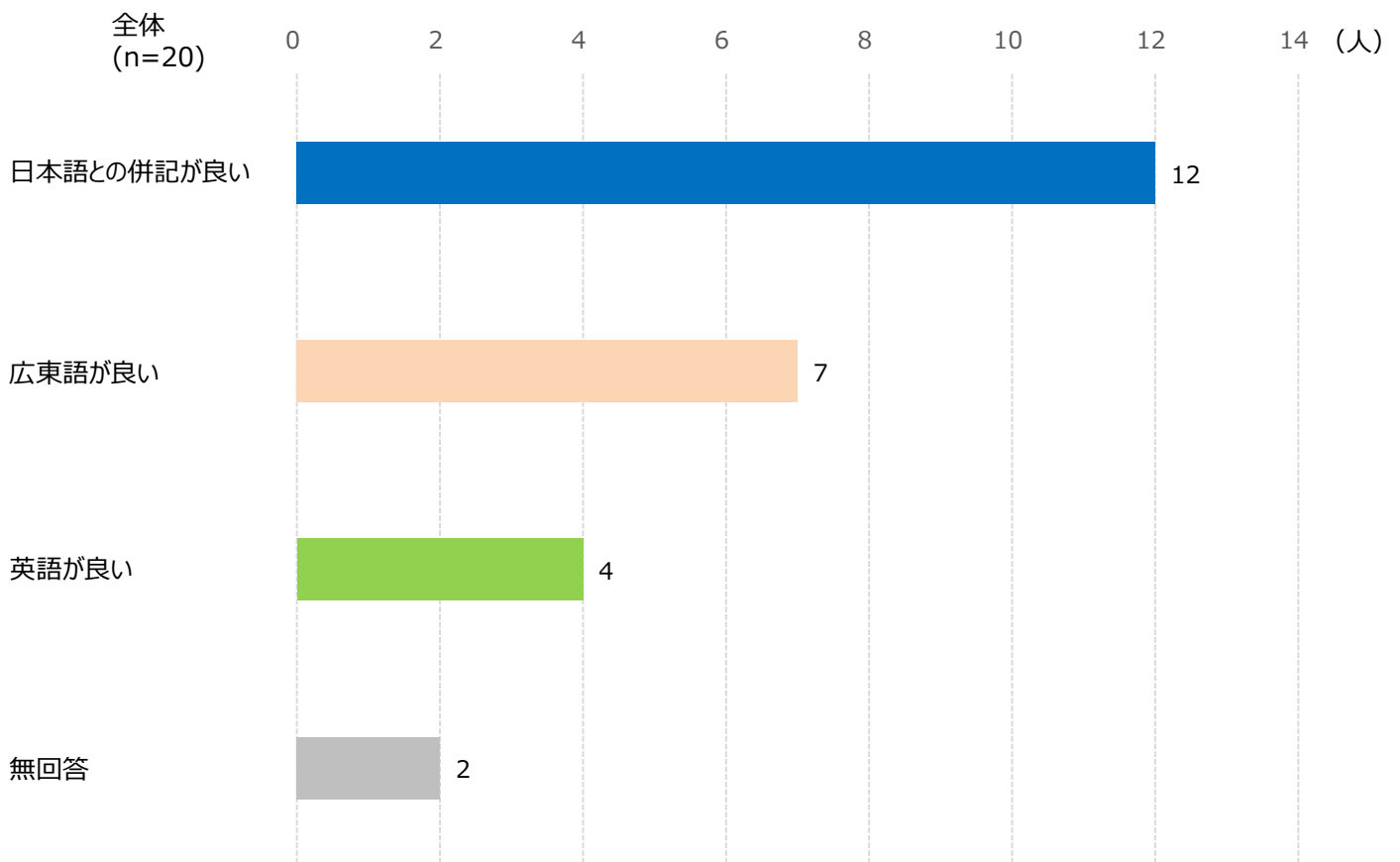
「日本語との併記が良い」とした者、母国語である「広東語が良い」と回答した者が多く、順に83人中33人、32人だった。



Q7-4. 日本食品の包装表記について

日本食品についての購入意向

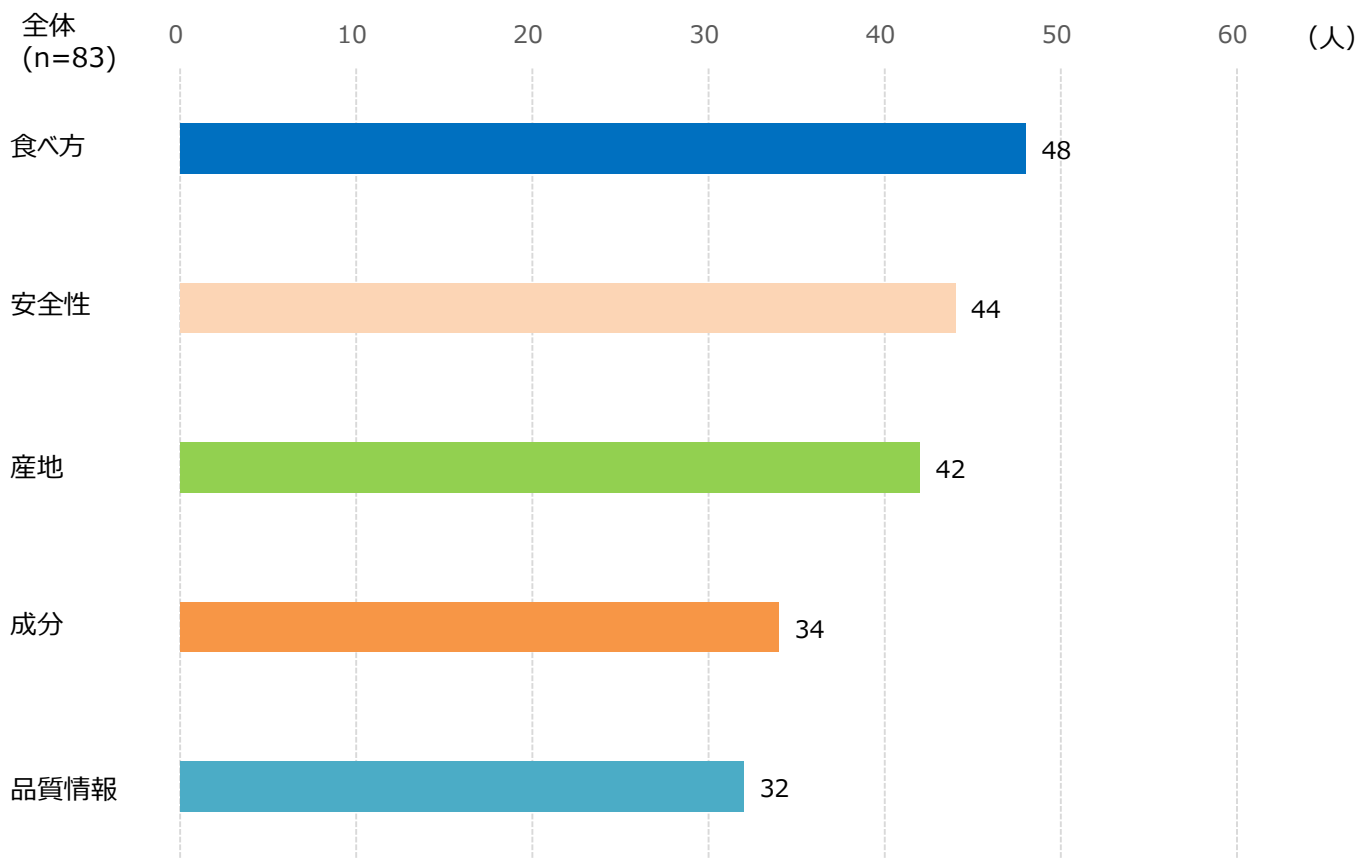
「日本語との併記が良い」と回答した者が最も多く、20人中12人だった。



Q7-5.日本食品を購入する際に必要な情報を教えてください

日本食品についての購入意向

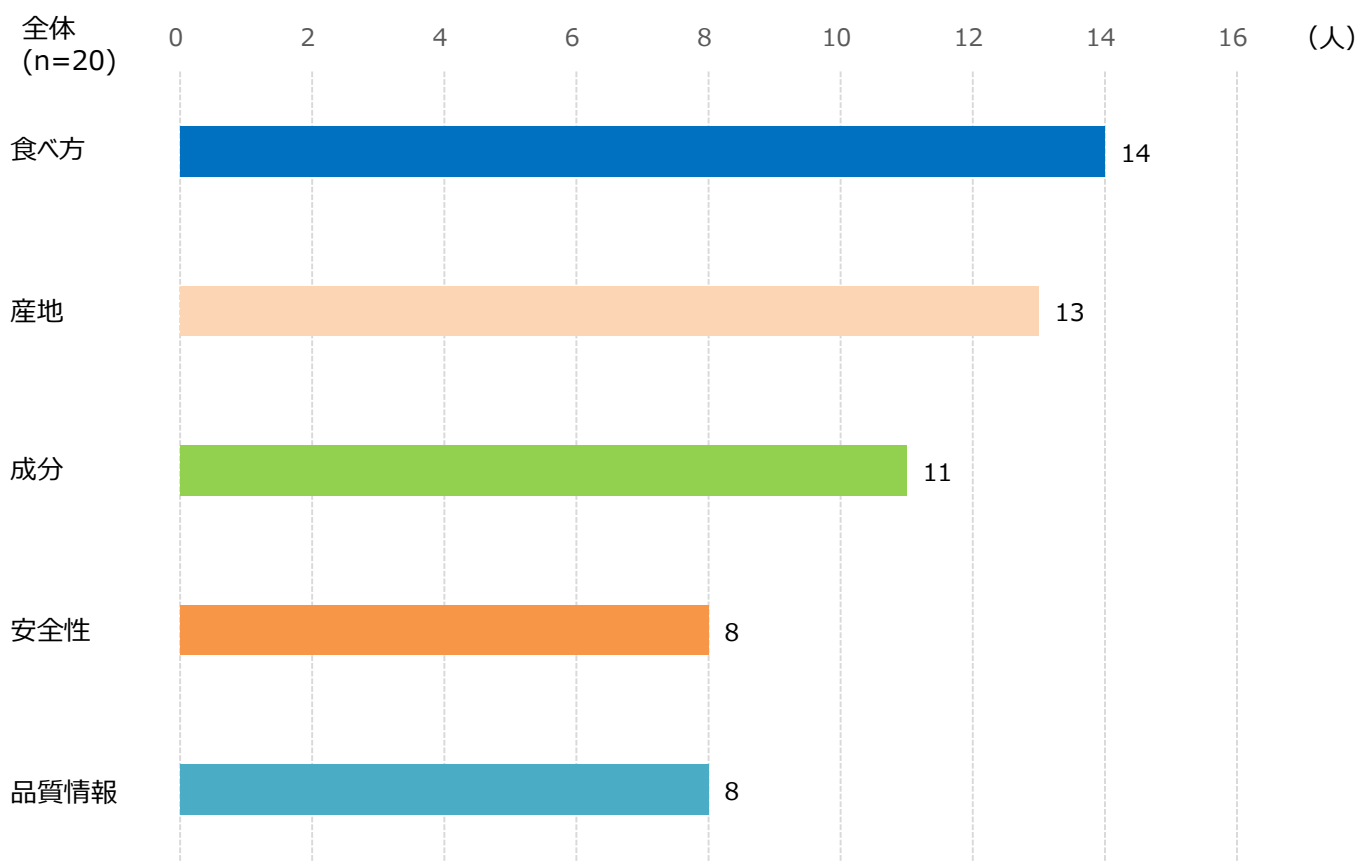
「食べ方」と回答した者が最も多く、83人中48人だった。
次いで「安全性」「産地」が順に83人中44人、42人と続いた。



Q7-5.日本食品を購入する際に必要な情報を教えてください

日本食品についての購入意向

「食べ方」と回答した者が最も多く、20人中14人だった。
次いで「産地」「成分」が順に20人中13人、11人と続いた。



Q8. ABCクッキングスタジオの日本食料理教室に参加後の感想をご自由にお書きください。

楽しかった
教室がキレイで食べ物もなかなかだったが、調理の進行が速かった
斬新
面白かった。もう一回やりたい。
少し慌てていたが、沢山学ぶことができた。(レシピがほしい気持ち)
今度も参加したい
日本料理を調理することができて嬉しかった
料理と飲み合わせるお酒の選び方を学べた。家でも実践したい。
レシピをもらえれば尚良い
楽しかった。調理法をたくさん学んだ



アンケート調査 総括

◆香港FoodExpo2015共通 総括

農林水産省ステージデモの認知経路について

本イベントの認知経路は、Q2を見ると「香港貿易発展局からの案内」「通りがかり」と回答した者が約20%だった。

一方、食事業・流通関係者の場合、「新聞・業界紙」という回答が20%だったが、一般来場者は10%にとどまっています、広報による集客効果には差があった。

農林水産省ステージデモの各プログラムへの感想について

Q3において、農林水産省ステージデモについて、「とても良い」、「良い」と回答した者は86%を超えていた。

特に、日本酒を取り入れたプログラム内容で「とても良い」と回答した者が53%を超えた。

「農林水産省ステージデモ全体」については、一般来場者で「とても良い」と回答した者は55%だったが、食事業・流通関係者は40%以下だった。

「現地日本人料理人による調理デモ」については、一般来場者で「とても良い」と回答した者は約60%だったが、食事業・流通関係者は約40%だった。

「日本食材の試食」については、一般来場者で「とても良い」と回答した者は約60%だったが、食事業・流通関係者は約40%だった。

「日本酒デモンストレーション」については、一般来場者で「とても良い」と回答した者は61%だったが、食事業・流通関係者は約50%だった。

「日本酒の試飲」については、一般来場者で「とても良い」と回答した者は60%だったが、食事業・流通関係者は50%だった。

「ドラえもんによる演出」については、一般来場者、食事業・流通関係者とも「とても良い」と回答した者はほぼ同数の約45%だった。

日本食・食文化についての態度変容・購入意向について

Q4において、食事業・流通関係者/一般来場者共に、90%以上の者が日本食・食文化への関心は高まったと回答し、約80%の者が「日本食・食文化のイメージは変わった」と回答した。

食事業・流通関係者の75%以上の者が「日本食・日本食材を取り扱いたい」と回答した。

一般来場者の90%以上の者が、日本食・日本食材を食べたい意向が高まったと回答し、約90%の者が日本食・日本食材の購入意向が高まったと回答した。

◆香港FoodExpo2015共通 総括

日本食品の情報獲得について

Q5において、知りたい日本食情報は、食事業・流通関係者では、「伝統的な食文化・歴史」と回答した者が約50%だった。

一般来場者では、「ローカルフードと日本酒の合わせ方」「伝統的な食文化・歴史」と回答した者が約50%だった。

日本食の楽しみ方について

Q6において、今後の日本食の楽しみ方は、食事業・流通関係者と一般来場者では「日本食関連の展示会やイベントに行く」と回答した者が最も多く、順に約50%、約60%だった。

食事業・流通関係者の日本食の取り扱いについて

Q7-1において、現在取り扱っている日本食材は「お酒」と回答した者が最も多く154人中59人だった。

「お米」「水産加工品」と回答した者は154人中20人に満たなかった。

また、Q7-2を見ると今後扱いたい日本食材も「お酒」と回答した者は154人中46人で、「お米」「食品加工品」と回答した者は約20人だった。

そして、Q7-3を見ると、商談をする上で重要視していることは、「安全・安心」が「とても重要」と回答した者が最も多く、約70%だった。

一般来場者の日本食品の購入意向について

Q7-1において、購入の際に重視しているのは「味」と回答した者が最も多く83人中63人だった。

賞味期限については、Q7-2を見ると、「6ヶ月以上」と回答した者は16%にとどまった。

価格に関する意見は、Q7-3を見ると、「価格と商品のバランスで選ぶ」と回答した者が断然多く、83人中65人だった。

また、Q7-4において包装表記は「日本語との併記が良い」とした者、母国語である「広東語が良い」と回答した者が多く、順に83人中33人、32人だった。

そして、日本食品を購入する際に必要とする情報は、Q7-5を見ると、「食べ方」と回答した者が最も多く、83人中48人だった。次いで「安全性」「産地」が順に83人中44人、42人と続いた。

◆料理教室参加者向け 総括

フードエキスポ・ジャパンパビリオンの認知度と認知経路について

Q2において、料理教室参加者の3分の1はフードエキスポ・ジャパンパビリオンの告知広告を見ており特に「新聞紙・業界紙」と「Webサイト」から情報を獲得していた。

料理教室プログラムへの感想について

Q3において、料理教室全体は高評価だったが、「ドラえもんによる演出」について「普通」「悪くない」と回答した者は25%だった。

日本食・食文化についての態度変容・購入意向について

Q4において、料理教室参加者全員が日本食・食文化への関心が高まったと回答し、80%以上の者が、日本食・食文化へのイメージが変わったと回答した。

また、料理教室参加者の90%以上の者が日本食・日本食材を食べたい意向が高まったと回答し、料理教室参加者全員が、日本食・日本食材の購入意向が高まったと回答した。

日本食品の情報獲得について

Q5において、料理教室参加者では、半数以上が日本食品の情報に高い関心を示し、中でも「自宅で作れる日本食レシピ・調理体験」と回答した者は20人中15人だった。

日本食の楽しみ方について

Q6を見ると、今後の日本食の楽しみ方について、料理教室の参加者では、「スーパーやその他小売店で日本産食材を購入する」と回答した者は20人中16人と最も多く、「家で日本食を作る」という回答が続いた。

日本食品の購入意向について

Q7-1において、購入の際に重視しているのは「味」と回答した者が最も多く20人中16人だった。

賞味期限については、Q7-2を見ると、「1ヶ月以上」と回答した者が最も多く、30%だった。

価格に関する意見は、Q7-3を見ると、「価格と商品のバランスで選ぶ」と回答した者が断然多く、20人中19人だった。

また、Q7-4において包装表記は「日本語との併記が良い」と回答した者が最も多く、20人中12人だった。

そして、日本食品を購入する際に必要とする情報は、Q7-5を見ると、「食べ方」と回答した者が最も多く、20人中14人だった。次いで「産地」「成分」が順に20人中13人、11人と続いた。

アンケート調査 統計表

アンケート統計表 / 香港FoodExpo2015食事業・流通関係者向け



Q0.性別、年齢、国籍を教えてください
Q1.職業を教えてください

【性別】

		合計	1日目		2日目		
			調理デモ	日本酒講座	調理デモ	日本酒講座	
性別	合計	154	20	28	57	49	
	男性	n数	68	9	13	22	24
		%	44.2	45.0	46.4	38.6	49.0
	女性	n数	72	9	14	27	22
		%	46.8	45.0	50.0	47.4	44.9
	無回答	n数	14	2	1	8	3
%		9.1	10.0	3.6	14.0	6.1	

【年齢】

		n数	%
年齢	合計	154	100.0
	20-29歳	18	11.7
	30-39歳	38	24.7
	40-49歳	20	13.0
	50-59歳	43	27.9
	60-69歳	24	15.6
	その他	1	0.6

【国籍】

		n数	%
国籍	合計	154	100.0
	香港	106	68.8
	その他	9	5.8
	無回答	39	25.3

【職業】

		n数	%
職業	合計	154	100.0
	輸入・輸出業	33	21.4
	ホテル・レストラン	29	18.8
	小売業者	22	14.3
	卸売業者	18	11.7
	その他の業種	16	10.4
	ビジネス目的以外の来場者	5	3.2
	メディア	5	3.2
	スーパーマーケット	4	2.6
	百貨店	4	2.6
	業界専門家	4	2.6
	政府機関	4	2.6
	無回答	10	6.5

アンケート統計表 /

香港FoodExpo2015食事業・流通関係者向け



Q2.農林水産省ステージデモを知ったきっかけはなんですか？(複数回答)

Q3.各プログラム（ご覧になったもの）でよかったものはなんですか。

Q4.イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください

		回答数	%
認知経路	合計 (n=154)	179	—
	香港貿易発展局からの案内	38	24.7
	通りがかり	33	21.4
	新聞・業界紙	30	19.5
	食関連事業者	18	11.7
	Webサイト	16	10.4
	会場ディレクトリ（会場案内）	14	9.1
	口コミ	9	5.8
	パンフレット	9	5.8
	TV	5	3.2
	地下鉄広告	2	1.3
	バス広告	0	0.0
	無回答	5	3.2

		合計	とても良い	良い	普通	悪くない	悪い	無回答	
プログラムで 良かったもの	農水省ステージデモ全体	n数	154	56	72	15	4	1	6
		%	100.0	36.4	46.8	9.7	2.6	0.6	3.9
	現地日本人料理人による調理デモ	n数	154	61	70	11	5	1	6
		%	100.0	39.6	45.5	7.1	3.2	0.6	3.9
	日本食材の試食	n数	154	63	74	8	1	1	7
		%	100.0	40.9	48.1	5.2	0.6	0.6	4.5
	日本酒デモンストレーション・講座	n数	154	76	60	10	1	0	7
		%	100.0	49.4	39.0	6.5	0.6	0.0	4.5
	日本酒の試飲	n数	154	77	59	10	1	0	7
		%	100.0	50.0	38.3	6.5	0.6	0.0	4.5
	ドラえもんによる演出	n数	154	69	51	20	3	4	7
		%	100.0	44.8	33.1	13.0	1.9	2.6	4.5

		合計	はい	いいえ	どちらでもない	無回答	
イベントで 感じたこと	日本食・食文化への関心は高まりましたか？	n数	154	139	2	8	5
		%	100.0	90.3	1.3	5.2	3.2
	日本食・食文化のイメージは変わりましたか？	n数	154	117	8	20	9
		%	100.0	76.0	5.2	13.0	5.8
	日本食・日本食材を 取り扱いたいと思いましたか？	n数	154	118	3	24	9
		%	100.0	76.6	1.9	15.6	5.8

アンケート統計表 /

香港FoodExpo2015食事業・流通関係者向け



- Q5.どのような日本食情報を知りたいと思いますか? (複数回答)
 Q6.今後どのように日本食を楽しみたいと思いますか? (複数回答)
 Q7-1.現在取り扱っている日本食材を教えてください。 (複数回答)

		回答数	%
どんな日本食情報を知りたいか	合計 (n=154)	312	—
	伝統的な食文化・歴史	76	49.4
	ローカルフードと日本酒の合わせ方	60	39.0
	日本産のスイーツ	59	38.3
	日本産食材の安全性	51	33.1
	自宅で作れる日本食レシピ・調理体験	45	29.2
	その他	2	1.3
	無回答	19	12.3

		回答数	%
どのように日本食を楽しみたいか	合計 (n=154)	348	—
	日本食関連の展示会やイベントに行く	74	48.1
	香港の日本食レストランに行く	60	39.0
	スーパーやその他小売店で日本産食材を購入する	58	37.7
	家で日本食を作る	49	31.8
	日本食とローカルフードの合わせ方を見つける (例：日本酒とローカルフード等)	42	27.3
	書籍やインターネットを通して日本食についての知識を得る	38	24.7
	その他	0	0.0
	無回答	27	17.5

		回答数	%
現在取り扱っている日本食品	合計 (n=154)	316	—
	お酒	59	38.3
	飲料	48	31.2
	和牛	48	31.2
	青果	45	29.2
	鮮魚	25	16.2
	食品加工品	23	14.9
	お米	17	11.0
	水産加工品	16	10.4
	その他	5	3.2
	無回答	30	19.5

アンケート統計表 / 香港FoodExpo2015食事業・流通関係者向け



Q7-2.今後取り扱ってみたい日本食材があれば教えてください。(複数回答)
Q7-3.商談について重要視していることを教えてください。

		回答数	%
今後取り扱ってみたい 日本食材	合計 (n=154)	300	—
	お酒	46	29.9
	青果	38	24.7
	和牛	37	24.0
	鮮魚	36	23.4
	飲料	33	21.4
	水産加工品	25	16.2
	お米	21	13.6
	食品加工品	20	13.0
	その他	5	3.2
	無回答	39	25.3

		合計	とても重要	重要	多少は重要	無回答
商談で 重要視 していること	安全・安心 (安全対策・品質管理の可視化等)	n数 154	106	40	0	8
		% 100.0	60.6	22.9	0.0	4.6
	嗜好・味覚 (美味しいと感じるか等)	n数 154	99	46	1	8
		% 100.0	56.6	26.3	0.6	4.6
	価格 (ローカル普及品の価格差は、1.5倍まで等)	n数 154	95	49	2	8
		% 100.0	54.3	28.0	1.1	4.6
	輸入規制 (添加物、証明書取得、ラベル表示など)	n数 154	92	47	7	8
		% 100.0	52.6	26.9	4.0	4.6
	賞味期限 (180日以上が目安等)	n数 154	91	49	5	8
		% 100.0	52.0	28.0	2.9	4.6
	コンセプト (健康をコンセプトに出来るか等)	n数 154	89	49	8	8
		% 100.0	50.9	28.0	4.6	4.6
	商品のストーリー性 (日本独特、伝統、多様性など)	n数 154	88	48	10	8
		% 100.0	50.3	27.4	5.7	4.6
	ネーミング・包装 (呼びやすい・印象が良い等)	n数 154	87	52	7	8
		% 100.0	49.7	29.7	4.0	4.6
	利用シーン (わかり易い、シンプル、 汎用性がきく、ライフスタイルに合う等)	n数 154	84	56	6	8
		% 100.0	48.0	32.0	3.4	4.6
	販売促進 (サンプル無償提供、 プロモータの日本からの派遣等)	n数 154	81	58	7	8
	% 100.0	46.3	33.1	4.0	4.6	

アンケート統計表 /

香港FoodExpo2015一般来場者向け



Q0.性別、年齢、国籍を教えてください

Q1.職業を教えてください

【性別】

		合計	3日目	
			調理デモ	日本酒講座
性別	合計	83	41	42
	男性	n数	45	23
		%	54	56
	女性	n数	38	18
		%	45	43
	無回答	n数	0	0
%		0	0	

【年齢】

		n数	%
年齢	合計	83	100
	20-29歳	18	21
	30-39歳	20	24
	40-49歳	20	24
	50-59歳	16	19
	60-69歳	7	8
	その他	2	2
	無回答	0	0

【国籍】

		n数	%
国籍	合計	83	100
	香港	79	95
	その他	4	4
	無回答	0	0

【職業】

		n数	%
職業	合計	83	100
	メディア	25	30
	小売業者	13	16
	業界専門家	11	13
	ホテル・レストラン	10	12
	卸売業者	9	11
	輸入・輸出業	5	6
	政府機関	2	2
	スーパーマーケット	1	1
	百貨店	1	1
	ビジネス目的以外の来場者	0	0
	その他の業種	0	0
	無回答	6	7

アンケート統計表/ 香港FoodExpo2015一般来場者向け



Q2.農林水産省ブースを知ったきっかけはなんですか？(複数回答)
Q3.各プログラム（ご覧になったもの）でよかったものはなんですか。

		回答数	%
認知経路	合計 (n=83)	83	100
	通りがかり	19	23
	香港貿易発展局からの案内	17	21
	新聞・業界紙	10	12
	同業他社	8	10
	Webサイト	7	8
	TV	5	6
	口コミ	5	6
	会場ディレクトリ（会場案内）	5	6
	地下鉄広告	3	4
	パンフレット	3	4
	バス広告	0	0
	無回答	1	1

		合計	とても良い	良い	普通	悪くない	悪い	無回答	
プログラムで 良かったもの	農水省ステージデモ全体	n数	83	46	31	5	0	0	1
		%	100	55	37	6	0	0	1
	現地日本人料理人による調理デモ	n数	83	49	27	6	0	0	1
		%	100	59	33	7	0	0	1
	日本食材の試食	n数	83	49	23	10	0	0	1
		%	100	59	28	12	0	0	1
	日本酒デモンストレーション・講座	n数	83	51	25	2	3	1	1
		%	100	61	30	2	3	1	1
	日本酒の試飲	n数	83	50	28	3	1	0	1
		%	100	60	34	4	1	0	1
	ドラえもんによる演出	n数	83	39	31	11	0	1	1
		%	100	47	37	13	0	1	1

アンケート統計表 /

香港FoodExpo2015一般来場者向け



Q4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください
 Q5. どのような日本食情報を知りたいと思いますか? (複数回答)
 Q6. 今後どのように日本食を楽しみたいと思いますか? (複数回答)

		合計	はい	いいえ	どちらでもない	
イベントで 感じたこと	日本食・食文化への関心は高まりましたか?	n数	83	77	0	6
		%	100	93	0	7
	日本食・食文化のイメージは変わりましたか?	n数	83	67	3	13
		%	100	81	4	16
	日本食・日本食材を食べたい意向は高まりましたか?	n数	83	76	2	5
		%	100	92	2	6
	日本食・日本食材を購入意向は高まりましたか?	n数	83	74	0	9
		%	100	89	0	11

		回答数	%
どのような 日本食情報を 知りたいか	合計 (n=83)	191	—
	ローカルフードと日本酒の合わせ方	46	55
	伝統的な食文化・歴史	44	53
	日本産食材の安全性	31	37
	自宅で作れる日本食レシピ・調理体験	30	36
	日本産のスイーツ	29	35
	その他	0	0
	無回答	11	13

		回答数	%
どのように日本食 を楽しみたいか	合計 (n=83)	223	—
	日本食関連の展示会やイベントに行く	49	59
	香港の日本食レストランに行く	43	52
	スーパーやその他小売店で日本産食材を購入する	39	47
	書籍やインターネットを通して日本食についての知識を得る	30	36
	日本食とローカルフードの合わせ方を見つける (例：日本酒とローカルフード等)	29	5
	家で日本食を作る	24	29
	その他	0	0
	無回答	9	11

アンケート統計表/ 香港FoodExpo2015一般来場者向け



- Q7-1.購入する際に重視する事を教えてください。
 Q7-2.賞味期限について気にする期間を教えてください
 Q7-3.価格について教えてください
 Q7-4.日本食品の包装表記について
 Q7-5.日本食品を購入する際に必要な情報を教えて下さい

		回答数	%
購入する際に 重視する事	合計 (n=83)	259	—
	味	63	76
	価格	43	52
	新鮮さ	34	41
	健康	33	40
	産地	30	36
	賞味期限	22	27
	新商品	16	19
	内容量	7	8
	商品名	7	8
	無回答	4	5

		n数	%
賞味期限	合計	83	100
	1ヶ月以上	24	29
	3ヶ月以上	24	29
	6ヶ月以上	13	16
	特には気にしない	10	12
	無回答	12	15

		回答数	%
価格	合計 (n=83)	89	—
	1番安いものを買う	11	13
	価格と商品のバランスで選ぶ	65	78
	価格はあまり重視しない	2	2
	無回答	11	13

		回答数	%
包装表記	合計 (n=83)	98	—
	広東語が良い	32	33
	英語が良い	14	14
	日本語との併記が良い	33	34
	無回答	19	19

		回答数	%
購入する際に 必要な情報	合計 (n=83)	200	—
	食べ方	48	58
	安全性	44	53
	産地	42	51
	成分	34	41
	品質情報	32	39

Q0.性別、年齢、国籍を教えてください

Q1.職業を教えてください

【性別】

		n数	%
性別	合計	20	100
	男性	2	10
	女性	18	90
	無回答	0	0

【年齢】

		n数	%
年齢	合計	20	100
	20-29歳	7	35
	30-39歳	8	40
	40-49歳	3	15
	50-59歳	0	0
	60-69歳	1	5
	その他	0	0
	無回答	1	5

【国籍】

		n数	%
国籍	合計	20	100
	香港	18	90
	その他	1	5
	無回答	1	5

【職業】

		n数	%
職業	合計	20	100
	主婦	6	30
	会社員	5	25
	メディア	4	20
	学生	3	15
	食関連事業者	1	5
	その他	0	0
	無回答	1	5

Q2-1. 香港FoodExpo2015における日本館の告知広告を見たことがありますか？
 Q2-2. 「はい」の場合、どの告知媒体で広告を見ましたか？（複数回答）
 Q3. ABCクッキングスタジオの日本食料理教室に参加してよかったものはなんですか？

		n数	%
	合計	20	100
告知広告を見たことがあるか	はい	7	35
	いいえ	12	60
	無回答	1	5

		回答数	%
	合計 (n=7)	15	—
認知経路	新聞・業界紙	5	71
	Webサイト	5	71
	口コミ	2	29
	TV	1	14
	バス広告	1	14
	地下鉄広告	0	0
	パンフレット	0	0
	会場ディレクトリ (会場案内)	0	0
	同業他社	0	0
	通りがかり	0	0
	香港貿易発展局からの案内	0	0
	無回答	1	14

		合計	とても良い	良い	普通	悪くない	悪い
料理教室に参加してよかったもの	料理教室全体	n数	20	12	8	0	0
		%	100	60	40	0	0
	日本食材の調理	n数	20	13	6	1	0
		%	100	65	30	5	0
	日本食材の試食	n数	20	12	7	1	0
		%	100	60	35	5	0
	日本酒デモンストレーション・講座	n数	20	10	7	3	0
		%	100	50	35	15	0
	日本酒の試飲	n数	20	10	7	3	0
		%	100	50	35	15	0
	ドラえもんによる演出	n数	20	9	6	4	1
		%	100	45	30	20	5

Q4. イベントの参加を通じて日本食・食文化についてお感じになったことをお聞かせください
 Q5. どのような日本食情報を知りたいと思いますか? (複数回答)
 Q6. 今後どのように日本食を楽しみたいと思いますか? (複数回答)

		合計	はい	いいえ	どちらでもない	
料理教室に参加して感じたこと	日本食・食文化への関心は高まりましたか?	n数	20	20	0	0
		%	100	100	0	0
	日本食・食文化のイメージは変わりましたか?	n数	20	17	0	3
		%	100	85	0	15
	日本食・日本食材を食べたい意向は高まりましたか?	n数	20	19	0	1
		%	100	95	0	5
	日本食・日本食材を購入意向は高まりましたか?	n数	20	20	0	0
		%	100	100	0	0

		回答数	%
どのような日本食情報を知りたいか	合計 (n=20)	65	—
	自宅で作れる日本食レシピ・調理体験	15	75
	伝統的な食文化・歴史	13	65
	日本産のスイーツ	13	65
	日本産食材の安全性	12	60
	ローカルフードと日本酒の合わせ方	12	60
	その他	0	0

		回答数	%
どのように日本食を楽しみたいか	合計 (n=20)	72	—
	スーパーやその他小売店で日本産食材を購入する	16	80
	家で日本食を作る	15	75
	香港の日本食レストランに行く	13	65
	日本食関連の展示会やイベントに行く	12	60
	書籍やインターネットを通して日本食についての知識を得る	9	45
	日本食とローカルフードの合わせ方を見つける (例：日本酒とローカルフード等)	7	35
	その他	0	0

- Q7-1.購入する際に重視する事を教えてください。
 Q7-2.賞味期限について気にする期間を教えてください
 Q7-3.価格について教えてください
 Q7-4.日本食品の包装表記について
 Q7-5.日本食品を購入する際に必要な情報を教えてください

		回答数	%
	合計 (n=20)	84	—
購入する際に重視する事	味	16	80
	価格	13	65
	産地	13	65
	新鮮さ	13	65
	健康	8	40
	内容量	7	35
	賞味期限	6	30
	新商品	5	25
	商品名	2	10
	無回答	1	5

		n数	%
	合計	20	100
賞味期限	1ヶ月以上	6	30
	3ヶ月以上	5	25
	6ヶ月以上	5	25
	特には気にしない	2	10
	無回答	2	10

		n数	%
	合計	20	100
価格	1番安いものを買う	0	0
	価格と商品のバランスで選ぶ	19	95
	価格はあまり重視しない	1	5

		回答数	%
	合計 (n=20)	25	—
包装表記	広東語が良い	7	28
	英語が良い	4	16
	日本語との併記が良い	12	48
	無回答	2	8

		回答数	%
	合計 (n=20)	54	—
購入する際に必要な情報	食べ方	14	70
	産地	13	65
	成分	11	55
	安全性	8	40
	品質情報	8	40

Q8. ABCクッキングスタジオの日本食料理教室に参加後の感想をご自由にお書きください。

		回答数
合計 (n=20)		11
料理教室の感想	楽しかった	2
	教室がキレイで食べ物もなかなかだったが、調理の進行が速かった	1
	斬新	1
	面白かった。もう一回やりたい。	1
	少し慌てていたが、沢山学ぶことができた。(レシピがほしい気持ち)	1
	今度も参加したい	1
	日本料理を調理することができて嬉しかった	1
	料理と飲み合わせるお酒の選び方を学べた。家でも実践したい。	1
	レシピをもらえれば尚良い	1
	楽しかった。調理法をたくさん学んだ	1