

米国における日本産食品の
販路の拡大とテストマーケティング

地方の名産品・食材を米国の東西2大市場で販売してみませんか？

2023
JAPANESE
FOOD EXPO

in

ニューヨーク &
ロサンゼルス



2023年
10月20日(金)~29日(日)

<https://JapanFoodCulture.org>



主催

JETRO Los Angeles

新型コロナウイルス感染やサプライチェーンの途絶、世界的なインフレといった荒波の中でも米国における日本食市場は良質なモノを求める消費者のニーズに支えられ、引き続き大きな伸びを示しています。この傾向は特にニューヨークやロサンゼルスといった大都市において顕著であり、SNSなどによる発信の効果も追い風となって、若年層世代を中心に人種を超えた広がりを見せています。16回目を迎える今年度のJAPANESE FOOD EXPOは、より多くの人々に一品でも多く、高品質でおいしい日本産食品を伝えることで、さらなる日本食市場の拡大に向けた取組みとすることを目的として、ニューヨークとロサンゼルス の2大市場において同時期に開催いたします。

1. Japanese Food Expo in ニューヨーク

1) 開催日程 2023年10月20日(金)~23日(月)

10月20日(金)

21日(土)~22日(日)
23日(月)

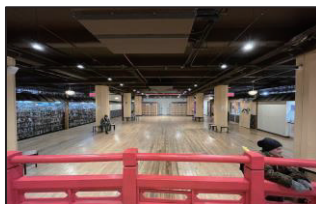
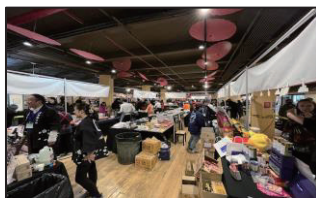
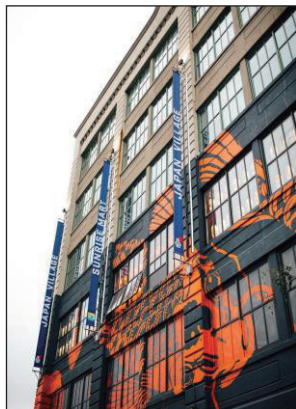
* 前日にテーブル設置・装飾・搬入
午前：日系輸入卸事業者等との商談
午後：一般消費者向け試食販売
一般消費者向け試食販売
ニューヨーク周辺地域小売店舗等の視察見学



2) 開催場所

ニューヨーク市ブルックリン区 “Japan Village”

イーストリバーの対岸に位置するニューヨーク市ブルックリン区の再開発地区にある商業施設。1階に日本食スーパー、フードコート、レストラン、日本酒専門店があり、2階部分の各種テナントの店舗と大型催事スペースを合わせて2,500平米の面積を持つニューヨーク州最大の日系商業文化施設です。



3) 開催内容

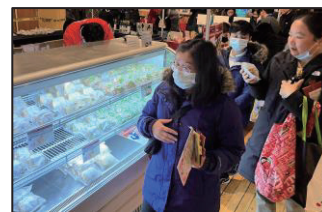
- ① 想定来場者数
- ② 来場者層
- ③ 年齢層

- ④ 出展の目的

- ⑤ 出展の要件
- ⑥ B-to-Bの取組

買い物客を対象とした即売イベント(入場無料)です

金曜～日曜の3日間で約10,000人
白系、ヒスパニック系、アジア系、アフリカ系
若年から中高年に至る幅広い層が来場
* 週末は家族連れも多く来場
販売によるテストマーケティング
販路の拡大・商流の構築
FDA対応（施設登録、ラベルの貼付）
会場での日系輸入卸事業者との商談



4) 出展料金

\$3,000

- 含まれるもの

- 別費用となるもの

販売テーブル(180cm x 70cm) x 1本
テーブルクロス、出展者バッジ4枚
小売店舗等近郊市場視察見学ツアー1名分
商品の輸出・現地搬入に係る手配費用
試食提供や装飾に必要な備品、器具等のレンタル又は調達に係る諸費用
マネキン、通訳スタッフ等の手配費用
現地への渡航・滞在ホテル等の諸費用

* 詳しくは「出展規約」をご参照のうえEXPO事務局までお問合せください

2. Japanese Food Expo in ロサンゼルス

1) 開催日程2023年10月27日(金)~29日(日)

10月27日(金)	オリエンテーション／現地専門家による米国市場セミナー 日系輸入卸事業者訪問と面談／テーブル設営と搬入
28日(土)	食品業界関係者向けPR／一般消費者向け試食販売
29日(日)	ロサンゼルス周辺地域の小売店舗視察見学ツアー

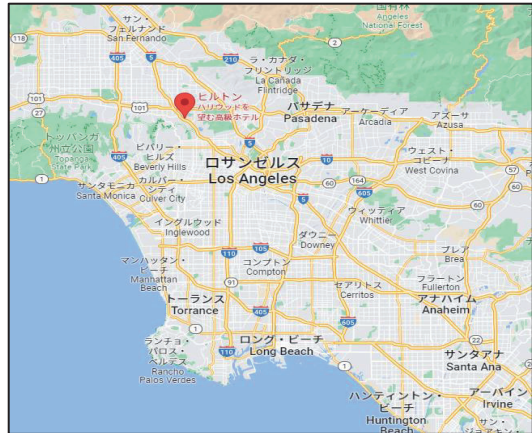


2) 開催場所



ロサンゼルス／ユニバーサルシティ “Hilton Hotel”

映画やエンターテインメント産業の中心地、ハリウッドの一角「ユニバーサルスタジオ」の入口に立つ高級ホテル。高速道路や地下鉄などアクセスにも恵まれ、高級住宅地として知られるビバリーヒルズなどのハイエンドエリアに住む富裕層や流行に敏感な若年層など様々な来場者が集まるベストロケーションです。



3) 開催内容

① 想定来場者数

- ② 来場者層
- ③ 年齢層
- ④ 出展の目的
- ⑤ 出展の要件

⑥ B-to-Bの取組

4) 出展料金

○含まれるもの

○別費用となるもの

入場券事前購入者を対象としたPR(有料)イベントです

土曜日 1 日(1~3部合計)で約**3,000人**

第1部(11時~13時)：業界関係者

第2部(13時~16時)：一般消費者

第3部(18時~21時)：一般消費者

アジア系、ヒスパニック系、白人系など

ミレニアル世代やZ世代といった若年層

試食PRによるテストマーケティング

約3,000人分(*)の試食試飲の提供

*一口サイズ又は20~30ccカップ程度で可

会場での日系輸入卸事業者との商談



\$2,000

ブーススペース(約3m x 約3m) x 1小間

販売テーブル(180cm x 70cm) x 1本

テーブルクロス、出展者バッジ4枚、小売

店舗等近郊市場視察見学ツアー1名分

商品の輸出・現地搬入に係る費用、

試食提供や装飾に必要な備品、

器具等のレンタル又は調達に係る

費用、マネキン・通訳スタッフ等の

手配費用、現地への渡航・滞在

ホテル等の諸費用

* 詳しくは出展規約をご参照のうえEXPO事務局までお問合せください

3. ニューヨークとロサンゼルス両方

へご出展いただく場合、

出展料金が **\$4,500** とお安くなります

【ロサンゼルスでのオプション】

10月29日(日)に上記と同じ、ヒルトンホテルを会場として開催される「米国日系レストラン協会(JRA)」主催の「食の祭典/Sushi & Sake Festival」に出展することも可能です。(別途\$800の追加出展費用が必要)「食の祭典」は入場料を払った来場者に対し、ALL YOU CAN EAT(食べ放題)を謳う日本食イベントですが、会場の一角を「日本からの新商品紹介コーナー」として前日のEXPO出展者の中で引き続き参加される出展者を集めJFCAが運営管理いたします。前日同様、販売も可能です。

4. 来場者層と事前告知



JAPANESE FOOD EXPOの来場者はニューヨーク・ロサンゼルス のいずれも白人、ヒスパニック系、アジア系等のメインストリーム層が中心で、日本産の高品質で新しい商品への関心が強く購買意欲の高いミレニアルやZ世代の若年層が多く来場します。

主催者側では開催数か月前からSNSなどを活用し、出展各社の商品のPRを徹底した事前告知による誘客を行います。

5. 出展テーブルでの直接販売・PR

このイベントでは出展テーブルでの直接販売が可能です。 自社の商品がどのような消費者に買ってもらえるのか、試食・試飲の提供や、商品のPRを通して来場者の反応や商品の訴求力の確認等を出展者自ら行なっていただきます。

* 販売に伴う条件詳細は、**8.出展の要件**並びに出展規約をご参照ください



6. 食品関連事業者との商談機会

輸入卸商社、食品小売事業者、周辺レストランのオーナー・シェフなどEXPO開催中に来訪する食品関連事業者との名刺交換、商談が可能です。



7. 追加備品、追加サービスの手配（オプション）

出展費用に含まれていない追加備品・追加サービス等については出展規約をご参照のうえ、EXPO事務局までお申し込みください。

* 料金はお問合せ・お申込みのタイミングにより変動することがあります

* 上記に記載のない備品・サービスについては運営事務局までお問い合わせください



8. 出展の要件（抜粋）

1) このイベントは販売を前提とすることから出展（出品）される商品は、原則として米国のFDAが定める諸般の規制や施設登録、食品安全強化法（FSMA）等の基準をクリアしていることが必要です

* 米国への輸入・販売が可能な商品であるか否かについては申込者ご自身にて確認のうえご判断ください

2) 商品の輸出入・通関・会場への搬送はすべて申込者のご負担と責任となります

* 手続きや入荷の遅れ、FDAホールド等による商品の未入荷について主催者側は免責です

3) 米国への輸入が可能な商品で、過去に販売実績がなく、このイベントにおいてテスト販売をお考えの場合は運営事務局までお知らせください

* 商品の輸出・搬送・通関等に係る相談や手続き等において発生する諸費用は申込者のご負担となります

4) 出展お申込みにあたっては必ず出展規約をお読みください

9. お申込・問合せ

1) 申込方法 公式サイトのJapanese Food Expoページから専用申込書をダウンロードしていただくか、下記の事務局よりお送りする所定の申込フォームに必要事項を記入のうえ下記宛てメール送付にてお申込ください。

2) 申込締切 第1次枠募集締切 **2023年 7月31日（月）**
第2次枠募集締切 **2023年 8月31日（木）***

* 上記の各締切前に募集枠が満杯となった場合、お申込みをお断りさせていただくことがあります

* 第2次枠でのお申込みの場合、商品は航空便もしくはハンドキャリー（直接持込み）対応となります

お問合せ・お申込はこちらへ



日本食文化振興協会EXPO事務局

Eメール expo@jfcausa.org 担当：蒲原、二見、佐伯、飯沼

URL <https://JapanFoodCulture.org>