



2018年1月9日

2018年はインバウンド対策で飛躍を狙う！

中国人訪日客の“爆買い”といったフレーズも一時話題になったように、いわゆる「インバウンド」といわれる外国人訪日客は、近年著しく増加傾向にあります。

中でも特に中国人訪日客は、過去最高だった2016年に続き2017年も600万人以上でトップ。続いて韓国・台湾・香港とアジア勢が上位を占めています。

飲食店様にとっても、インバウンド対策、特に中国人訪日客対策は、今後の店舗運営において重要なキーワードになるかもしれません。



出典: トラベルボイス

日本での飲食体験を楽しみにしている訪日客

ひと言でインバウンドといっても、その数は国・時期によって客層が異なります。国ごとの訪日時期を捉えたタイムリーなメニューアプローチも検討する価値はありそうです。

■各国の祝祭日

検索 ... 検索



▼ 毎月更新! これまでの記事 ▼



2020年1月9日
客足が伸び悩む1~2月。鍋の定番 新鮮素材をどうロスなく使いこなす?



2019年12月5日
外食率の高いおひとり様的心をつかむにはどんなメニューがいい?



2019年10月31日
どうする? 今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている?



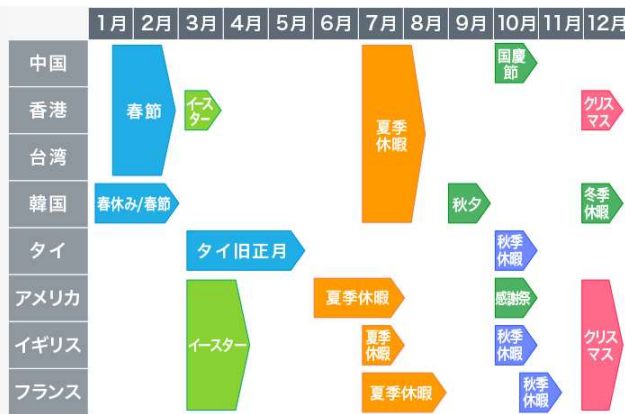
2019年10月3日
一度使ったら欠かせなくなる!? 数々の料理人を唸らせてきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日
どうする? 10月増税対策... あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日



※当社調べ

また、訪日客の消費動向を見ると、爆買いは減少し、ブランド品から日用品へ、ツアーから自由旅行へ、大都市から地方へ、買物から体験へ・・・といったように旅の目的も変化してきているようです。

もちろん、「飲食」体験も旅の一つの醍醐味となっていることは言うまでもありません。

日本政府観光局の調査では、訪日客が旅行中にしたいこと・したこと的第一位は「日本食を食べること」。次いで「ショッピング」や「繁華街の街歩き」といったスコアが高いという結果も出ています。

飲食店の皆様にとっても、インバウンド対策は売上UPの大きなチャンスといえるかもしれません。

この機会に、“2020年に向けてのインバウンド対応強化”を始めてみませんか？

2018年最初の大きなインバウンド見込みは“春節”

中国人訪日客のピークは夏休みシーズンの7～8月ですが、やはり、春節(旧正月)は冬期休暇とも時期が重なるため、訪日客の来店には期待が高まります。

2018年の春節は、2月15日(木)～2月21日(水)の7日間となります。

■中国の祝祭日、学校長期休暇

祝祭日	2018年期間	連休日数
元旦	2017年12月30日(土)～ 1月 1日(火)	3日
※春節(旧正月)	2月15日(木)～ 2月21日(水)	7日
※清明節	4月 5日(木)～ 4月 7日(土)	3日
労働節(メーデー)	4月29日(日)～ 5月 1日(火)	3日
※端午節	6月16日(土)～ 6月18日(月)	3日
※中秋節	9月22日(土)～ 9月24日(月)	3日
国慶節	10月 1日(月)～10月 7日(日)	7日

※印の祝祭日は年によって変動する。2017年11月30日、中国国務院公式発表より。

学校の長期休暇	一般的な時期
冬期休暇	1月中旬～2月下旬のうち約20日間
夏期休暇	7月中旬～8月下旬のうち約50日間

冬期休暇は、春節(旧正月)の日付に合わせて毎年変動する。出典：日本政府観光局(JNTO)

訪日前に、現地ではどんな情報収集をしているのか？

では実際に中国では日本の「食」にどんな期待を寄せているのか、またどんな情報をどのように収集しているのか・・・その実態について、キッコーマンの中国担当営業社員に現地の生の声をレポートしてもらいました。

訪日前に活用している情報収集先は？

訪日前に日本について調べる際に、多くの方が次の2つのサイトを参考にされているようです。

蚂蜂窝

<http://www.mafengwo.cn/cy/10183/gongjive.html>

大众点评

<https://www.dianping.com/>

総じて、若者を中心に情報豊富な“蚂蜂窝”を活用する人は多く、特に日本についてあまり知らない初訪日予定者に人気があるようです。

また、グルメ系の検索をする際は、日本の大手グルメサイトに似た“大众点评”を参考にしている人が多いようです。

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



タイムリーなラグビー応援メニューでお客様を呼び込み！
2019年7月4日
メニューをイベント化！いろいろ注文しやすくなる♪世界の味をお手軽に！



この夏大注目!! キッコーマン式モダンメキシカンスタイル
2019年6月6日
夏の食欲をそそるメキシカン!

▼ 記事をもっと表示 ▼

どんな料理・どんなお店が取り上げられているのか、参考にされてみてはいかがでしょうか。

どんな日本料理が人気？

ちなみに、中国人訪日客が日本で食べたいと思っている日本料理としては、寿司・魚料理（寿司以外の刺身・海鮮系）・天ぷら・うなぎ・お好み焼き・肉料理(和牛等)などが人気のようです。



先取り！春節インバウンド向けメニュー

そこで今回は、上記人気料理を踏まえ、春節インバウンド向けメニューに差をつける、キッコーマンおすすめの調味料をご紹介します。

春節インバウンド向けメニュー&おすすめ調味料

■ 最高ランクの旨みを有する生しょうゆでお刺身を



日本料理店において寿司が人気とはいえ、ふだん中国本土では食す機会が少ない寿司・刺身。中国人訪日客にとって日本のお店で供される魚料理の新鮮さ・おいしさには驚きを隠せないようです。この寿司・刺身をご提供する際に、ぜひお使いいただきたいのが、最高ランクの旨みを誇る超特選規格のプレミアム生しょうゆ「キッコーマンいつでも新鮮 味わい贅沢生しょうゆ(業務用)」です。



キッコーマン
超特選
いつでも新鮮
味わい贅沢生しょうゆ
業務用
330ml硬質ボトル

特長

超特選・二段熟成

再仕込製法を用い、食塩水の代わりにしょうゆで仕込むため、大豆と小麦を多く使用し、時間と手間をかけて仕込みました。

豊かな旨み、深いコク、まるやかな味わいの超特選規格のプレミアムしょうゆです。



酸化を防ぐ密封ボトル

密封ボトルなので、開栓後、常温保存で90日間鮮度を保ちます。

8割の人が選んだ！刺身の旨さを引き立てる「キッコーマン いつでも新鮮 味わい贅沢しょうゆ(業務用)」

2017年8月に開催された「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」にて、マグロ・ハマチ・エビ・サーモン等数種類の刺身を用意し、「こいくちしょうゆ」と「キッコーマン いつでも新鮮 味わい贅沢しょうゆ(業務用)」のどちらがおいしいと感じるか“利き味”調査を実施した結果、8割の方が「キッコーマン いつでも新鮮 味わい贅沢しょうゆ(業務用)」を選びました。

確かな実感として選ばれた「キッコーマン いつでも新鮮 味わい贅沢しょうゆ(業務用)」を。きっと、中国人訪日客の舌を魅了するとともに、今後も貴店の刺身のおいしさを引き立てるしょうゆとしておすすめします。

■ サクサクの天ぶらをこだわりの粉末しょうゆで



中国人訪日客に人気の天ぶら。たれにつけていただくのが一般的ですが、近年はレモン塩や抹茶塩、カレー塩など、天ぶら素材に合わせて塩をつける食べる食べ方もかなり普及してきました。

そこでおすすめしたいのが、キッコーマンこだわりの風味豊かな醤油を粉末化した「キッコーマン しょうゆそと」です。天ぶらの衣のサクサク感そのままに、凝縮した醤油のうまみと香りが広がり、素材のうまみも引き立てます。“醤油味”“わさび風味”“バター風味”の3種のフレーバーで、様々な天ぶら素材にあわせて、どれもおいしくお楽しみいただけます。



キッコーマン
しょうゆそと
醤油味 58g
ペットボトル



キッコーマン
しょうゆそと
わさび風味 58g
ペットボトル



キッコーマン
しょうゆそと
バター風味 58g
ペットボトル