

Webで応える支援ツール



訪日外国人旅行者向け多言語ホームページ【農産物】

<http://j-fruits.com/en/>

各フルーツの特徴や旬の時期、購入できるお店の情報に加え、「おみやげとして持ち帰りができる国」がひと目でわかるよう、国旗画像を使用して説明しています。あらゆるキーワードで検索する訪日外国人旅行者をターゲットにしたサイトです。



訪日外国人旅行者向け多言語ホームページ【畜産物】

<http://j-meats.com/en/>

牛肉や豚肉、鶏卵、加工肉の魅力やおいしい食べ方を「おみやげ」として持ち帰りができる国や販売店一覧、さらに国ごとの輸出条件を日本語と英語でわかりやすく説明しています。また農林水産省の動物検疫所ホームページとも連携しており「おみやげ畜産物事業」の参入を検討している小売業者様にも機能するサイトです。



国内事業者向けホームページ

<http://omiyagefruits.jp/>

主な対象は訪日外国人旅行者向けの小売業者様。様々なおみやげ関連機関の情報を集約、現場で使える情報や店頭POPなどを掲載しており、「おみやげビジネス」に参入する全ての小売業者様に機能するサイトです。

現場で応える支援ツール



告知チラシ

国別に、キャンペーン告知や訪日外国人旅行者の受入体制が整っている農園などを紹介しています。



多言語リーフレット

英語圏およびアジア圏に対応した多言語構成「日本各地の農産物」と「国別の植物検疫条件」を紹介。

畜産物リーフレット
(シンガポール向け)

植物検疫の仕組みと輸出条件の早見表(デスクマット・ポスター)

訪日外国人旅行者の方が見るだけで理解しやすいように、図表と多言語を用いて検疫条件を表記。説明や販売をスムーズに行える環境づくりに不可欠なツール。

※上記早見表は2017年2月現在のものです。最新情報は <http://omiyagefruits.jp/> 内に掲載されておりますので、常に確認が必要です。



各国に向けた地域別の告知兼検疫申し込み用紙
ターゲットの国別のキャンペーン情報などを掲載すると同時に
検疫申請書を兼ねており、周知を図る上で効果的なツール。

デスクスタンド(検疫申請書入れ)

申請書の記載方法が多言語で表記されています。

おみやげに持ち帰れる農畜産物の種類の事前告知や国・品種による輸出検疫の有無のPRをはじめ、外見からは日本人と区別がつかない旅行者への販売の対応など、わかりやすく使いやすい多言語ツールをJSTOではモデル販売を通じて改良を重ねてきました。その知見をホームページで公開しています。ぜひ参考にしてください。

「おみやげビジネス」のモデル販売で
培ってきたノウハウを公開しています。

告知物の
作成ができない

地域の魅力を
向上させたい

最新の情報を
知りたい

多言語対応が
できない

どこに
問い合わせれば
いいの?

ノウハウが
ないので不安!

訪日外国人旅行者の
誘客方法がわからない



北海道のほぼ中央部、ラベンダー畑で有名な日本を代表する観光地のひとつである富良野に「とみたメロンハウス」はあります。一九八八年メロン専門店として創業、直売店、DMやHP、通販サイトにより、全国発送が年間七万件に達しております。



店長／
山本伸治さん



北海道空知郡中富良野町
『とみたメロンハウス』



有限会社とみたメロンハウス(北海道空知郡)

輸送手段と検疫手続代行が実現すれば、 大きなメロンも「おみやげ」に。

「おみやげビジネス」の
あり方を考える
多くの訪日外国人旅行者の皆さん

増え続ける訪日外国人旅行者

北海道ではインバウンド強化の効
果で、二〇一五年には二〇〇万人を
超えました。香港からが大多数で
すが、台湾、シンガポールからのお客
様も増えています。今シーズンは、来
園者の約四割が海外からのお客様で
す。最近では、公共交通機関やレンタ
カーを利用し来園される、個人の方
も増えています。

メロンへのこだわり

アジア各国にメロンに近いフルー
ツはありますが、皆さん富良野メロ
ンの大きさと糖度に驚嘆の声をあげ
ます。このおいしさは実際に食べない
と分かりません。それにメロンは高
価ですので、そのおいしさを十二分に
味わっていただくためにお客様には
最高の食べ頃をお知らせするように
しています。メロンを生ハムなどの
トッピングをせずそのまま食べてい
ただくのは、食べ頃の本来の香りと
甘さを堪能していただくためです。

【取材を終えて】

アジアの人々にその甘さと香りで
絶大な人気のメロン、大きいだけでな
く国際空港から遠い観光地といった
ハードルがあるからこそ「植物検疫」
のスムーズ化がビジネスチャンスにつ
ながる鍵になるかも知れません。

は店内で召し上がっていただけますが、
今シーズンの店頭販売のうち一五〇
件ほどが海外への国際宅配便でし
た。現在はほとんどが香港ですが今
後「おみやげビジネス」の可能性は大
いに感じています。ポイントは二つあ
ると思います。食べ頃の判断方法を
正確に伝えることと、それに「植物検
疫」のスムーズ化です。タイのお客
様にモデル販売した経験からすると、
新千歳国際空港から離れたここ富良
野や道内各地の観光地の移動に合
理的なコストの輸送手段と検疫手続
の代行が実現すれば、大きいメロン
を持ち運ぶこともなく訪日外国人旅
行者の「手ぶら観光」が可能です。



国境を越える農畜産物の販売拡大への事例集

フロントティアはいつの時代でも、どの分野でも挑戦の連続で
す。「おみやげビジネス」も例外ではありません。輸出検疫手続
きのスムーズ化、いち地方の農園や産物の海外へのPR、言葉の
壁、販売時の案内、鮮度管理やパッケージングなど、やるべきこ
とはたくさんあります。しかしそのビジネスチャンスはまだまだ
手つかずで、訪日外国人旅行者数の割合は他の観光立国と比べ
て大きな伸びしろをもっています。

まだ数は少ないですが、そこに挑んでいるチャレンジャーた
ちが全国にいます。日本を訪れた外国人に、世界に誇れるおい
しい農畜産物を味わってもらいたい。産地を訪れて栽培してい
る自然環境を知ってほしい。新鮮なおいしさを「おみやげ」とし
て国に持ち帰って家族や知人に広めてほしい。そしてそれをそ
のまま地域の活性化、農畜産事業の発展へとつなげたい。

こうした熱い想いを込めて、他業種や自治体と協力し合っ
て日々頑張っている生産者や販売業者のみなさんをご紹介します。
ます。その事例は地域ごとと産物ごとと業態ごとに、多様ですが、
その眼差しはみな等しくずっと先を見つめて輝いています。

挑戦は始まったばかりです。

おいしい観光立国への チャレンジヤーたち。

4



福岡市内から約二〇km、自然に恵まれた山あい九州最大級のイチゴ観光農園ストロベリーフィールズはあります。二十三棟あまりのハウスでは「かおり野」「さがの」「ゆめのか」「あまおう」の他「白系・ピンク系」など多彩なイチゴが栽培され、訪れるお客様にイチゴ狩りの楽しさを提供しています。



代表取締役／
石橋徳昭さん

福岡県
筑紫野市筑紫
『ストロベリーフィールズ』

ストロベリーフィールズ
株式会社ちくしの農園（福岡県筑紫野市）

SNSで広がっているようで、
メールで予約が入ります。

来園するお客様の約4割が
海外からのお客様

訪日外国人旅行者は三年程前から増えはじめまして、二〇一六年度には来園者の三十七%になりました。近年、外国の方が多くいらしてくるようになったことを不思議に思い、来園した外国人グループに「なにで当園を知ったのですか」と質問してみたところ「SNSでイチゴ狩りを調べたらここが紹介されていたので」という答えが返ってきました。もともとF・I・T（※）のお客様も多いせいでしょ、うかが、クチコミで広まったようです。いまは訪日外国人旅行者の約八〇%が香港からのお客様です。どうやら香港では有名になっているらしくメールで予約が入ってきます。

訪日外国人旅行者の約八〇%が香港からのお客様です。どうやら香港では有名になっているらしくメールで予約が入ってきます。

近年、タイ・台湾・シンガポールのお客様が確実に増えています。今後タイや台湾など「植物検疫」が必要な国のお客様が増加し、「お

【取材を終えて】
近々、農園内にスイーツを中心としたカフェとおみやげ用加工食品を販売する店を開店するなど、季節に影響されず生産から地元農産物の加工・販売までを業務とする六次産業化を目指す一貫として「おみやげビジネス」にも取り組んでおられました。五十八才で脱サラして一〇年でイチゴ観光農園を育てあげた石橋さん、この事業を大いに楽しんでいる様子でした。

「おみやげ」を持ち帰りたい、というニーズが高まると考えています。それに対応するためにも検疫の知識を高め、自社なりのスムーズな受入体制を確立させたいと思っています。



千葉県千葉市
若葉区小倉町
『ドラゴンファーム』



広報担当／
清水光さん

開園して十年目「ドラゴンファーム」は成田国際空港から車で四〇分程度と、訪日外国人旅行者を受け入れるにはピッタリの立地。周辺は里山の景観が広がり、イチゴ狩りとブルーベリー狩りが楽しめる観光農園です。イチゴは人気品種を選り抜いで育成。今年は「かおり野」や「紅ほっぺ」など珍しいものも多く揃えた全十五種類を提供しています。

ドラゴンファーム（千葉県千葉市）

日本のおもてなし事業として
取り組んでいきたいと思っています。

おもてなしの第一歩はイチゴ狩りの丁寧な説明から。

各グループのお客様ごとに手製のイチゴのぬいぐるみを使って、摘み方や食べ方を丁寧に説明しています。外国人の皆さんにも添乗員さんの通訳を通して分かりやすく説明し、さらにお好みに合わせて味わえるように練乳とチョコレートシロップの二つのトッピングをご用意しています。週末の来園者は一日約二〇〇名、そのうち訪日外国人旅行者の比率は約一〇%です。アジア圏の方が多く、タイからのお客様が大半で、何度も来日されているF・I・T（※）も確実に増えています。それに伴い台湾・香港・ベトナムなど来園される国も広がっています。ホームページに英語を対応させたあたりから、タイのお客様が増えたようで、英語は海外のお客様に効果があるようです。

タイの皆さんは、
日本のイチゴが大好き、
全種類食べ放題も魅力。

（引率のタイ人の添乗員さんにもお話を伺いました）イチゴ狩りはツアーの目玉企画のひとつ。タイ人は毎日の食卓に必ずフルーツが登場するほど大のフルーツ好きです。

またタイは気温が高いのでイチゴが酸っぱくなりがち。その点日本のイチゴはとても甘い香りも良く種類も豊富。そんな評判が広がったのか、ここ数年イチゴ狩りがタイのお客様のお目当てになっていきます。「おみやげ」として持ち帰りたいという声もよく聞きますので、将来植物検疫がスムーズになったとき、それをタイの皆さんに伝えれば、「おみやげ」にする方も増えると思います。



【取材を終えて】
訪日外国人旅行者向けサービスの質を上げることが最も大切であり、また「植物検疫」をスムーズにすることは避けては通れない課題であることもよくご承知でした。さらにハイシーズンの忙しい中で農園単体での努力には限界もあり、様々な事業者と協働で取り組むことが「おみやげビジネス」の鍵を握ると語っておられました。

*FIT=Foreign Independent Tour（個人外国人旅行者）



「イオンモール常滑」は二〇二五年二月に、中部国際空港セントレア手前の「りんくう常滑」駅前にオープンした巨大ショッピングモールです。全体テーマは「ま・ね・く」。セントレアの利用客も意識したインバウンド対応は重点施策のひとつです。



営業推進部／大貫勝夫さん

イオンリテール株式会社
東海・長野カンパニー（愛知県名古屋市）

イオンモール常滑は インバウンド対応の旗艦店。

インバウンド ショッピングの現状

イオンモール常滑はセントレアから近い訪日外国人旅行者にとってショッピングに最適な立地条件です。免税の販売件数は月に一五〇〇〜二〇〇〇件あります。訪日外国人旅行者のショッピングは、売上げペー
スで中国が約半数、以下ベトナム、台湾、タイと続きます。二〇二五年頃の爆買と言われる現象を経て今は商品選択も厳しくなってきました。接客については英語・中国語に対応できるスタッフが常駐しています。

日本のフルーツ人気
手に取るようにわかります。

各国のお客様にとって日本のフルーツはとても魅力のある物のようです。お買い上げになるお客様も確実に増えていますし、お客様にヒヤリングをしてもとても好評です。おい



しさを知っていただくために実施した試食宣伝も大人気です。私たちに
とって豊富な品揃えも強みのひとつです。日本の青果物の「ブランド」とその「おいしさ」をしっかりと伝えることで訪日外国人旅行者への販売は確実に拡大していくと確信しています。フルーツ以外でも安納芋など芋類も人気があり、まだ他にも大きな可能性を秘めた青果物があると感じています。

【取材を終えて】
量販店という業態と立地を活かし、訪れる訪日外国人旅行者の日本の青果物への意識や好みの傾向、細かな市場把握から商品構成や販売、サービスの戦略を立案。その中で「植物検疫」のスムーズ化は重要な成功の鍵と捉えておられました。



愛知県常滑市りんくう町
『イオンモール常滑』

「おみやげビジネス」の取り組み
現状では旅行中に召し上がる訪日外国人旅行者が多いようですが、日本の青果物の人気を考えると「おみやげ」としてのお持ち帰りニーズが高まるのは目に見えています。当然「植物検疫」についてはその対応が必要拡大につながると認識しています。立地条件から帰国日直前に来店されるお客様も多く、国による検疫条件の違いや手続きに要する時間も問題になります。サービス向上のためにも行政とも連携し問題解決に邁進します。



支配人・駅長／福丸泰正さん

兵庫県のはほぼ中央部に位置し、近くには城崎温泉もあり風光明媚な日本の自然が残る町、そこが朝来（あさご）市です。この地には国史跡である「竹田城跡」があり、「日本のマチュピチュ」とも「天空の城」とも形容され年間約四〇万人の観光客が訪れる観光スポットとなっています。この「竹田城跡」に「番近道の駅が「但馬のまほろば」です。

但馬のまほろば（兵庫県朝来〈あさご〉市）

多角的な訪日外国人旅行者の 受入体制を目指しています。

当駅は「歴史文化と地域物産の交流ステーション・地産地消へのこだわり」をテーマに掲げ二〇〇六年七月に開業、十年目にあたる昨春秋にリニューアルをしました。その間、地元「竹田城跡」を訪れる観光客は二〇倍に。そうした中、二〇一四年に国土交通省の「重点道の駅（*1）」に選定され、農産品開発ラボ、集配センター機能、外国人対応に取り組み始めました。特に外国人対応はすべてが初の試み、訪日外国人旅行者の増加に対応すべく準備を進めてきました。「観光コンシェルジュ」と称し、免税店許可を取得して訪日外国人旅行者向けのロボットや案内所を導入設置、ホームページや施設全体の各種看板を多言語対応、さらに青果物のバーコードを利用した多言語アプリも開発中です。現在は月に一五〇名程の訪日外国人旅行者が来店されていますが、今後間違いなく増加し、FIT（*2）など旅行形態の変化も相まって「おみやげ」の需要拡大が予想されます。外国人向け観光案内所で検疫代行などを受付けるなど積極的に対応できるようにしていきたいと考えています。

まず取り組んだのは
訪日外国人旅行者
受入体制の構築。



Pepper

地元「但馬牛」を
外国の方々にも
味わっていただきたい。

地域活性化のため外国ではまだ知名度の低い「但馬牛」をなんとかできないか知恵を凝らしていました。そんな矢先二〇一六年一月に日本とシンガポール間で「動物検疫」の対象である「牛肉・豚肉等」が個人用の「おみやげ」とした携行品について一定の条件付ですが持ち出しが可能になりました。そこで施設内に精肉販売店の開店を決定しました。準備に追われ毎日が初めて経験することばかりです。

【取材を終えて】
福丸駅長の地域活性化への情熱がひしひしと伝わってきました。こうした思いが少しずつ周りを動かしたんだんと大きな渦になっていくような印象を受けました。これからは訪日外国人旅行者への多角的な対応を整えて行くことが地域活性化にもつながっていくのかもしれない。



*1 地域活性化の拠点となる優れた企画があり、今後の重点支援で効果的な取組が期待できるもの
*2 FIT=Foreign Independent Tour（個人外国人旅行者）

5 厳しい食品検査に挑戦し ブランドを確立してきた先駆者たち。 生産・輸出販売の専門家に訊いてみました。

輸出相手国・地域の残留農薬基準という障壁にもひるまずそこにニーズがある限り市場を切り拓く。
その成功の鍵はあきらめない意志と情報収集、そして地元と行政の連携に…。
「おみやげビジネス」にも通じるその極意を探る。

残留農薬基準に対応した イチゴ「あまおう」の生産体制づくり。

台湾から「あまおう」を欲しいという依頼があり「植物検疫」をクリアして出荷しましたが、先方の入国時の食品検査の残留農薬基準で引っかかってしまったんです。日本とは違う基準でした。そこで先方にニーズがあるならクリアしてやろうと二〇一三年に協力農家一戸で実証実験を開始しました。過去「食品検査」で問題になっていた殺虫剤を使用せずに栽培しましたが、出荷には至りませんでした。そして二〇一四年度、引き続きチャレンジしたものの、前年度と違う農薬が問題になりました。情報の無い中で栽培の難しさを嫌という程痛感させられましたが、それでも翌二〇一五年度、再度チャレンジをすることにしました。そして、この年から改めて福岡県や青果物輸出商社とも連携して情報の共有化を図り、アブラムシ対策として天敵であるコレマンアブラバチを増殖させるパンカー法を採用しました。非常に難しい飼育法ではありましたが試行錯誤の末、ようやく参加農家二戸でシーズン中約一トンを輸出するところまで漕ぎ着けました。期間中五回の残留農薬の抜き打ち検査がありましたが、すべてクリアできました。二〇一六年度は参加農家が七戸になり順調に継続・拡大しています。振り返ってみると、「県」「JA・商社」「生産者」がお互いに協力し合い三位一体となってチャレンジしてきたことが今につながっていると思います。おかげさまで日本のイチゴ「あまおう」は高付加価値ブランドとして定着してきています。



JA粕屋 北部プラザ
営農経済課 課長／
渋谷健世さん



ハチが害虫退治
「パンカー法」

香港・台湾・タイ・シンガポールなどアジアを中心に 農林水産物の輸出を手掛けています。

アジアでは日本のイチゴ・ブドウ・柿・メロン・リンゴ・梨・桃等々は高付加価値を持った日本ブランド・フルーツとして定着しています。今後もアジアで消費拡大していくことは確実です。国別・地域別にみると香港は、参入しやすいために競争が激しい市場です。ヒットした商品にはすぐに各社参入しパイの取り合いが起こります。それに比べタイは市場として伸びしろを感じます。これからもどんどん伸びていくでしょう。同様に台湾も市場として魅力は感じますが、食品検査が厳しく、輸出のハードルの高いのが現状です。そこで台湾に対して弊社では品種別に残留農薬で問題点が発生した時の記録を取り続けています。また台湾の現地企業と連携しながら常に新しい動向の把握に努め、問題が発生した時にすぐに産地・生産者の皆さんと一緒に対応できるよう情報共有も図っています。JA粕屋さんの「あまおう」のプロジェクトにも参画しています。食品検査のハードルが高い分それを越えていくことで差別化、ブランド化による商品価値の深化を実感しています。「産地連携・特産品の海外ニーズと生産者を結ぶ」をモットーに日本ブランドの価値をアジアの人々に届けています。



九州農産物通商株式会社
海外事業部 係長／
張 健さん



営業推進本部
営業企画室
マネージャー／
鈴木宏聡さん



営業推進本部
営業企画室
チーフマネージャー／
片桐将貴さん

「centrair OISHII premium selection series F」の誕生。

セントレアでは、海外のお客様に「安心」「安全」な日本の優れた畜産品を海外のお客様に味わっていただきたと考え、「centrair OISHII premium selection series F」というオリジナルブランドを立ち上げました。その第一弾商品として二〇一六年五月に開催された伊勢志摩サミットに合わせ、シンガポール渡航者向けに「松阪牛（冷凍品）」の販売を開始しました。その背景には、「肉製品の輸出入は動物検疫の対象であり、日本政府とシンガポール政府の合意により、二〇一六年一月に、個人

の携帯品に限り、簡易な手続きでの持ち出しが可能になった」という制度改正があります。空港会社による同制度の活用は、日本初の取り組みとなります。出国保安検査場を出た国際線出発制限エリア内での販売であるため、空港会社が直接、動物検疫所にて「簡易証明書」の発行を受けた牛肉を販売しています。お客様自身で帰国直前に買えるため、持ち歩き時間を短縮でき、「おみやげ」としてお求めしやすくなります。また、制限エリア内での販売となるため、免税価格にてお買い求めいただけます。保冷時間はシンガポールまでのお持ち帰りの時間を考慮し、約一〇時間を想定しています。同年一〇月には牛肉と同様に簡易証明制度の発行を受けた「鶏卵」がシンガポール向け個人用の携帯品（おみやげ等）として持ち出しが可能になりましたので販売を開始しています。セ

中部国際空港セントレアは、名古屋駅から名鉄空港線ミュースカイで最速二八分。国際線と国内線が同一ターミナルにあり、利用者にとってわかりやすく、利便性の高い構造が特徴の一つとなっています。そして、SKYTRAX社が実施した顧客サーベイに関する国際評価「World Airport Awards 2017」において「Regional Airport部門で世界第一位となる「ワールド・ベスト・リージョナル・エアポート」を三年連続受賞しました。

セントレアでは行政や生産者の皆さんと更なる情報共有を密に図りながら「安心」「安全」な日本の優れた農畜産物をもっと世界に向け、「OISHII」の認知拡大を行い、多くの方にご購入の機会を作っていけたらと考えています。

お客様にスムーズにご購入・お持ち帰りをしていただくため、空港会社が検疫を受けた牛肉、卵を免税エリアでお土産用に販売しています。



ワンストップの「おみやげ」販売と
スムーズな輸出検疫手続の実現によって
インバウンドと地域の発展に貢献しながら、
日本の農畜産物のおいしさを
世界に紹介しませんか。

2020年を目標に設定された訪日外国人旅行者数4,000万人に向けて、
いま都市部に集中している訪日外国人旅行者の行動を、
地方に分散させる取り組みが重要だという声があがっています。

この取り組みを支えるためには、地方ごとの魅力を見つけ、磨きあげ、発信し、
旅行先としての魅力を外国人に伝えていく必要があります。

ショッピングに関心の高い訪日外国人旅行者に

その地方ならではの農畜産物の魅力を味わってもらい、

さらにそのおいしさを「おみやげ」につなげてゆく。

ここでご紹介した農畜産物を工夫と努力で

訪日外国人旅行者に販売しつづける方々の知見と熱意を糧として、

「おみやげビジネス」への取り組みが日本の農畜産業を豊かにする一端となり、

さらなる地域活性化の一助になることを願ってやみません。

JAPAN FRUIT SHOPPING GUIDE

訪日外国人旅行者向け
多言語ホームページ【農産物】
<http://j-fruits.com/en/>



JAPAN MEAT SHOPPING GUIDE

訪日外国人旅行者向け
多言語ホームページ【畜産物】
<http://j-meats.com/en/>



JAPAN SHOPPING TOURISM ORGANIZATION

国内事業者向けホームページ
<http://omiyagefruits.jp/>

