



だからおいしい、にいがたふうど。その一步を、香港へ。

大 拡 路 販 港 香

プ ロ ジ ェ ク ト

8/24
月

キックオフ
セミナー

新潟市では、香港市場をターゲットに、3か年かけて市内事業者の輸出拡大を支援するプロジェクトを開始します。香港は、日本食品のトップクラスの輸出先であり、香港消費者の「日本の食」に対する感度はますます高まっていますが、「日本産」での差別化が難しい中、「その土地でしか生まれないストーリー」が求められています。

新潟の食の美味しさは偶然ではありません。自然の恵みと先人たちの努力によって築かれた明確なストーリーがあります。そのストーリーを「にいがたふうど（Food×風土）」というコンセプトとして発信し、食関係の事業者のみなさんが香港への輸出にチャレンジできるよう、伴走支援を行います。

プロジェクトの第一弾として、オイシックス株式会社と連携し、セミナーとテストマーケティングを実施します。キックオフセミナーでは香港市場の最新動向や現地テストマーケティングの参加募集について説明します。

日時

8月24日(月)
14:00～16:00

内容

- ・香港市場の最新動向と輸出のポイント
ジェトロ香港による香港食品市場の新たな動きや輸出規制・ルールなど
- ・Oisix香港16年の販売現場から見える香港輸出
Oisix香港の購買傾向やニーズ、現地での販売活動を通じて見える香港に向けた輸出のポイントなど
- ・今後のプロジェクトについて
現地でのテストマーケティング参加募集説明

会場

IPCビジネススクエア
(NEXT21 12階)

対象

市内食品関連事業者、
生産者等 30名
(先着順・無料)

×切

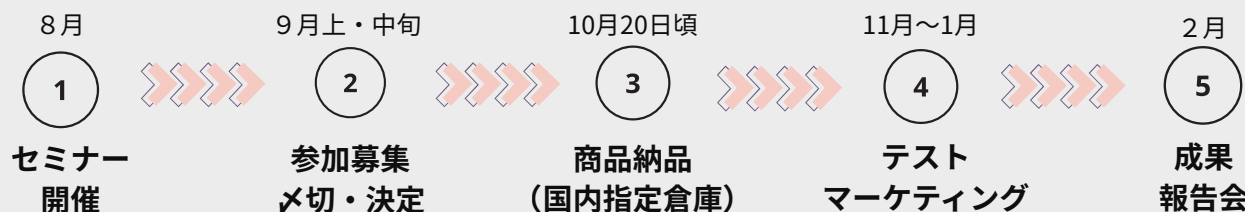
8月21日(金)

JETRO

Oisix

今後の事業実施イメージ（予定）

裏面もご確認ください



主催

新潟市産業政策・イノベーション推進課（海外ビジネス担当）

☎ 025-226-0550（新潟IPC財団内） ✉ info@niigata-ipc.or.jp

共催

独立行政法人 日本貿易振興機構（ジェトロ）新潟貿易情報センター
新潟商工会議所

申込フォーム



テストマーケティング

※募集内容の詳細は改めてお知らせします。



○募集期間 8月17日（月）～9月4日（金）予定

○対象事業者 以下のすべてに該当する事業者

- ・香港への輸出に興味・意欲がある事業者（実績問わず）
- ・「にいがたふうど※」を理解し、コンセプトにあった商品を提案できる事業者
- ・現地のニーズに合わせて商品改良・改善に取り組む意欲のある事業者
- ・新潟市内に事業所等（本社・支社・支店・営業所等）を有する事業者や生産者

※「にいがたふうど」下記二次元コード参照

○募集事業者数 15社程度（原則1社1アイテム）※下記①・②両方に参加

○取引条件 国内決済、国内出荷、買取仕入

※①リアルと②オンラインの双方からアプローチすることで相乗効果を高めます。

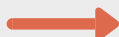
※終了後、販売結果やアンケートデータをフィードバックするほか、成果報告会を開催（2月頃）。

	①リアルイベント	②オンラインイベント
時期	11月26日～12月9日（14日間）	12月～1月（2～4週間）
内容	AEON STYLE 康怡(コーンヒル※)店で 店頭販売イベントを実施。 販売は委託のため事業者の渡航は不要。 ※大規模な住宅・商業エリアで集客力あり	オイシックスが香港で展開している ECサイトに特設ページを開設。 会員消費者へ商品を販売し、 購入者アンケートを実施。

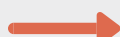
3か年の事業全体イメージ

※新潟市では市場定着を目指し、単年度事業ではなく、3か年かけてPDCAサイクルで進めていきます。

1年目（2026）



2年目（2027）



3年目（2028）



点火・検証

テストマーケティング

テスト販売などを通じて、顧客のダイレクトな反応を収集。観光プロモーションも開催し、新潟への興味関心を高めるしかけを実施。

改善・浸透

フィードバックとローカライズ

1年目に見えた課題から、香港市場向けに商品改良など販売戦略を見直し、新潟の定番商品として認知を広げるプロモーションを継続。

定着・拡大

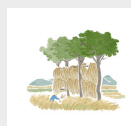
産地ブランドの確立

「新潟産は間違いない」という信頼の構築と香港における「新潟市」の知名度向上。香港⇄新潟の旅行客増加など交流拡大へ前進。

「にいがたふうど」とは？

四季がはっきりしていて、土と水があり人が交わる。
新潟市の食の背景にあるのは、風土とその豊かさです。

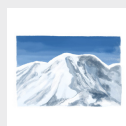
2つの大河と雪解け水が潤す
肥沃な大地



北前船の歴史が息づく
発酵文化



自然の恵みを無駄にしない
雪国の知恵と革新



＼ にいがたふうど ／

「新潟の食は、なぜおいしいのか？」

リーフレット

note

