

■ 研究課題名

海外市場に対応した粉末茶のマーケティング戦略の構築

■ 研究の目的

粉末茶の海外市場での競争力をより一層高めるため、本研究では輸出の約半数を占める米国を視野に汎用性が高く、需要拡大が著しく、付加価値のつけやすい粉末茶をターゲットとし、他国産との内容成分による差別化や成分増強法の現場への波及など海外輸出に対応した生産体系をベースに日本産の高品質化を活かすとともに消費実態や商品提案に基づいたマーケティング戦略を構築する。さらに、今後は他国への波及を前提としたマニュアル化を図るとともに、差別化成分による日本産品質のデフォルト化を念頭に日本茶輸出の倍増化をねらう。

■ 研究項目・実施体制（◎は研究を総括する者（研究代表者））

①粉末茶の利用実態の解明

（西川 博／公益財団法人世界緑茶協会、堀江秀樹／（独）農研機構 野菜茶業研究所）

②粉末茶を用いた輸出対応型商品の開発

（西川 博／公益財団法人世界緑茶協会、日吉 徹／株式会社エヌケービー）

③粉末茶のマーケティング戦略の構築

（◎中村順行／静岡県公立大学法人 静岡県立大学）

■ 研究の内容・主要な成果

- ①米国内では、抹茶・粉末茶を素材とした各種茶が販売され、消費者は栄養表示や原産地に高い関心を示す（図1）。一方、日本独自と考えられている抹茶にも他国産抹茶が見られるが、クロロフィルやアルギニンなどの化学成分を指標として判別がほぼ可能である（図2）。
- ②米国人の茶関係商品に求める価値は、美味しさ、香味などの品質を第一とし、次に機能性や価格である。実際のレシピ調査からも、食べてみたい料理は、見た目が美しく、美味しそうであり、斬新さがあり、日本の伝統を意識させる項目の評価が高い（表1）。
- ③米国における抹茶・粉末茶は香味において高品質な点が評価される（図3）。和食・健康食ブームのなか、他国産粉末茶とは、文化性はもとより内容成分で差別性を明確化したマーケティングを行うことが重要である。

■ 今後の展開方向・見込まれる波及効果

- ①米国において日本産粉末茶は高価格で、他国産の粉末茶を飲用することも多い。しかしながら、成分を指標として判別を可能とし、美味しく、健康に良く、文化性豊かで情緒的な飲み物であることを明確化することは、日本茶の需要拡大に高い波及効果をもたらすものと考えられる。
- ②日本産の緑茶加工品や緑茶に対して「とても良いもの」「良いもの」と大部分の米国人が感じているが、実際に飲食の経験がない人も多いため、飲み方や食べ方の紹介はもとより気軽にスーパーで購入できたり、レストランでのメニューを取り入れることで更に消費は拡大するものと考えられる。
- ③日本茶の特質を活かした製法で作られた粉末茶の高品質性を前面に打ち出し、日本食やグルメ志向が強く、日本の文化にも高い興味を抱いている消費者にターゲットを絞り、日本文化や和食と絡めた高価格帯の粉末茶の販売を行うためには、生産者は被覆栽培の強化、蒸熱処理後の品質の劣化防止、製品の鮮度保持を強化することにより他国産との成分による差別性を強めることや、消費者に分かりやすい日本文化や機能性などの提案も重要である。

海外市場に対応した粉末茶のマーケティング戦略の構築

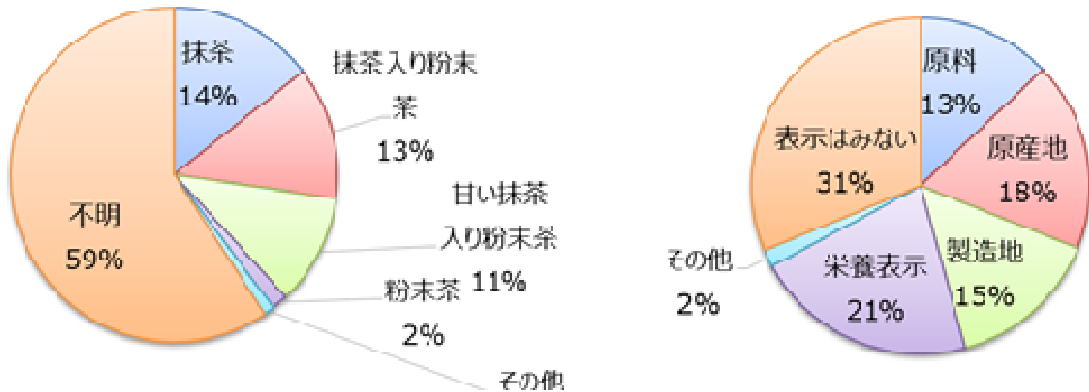


図1 米国内で販売される粉末茶の種類と表示内容

米国内では、抹茶・粉末茶を素材とした各種茶が販売され、消費者は栄養表示や原産地に高い関心を示す。

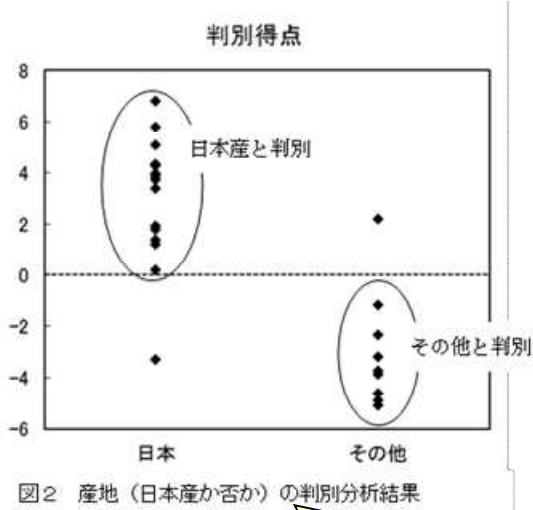


図2 産地 (日本産か否か) の判別分析結果

日本産と他国産抹茶の判別はほぼ可能。

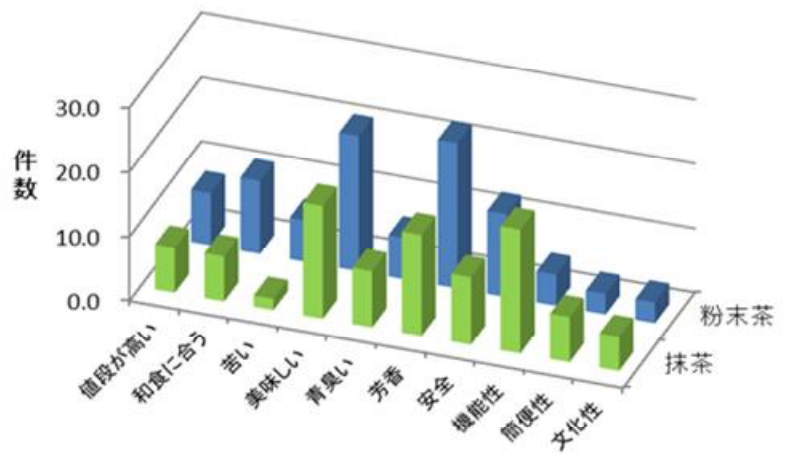


図3 米国における粉末茶・抹茶の評価

米国における抹茶・粉末茶は香味において高品質な点が評価。

表1 5種のレシピを見てどのように感じますか？

レシピ名	メニュー概要	アンケート結果(%)					
		最も食べてみたい	見た目の美しさ	新しさ	伝統的	美味しそう	凝っている
グリーンポップコーン	粉末茶、チョコレートを合わせた外国人好みのグリーンポップコーン	23.0	15.0	45.0	11.0	20.0	2.0
チャーメンサラダ	世界的にブームの麺に粉末茶を入れ、茶の香りも楽しめるヘルシーサラダ	25.0	37.0	17.0	21.0	36.0	8.0
グリーンティボール	米国の朝食用に米とパンを合わせたお茶の香り豊かな新感覚の一品	17.0	47.0	18.0	15.0	24.0	15.0
Japanese tea ceremony soup	抹茶をだしの一環として捉え、豆腐の下からスープが出てくる驚きの逸品	11.0	26.0	14.0	36.0	27.0	4.0
茶漬けサンド	抹茶を汎用性のあるバターソースにし、寿司感覚で食べられるお茶漬け	24.0	42.0	25.0	18.0	33.0	20.0

米国人の食べてみたい料理への評点は、見た目が美しく、美味しそうであり、斬新さがあり、日本の伝統を意識させる料理が高い。