

消費者目線の『おさかなマーケティング』

～変化に応えるマーケティング事例～

水産業に携わる私たちはここ十数年来の魚食の減少を見ながら、魚には子供の成長にも必要で健康に良い栄養素が豊富に含まれているのに、水産物消費にストレートにつながっていないという悩みがあります。魚食にたいして消費者が持っているマイナス要因は、骨がある、生ごみが出る、臭う、調理の方法がわからない、価格が高い等がこれまで言われてきており、その対応策・対応商品なども色々と開発され販売されてきました。ここ数年では「ファストフィッシュ」の考え方がその代表例と言えます。美味しく、手軽に作れる商品です。昨年の統計で水産物消費の減少が下げ止まったように見えるのもこれらの製品の効果があるかもしれません。まず、このような消費者の目線、変化に対応する商品を開発・販売されている国内水産加工業者の方にお話を伺います。一方で、日本の水産物市場は海外からの輸入品も大きな割合を占め、彼らが供給する魚や魚介製品も消費者の購買動向に影響を与えています。海外の供給者が行っているマーケティングが「ファストフィッシュ」の考え方とよく似ているように見えるのも偶然ではないように思われます。2014年に日本向け輸出量を大きく伸ばしたノルウェー水産物や、水産物の日本向け買付輸入の草分けであるアラスカ水産物はその代表例と言えます。今回は国内と海外の供給者に消費者目線のマーケティング、商品開発などのお話を伺います。

セミナー一般出席者申込書

セミナー名： 消費者目線の「おさかなマーケティング」～変化に応えるマーケティング事例～

開催日時： 3月16日（月）13：30より（開場 13：00）

開催場所： 都市センターホテル コスモスホール（東京都千代田区平河町2-4-1）

参加希望者： 申込みされる方の氏名、参加人数を以下の表にご記載、ご連絡をお願い致します。席数が限られますので、ご参加できない場合もございますこと、ご了承方お願い致します。

申込日：平成27年 月 日

申込み団体・企業名	
申込者名	
参加人数	
住所または連絡先	
TEL/FAX 番号	
E メールアドレス	

参加申込書送付先： FAX 03-3582-2337（一社）大日本水産会 魚食普及推進センター

【プログラム】

第2回国産水産物流通促進事業セミナー

『消費者目線の「おさかなマーケティング」
～変化に応えるマーケティング事例～』

1. 開催日：平成27年3月16日（月）
2. 会場：都市センターホテル（東京都千代田区平河町2-4-1 コスモスホール）
3. 主催：国産水産物流通促進センター（構成員 一般社団法人大日本水産会）
4. 後援：全国漁業協同組合連合会（予）、公益社団法人全国学校栄養士協議会（予）、
一般財団法人東京水産振興会（予）、公益社団法人東京都栄養士会（予）、
一般社団法人大日本水産会おさかな普及協議会（マルハニチロ株式会社、日本水産株式会社、株式会社ニチレイフレッシュ、株式会社極洋、一般社団法人全国水産卸協会、全国水産物卸組合連合会、全国水産物商業協同組合連合会、全国水産加工業協同組合連合会）
5. プログラム：
 - 13:30 主催者あいさつ 一般社団法人 大日本水産会より
 - 13:40 事務局より
 - 13:45 講演1) 国内水産加工会社
 - 14:15 講演2) アラスカシーフードマーケティング協会 マネジャー 家形晶子氏
 - 14:45 休憩
 - 15:00 講演3) ノルウェー水産物審議会 ディレクター ヘンリック・アンデルセン氏
(通訳が付きます。)
 - 16:00 終了・閉会

* 質疑・応答（概5～10分程度）は各公演時間に含まれます。

会場アクセス



「都市センターホテル」コスモスホール

住所：東京都千代田区平河町2-4-1

TEL：(03) 3265-8211

FAX：(03) 3262-1705

- ・東京メトロ 有楽町線・半蔵門線・南北線「永田町駅」4番・5番出口より徒歩4分、9b番出口より徒歩3分
- ・東京メトロ 有楽町線「麹町駅」半蔵門方面1番出口より徒歩4分
- ・東京メトロ 丸の内線・銀座線、「赤坂見附駅」D出口より徒歩8分
- ・JR 中央線「四谷駅」麹町出口より徒歩14分