

日本食品の中国進出の可能性 上海・高中所得者層の食生活 に関する調査報告



2006年2月

株式会社旭リサーチセンター
遼寧中旭智業有限公司
上海同濟大学

目次

1 . 調査概要.....	1
2 . グループ・インタビュー調査結果.....	3
(1) 食生活について.....	3
(2) 食生活と健康.....	5
(3) 子どもの成長にとっていい食品.....	7
(4) 日本食品について.....	8
(5) 日本食品の販売促進について.....	10
(6) 日本食品の中国進出についての提案.....	12
3 . グループ・インタビュー調査結果総括.....	13
4 . 家庭訪問観察調査結果報告.....	14
5 . 一週間の献立メニュー & 買い物記録.....	22

1. 調査概要

(1) 調査目的

2004年度に実施した上海・中高所得者層の日本食品の受容可能性に関する調査で、日本食品（果物、日本酒、水産品）に可能性があることが認められた。特に女性からは、日本食品は衛生的・安全、健康的（脂っこくない等）といったイメージがある、子どもに影響されやすい等の意見が出された。また、ターゲット層をより明確にし、販売ルートや販売促進策を検討することが提言された。

調査結果を踏まえ、2005年度は上海・中高所得者層、特に女性を対象にしたグループ・インタビュー等を通じて「食生活における健康・衛生意識、消費・購買行動」等について調査を深め、上海・中高所得者層の食生活の実態を探る。

(2) 調査日時・場所

グループ・インタビュー

：平成17年11月26日（土）8：30～12：00 於：上海同済大学

家庭訪問観察調査

：平成17年11月27日（日）8：30～21：00 於：上海市内

(3) 調査内容

グループ・インタビュー

- ・食生活全般について
- ・食品の安全、健康について
- ・子どもの食事について
- ・日本食品について
- ・日本食品の中国での販売に関する提案

家庭訪問観察調査

- ・普段の食生活（メニュー、誰が料理をつくるか等）の実際
- ・普段の食材購入（食材種類、誰が買い物をするか等）の実際

(4) 調査対象者

- ・グループ・インタビューは女性のみ2グループ、1グループは7人。
- ・所得階層別に、高所得者層（家庭月収8,000元以上）と中所得者層（4,000～8,000元）の2グループとする。
- ・子どもがいる既婚女性を中心とし、子どもの年齢は3歳以下、3歳以上に分けて、対象者を抽出した。

結婚 子ども 職業	未婚	既婚				
		なし	3歳以下		3歳以上	
	有	有	有	無	有	無
高所得者層	2	1	2	0	2	0
中所得者層	2	1	0	2	1	1

(5) 調査実施者

北海道・東北 21 世紀構想推進会議 事務局

(社団法人東北経済連合会 地域政策グループ調査役) 目時聖司

株式会社旭リサーチセンター 主幹研究員 長谷川雅史

株式会社旭リサーチセンター 主幹研究員 秋元真理子

遼寧中旭智業有限公司 総経理 左毅

研究員 孫寧

上海同济大学 社会学部教授 王濱

上海同济大学 都市社会学研究所副所長

名古屋大学社会学博士 朱偉珏

上海同济大学 経営学部助教授 張科平



2. グループ・インタビュー調査結果

(1) 食生活について

< 普段、食事をするところ >

	自宅	外食	自宅と外食が同程度
高所得者層	5	0	2
中所得者層	3	2	2

- ・高所得者層だから外食が多いとは限らない。

< どういう場合に外食をするか >

	特別な記念日	味覚を楽しむ	仕事が忙しい	人と会食する
高所得者層	6	5	5	2
中所得者層	5	7	5	3

- ・特別な記念日や味覚を楽しみたいときに、外食することが多い。
- ・高所得者層では特別な記念日、中所得者層では味覚を楽しむときが一番多い。

< 普段は、誰が料理をつくるか >

	奥さん	ご主人	主人と奥さん一緒に	両親
高所得者層	3	1	1	4
中所得者層	2	0	3	2

- ・高所得者層の未婚女性、三歳以下の子どもを持つ女性は両親と暮らしており、両親が料理を作ることが多い。
- ・中所得者層では主人と奥さんが一緒に料理をつくる人が多い。
- ・お手伝いさんがつくる例はなかった。

< 食生活で関心のあること >

- ・高所得者層：栄養 > 衛生 > 賞味期限（生産時期） > 健康 > 味 > 価格 > 産地
- ・中所得者層：栄養 > 衛生 > 健康 > 賞味期限（生産時期） > 味 > 産地 > 価格
- ・栄養と衛生が最関心事項であり、価格や産地への関心は低い。

< 子どもの食事について >

- ・子どものいる女性8人のうち5人は、子どもの食事を別につくっている。
5人のうち4人は、子どもが3歳以下である。
- ・子どもが3歳以上の場合は、親と同じ食事をすることが多い。

<子どもの食事で特に気をつけていること>

- ・高所得者層
：栄養>衛生>健康>賞味期限（生産時期）>子どもの口に合うか>価格>産地
- ・中所得者層
：栄養>健康>衛生>子どもの口に合うか>賞味期限（生産時期）>産地>価格
- ・子どもの食事でも栄養、衛生は関心が最も高く、健康にも気を配っている。

<高所得者層のインタビュー結果概要>

- ・夫は食品については、高くても買う。いろいろな食品を試している。
自分は薄味が好きで、栄養も十分にとりたい。
子供の食事は大切だと思う。夫婦だけのときは外食が多かった。
両親は二人とも食事を大事に考えている。良い物を選んで食べ、いつも高いものを買っている。肉は嫌いで、野菜が好きである。（既婚、有職、子ども3歳以下）
- ・若いときは何でも食べていたが、身体を悪くしてからは食事に気を遣っている。
食品を選ぶ時は栄養を考えながら、脂っこくなく、味が薄いものを選んでいく。
（既婚、有職、子ども無し）
- ・我が家は伝統的な家族で、野菜が大好きである。外食は何かの記念日だけである。
父（お祖父さん）が「何を食べる？」と聞いてくれるが、いつも同じものが多く、野菜料理ばかりである。（既婚、有職、子ども3歳以上）
- ・食事は自分でつくる。魚類、エビなどの水産品を好む。
（既婚、有職、子ども3歳以上）
- ・食事は自分でつくる。水産品が大好きで、牛肉や羊肉も好きである。豚肉は脂っこいので、あまり食べない。
油を使わずに料理がつかれるので、高価な特製の鍋を使っている。
夫は食事にあまり関心がなく、食生活は今のままでいいと考えている。
（既婚、有職、子ども無し）
- ・食事の量は昼が一番多く、朝夕は少ない。そのほうが健康に良いと考えている。朝は、とうもろこしをよく食べる。
新製品が出るとすぐに買いに行くし、料理番組も大好きである。（未婚、有職）
- ・食事は自分でつくり、父母がつくるので、食事について文句は言わない。
（未婚、有職）
- ・自分ではあまり買い物をしない。友人から仕入れた情報で食品を買うこともある。
甘いものが好きだが、友人と鍋料理を食べるときは、辛い調味料を入れる。
（未婚、有職）
- ・豚肉は専門店で買っており、値段は高い。味の素は入れない。
（既婚、有職、子ども無し）

- ・夫が「今晚、何にする？」といつも聞く。夫の料理は薄味のものが多く、両親は味が薄いと、よく怒っている。塩ではなく、酢で味付けている。

(既婚、有職、子ども3歳以上)

<中所得者層へのインタビュー結果概要>

- ・母が「今日は何を食べたい？」と聞くが、子どもが生まれたばかりで体重が元に戻っておらず、答えられない。昨日とは別のもの、と答えている。

昔は肉が高かったが、今は何でも買えるようになり、食べたいものが食べられる。味は薄いものが好きで、料理の本はよく見ている。

(既婚、無職、子ども3歳以下)

- ・料理はあまり得意ではない。夫の両親は東北地方(中国の)出身なので、味付けが濃い。夏は緑豆粥をつくる。

(既婚、無職、子ども3歳以下)

- ・辛いものが好きで、料理には唐辛子など辛い調味料を必ず入れる。

(既婚、有職、子ども無し)

- ・仕事が忙しく、外食が多い。

夫と外食して、美味しいと思った料理は、家に帰って自分たちでつくってみる。いろんな味を試してみたい。

子供はおらず、夫の両親と同居している。義父は仕事をしておらず(時間があり)料理をつくってくれるが、義父の料理は油も塩も少なく、美味しくない。

(既婚、無職、子ども3歳以下)

- ・残業が多く、疲れると料理は自分でつくらない。外食して美味しいと思った料理は自分でつくってみる。

甘いものが好きで、卵を煮ても砂糖をつける。

(未婚、有職)

- ・仕事が忙しいが、栄養に気をつけている。安全なものがいいと思う。材料よりも料理方法が大事だと思う。両親は味付けの濃いものを好む。

(未婚、有職)

- ・両親は、いつも自己流で料理をつくっている。

(既婚、有職、子ども3歳以下)

(2) 食生活と健康

<食生活で健康面への注意を払っているか>

	「医食同源」観	ダイエット	生活習慣病
高所得者層	7	4	4
中所得者層	5	5	6

- ・「医食同源」の考え方が根づいている。

<現在の食生活での不満>

	食事に不満あり	食材に不満あり
高所得者層	5	4
中所得者層	3	3

- ・食事の不満として、レストランの食事は脂っこくすぎる、家で食事だとメニューが少ない、栄養バランスが悪いが挙げられた。
- ・食材への不満として、不衛生、農薬の問題、食材の汚染、添加物への不安、色素や防腐剤が多く含まれている、鳥インフルエンザが挙げられている。
- ・食材について安全・衛生面での不満が高いが、食材の種類は豊富で満足している。

<食品の健康・衛生などについての情報源>

- ・高所得者層：テレビ>両親、友人、医者>新聞・雑誌>健康雑誌
- ・中所得者層：テレビ>両親>友人>新聞・雑誌>健康雑誌>医者
- ・テレビや両親から情報を得ることが多い。次いで、友人や雑誌からの情報だが、「健康報」という雑誌を長期講読している女性もいる。
- ・朝昼夕食の別で、健康面ではどこに注意を払っているかをウエイト付けすると、朝食 = 3 : 昼食 = 4 : 夕食 = 3 で、昼食に重点を置いている。

<身体にいい食品とは>

- ・高所得者層：無汚染>低脂肪>低カロリー>低塩分>美味しい食品>自然食品
- ・中所得者層：無汚染>低脂肪>低塩分>美味しい食品>低カロリー>自然食品
- ・いずれのグループでも無汚染、低脂肪が身体にいい食品と考えている。

<高所得者層へのインタビュー結果概要>

- ・味の素は身体に良くないので、入れない。 (既婚、有職、子ども無し)
- ・ブランドものの製品を買うようにしている。味は薄いほうがいい。上海は甘いものが多く(中国南方の味付けは甘い:北咸南甜)、甘いものを食べるときは、水を多く飲む。豚肉は食べないほうがいいと思う。 (未婚、有職)
- ・着色が気になる。 (既婚、有職、子ども3歳以下)
- ・添加剤を使っているものが多い。新聞などで関連記事を読むと、その食品は二度と買わない。薄味のほうが健康にはいい。 (既婚、有職、子ども無し)
- ・健康情報に気をつけている。人参は身体にいい。味の素はほとんど入れない。味付けは薄いほうがいいが、両親がつくるものは味付けが濃い。 (既婚、有職、子ども3歳以上)
- ・大きなうなぎは養殖ものなので食べない。色が赤い食材も食べない。 (既婚、有職、子ども3歳以上)

- ・父が医者で、食事も重要と考えている。果物、野菜が一番いいと思う。
(既婚、有職、子ども3歳以下)
- ・川エビは身体にいい。カルシウムを取るため、魚の骨を油で揚げることもある。
(既婚、有職、子ども3歳以下)
- ・お粥には高麗人参など身体によいものを入れる。大根と肉のスープは身体にとってもいい。
(既婚、有職、子ども3歳以下)
- ・薬は副作用があるから飲まず、野菜を多くとるようにしている。
(既婚、有職、子ども無し)
- ・いろいろな種類の食材を入れるので、鍋料理がいい。味は不味いが、仕方がない。
(既婚、有職、子ども3歳以上)
- ・夜はお粥だけと、量は少なめにしている。
(既婚、有職、子ども3歳以上)

<中所得者層へのインタビュー結果概要>

- ・安全でない食品の情報を耳にすると、その食品はもう買わない。
(既婚、有職、子ども無し)
- ・天然のもの、汚染されていないもの、添加剤を含んでいないものを選ぶ。
(既婚、無職、子ども3歳以下)
- ・ニガウリを入れると血圧が下がる。
(未婚、有職)
- ・体に悪いものを含んでいたら買わない。
ダイエットするために、カロリーの低いものを食べるようにしている。豚肉はよくない。
(未婚、有職)
- ・パッケージの後の表示を、よく確認するようにしている。
(既婚、有職、子ども3歳以下)

(3) 子どもの成長にとっていい食品

<子どものためなら、お金をかけても惜しくない? >

- ・対象者全員が、子どものためにはお金をかけても惜しくないと考えている。
- ・ほとんどの場合、子どもが自分で食品を買うことはないが、子どもが自分で買って食べてもいいとは思っている。

<子どもの成長にいい食品についての情報源>

- ・高所得者層：テレビ>両親>医者>新聞・雑誌>友人>健康雑誌
- ・中所得者層：テレビ>新聞・雑誌>両親>友人>健康雑誌>医者
- ・テレビが最大の情報源だが、両親と暮らす高所得者層が多いので、両親から教わる

ことも多い。

- ・中所得者層では新聞・雑誌からの情報入手が多くなっている。

<子どもに良くない食品、禁止している食品>

- ・高所得者層：フライ類>燻製肉類>炭酸飲料>干し肉類>チョコレート>甘いもの
- ・中所得者層：フライ類>燻製肉類>炭酸飲料>干し肉類>チョコレート>甘いもの
- ・フライ類とはマクドナルドやケンタッキーのチキン、ポテトなどである。子どもの発育に良くない物質が含まれているとみなしている。

<子どもの食品はどこで買うか>

	大型スーパー	百貨店	コンビニ	子ども食品専門店
高所得者層	6	1	1	0
中所得者層	6	2	0	1

- ・大型スーパーでの購入がほとんどである。

<子どもの食品として何を買うか>

	食材を買って家で調理	加工食品	半加工食品
高所得者層	4	1	1
中所得者層	2	1	3

- ・高所得者層は、食材を買って家で調理することが多い。
米や麺を買って、牛肉スープやトマトと一緒に調理したりする。
- ・日本食品では海苔を食べるが、食べる量は多くない。
フリカケはいつもご飯にかけて食べている。

<高所得者層へのインタビュー結果概要>

- ・子どもは17歳で、エビや魚、甘いものが好きである。
(既婚、有職、子ども3歳以上)
- ・いまは栄養過剰な子供が多くて心配。
(既婚、有職、子ども無し)
- ・子どもにはお菓子を与えない。
(既婚、有職、子ども3歳以下)
- ・子どもには身体に良いものを食べさせるようにしている。
(既婚、有職、子ども3歳以上)

<中所得者層へのインタビュー結果概要>

- ・新鮮なものを食べさせる。昆布は1週間に2枚ぐらい食べさせる。子供用のふりかけもよく食べるが、チーズは食べさせない。
(既婚、無職、子ども3歳以下)
- ・魚、のりを食べさせる。
(既婚、無職、子ども3歳以下)

- ・子供は野菜を多く食べたほうがいい。

友人に日本の粉ミルクを勧めている。中国の食品は安全面で信用できない。

(未婚、有職)

(4) 日本食品について

<日本食品を食べたことがあるか>

	よく食べる	たまに食べる	食べたことがない
高所得者層	1	6	0
中所得者層	1	6	0

- ・食べることが多いのは寿司で、対象者全員が好物である。
自宅の手巻きにして食べる人もいる。刺身も人気がある。

<日本食品のイメージ>

- ・日本食品には、清潔、美味しい、きれい、健康的、栄養的、シンプル、安全、でも高い、というイメージがある。
- ・最近の印象としては、市場に出回る種類も増えてきた、徐々に普通の食品になりつつある、自然食品が多くなってきた、価格が以前より安くなってきた、食べる人や売っている場所も増えてきた等が挙げられる。

<関心のある日本食品>

- ・高所得者層：お菓子>海産品、調味料>果物>米など>お酒
- ・中所得者層：お菓子>海産品>調味料、果物、お酒、米など

<子どもの食品として>

- ・高所得者層：フリカケ>海産品>ケーキ・デザート類>カレー
- ・中所得者層：海産品>ケーキ・デザート類>フリカケ>カレー
- ・フリカケなどの調味料、海産品が受け容れられている。

<高所得者層へのインタビュー結果概要>

- ・日本の製品はカッコいい。
最初食べたときは、まあまあの味という印象だが、2度目に食べると美味しい。
美味しくて品質はいいが、価格が高い。
日本の食品は添加剤を入れないから身体にいい。
- ・寿司が美味しい。自分で手巻き寿司もつくる。

(未婚、有職)

味噌汁も美味しい。

包装がかっこよく、きれいで、中味も美味しい。

健康的というイメージがある。 (未婚、有職)

- ・ サントリーに勤めており、会社の人たちと日本料理店に行くことも多いが、食べ放題の店が多い。仕方なく行くことが多い。刺身などを食べる。

日本のお菓子は大好き。小さいけれど、包装がきれい。中身は小さい。チョコレートが好きで、あまり甘くないのがいい。 (既婚、有職、子ども3歳以下)

- ・ 日本の食品は味付けが薄いものが多い。日本の製品では粉ミルクを買っている。

日本の食品は身体を大事にしている。天然ものは高い。

(既婚、有職、子ども3歳以下)

- ・ 日本の食品は高いから安全だと思って買っている。
- ・ 日本食は食べたことがないが、話を聞いて、もっと食べてみたくなった。価格は高いが、いいものは高く、安いものはよくないと思う。

(既婚、有職、子ども3歳以上)

- ・ 子供は寿司など、日本の食べ物が大好きである。かっこいい包装を子供は好む。

日本の食品は安心して食べることができる。 (既婚、有職、子ども3歳以上)

< 中所得者層へのインタビュー結果概要 >

- ・ 包装がかわいいが、量が少なく、すぐなくなる。

インスタント食品が多いが、インスタント食品には興味がない。

アメリカのものは脂っこく、アメリカのものよりはいい。

日本食品は安全だと友人から聞いたことがあるし、TV番組でも紹介していた。

(既婚、無職、子ども3歳以下)

- ・ 安全な印象がある。きれいでかわいいけれど、少し(量が)足りない。

日本企業は、最高のものは自分の国で、2番目に良いものは欧米に、3番目を中国に輸出する、と聞いたことがある。

妹は日本で就職し、いつも日本の食品をお土産に持って帰ってくる。

(既婚、無職、子ども3歳以下)

- ・ 日本の食品は、価格が高くても買う。日本のお菓子は甘くない。

(既婚、有職、子ども無し)

- ・ レトルトのカレーが好きである。日本の寿司は大好きで、価格が高くても買う。

(既婚、無職、子ども3歳以下)

- ・ チョコレートをよく食べる。

(未婚、有職)

- ・ 日本では安いものでも、中国では高い。ラーメンが好きである。

ダイエットしたい人は、脂っこくないので日本食が大好きである。

お菓子は美味しくないと思う。

(未婚、有職)

- ・寿司は美味しいが、わさびは苦手だ。

(5) 日本食品の販売促進について

<日本食品のポジショニング>

	日本色を出す	中国の飲食習慣に合わせる	両方を備える
高所得者層	2	1	4
中所得者層	2	0	5

- ・日本色を残しつつ、中国の飲食習慣にある程度合わせるべき、との意見である。

<消費者に受け容れられる日本食品とは>

- ・高所得者層：お菓子>調味料>米など>海産品>果物>お酒
- ・中所得者層：お菓子>調味料>海産品>お酒>果物>米など
- ・対象者のほとんどは、日本食品について「味」と「栄養・健康」がポイントと指摘している。

<有効な販促方法>

- ・高所得者層：テレビ>雑誌広告>日本料理店で宣伝>イベントで宣伝>新聞広告
- ・中所得者層：新聞広告>テレビ、イベントで宣伝>雑誌広告>日本料理店で宣伝
- ・テレビや新聞・雑誌での広告宣伝が有効と考えられている。
- ・約半数の対象者には、サントリーなどの映像広告が印象強く残っている。ただし、家電製品以外の日本製品の広告は、多くの中国人消費者にとって印象が薄い。

<消費者が日本食品を買いやすいところ>

- ・高所得者層：大型スーパー>専門店>コンビニ>一般スーパー>日本料理店
- ・中所得者層：大型スーパー>専門店>日本料理店>コンビニ>一般スーパー
- ・大型スーパーが最重要で、上海の大型スーパーには既に日本食品コーナーもあり、日本の調味料や寿司などが売られている。

<好きな外国料理>

- ・韓国料理：味が受け容れやすく、辛い味が好まれる。料理の見た目もきれいで、人目を引く。料理店の店構えが民族色豊かで、チャレンジ精神旺盛な若者にうけている。テレビで韓流番組の人気の高いことも影響している。
- ・スイス、ドイツ、米国のチョコレートやフランス・ケーキ、デザートも美味しい。
- ・タイ料理も風味が独特だが、身体に良くなさそうで、しょっちゅうは食べない。

- ・欧米食品、イタリアンは便利で栄養もあり、バランスも取れている。

<高所得者層へのインタビュー結果概要>

- ・日本の文化とわかるよう、文化が伝わるようなパッケージにするとよい。
(未婚、有職)
- ・日本食品は高くても買う。
価格が高くても、絶対によいものであれば安心して買う。
(既婚、有職、子ども3歳以上)
- ・中国人向けでなく、日本で売っているものと同じものでなくてはならない。
(未婚、有職)
- ・日本の食品をそのまま販売すればいい。
(既婚、有職、子ども無し)
- ・中国の製品と一緒にしないほうがいい。今は見ればすぐ日本の食品だとわかる。
日本の食品は高いから安全だと思っている。安くなったら買わないかも知れない。
日本食品の専門店があればいい。今は、店によって品揃えがバラバラだから、まとめて買えない。
(既婚、有職、子ども無し)
- ・スーパーにはまだ商品が少ない。
(既婚、有職、子ども3歳以上)
- ・その商品が「子供向け」なのか、「大人向け」なのかが分かるとよい。
また、納豆のような中国人の口に合わないものはだめ。
(既婚、有職、子ども3歳以上)
- ・反日感情を持つ年長者には受け容れにくいかも知れないが、若年層は買うと思う。
広告宣伝は必要である。
(既婚、有職、子ども3歳以下)
- ・宣伝が大事、いいイメージをつくる。
(未婚、有職)
- ・広告宣伝が大事だと思う。
(既婚、有職、子ども3歳以上)

<中所得者層へのインタビュー結果概要>

- ・上海のOLは皆、日本食が好きだから、サンプル品を配るといいと思う。
(既婚、無職、子ども3歳以下)
- ・大きなスーパーで味見ができると、味見して美味しければ買うと思う。
(既婚、有職、子ども無し)
- ・ホームページもよく見るので、HPで宣伝するとよいと思う。
(既婚、無職、子ども3歳以下)
- ・安全な食品、健康によい食品をPRして、宣伝することが必要。
(既婚、無職、子ども3歳以下)
- ・日本食品を現地生産にすればいい。
上海に配送センターをつくれれば、さしみなどの新鮮さを保つことができる。
(未婚、有職)

- ・ふつうのスーパーで売れば、価格が安くなるのでいいと思う。原材料を輸入して中国でつくれば安くなる。 (未婚、有職)
- ・大きいスーパーで売るなら、小さなサイズの商品をオマケにつけるといいと思う。 (既婚、有職、子ども無し)

(6) 日本食品の中国進出についての提案

<最重要>

日本の味、特色を残しながらも、中国の飲食習慣に合わせ、健康、天然、便利を強調する。

販売チャネルは大型スーパーが最適で、専門コーナーを常設する。

日本料理店を通じて販売することも有効で、ほかにオフィスや学校の前でも宣伝をする。

価格や包装は一般消費者に抵抗感がないものとし、価格が高ければ日本からの輸入なので安全であることを強調する。

<次に重要>

テレビや雑誌などのメディア広告を展開する。テレビ局の生活チャンネルには「衣食住行」専門番組があり、日本のお菓子が紹介されたこともある。

文化の紹介と連携をとり、例えばドキュメンタリー番組とタイアップする。定期的に日本文化と飲食展を開催し、日本の飲食文化の認知度を上げる。

ブランド力ある日本食品チェーン店を設立し、日本料理店などと連携を図る。

<重要>

- ・製品のポジショニングを所得層別、性別、年齢別にどこに置くか明確にする。消費水準の高い層には、テレホンショッピングやインターネット販売も考えられる。
- ・ターゲットを明確にし、子供向けやホワイトカラー向けの食品開発を重視する。
- ・試食や贈答なども有効な販促手段である。実演・試食販売や休祝日のイベント活動なども効果的である。

3 . グループ・インタビュー調査結果総括

食は一種の文化であり、消費者の生活習慣に密接に関連する。

中国人の外食の習慣や動機は日本と共通点も多い。

日本食品の可能性は、日本料理店の今後の発展に影響を受けると考えられる。

中国の都市部では大・中型スーパーマーケットでの食品購入が主流となっている。

料理店とスーパーマーケットを流通チャネルとすることが最適である。

しかし、今のところ、日本食品はスーパーでも目立たないところにコーナーがある程度で、消費者の認知度が低い。

スーパーにいかにかい込むかで、消費者の日本食品に対する印象は変わってくる。

清潔、安全・衛生的、栄養バランス、便利が現在、中国人の食生活のニーズとなっている。この点で日本食品は、1980年代に日本の家電製品がその性能・品質の良さで受け容れられたように、優位に立っている。

安全・衛生的、栄養バランスに訴求して、中国市場に参入するチャンスである。

進出エリアは文化やビジネススタイル、生活リズムや飲食習慣で日本に近いエリアを選ぶ必要がある。文化の面では東北地方が適しているが、生活リズムやビジネススタイルは日本との違いも多い。生活リズムやビジネススタイルの面では、上海エリアは日本の首都圏とわりに近い。

人口、経済発展状況、スーパーマーケット等の展開状況、陸海空の物流面を総合して
上海 - 杭州 - 寧波都市圏、 瀋陽 - 鞍山 - 大連都市圏、 済南 - 坊 - 青島都市圏
が有望なエリア候補と考えられる。

家庭の主婦が食品を選ぶことが多く、家庭主婦や子どもへのアピールが重要である。

また、日本留学後、帰国した日本経験者も多く、日系企業関係者もターゲットとして重要である。

中国の消費者はブランドを重視している。世界的にも有名なブランドが率先して中国市場に進出してくれば、日本食品の知名度がアップする。

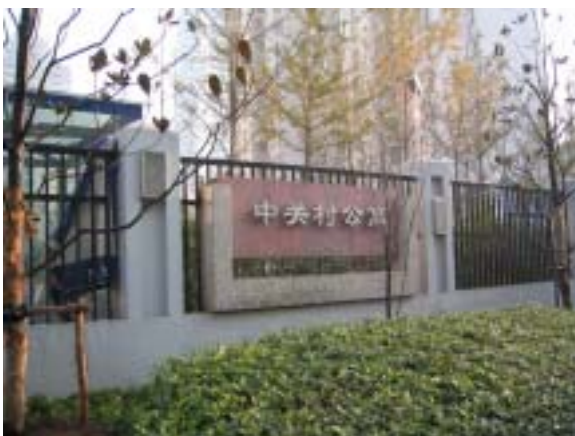
4. 家庭訪問観察調査報告

(1) 張家訪問 (8:30~10:00)

住居： 18階建てマンション 12000元/m² 130m²

耐久消費財：エアコン・ダイキン、液晶大型TV・サムスン

朝食：朝食は普段は自宅で作らず、自転車で買いに行く。運動にもなるので習慣になっている。朝食は中華まんのようなものが多い。(下写真)



(2) 周家訪問 (11月27日 11:00~15:00)

家族：夫婦 (50歳前後) と大学4年生の娘 (平日は大学の寮生活)。

夫は上海同済大学の職員、妻は学校の先生。

夫は自宅から勤務先まで公共交通機関を利用、通勤時間は約1時間。

住居：分譲マンション (3LDK 140m²、6,000元/m²) 購入価格約80万元。

耐久消費財：冷蔵庫・シャープ、洗濯機・日立、液晶大画面TV・ソニー。



毎日の食事づくりについて

- ・夫婦のうち、早く帰宅したほうが料理する。8割がたは夫がつくっている。
毎日、夜7時ごろに帰宅、すぐに食事をつくり、実際に食べ始めるのは8時頃になる。
夫によれば「自分のほうが妻よりも料理の腕前は上」という。
買い物も夫がすることが多いが、掃除や洗濯は主に妻がしている。





料理の内容

・(訪問時には)特別に10種類の料理をつくったが、ふだんの夕食時は副食3皿とスープ程度で、簡単な料理しかつくりません。今日の料理は農村風の料理。

<昼食メニュー>

ポテトと野菜、 たまねぎとハムの炒め物、 マッシュルームと青梗菜の炒め物、
水餃子、 えび、 鳥肉、 ハム、 豆腐と蟹の煮物、 お酒はもち米。





食生活について

- ・衛生には注意しているが、健康にはあまり関心を払っていない。
最近、少し太ってきたので、肉料理は少なくしている。
水産品を多めに、油は少なめにしている。
量は控えめにしている。
- ・大学生の娘が週末に帰ってくると（平日は寮生活）、娘の好きな食事をつくる。
娘たちの世代の食事は、自分たちの若いころの食事とは変わってきている。
今の若い世代はケンタッキーやマクドナルドのように時間のかからないものが好き。
娘は中国料理をつくれないうし、妻も娘に料理を教えていない。
- ・日本食品・料理はふだん食べないが、日本食レストランにたまに行くことがある。
刺身と寿司が好き。

その他：子供の教育について

- ・一人っ子同士の夫婦の場合は、子供は二人まで認められるようになったが、子どもは一人で十分という人が多い。
子供の教育費（お稽古ごと、ピアノ、英語等）の負担が、その理由である。
- ・子供はお稽古や勉強で忙しく、競争も激しい。
中国の詰め込み教育は問題だと思う。
本当は子供の時期にもっといろいろなことを経験させたい。
- ・中国の子供もインターネットやゲームで遊ぶ子が増えてきている。

(3) 張家訪問 (17:00 ~ 22:00)

家族：夫婦 (40 歳前後) と 15 歳の息子。夫婦ともに上海人で、高校の同級生。

夫は建築内装工事会社社長、妻は上海同済大学教授。

住居：分譲マンションの 2 階 (延面積 208m²、購入価格 6,000 元 / m²)、

勤務先まで、車で約 20 分。購入後に内装工事 (夫がデザイン)

耐久消費財：今年 9 月に購入した冷蔵庫 (但し、ふだんの食事は、新鮮なものを食べるようにしており、冷蔵庫の中は息子が時々食べる冷凍食品 (炒飯) やサプリメント、漢方薬など)



食事づくり、食生活について

- ・夫は料理が得意だが、最近は仕事が忙しく、あまりつくっていない。
日曜日は、夫がつくることもある。夫は料理が好きで、10歳から料理をしている。
妻の同僚の中にも、夫が食事を作っている家庭はある。
- ・上海の40歳代の夫婦はほとんど、夫も妻も二人とも料理ができる。
しかし、30歳代の夫婦になると、その世代は一人っ子が多いから、どちらも料理ができない夫婦が多いと思う。
子供は勉強や習い事で忙しく、親も料理を教える暇がない。
- ・食品の買い物は、ほとんど妻がしている。
朝食は食パンとミルクで、昼は職場で食べている。
夫婦とも忙しいときは外食する。外食はお金がかかるから、たまにしか行かない。
- ・息子の世代が大人になったら、食生活は大きく変わると思う。
息子はケンタッキーやマクドナルドが大好きで、よく行きたがる。
安いのが、健康が心配なので、月1~2回しか行かせない。
野菜は必ず食べさせる。



今日の料理について

・ふだんの料理は3種類程度で、今日は特別に多くつくった。引っ越してきてから間もないが、中国では新居に招待して、家の中を披露する習慣がある。来週は米国人を招くことになっている。

< 10皿の内容 >

蟹ともち米、 ピーマンとエビの炒め物、 えのき茸の煮物、 イカと野菜、
うなぎ、 鱈、 牛の内臓、 特別な卵、 豚バラ肉、 魚(レン魚)のスープ
(午後1時から煮込んでいたもの)



日本料理・食品について

- ・ 1～2年前に日本料理店に行ったことがある。刺身は美味しかったが、他の料理はあまり印象に残っていない。寿司は好きで、特に若者は寿司が好きだ。
高級日本料理店に行ったが、量も少なく、作法もいろいろあり、日本料理は面倒臭い、というイメージを持っている。
- ・ 日本料理については、女性にとっては、量が少ないからいい。
男性にとっては物足りない料理と思う。
中国料理は脂っこく、身体に悪いと思う。
- ・ 息子が日本料理を食べたいと言えば行くが、夫婦二人からすすんで連れて行くことはない。

5 . 一週間の献立メニュー & 買い物記録

注：中国語簡体字は極力、日本語の漢字に置き換えたが、日本語の漢字がない場合、そのまま表記した。
 夜食の料理は中国語表記を残したが、その他は適宜、日本語に置き換えた。

(1) 王家の場合

- ・ 5人家庭：夫の両親（60歳前後）、夫婦（30歳前後）、子ども（1歳）
- ・ 家庭月収 6000 元、一週間の食品購入支出：約 750 元

< 献立メニュー >

	朝食	昼食	夕食	夜食
月曜	<自宅> 牛乳, 卵, パン	<自宅> 野菜と肉のワンタン	<自宅> 油大エビ(クルマエビのバター炒め), 肝尖(レバーとピーマン炒め), 梅干菜焼肉(梅乾菜と肉の炒め), 酸辣黄瓜(酢を入れた辛いキュウリ炒め), 香菇青菜番茄炒蛋(キノコとトマトと卵の炒め), 老鴨湯(アヒルのスープ)	<自宅> インスタントラーメン
火曜	<自宅> 粥, 煮卵, クリームパン	<咯咯鶏> 鳥ガラスープのラーメン	<自宅> 青椒土豆絲(ピーマンとジャガイモの千きり炒め), 白鶏(パイチャンチー), 紅焼魚(魚の醤油煮込み), 魚香肉絲(せん切りの肉と辛子と木耳の炒め), 拌三絲(春雨とキュウリとニンジンの千きりをかき混ぜる), 老鴨芋湯(ハムと竹の子とシイタケで作ったスープ)	<屋台> 春雨入り野菜スープ

水曜	<自宅> 汁かけご飯, ザーサイ	<自宅> たまごチャーハ ン, ノリのスー プ	<蘭村路> 呉記(注:ブランド名)麻辣火鍋	<自宅> インスタント ラーメン
木曜	<新亜大包> 豆乳, 小龍包	<蘭村路> 麻辣 (からい 野菜スープ)	<自宅> 干 豆角(サヤインゲン炒め), 宮保鶏丁(鶏肉の辛味あんかけ), 紅焼仔鶏(ニワトリ の醤油煮込み), 麻辣豆腐, 魚香茄子(ナス味噌炒め), 油生菜(野菜カキ油炒め), 鶏血豆腐湯(鶏の血と豆腐のスープ)	
金曜	<屋台> 牛乳, ネギと 卵と小麦粉で つくった餅	<外食> (接待)	<自宅> 塔 菜焼水笋(塔野菜と竹の子煮), 青椒藕片(ピーマンのレンコンの炒め), 紅焼 魚 (タチウオ醤油煮込み), 酸辣黄瓜(キュウリの混ぜもの), 笋肉片(クキチシャと肉 の炒め), 紅焼獅子頭(肉団子の醤油煮込み), 黄豆芽湯(もやしスープ)	<自宅> 野菜と肉のワ ンタン
土曜	<自宅> 豆乳, 焼き肉 饅	<自宅> インスタントラ ーメン	<川妹子豆花村> 夫妻肺片(切れ肺の炒め), 川妹放鳥(鶏の手羽といもの千切り揚げ), 盆景 腸(ガチ ョウの腸炒め), 酸辣粉(酸っぱくて辛い春雨), 川北涼粉(四川風冷やし春雨), 頭(ガチョウの頭にあんかけ), 特色 酒牛 (サーロインのビール煮), 漁夫胖頭魚(コ クレン煮), 竹 菌王 湯(キヌガサタケのスープ)	
日曜	<自宅> かけ飯, 醤油 漬け物	<新亜大包> チキンカレー, ラーメン, 焼き 鳥肉	<正大広場> 喜多屋自助餐(バイキング)	

< 買い物記録 >

月曜	朝 (夫の母親が野菜市場で): エビ, 豚レバー, キュウリ, 肉, キノコ, 青菜, トマト: 計 26.8 元
火曜	朝 (夫の母親が野菜市場で): ピーマン, じゃがいも, 青魚, 肉, 白菜, クラゲ, サトイモ: 計 31.3 元 午後 (夫の父親が咯咯鶏で): 白 鶏 (パイチャンチー): 計 22.1 元
水曜	なし
木曜	朝 (夫の父親が農産品市場で): 平湖草鶏, ナタマメ, 豆腐, 茄子, レタス: 計 83.6 元
金曜	朝 (夫の母親が野菜市場で): 水笋 (竹の子), 塔 菜 (タアサイ), ピーマン, レンコン, タチウオ, キュウリ, クキヂシャ, もやし: 計 19.8 元
土曜	午後 (妻と夫の母親が麦徳龍で): 粉ミルク, インスタントラーメン, おやつ, ハム, 果物等: 計 523.98 元
日曜	なし

(2) 張家の場合

- ・ 3人家族：夫婦（40歳前後） 子ども（13歳）
- ・ 家庭月収1万元、一週間の食品購入支出：約700元

<献立メニュー>

	朝食	昼食	夕食	夜食
月曜	<自宅> 嘉興の肉入りちまき, 牛乳	<会社> 双菇肉片(キノコとスライスした肉のいため), 蕃茄炒蛋(トマトと卵炒め), 白菜面筋(ハクサイ生麩), 雪菜肉絲湯(雪菜のせん切り肉のスープ), ヨーグルト	<自宅> 塩水(エビの塩煮), 紅焼肉(肉の醤油煮込み), 炒刀豆(ナタマメ炒め), 青菜骨頭湯(野菜と骨のスープ)	
火曜	<自宅> ピータン入り粥, 牛乳	<会社> 紅焼鶏翅(ニワトリの羽の丸蒸し焼き), 花菜肉片(ハナヤサイとスライス肉炒め), 菠菜(ほうれんそう), 菜豆腐羹(野菜と豆腐のとろみスープ), 南瓜餅(カボチャの餅), ヨーグルト	<快餐店(ファーストフード)> KFC(映画鑑賞)	<快餐店> 味千ラーメン
水曜	<自宅> 牛乳, 白粥	<会社> 紅焼肉元(肉の醤油煮込み), 西芹目魚(西芹と魚煮る), 青菜, 骨頭冬瓜湯(野菜、骨とトウガンのスープ)	<自宅> 白鶏(パイチャンチー), 水笋焼肉(竹の子と肉炒め), 紅焼夫(グルテンの蒸し物), 青菜粉絲湯(野菜とはるさめのスープ)	

木曜	<自宅> 牛乳, ケーキ	<会社> 龍豆牛肉(竜豆と牛肉煮), 肉末豆腐(ミンチと豆腐炒める), 葱油 ト絲(ネギとニンジンの千切り炒め), 蕃茄蛋湯(トマトと卵のスープ), 麻球(ゴマ団子), ヨーグルト	<自宅> 仁炒蛋(エビと卵炒め), 炸鷄翅(手羽先揚げ), 炒空心菜(アサガオナの炒め), 蛋湯(卵スープ)	
金曜	<自宅> 白粥, 牛乳	<会社> 豆 蒸青魚(浜納豆とアオウオを蒸す), 冬瓜咸肉(トウガンとベーコン炒め), 炒青菜(野菜炒め), 花巻(点心の一種), ヨーグルト	<レストラン> 牛満地(焼肉屋)(160元バイキング)	
土曜	<自宅> 焼き餃子, 牛乳	<自宅> 八宝粥	<自宅> 紅焼猪手(豚足の醤油煮込み), 炒干絲(乾豆腐の千切り炒め), 白煮胡 ト(ニンジンのスープ), 海鮮ピザ	<自宅> 白煮蛋(煮卵)
日曜	<自宅> たまご餅, 牛乳	<自宅> 青菜鷄湯面(野菜と鶏肉のタンメン)	<自宅> 大 蟹(上海蟹), 炒刀豆(ナタマメ炒め), 椒魚頭(味付け魚の炒め), 葱油餅(ネギの揚げパン)	

< 買い物記録 >

月曜	魔厨高湯(鶏肉とひじ肉のスープ) 36 元, 海天ブランド・醤油 17 元, 手羽 20 元, チーズ 30 元, 小麦粉 6 元, バター 15 元, 豚足 20 元, 川海老 20 元, 骨頭(ガラ) 20 元, 野菜(ナタマメ, タマネギ, チンゲンサイ, ピーマン等) 15 元, 奇巧ブランド・チョコレート 40 元, 蒙牛ブランド・牛乳 25 元
火曜	なし

水曜	なし
木曜	陽澄湖大 蟹（上海蟹）200 元
金曜	なし
土曜	魚頭 15 元、豆（浜納豆）6 元， 椒（胡椒の一種）6 元，蛤俐（中国の貝）10 元，スズキ 15 元，藍罐曲奇（青い缶の菓子）100 元，明治チョコレート 15 元，コーヒー40 元，悠哈（お菓子ブランド）15 元，趣多多（お菓子ブランド）15 元，果物（バナナ，りんご，柚，堤子（葡萄の一種））40 元
日曜	なし



(3) 張家の場合

3人家族：夫婦（30歳代）、子ども（15歳）

家庭月収1万円、一週間の食品購入支出：約350円

<献立メニュー>

	朝食	昼食	夕食	午後	夜食
月曜	<自宅> リュウガン卵炒め,牛乳,ア ズキあんの中華まんじゅう	<会社> 塩水 肝(レバー塩水煮),黄芽菜 (黄色の芽の野菜),白飯	<自宅> 肉絲炒素(千切り肉と野菜炒め),清 蒸桂魚(ケイギョの蒸しもの),白飯		<自宅> 松仁酥(マツの 実で作った菓 子),牛乳
火曜	<自宅> リュウガン卵炒め,牛乳,蒸 した野菜と肉のワンタン	<会社> 塩水 肝(レバー塩水煮),肉絲炒 素(千切り肉と野菜炒め),白飯	<自宅> 豆苗(若葉と茎),小排骨頭湯(骨の スープ),白飯	<会社> ビスケット	<自宅> 牛乳
水曜	<自宅> リュウガン卵炒め,牛乳,蒸 した野菜と肉のワンタン	<新寧(地下鉄・中山公園)> 台湾甜不辣(台湾の甘いもの),黒 米(点心)	<自宅> 香腸菜飯(ハムと野菜の混ぜご飯), 番茄蛋湯(トマトと卵のスープ),紅 焼大排(豚肉の醤油煮込み)		<自宅> りんご,牛乳
木曜	<自宅> リュウガン卵炒め,牛乳,蒸 した野菜と肉のワンタン	<公司> 大排(豚肉焼き),青菜(野菜炒め), 扁豆(インゲンマメ炒め),白飯	<塘口> 蟹等海鮮,大腸(豚の大腸炒め),空 心菜(アサガオナ炒め),南瓜餅		<自宅> 牛乳

金曜	<自宅> リュウガン卵炒め,牛乳,蒸した野菜と肉のワンタン	<会社> パン,アイ스티ー	<レストラン> 長沙手工餛飩(長沙の手製ワンタン)		<自宅> 牛乳
土曜	<自宅> リュウガン卵炒め,牛乳,アズキあんの中華まんじゅう	<四川路マクドナルド> デラックスチキンバーガー,ポテトフライ,コカコーラ	<自宅> 洋葱牛肉(タマネギと牛肉)	<路上> 街客ブランドのミルクティ	<自宅> 牛乳
日曜	<自宅> リュウガン卵炒め,牛乳,アズキあんの中華まんじゅう	<自宅> 面条(めん類)	<自宅> 大蟹(上海蟹),素菜(野菜炒め), 土豆湯(ジャガイモのスープ)	<自宅> フルーツ	<自宅> 牛乳

<買い物記録>

月曜	夜(地下鉄中山公園駅第一食品商店で): 浄素松仁酥(マツの実で作った菓子) 10 元
火曜	昼(野菜市場で): バナナなど 夜(スーパーで): 光明ブランドのアロエ・ヨーグルト 5.9 元
水曜	夜(乳山路で): イモの餅 2 元、(スーパーで): アイスティ、果肉入りオレンジジュース 5 元
木曜	昼(野菜市場で): 柿など
金曜	夜(スーパーで): 杏仁 20 元、ヨーグルト 5.9 元、DOVE チョコレート 10 元
土曜	なし
日曜	なし

(4) 劉家の場合

5人家族：妻の両親（60歳前後）、夫婦（30歳前後）、子ども（3歳）

家庭月収7000元、一週間の食品購入支出：約300元

<献立メニュー>

	朝食	昼食	夕食
月曜	<自宅> 野菜肉まん、牛乳	<自宅> 菜湯面（タンメン）	<自宅> 鯛魚（マナガツオ煮魚）、青菜（野菜炒め）、豆腐香菇湯（豆腐とキノコのスープ）
火曜	<自宅> かけ飯、醤油漬野菜	<自宅> 菜飯	<自宅> 番茄炒蛋（トマトと卵炒め）、芹菜（キンサイ）、小排 ト湯（豚肉とダイコンのスープ）
水曜	<外食> 馄炖（ワンタン）	<自宅> 蛋炒飯	<外食> 火鍋
木曜	<自宅> 糍飯（もち）	<自宅> 餃子	<自宅> （エビ）、西蘭花炒肉片（みどりの花野菜とスライスした肉の炒め）、番茄蛋湯（トマトと卵のスープ）
金曜	<自宅> 焼肉まん、牛乳	<自宅> 蛋炒飯	<自宅> 紅焼牛肉（牛肉の醤油煮込み）、炒青菜（野菜炒め）、清蒸魚（魚の蒸し料理）
土曜	<外食> 焼きビーフン、パイナップルパン、ミルクティ	<自宅> 餃子	<自宅> 魚、糖醋小排（豚肉の甘酢あんかけ）、羅宋湯（牛肉、トマト、白菜のスープ）

日曜	<自宅> パン, 牛乳	<自宅> めん類	<外食> 蟹, 魚, 惣菜 (カンラン菜炒め) 等
----	----------------	-------------	------------------------------

<買い物記録>

月曜	朝 7 時半 (野菜市場の朝市で妻の母親が): 青菜 (野菜), 魚等
火曜	朝 7 時半 (野菜市場で妻の母親が): トマト, キンサイ等
水曜	10 時 (スーパーで妻が): 肉類, 蛋 (卵), 火鍋の冷凍食材
木曜	朝 7 時半 (野菜市場で妻の母親が): エビ, 野菜
金曜	朝 7 時半 (野菜市場で妻の母親が): 野菜, 魚
土曜	朝 7 時半 (野菜市場で妻の母親が): 魚, 野菜
日曜	なし