

道産食品の東アジア展開へ

小樽商科大が
セミナー開く

【北海道】小樽商科大学
ビジネス創造センターは3
月25日、ホテルポールスタ
ー札幌で北海道産食品のフ
ランド開発と国際展開を考
えるセミナー「北海道発！
食品産業の東アジア展開」
韓国・中国市場を目指して
」を開催した。

李済民(リ・ジェミン)
同センター長は「北海道は
日本の中で一番多様な食が
集積される地域、食の宝庫
といわれているが、それが
全国に向けて大きく付加価
値をつけてブランド化され
ていくことは難しくなっ
ている状況。地域の特色を生
かした、全国に通用するよ
うなブランドを作り、ゆく



ゆくは韓国・中国を中心と
する東アジア市場に輸出を
していく態勢作りに役立
てほしい」とあいさつした。
三慶グループ統括代表取
締役・合田学剛氏が「海外
展開におけるブランドイン
グの重要性とマーケティング
グについて」三慶グルー

の挑戦」をテーマに基調
講演を行った。自社の海外
展開経験を踏まえ「中小企
業がブランドを作り上げる
には、顧客のニーズの違い
からセグメンテーション
(顧客分類)とターゲット

ングで対象を絞り込むこと
が重要。潜在的顧客に差別
化された商品価値に気づい
てもらおうマーケティングに
経営資源を集中させること
ができる。海外展開では、
商品を購入した際の自分を
想像させるキャッチコピー
などで付加価値を訴求する
ことは世界のマーケティング
戦略となっている」と日
本と海外での手法の違いな
どを語った。

引き続き韓国全北大学・
嚴英淑(オム・ヨンスク)
教授が「韓国両国消費者の
日本食品に対する味覚、嗜
好度の比較分析」魚醬とス
ープカレーを事例として「
を講演。天徳大学看護栄養
学科・荒川義人教授や財団
法人くまもとテクノ産業財
団産学連携推進センターパ
イオクラスター推進室・幸
恵知浩参事、同財団バイオ
専門アドバイザー・森下惟
一氏を加え、パネルディス
カッション(写真)も行わ
れた。
(澤口武)