

世界のオーガニックストアレポート inマレーシア

9月下旬・ヘイズ(焼畑農業の煙害)の真只中、展示会商談でマレーシア・クアラルンプールへ。かれこれ6-7年ぶりの訪問になります。

前は健康食品の小売店を中心に回っていて、当時は『味噌は癌の一番の薬!』と言ったある意味刺激的なポップが目立つマクロビ色の強い店が多かったのですが、今ではすっかり様変わりし、西洋風のカジュアルな雰囲気のお店が増えていました。

HALAL (ハラール)



イスラム教徒の多いマレーシアは、最もHALAL認証を推進している国の一つで、HALAL認証の製品がかなり目立ち、市場ではむしろ当たり前になっています。HALALコーナーでは無く、『NON-HALALコーナー』として注意喚起している程です。

*HALAL:アルコールと豚肉由来原材料は使用不可、といったイスラム教の戒律にのっとった方法で製造された食品。

高級オーガニックストア

B.I.G. (Ben's Independent Grocery)



今回の訪問で一番興味深かったのが高級オーガニックストアB.I.G.です。店も大きいですが、Ben's Independent Grocery=『ベンさんのこだわりのお店』海外のありとあらゆる有機食材や調味料を取り揃えており、当社の日本食製品も一部置いて頂いています。

店全体の色調を暖色系ではなく、壁や棚を黒で統一して高級感を演出。特に気になったのが商品陳列・見せ方のこだわり・徹底ぶり。常に店員さん数名が各棚を巡回して、必ず商品の向きを揃えており、店のリーダーの方が新規スタッフに集合陳列の仕方を丁寧に指導している場面もあり感心しました。『高く売れない・売りにくいオーガニック』は当社の課題でもありますが、マレーシアは少し路地に入れば100-200円台で満腹になれる位物価は安く、その中で有機・こだわり商材を広めていくにはこういった魅せる売り方は一つの重要な鍵であるのだと再認識させられた興味深い小売店でした。

BIG ウェブサイト: <http://thebiggroup.co/BIG/>

(レポート: 松田)

TOPICS

日本の伝統食をPR『MUSO From Japan』



From Japan

むそう商事の海外営業部では現在、有機食品、自然食品と雑貨を40カ国以上へ、約400品目を輸出しています。海外で日本の伝統食品を更にPRする為、『MUSO From Japan』というロゴ(左写真)を作り、5年前から輸出商品に入れていきます。



また、パッケージのリニューアルも進めています。最近、パッケージをリニューアルしたのが、煎餅4種類、「玄米煎餅・黒胡麻」、「玄米煎餅・白胡麻」、「玄米煎餅・溜醤油」、「キヌア煎餅・黒胡麻」です(上写真)。

胡麻やキヌアが豊富に含まれた煎餅で、パリッとした食感や、溜を使用した秘伝のたれの味付けが受け、海外でも人気のあるロングセラー商品です。どの煎餅も、ノンフライ製法で、本物の溜と麦芽水飴を使用した本格的な日本のたれに浸けて焼いています。



他には、ばら海苔の印刷袋を作成し(左写真)、オーガニック葛については、30年ぶりに印刷袋をリニューアル準備中です。

今後も、『MUSO From Japan』ロゴを入れたパッケージのリニューアルを進め、日本の伝統食品を更にPRしていきたいと思えます。海外を訪れる際はぜひ現地のオーガニックストアにてMuso Japanのロゴを探してみてください。(マクロビオティックの棚に陳列されていることが多いです。)またFacebookでも伝統食品豆知識や季節のマクロビお手当法などを英語と日本語で配信しています。1000いいね!まであと少し!こちららぜひご覧ください。

MUSO FACEBOOK: [@muso the curator](https://www.facebook.com/MUSOtheCurator)

(レポート: 里上)



ハ