

Pushing Sugar Apples in Tokyo

## 日本東京鳳梨釋迦推廣記者會活動紀要

陳銘鴻<sup>1</sup> 郭俊伶<sup>2</sup>



於日本辦理國產鳳梨釋迦及加工製品推廣記者會（前排左3為駐日代表處謝長廷代表）。

### 摘要

目前正值鳳梨釋迦產季，行政院農業委員會結合台北駐日經濟文化代表處及外貿協會，111年2月17日於日本東京舉辦鳳梨釋迦推廣記者會，向日本進口商、通路業者、媒體及消費者介紹臺灣冷凍鳳梨釋迦全果及各式加工品，引發日本消費者對於臺灣優質水果及加工品的採購熱潮，未來一系列宣傳廣告將陸續在香港、日本及新加坡等主要目標市場露出，加強拓展國產鳳梨釋迦海外通路。

The Council of Agriculture, in conjunction with Taiwan External Trade Development Council (TAITRA) and Taipei Economic and Cultural Representative Office in Japan, held a press conference in Tokyo on February 17 to promote sugar apples. The marketing effort aimed to introduce the unique fruits and their processed items to Japan's importers, outlets, media and consumers. It was expected to greatly boost consumers' interest in such proud products from Taiwan. The campaign will continue in other Japanese markets, Hong Kong and Singapore.

註1：行政院農業委員會農糧署。

註2：行政院農業委員會國際處。

## 一、前言

行政院農業委員會（簡稱農委會）結合台北駐日經濟文化代表處（簡稱駐日代表處）及外貿協會，於日本東京舉辦鳳梨釋迦推廣記者會，向日本進口商、通路業者、媒體及消費者介紹臺灣冷凍鳳梨釋迦全果及各式加工品，期引發日本消費者對於臺灣優質水果及加工品的採購熱潮。

## 二、產業概況

鳳梨釋迦最早為美國佛羅里達州混育而成的新品種，廣泛種植於海拔高度約1,000公尺的熱帶、亞熱帶地區。臺灣具備優良的鳳梨釋迦栽培技術與氣候條件，單位產量已超過佛羅里達，國內種植面積約為2,856公頃，其中以臺東縣占總面積約98%為最大產區。國產鳳梨釋迦品質優良酸甜適中，且耐低溫貯運，具外銷潛力，更是臺東地區重要經濟作物之一。



農糧署姚志旺副署長（右2）促請業者發展常溫貯存飲品。

## 三、發展國產鳳梨釋迦加工製品引領潮流

臺灣農產品享譽國際，廣受國內外消費者喜愛。國產鳳梨釋迦以往主要以外銷供應鮮食用途為主，非加工廠慣用果品，時值鳳梨釋迦產期，加工業者為配合產業發展開拓新市場，積極推出各式鳳梨釋迦加工產品。農委會並結合國內大專院校等學研單位成立技術服務團，協助加工廠商克服製程瓶頸，運用加工技術產製冷凍鳳



全果冷凍鳳梨釋迦原汁原味呈現日本市場。



國產鳳梨釋迦結合臺灣文化發展各式烘焙產品。



各式鳳梨釋迦加工產品引發媒體關注。

梨釋迦全果及果丁，藉以延長鳳梨釋迦保存期，另研發果泥、果餡及果乾等半成品，提供生產冰品、罐裝飲品及多元烘焙產品之下游業者靈活應用，加速產品上市推廣，提升農產品附加價值，為果農創造更高收益。

#### 四、拓展日本外銷市場創造新商機

為建構臺灣鳳梨釋迦在日本消費市場優質形象，農委會、駐日代表處及外貿協會111年2月17日共同在東京Palace Hotel舉辦鳳梨釋迦東京記者會，向日本進口商、通路業者、媒體及消費者介紹臺灣冷凍鳳梨釋迦及各式加工品，冷凍鳳梨釋迦目前在日本市場銷售以跨境電商通路為主，隨著冷凍全果及切塊鳳梨釋迦陸續在日本實體通路上市，農委會製作消費者指南，並辦理拓銷活動，以提高各通路對臺灣冷凍鳳梨釋迦商品的認

同度，另藉由記者會現場播

放冷凍釋迦加工製程影片，讓日本買家

及媒體瞭解我國冷凍鳳梨釋迦商品符合高標準衛生安全要求，歡迎日本消費者踴躍選購品嚐。

活動現場除駐日代表處謝長廷代表親臨現場致詞外，農委會陳吉仲主任委員與外貿協會黃志芳董事長也以預錄影片向與會人員問候，陳主委特別感謝日本消費者對臺灣鳳梨的熱情支持，並強力推薦冷凍鳳梨釋迦的獨特風味。此外，也特別邀請在日本演藝界對臺灣美食相當瞭解的渡辺満里奈小姐擔任代言人，強調鳳梨釋迦果肉的細緻甜美，向日本消費者宣傳臺灣美味水果，並由五星級飯店Palace Hotel Tokyo法式餐廳窪田主廚首度發表「鳳梨釋迦法式奶凍」及「酥皮鳳梨釋迦派」2項創新甜品。

本次活動包括NHK、日本經濟新聞、TBS電視臺、日本電視臺、東京電視臺、冷凍食品新聞、外食產業新聞及食品產業新聞等媒體與業者踴躍參加，進口商及通路商如日本兼松株式会社、知名精品超市紀伊國屋、Wismettac、Harawii、船昌、





Sunbel 及大型連鎖通路等亦到場支持。現場媒體與業者品嚐後皆印象深刻，認為臺灣鳳梨釋迦深具商品魅力，儘管新冠肺炎疫情在日本仍未舒緩，但現場出席的日本買家及媒體對於展出的商品大為驚艷，為了延續採購商機，接下來透過3月8日東京國際食品展—臺灣場域，在館內設置優質水果形象區，以現場料理示範、試吃活動及影片宣傳等形式，向日本及各國採購商推介我國鳳梨釋迦等時令果品及水果加工品，預期繼鳳梨後，可望再度引發日本消費者採購熱潮，讓日本廣大消費族群，品嚐鳳梨釋迦專屬的豐美滋味，為臺灣優質水果及加工品創造新商機。

## 五、結語

本次東京記者會將臺灣鳳梨釋迦以冷凍果方式，原汁原味完美呈現日本消費市場，加工廠商發展的鳳梨釋



台貿中心東京事務所陳英顯所長（左）、駐日代表處謝長廷代表（中）及蔡淳瑩秘書（右）蒞臨2022東京食品展臺灣館—臺灣水果形象區。

迦果丁、冰棒、釋迦抹茶飲品及釋迦太陽餅等各式加工產品更是全場關注焦點，未來一系列宣傳廣告將陸續在外銷主要目標市場露出，加強拓展國產鳳梨釋迦海外通路。

