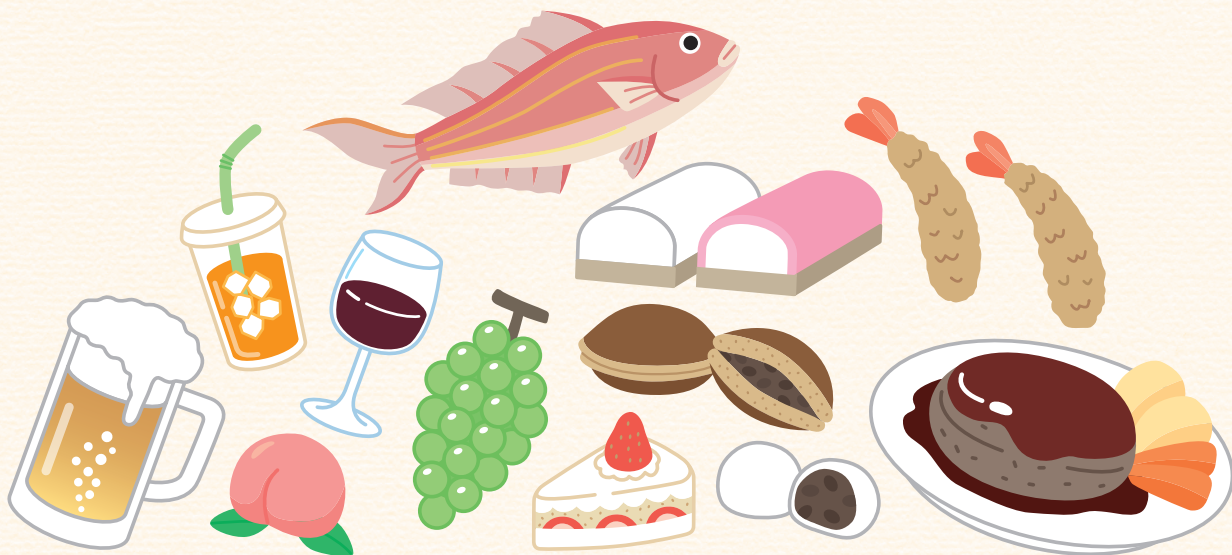




フードビジネスの  
販路開拓を応援!

# 商談会ガイドブック



## こんなお悩みありませんか？



## そのお悩み、商談会に参加することで解決できるかも！

原材料価格の高騰や人手不足、賃上げなど、様々な課題に頭を悩ませている経営者の方も少なくないと思います。このような課題と向き合いながら、売上を伸ばして事業を持続的に発展させるための方法の1つに、**商談会を活用した販路開拓**があります。

商談会は、日頃の営業活動ではなかなか出会えないバイヤー等の商談相手と直接商談ができる、販路開拓に恰好の場です。また、商談会参加への準備を進めるなかで、自社の課題を見つめ直し、新たなビジネスチャンスにつなげるよい機会となります。

この冊子では、商談会へ参加する際の手順や段取りについてご紹介します。

ポイントを押さえて、商談会への参加にチャレンジしてみませんか？



## 商談会の基礎知識

### 商談会の種類

商談会は一度に多くの商談相手と商談ができたり、普段出会うことができない大手企業や他エリアの相手と商談ができたりと、販路開拓に非常に有効な機会となります。商談会には様々な種類があり、最近ではWeb会議システムの普及により、オンライン商談会も活発に開催されています。

#### ① 業界別商談会

**特徴** 特定の業界に特化した商談会  
**目的** 同業界内での新規取引先開拓や情報共有  
**例** 食品業界向け商談会など

#### ② 地域密着型商談会

**特徴** 特定の地域の企業が参加  
**目的** 地域内ネットワークの構築や地元企業との取引促進  
**例** 自治体、商工会議所・商工会、地域金融機関主催の商談会など

#### ③ テーマ別商談会

**特徴** 特定のテーマ（環境、観光、防災など）に基づく商談会  
**目的** 特定の課題やトレンドに興味を持つ企業と出会う  
**例** フードロス削減商談会など

#### ④ 特定バイヤー商談会

**特徴** 特定の大手バイヤーやチェーン企業と商談を行う場  
**目的** 大手企業との取引チャンスを獲得  
**例** 小売バイヤーとの商談会など

#### ⑤ 国際商談会

**特徴** 海外企業・商社と国内企業との商談会  
**目的** 海外市場への進出、輸出入ビジネスの推進  
**例** 食品輸出EXPOなど

#### ⑥ 展示商談会

**特徴** ブースなどで商品やサービスを展示し、その場で商談を実施  
**目的** 不特定多数の来場者に直接商品・サービスの説明を行う  
**例** ギフト見本市など

①～⑤のような商談会では、事務局が参加者とバイヤー等の商談相手との商談希望を調整し、時間を決めて商談を進めていく形式が多いです。⑥展示商談会の場合は、ブースに立ち、個別の商談にあわせて商談スペースで商談を行います。

この冊子では、初めての方でも取り組みやすい**地域密着型商談会**や**特定バイヤー商談会**などに参加するにあたってのポイントを解説します！



### 商談会参加のステップ（全体像）

商談会へ参加する際には、準備やスケジュール管理が大切です。全体の流れを確認し、スケジュールに落とし込んで進めていきましょう。

STEP 1

商談会を探して  
エントリー  
(12カ月～6カ月前)

STEP 2

商談会に  
向けて準備  
(6カ月～1日前)

STEP 3

商談会に参加

STEP 4

商談会後の  
アプローチ  
(参加日～1ヵ月後)

STEP 5

振り返り

次のページから各 STEP のポイントを解説します！▶



商談会参加へのファーストステップは“商談会選び”です。自社の課題を解決するためには、どのような商談会に参加すればよいか、はじめに確認しましょう。

## 1 自社にあった商談会選びのチェックポイント

自社にぴったりの商談会を見つけるためには、自社の強みや取り巻く環境を知り、バイヤー等の商談相手とそのニーズを分析することが大切です。次のポイントに沿って考えてみましょう。

### ■ 自社の商品・サービス・技術について整理しましょう

自社の商品の内容や他社にはない強みを実際に言葉にするのは難しいと思われる方も多いのではないのでしょうか。次の3つのポイントに沿って考えて、言語化してみましょう。

- ✔ 過去3年分(創業後3年未満の方は創業から現在まで)の売上高ベスト3を書き出してみましょう。  
その商品を購入したお客さまの特徴を書き出してみましょう。
- ✔ お客さまがその商品を購入した価格以外の理由を考えてみましょう。  
(例)品質面：おいしい、長持ち、使いやすい、他では手に入らない など  
サービス面：納期が早い、対応がきめ細かい など
- ✔ 他社には負けない点やこだわりを考えてみましょう。

#### ◆ 原材料

- 原材料の産地に特徴があるか？
- 原材料のこだわりはあるか？

#### ◆ 限定性・希少性

- 地域限定の原材料を使用するなど、他にはない商品の特徴はあるか？

#### ◆ 製造方法

- 独自の製法で製造している、一品一品手作りにしているなど他社が真似できない強みはあるか？
- 添加物を使用しないなどの取組みは行っているか？

#### ◆ 加工技術

- 他社には真似できない技術面での強みはあるか？
- 特許を取得しているなど革新的な技術はあるか？

#### ◆ 環境への配慮

- SDGsへの対応やフードロス削減などの取組みは行っているか？

#### ◆ 品質

- 衛生管理や品質管理の強みはあるか？
- トレーサビリティの取組みやHACCPに沿った衛生管理を行っているか？

### ■ 自社を取り巻く外部環境を整理しましょう

自社に影響を及ぼす事柄について、情報を収集し分析しましょう。

- ✔ 経済や環境、社会全体の動きなど、自社の経営に間接的に影響を及ぼす事柄
  - 世界情勢や日本の経済状況、政治的な変動などはどう影響するか？
  - 市場や業界に関わる新しい法律や規制、制度などの影響はあるか？
  - 最新技術の登場や技術の進歩が自社の商品にどのように影響するか？
- ✔ 所在している地域や属する業界の状況など、自社の経営に直接的に影響を及ぼす事柄
  - 自社が所在している地域の経済や人口のトレンドは？
  - 自社の属する業界の現状やトレンドは？
  - 競合他社の戦略や新しい動きはどう影響するか？

### ■ 活かせるようなチャンスはないでしょうか？

これまで整理した内容をもとに、自社の商品が活かせるシーンを考えてみましょう。

例



旬のぶどうを使ったジュース

#### 商品のこだわり

- 地元農家の規格外ぶどうを使用
- 無添加で砂糖不使用、素材本来の美味しさが楽しめる

#### 外部環境の影響

- インバウンドの影響もあり地元地域への観光客が増加している
- 健康に気をつかう人が増加

- 観光客へのお土産品として取扱いはできないか？
- 健康志向の人へのギフトとしての需要はないか？



果物加工業者

例



地元のブランド豚を使ったソーセージ

#### 商品のこだわり

- 全国的にはあまり知られていない地元産ブランド豚を使用
- 地元の野菜をアクセントとして練り込んだオリジナリティ

#### 外部環境の影響

- 地元養豚業者がブランドのPRに力を入れている
- 地元がメディアに取り上げられ注目されている

- 地元の特産品として物産展などの催事や、特産品を集めたECモールへ出店できないか？
- ○○地方の特産品を使ったメニューを売りにした飲食店で取扱いをしてもらえないか？



食肉加工業者

### ■ 商談相手とそのニーズを考えてみましょう

バイヤー等の商談相手と取引を開始するには、商談相手のニーズや社内スケジュール、相手方の裁量などを十分に考慮することが必要です。特にニーズについては、商談相手だけでなく、商談会の主催者や専門家、取引先などからも積極的に情報を収集して真のニーズを把握し、本当に必要とされているものは何か、自社の商品が貢献できることはないかを考えてみましょう。

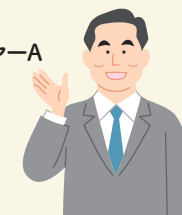
バイヤー等の商談相手は…

- ✔ どのような商品を探して商談会に参加しているのでしょうか？
- ✔ 社内で新規取引先との契約を決定するまでにどれくらいの時間を要するのでしょうか？

例

健康志向の消費者が増えているので、お歳暮向けの野菜や果物を使った無添加のギフト用商品を探しています。お歳暮のカatalog掲載商品を8月頃までには最終決定したいのですが、社内での調整に2～3か月かかるため、5月までには商品を見つけないです。

飲食料品バイヤーA



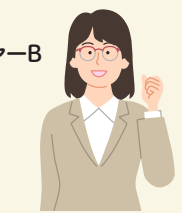
果物加工業者

無添加素材にこだわったうちの商品なら条件にピッタリかも！春先の商談会でバイヤーさんにお会いできたらスムーズに話を進められそう！こんなバイヤーさんとお話できる機会はないかな？

例

全国の美味しい飲食料品を集めたECモールを運営しています。メディアでも注目されている○○地方の特徴的な材料を使った商品や、まだ全国的には知られていない商品を探しています。可能な限り早めに出店先を見つけたいので、テンポよく商談を進められる方と出会いたいです。

飲食料品バイヤーB



食肉加工業者

全国的にはまだ有名ではないけれど、○○地方では人気のブランド豚を使ったうちの商品はちょうどいいかもしれない！スケジュールを確認して、早めに商談会に参加してみたいな！

自社の商品について整理し、商談相手のことを考えることで、どのような相手に出会いたいかが見えてきます。自社にあった商談会を探すために重要な項目ですので、ぜひ考えてみてください。



## 2 商談会を探しましょう

### ■ 商談相手のニーズから参加しそうな商談会を想定しましょう

バイヤー等の商談相手は、ニーズを満たすことができる取引先と出会うため、商談会を選び参加します。「1 自社にあった商談会 選びのチェックポイント」(3～4ページ)で考えた内容をもとに、**出会いたい商談相手がどのような商談会に参加する可能性が高いかを想定してみましょう。**



飲食品バイヤーA

#### 探している商品

- 野菜や果物を使った無添加の商品
- お歳暮やギフトとして取扱いできる商品

#### 参加する可能性が高い商談会

- 地域の農商工連携商談会
- 食のテーマ別商談会（無添加商品）
- ギフト商材商談会



飲食品バイヤーB

#### 探している商品

- まだ広く知られていない商品
- 地域の素材を使用した特徴的な商品
- 通信販売に対応できる商品

#### 参加する可能性が高い商談会

- 地域の農商工連携商談会
- 食のテーマ別商談会（地域を限定したもの）
- 通販食品商材商談会

### ■ 出会いたい商談相手が参加しそうな商談会の情報を集めましょう

商談会を探す際には、次のような方法がおすすめです。

#### ①インターネットで検索する

検索エンジンでキーワードを入力し、検索してみましょう。次のようなキーワードが有効です。  
「商材の種類+バイヤーが属する業種名+商談会+地域名」  
(例)「食料品 スーパーマーケット 商談会 北海道」

また、自治体や公的機関のポータルサイトに情報が掲載されている場合もありますので、確認してみましょう。

#### ②地域の支援機関から情報を得る

地元の銀行や信用金庫、信用組合など地域金融機関や、商工会議所・商工会の担当者へ商談会の情報がないか尋ねてみましょう。地域の商談会だけでなく、連携している首都圏のイベントなどを案内してくれることもあるかもしれません。また、海外への販路拡大を目的とする場合には、地域のJETRO(日本貿易振興機構)に相談するのがおすすめです。



#### POINT

はじめて商談会に参加する場合には、地域密着型商談会がおすすめです！  
日本公庫のホームページでは、公庫が主催する商談会など全国の商談会情報を掲載しています。  
ぜひご活用ください。

URL <https://www.jfc.go.jp/n/match/matching5.html>



### CHECK! 補助金情報を確認しましょう

国や地方自治体の補助金を活用することで、商談会の参加費用が一部補助される場合もありますので、お近くの商工会議所や商工会など中小企業支援機関に確認してみましょう。

## 3 商談会にエントリーしましょう

参加したい商談会が決まったら、エントリーの手続きを行いましょう。商談会によっては、書類選考などがある場合があります。しっかりと要項を確認しましょう。

### 商談会へのエントリー手順と注意事項

#### 手 順 ①

##### 商談会の概要を確認する

商談会のホームページやチラシから要項を確認しましょう。特に確認しておきたいポイントは次のとおりです。

- ☐ 商談会の開催テーマが自社の参加目的とあっているか
- ☐ 開催場所やスケジュールは、無理なく参加できるものとなっているか
- ☐ 参加にあたっての費用はどれくらいか、活用できる補助金はないか
- ☐ 商談相手となる参加企業数はどれくらいか、どのような業種の企業が参加しているか
- ☐ 商談はどのように組まれていくのか（例）バイヤーからの指名制、セラーからの予約制、事前選考制など
- ☐ 1社あたりの商談時間はどれくらいか
- ☐ 貸与される什器・備品は何か、数量はどれくらいか
- ☐ 試食やデモンストレーションは実施可能か

#### 手 順 ②

##### エントリーに必要な書類と提出期限を確認する

商談会のエントリーに必要な資料を確認しましょう。商談会によっては、事前選考のために詳細な資料の作成が必要な場合があります。余裕をもってエントリーができるように、スケジュールの管理はしっかり行いましょう。

- ☐ どのような資料が必要か（例）参加申込書、商談(商品情報)シート  
参加申込書と商談シートが一体となっている場合や、別々に提出が必要な場合など、商談会によって条件が異なるため、注意しましょう。
- ☐ 提出期限はいつまでか  
エントリーに必要な資料ごとに提出期限が定められている場合もあるため、必ず確認しましょう。

#### 手 順 ③

##### 参加申込書と商談シートを準備する

エントリーに必要な資料を準備しましょう。申込書や商談シートの形式は商談会により異なりますが、共通して記載を求められる内容には次のようなものがあります。

##### ● 参加申込書

- ・企業のプロフィール(企業名、代表者名、年間売上高、従業員数、本店所在地、主な取扱商品、主要取引先、認定/認証/認可(有機JAS・ISO・HACCPなど)の取得状況など)
- ・商談を希望する企業名
- ・連絡先、担当者名

##### ● 商談(商品情報)シート

- ・商品の詳細(商品名、希望小売価格、JANコード、1ケースあたりの数量など)
- ・商品の特徴(売り先や客層、利用シーン、商品写真など)

### CHECK! 「FCP 展示会・商談会シート」を活用しましょう

「FCP展示会・商談会シート」は、参加者の「伝えたい情報」と、バイヤーの「知りたい情報」を1枚の紙にまとめることで、効率的かつ効果的に商談を進めることを可能にした商談用の統一シートです。飲食品や雑貨を取り扱う多くの商談会では、エントリーの際にこの「FCP展示会・商談会シート」の提出を求められます。提出の必要がない場合でも、自社の強みや情報の整理に役立ちますので、ぜひ活用しましょう。

「FCP展示会・商談会シート」の詳細はこちら(農林水産省ホームページ)

URL [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/syoudan\\_sheet/](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/syoudan_sheet/)





## Challenge!

## 「FCP展示会・商談会シート」を作成しましょう①

「FCP展示会・商談会シート」を記載する際のポイントを解説します。バイヤー等の商談相手は、このシートをもとに事前選考や商談を依頼する企業を決めていくことが多くあります。

ポイントを押さえて、商品の魅力が伝わるように記載していきましょう。  
※本誌では「FCP展示会・商談会シート(第3.3版)」をもとに記載例を作成しています。



## POINT

文字のフォントは読みやすい大きさにしましょう！  
強調したい箇所は、赤字にする、下線を引くなど工夫をしましょう。

## すべての項目を漏れなく記載

取引の基本情報を記載する部分です。全ての項目を漏れなく記載しましょう。

## 商品名

ローマ字や読みにくい漢字を使用している場合には、フリガナを振りましょう。

## 発注リードタイム、最大・最小ケース納品単位

商談相手が意思決定を行う際の重要な要素になります。

## 認証等

商談相手が商品の品質水準を判断する基準になります。HACCPなどに関する内容はここに記載します。

## 「手に取ってみたい!」と思える写真を

商品そのものや、箱入り・梱包の状態、「利用シーン」がイメージできる写真を掲載しましょう。

第一印象が大切ですので、見栄えを意識した写真や、プロのカメラマンに撮影してもらった写真を掲載しましょう。

## CHECK!

## 「写真の撮り方ガイド」で撮影のポイントをチェック

スマホですぐに実践できる、売上アップにつながる「料理写真」の撮影方法、工夫事例などを分かりやすく紹介した小冊子です。  
写真撮影の際にご活用ください。

詳細はこちら ▶



## FCP展示会・商談会シート

記入日 20●●年  
●月●日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.3版

## 商品特性と取引条件

| 商 品 名                             | 旬の果物 ぎゅっと濃縮ジュースセット(ぶどう3種)                                                                                                                                                                                                                 |         |                         |        |             |        |                     |                |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------|--------|-------------|--------|---------------------|----------------|
| 提 供 可 能 時 期<br>(最もおいしい時期を( )内に記載) | 通 年 (10~12月)                                                                                                                                                                                                                              |         | 賞 味 期 限 / 消 費 期 限       |        | 賞味期限        | 1年間    | 消費期限                | 2年間            |
| 主 原 料 産 地<br>(漁獲場所等)              | 〇〇県〇〇地域(〇〇市〇〇町)                                                                                                                                                                                                                           |         | JAN コー ド<br>(13桁もしくは8桁) |        | 12345678    |        |                     |                |
| 内 容 量                             | 巨峰180ml シヤインマスカット180ml<br>マスカットベリーA180ml 各2本、計6本セット                                                                                                                                                                                       |         | 希 望 小 売 価 格             |        | 税 抜         | ¥3,500 | 税込(切捨)<br>税率 8%     | ¥3,780         |
| 1ケースあたり入数                         | 5セット                                                                                                                                                                                                                                      |         | 保 存 温 度 帯               |        | 常温 ▼        |        | ※夏季は冷蔵              |                |
| 発 注 リードタイム                        | 通常5営業日以内(在庫有の場合)                                                                                                                                                                                                                          |         | 販 売 エリア の 制 限           |        | ● 無 ○ 有→    |        |                     |                |
| 最大・最小ケース納品単位<br>(◎ケース/日 など単位も記載)  | 最大                                                                                                                                                                                                                                        | 10ケース/日 | 最小                      | 1ケース/日 | ケ ー ス サ イ ズ |        | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(kg)         |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                           |         |                         |        |             |        | 36.0                | 36.0 18.0 15.0 |
| 認 証 等<br>(商品・工場・農場等)              | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農生産工程管理(GAP) ※<br><input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施<br>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → |         |                         |        |             |        |                     |                |

| タ ー ゲ ッ ト                     | 売 り 先                                                                                                                                      | <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売<br><input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能<br><input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→)    〇〇県の物産展、お土産販売店 |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| お 客 様<br>(性別・年齢層など)           | 無添加の食材を好む方、健康志向の方、環境問題やフードロス削減に寄与する商品を好む方、インバウンド客等で〇〇県でのみ手に入るお土産を購入したい方、日本の美味しい果物を母国でも召し上がりたい方                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 利 用 シ ー ン<br>(利用方法・おすすめのレシピ等) | アルコールが苦手な方や健康志向の方へのギフトに最適です。<br>旬の完熟ぶどうを使用し、ぶどうをそのまま食したような旨味が特徴で、料理にもよく合います。ノンアルコールカクテルへの使用もおすすめです。                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 商 品 特 徴                       | 果物王国〇〇県〇〇市産の完熟ぶどうを使用したジュースです。無添加・無加糖で保存料を一切使用せずに製造しています。果物づくりに定評がある農家から「規格外品」を仕入れることで、農家の収益改善やフードロス削減に取り組んでいます。20●●年「第〇回〇〇県産業大賞」優秀賞受賞商品です。 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## 商品写真

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <table border="1"> <tr><td>名称</td><td>ぶどうジュース</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>ぶどう(〇〇県産巨峰)</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>180ml</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>20●●●●●●●●(未開封)</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存してください。</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>株式会社〇〇フルーツ加工<br/>〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3</td></tr> <tr><td>栄養成分表示<br/>(100mlあたり)</td><td>・熱量: 53kcal ・タンパク質: 0.3g<br/>・脂質: 0.2g ・炭水化物: 14.2g ・食塩相当量: 0g</td></tr> </table>        | 名称 | ぶどうジュース | 原材料名 | ぶどう(〇〇県産巨峰)        | 内容量 | 180ml | 賞味期限 | 20●●●●●●●●(未開封) | 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 | 製造者 | 株式会社〇〇フルーツ加工<br>〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3 | 栄養成分表示<br>(100mlあたり) | ・熱量: 53kcal ・タンパク質: 0.3g<br>・脂質: 0.2g ・炭水化物: 14.2g ・食塩相当量: 0g |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------|------|--------------------|-----|-------|------|-----------------|------|----------------------|-----|--------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------|
| 名称                                                                      | ぶどうジュース                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 原材料名                                                                    | ぶどう(〇〇県産巨峰)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 内容量                                                                     | 180ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 賞味期限                                                                    | 20●●●●●●●●(未開封)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 保存方法                                                                    | 直射日光を避け、常温で保存してください。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 製造者                                                                     | 株式会社〇〇フルーツ加工<br>〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 栄養成分表示<br>(100mlあたり)                                                    | ・熱量: 53kcal ・タンパク質: 0.3g<br>・脂質: 0.2g ・炭水化物: 14.2g ・食塩相当量: 0g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <table border="1"> <tr><td>名称</td><td>ぶどうジュース</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>ぶどう(〇〇県産シヤインマスカット)</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>180ml</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>20●●●●●●●●(未開封)</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存してください。</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>株式会社〇〇フルーツ加工<br/>〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3</td></tr> <tr><td>栄養成分表示<br/>(100mlあたり)</td><td>・熱量: 54kcal ・タンパク質: 0.3g<br/>・脂質: 0.2g ・炭水化物: 14.3g ・食塩相当量: 0g</td></tr> </table> | 名称 | ぶどうジュース | 原材料名 | ぶどう(〇〇県産シヤインマスカット) | 内容量 | 180ml | 賞味期限 | 20●●●●●●●●(未開封) | 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 | 製造者 | 株式会社〇〇フルーツ加工<br>〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3 | 栄養成分表示<br>(100mlあたり) | ・熱量: 54kcal ・タンパク質: 0.3g<br>・脂質: 0.2g ・炭水化物: 14.3g ・食塩相当量: 0g |
| 名称                                                                      | ぶどうジュース                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 原材料名                                                                    | ぶどう(〇〇県産シヤインマスカット)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 内容量                                                                     | 180ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 賞味期限                                                                    | 20●●●●●●●●(未開封)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 保存方法                                                                    | 直射日光を避け、常温で保存してください。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 製造者                                                                     | 株式会社〇〇フルーツ加工<br>〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 栄養成分表示<br>(100mlあたり)                                                    | ・熱量: 54kcal ・タンパク質: 0.3g<br>・脂質: 0.2g ・炭水化物: 14.3g ・食塩相当量: 0g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <table border="1"> <tr><td>名称</td><td>ぶどうジュース</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>ぶどう(〇〇県産マスカットベリーA)</td></tr> <tr><td>内容量</td><td>180ml</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>20●●●●●●●●(未開封)</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け、常温で保存してください。</td></tr> <tr><td>製造者</td><td>株式会社〇〇フルーツ加工<br/>〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3</td></tr> <tr><td>栄養成分表示<br/>(100mlあたり)</td><td>・熱量: 52kcal ・タンパク質: 0.3g<br/>・脂質: 0.2g ・炭水化物: 14.1g ・食塩相当量: 0g</td></tr> </table> | 名称 | ぶどうジュース | 原材料名 | ぶどう(〇〇県産マスカットベリーA) | 内容量 | 180ml | 賞味期限 | 20●●●●●●●●(未開封) | 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 | 製造者 | 株式会社〇〇フルーツ加工<br>〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3 | 栄養成分表示<br>(100mlあたり) | ・熱量: 52kcal ・タンパク質: 0.3g<br>・脂質: 0.2g ・炭水化物: 14.1g ・食塩相当量: 0g |
| 名称                                                                      | ぶどうジュース                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 原材料名                                                                    | ぶどう(〇〇県産マスカットベリーA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 内容量                                                                     | 180ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 賞味期限                                                                    | 20●●●●●●●●(未開封)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 保存方法                                                                    | 直射日光を避け、常温で保存してください。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 製造者                                                                     | 株式会社〇〇フルーツ加工<br>〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 栄養成分表示<br>(100mlあたり)                                                    | ・熱量: 52kcal ・タンパク質: 0.3g<br>・脂質: 0.2g ・炭水化物: 14.1g ・食塩相当量: 0g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| アレルギー表示(特定原材料)<br>※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 表示義務有                                                                   | <input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、<br><input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 表示を奨励<br>(任意表示)                                                         | <input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、<br><input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、<br><input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、<br><input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 備 考                                                                     | (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)<br>同工場内でも、りんごを原料とした製品を製造していますが、<br>ライン及び器具は毎回分解洗浄を行っています。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| ※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |
| 承諾 ・ 拒否                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |         |      |                    |     |       |      |                 |      |                      |     |                                |                      |                                                               |

## 商談前にも確認を

## 賞味期限／消費期限

検査機関などで調べてもらった情報を記載しましょう。

## 希望小売価格

商談時には卸売価格も確認されるため、回答できるよう準備しておきましょう。

## 商品配送関連情報

配送種別やケースサイズなどの物流費に関わる項目は、商談相手側の原価計算に必要な情報ですので正確に記載しましょう。

## 具体的な記載でアピール

商品を強くアピールする部分です。具体的に記載することで、商品の魅力が伝わりやすくなります。

## ターゲット

商品を購入するエンドユーザーを記載します。  
「20～40代の食品にこだわりのある女性」など、詳細に記載することがポイントです。

## 利用シーン

エンドユーザーがどのような方法で使っているかを記載します。従業員やお得意さまへヒアリングして記載するのもおすすめです。

## 商品特徴

他社商品との差別化ポイントをアピールする箇所です。使用した材料の特徴、製造過程のこだわり、開発にまつわるエピソード、受賞歴などを記載しましょう。

## 目に留まりやすいキーワード

独自性、希少性、限定性、鮮度

## 提出前に再確認を

一括表示(食品表示)は、現物の商品に貼付しているものを撮影し、写真を掲載します。  
表示間違いがないか、記載内容が適切かどうかを確認したうえで掲載しましょう。  
記載内容に不安がある場合には、保健所に確認を依頼しましょう。

## 正確な内容を記載

専門機関での検査を受ける、保健所に確認を依頼するなどして、事前に正確な情報かを確認したうえで記載しましょう。  
特定原材料を使用していない場合には、記載漏れではないことを伝えるため、この欄に大きく×を記載しましょう。

| アレルギー表示(特定原材料)<br>※使用している項目に○、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 表示義務有                                                 | <input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、<br><input type="checkbox"/> 卵、 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 表示を奨励<br>(任意表示)                                       | <input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、<br><input type="checkbox"/> カシューナッツ、 <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、<br><input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、<br><input type="checkbox"/> マカダミアナッツ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン |
| 備 考                                                   | (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

「FCP 展示会・商談会シート (第3.3版)」の著作物は、農林水産省に帰属します。



## Challenge!

## 「FCP展示会・商談会シート」を作成しましょう②

## 自社のこだわりを伝える

企業の理念や基本方針、安全・安心に関する理念など、商談相手に実直さ、品質や安全へのこだわり、自社の独自性が伝わるようなメッセージを記載しましょう。

## 連絡先は正確に記載

商談相手からの連絡に対応できるよう、常に連絡がつきやすい担当者を窓口としましょう。連絡先、特にメールアドレスは誤りがないか確認しましょう。

## 品質・衛生面の安全性をアピール

商談相手からの信頼が得られるように、自社の管理体制や商品の品質を具体的に記載しましょう。

## 商品検査の有無

商品検査は必ず実施し、検査年月日と検査機関名、検査対象とその結果を明記しましょう。

## 衛生管理への取組

取り組み内容を詳細に記載しましょう。管理の実施回数・頻度なども明記するとより信頼を得られます。

## 危機管理体制

商品事故や災害が発生した場合の連絡対応体制が整っていることを伝えましょう。  
生産物賠償責任保険(PL保険)の加入については、保険の期限や対象を確認のうえ、内容を記載しましょう。

## アドバイス

## バイヤーがじっくり読みたいくなるシートとは？

## 各項目の内容が充実している

**理由** 商談に対する熱意や真摯な取り組み姿勢が伝わりやすいから

## 写真が効果的に使われている

**理由** 商品イメージが湧きやすいのはもちろん、製造プロセスや製造環境、従業員の結束力などがわかる写真が掲載されていると、企業イメージも湧きやすいから

## ポイントがわかりやすい

**理由** 商品のこだわりや、製造過程での強みなどが強調されていると、一目でバイヤー側のニーズと合致する商品かが分かりやすいから

企業のイメージが湧き、熱意が伝わってくるシートは目に留まりやすく、多忙な中でもじっくり読みたいと感じます。



飲食料品バイヤー

## ■ 出展企業紹介

|             |                                                |                                                                                                                                                                           |                           |                                                                                     |  |
|-------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 出 展 企 業 名   |                                                | 株式会社 ○○フルーツ加工                                                                                                                                                             |                           |                                                                                     |  |
| 年 間 売 上 高   |                                                | 令和●年度 ●●百万円                                                                                                                                                               | 従 業 員 数<br>(社員○名、パート○名など) | 従業員5名、パート10名                                                                        |  |
| 代 表 者 氏 名   |                                                | 代表取締役 ○○ ○○                                                                                                                                                               |                           |  |  |
| メ ッ セ ー ジ   |                                                | 平成●年に現社長が創業し、「地域や社会への貢献、安全・安心な製品提供」を理念として掲げ、長年にわたり○○県○○市の特産品であるぶどうやももをはじめとした新鮮な果物を加工し販売しています。地元農家より市場規格外品を仕入れることで、フードロス削減に取り組むとともに、徹底した品質管理で安全・安心な商品を提供できるよう全社員で取り組んでいます。 |                           |                                                                                     |  |
| ホ ー ム ペ ー ジ |                                                | https://○○○.jp                                                                                                                                                            |                           |                                                                                     |  |
| 会 社 所 在 地   | 〒                                              | 123-4567                                                                                                                                                                  | ○○県○○市○○町1-2-3            |                                                                                     |  |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒                                              | 123-4567                                                                                                                                                                  | ○○県○○市○○町4-5-6            |                                                                                     |  |
| 担 当 者       |                                                | ○○ ○○                                                                                                                                                                     | E - m a i l               | ○○○○@○○○○.jp                                                                        |  |
| T E L       | 代表電話: ×××-××××-×××××<br>担当者携帯電話: ▲▲▲-▲▲▲▲-▲▲▲▲ |                                                                                                                                                                           | F A X                     | ×××-×××××-×××××                                                                     |  |

## ■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

|           |   |          |         |         |   |            |   |    |       |    |   |           |   |          |
|-----------|---|----------|---------|---------|---|------------|---|----|-------|----|---|-----------|---|----------|
| 規格外果物仕入   | → | 手作業で良品選別 | →       | 殺菌（電解水） | → | 加熱処理（独自技術） | → | 搾汁 | →     | ろ過 | → | 冷却・瓶詰（自動） | → | 蒸気殺菌（自動） |
| 写 真       |   |          |         |         |   |            |   |    |       |    |   |           |   |          |
|           |   |          |         |         |   |            |   |    |       |    |   |           |   |          |
| 果物を手作業で選別 |   |          | 果物を加熱処理 |         |   | 自動で瓶詰      |   |    | 自動で瓶詰 |    |   | 自動で瓶詰     |   |          |

## ■ 品質管理情報

| 商 品 検 査 の 有 無   | ○ 無 ● 有（具体的に）                                             | 20●●年●月●日 ○○県食品衛生協会にて「細菌数」「大腸菌群」を検査し、問題ないことを確認済み。                                                                              |       |       |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 衛 生 管 理 へ の 取 組 | 生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理                                       | ・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施。<br>・製造場所と出荷梱包場所は、エアシャワー室によって分離し、汚染区域を明確にしている。<br>・製造の瓶詰工程を自動化、最終工程で蒸気殺菌を行い、衛生面の安全性を高めている。           |       |       |
|                 | 従 業 員 の 管 理                                               | ・エアシャワー入室前に手洗い・エプロン・マスク・手袋・帽子・長靴を着用しアルコール殺菌する。<br>・エアシャワーにより塵・ホコリ・微生物等の異物混入を防止する。<br>・年1回の研修、毎日の衛生チェックリストによるチェック、出勤前健康チェックの実施。 |       |       |
|                 | 施 設 設 備 の 管 理                                             | ・毎日、作業終了後に設備と作業場清掃を行い、電解水とアルコールで殺菌処理する。<br>・1か月に1回、排水溝のつまり防止のための定期清掃と給水設備の水質検査を実施。<br>・3か月に1回、防虫エアカーテン、換気システム、製造設備を点検。         |       |       |
| 危 機 管 理 体 制     | 担 当 者 連 絡 先                                               | 担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名                                                                                                          | ○○ ○○ | 連 絡 先 |
|                 | 危 機 管 理 に 関 する 対 応 や 生 産 物 賠 償 責 任 保 険 (PL 保 険) の 加 入 な ど | ▲▲▲-▲▲▲▲-▲▲▲▲                                                                                                                  |       |       |
|                 |                                                           | ・製品事故・災害発生時の連絡対応体制を構築し3か月に1回訓練を実施。<br>・食品衛生協会共済のPL保険に加入済み。                                                                     |       |       |

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。

## 人柄が伝わるような写真を

代表者の写真は必ず掲載しましょう。写真は、代表者の人柄が伝わるようなものを選びましょう。

## 力を入れている点や特徴的な工程をアピール

生産工程は、フローチャートで示すと分かりやすいです。“手作業”や“独自製法”、“自動(=衛生的で安全)”など、自社商品の強みとなっている特徴的な工程についてアピールしましょう。

## 特徴的な工程の写真を掲載

特徴的な工程を伝えるため写真を掲載しましょう。次の点に注意して写真を準備しましょう。

## ■撮影対象に対する注意点

- 撮影場所は整理・整頓・清掃・清潔が実施できているか？
- 従業員の服装は衛生管理ルールが守られているか？
- 企業秘密事項や得意先情報・従業員の個人情報などが写り込んでいないか？

## ■写真撮影上の注意点

- 照明などに注意し、明るくクリアな写真を撮る
- 見る人を意識して俯瞰や手元のアップなどを使い分ける
- 適切な角度で余計な背景が写り込まないようにする
- 写真に従業員の顔が写る場合には、従業員に許可をとる

## (改善が必要な例)



- ▲写真が暗い
- ▲作業内容がわかりにくい
- ▲背景に備品などが写り込んでいる

## (良い例)



- ◎写真が明るくクリア
- ◎作業内容がわかりやすい
- ◎背景に備品などが写り込んでいない

有意義な商談とするためには、準備がカギを握ります。

商談会への参加が決まったら、当日に向けて計画的に準備を進めましょう。

## 1 「商談会やることリスト」を作しましょう

商談会当日を最終期限として「商談会やることリスト」を作り、それぞれのタスクを実行する担当者と期限を決め、しっかりと進捗を管理しましょう。

### 商談会やることリスト

#### ☐ 商談用の資料を作成する

限られた時間で商談相手へ自社商品の魅力を伝え「**自社商品がどのように役に立てるか?**」を提案するための資料を作しましょう。

▶ 詳しくは12～15ページ

#### ☐ サンプルやデモンストレーションの用意をする

自社商品の魅力を言葉だけでなく実際に見てもらったり、味わってもらったりすることで、直接商談相手に伝えるために、**試食サンプルやデモンストレーション(調理提供や活用方法がわかる動画など)**の用意をしましょう。

▶ 詳しくは16ページ

#### ☐ 商談会における目標を設定する

商談会に参加すること自体が目的とならないように、参加するうえでの具体的な目標を設定しましょう。目標を設定することで、効果検証も行いやすくなります。

▶ 詳しくは17ページ

#### ☐ 商談シナリオを作りロールプレイングをする

限られた時間で効果的に商談相手へ商品の魅力を伝えられるように、ロールプレイングを行いましょう。オンラインでの商談の場合には、通信環境や機材の確認も行いましょう。

▶ 詳しくは17ページ

## 2 商談用の資料を作成しましょう

商談の際には、限られた時間で自社商品の魅力を伝え、商談相手に「取引したい!」と思ってもらうことが必要です。商談相手に「自社商品がどのように役に立てるのか」を提案する資料を作成し、効果的に商談が進められるよう準備しましょう。

具体的には、次の4つの資料を準備しましょう。

### 準備する商談用資料

- 企業紹介資料
- 商談相手の困りごと・ニーズにマッチする提案資料
- 定量的に自社の優位性を示す資料
- 標準的な価格を示す資料

### ■ 企業紹介資料

商談相手の信頼を獲得し、取引開始へつなげるために、自社の基本情報や強みなどを詳細に説明する資料を作成しましょう。資料には次のような内容を盛り込みましょう。

#### ✓ 会社概要

| 株式会社〇〇フルーツ加工 |                                              |
|--------------|----------------------------------------------|
| 会社概要         |                                              |
| 会社名          | 株式会社〇〇フルーツ加工                                 |
| 代表者名         | 〇〇 〇〇                                        |
| 本店所在地        | 〇〇県〇〇市〇〇町1-2-3                               |
| 工場所在地        | 〇〇県〇〇市〇〇町4-5-6                               |
| 設立           | 平成●年●月●日                                     |
| 沿革           | 平成●年●月●日 設立<br>令和●年●月●日 〇〇県〇〇市〇〇町4-5-6へ工場を開設 |
| 事業内容         | ジュース等の果物加工品の製造、販売                            |
| 主要取引先        | 株式会社●●●●●<br>▲▲▲▲有限公司<br>●●●●●有限公司 ●●●●● 他   |

会社名や所在地などの基本的な情報とあわせて、可能な範囲で主要取引先についても記載しましょう。事業所の写真を掲載すると、より自社のイメージが伝わりやすくなります。

#### ✓ 製造体制・安全性

株式会社〇〇フルーツ加工

## 製造体制

〇〇県〇〇市の工場で、厳しい衛生管理のもと、品質にこだわり製造しています。

### 厳しい衛生管理のもと 製造をしています

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施しています。

A photograph showing two workers in white protective suits and hairnets. One worker is adjusting the hairnet of the other, ensuring strict hygiene.

### エアシャワーによる 衛生管理を行っています

エアシャワーにより塵・ホコリ・微生物等の異物混入を防止しています。

A photograph showing a worker in a white protective suit and hairnet standing under an air shower, ensuring cleanliness.

### 人の手での確認を 大切にしています

人の手による確認を徹底し、安心安全な商品をおとどけます。

A photograph showing two workers in white protective suits and hairnets. One worker is holding a product, ensuring quality control.

認証や資格について記載することで、信頼を得ることができます。品質管理に対する取り組みとして、設備や工程のこだわり、従業員の取り組みなどを写真とともに記載しましょう。

#### ✓ 商品情報

株式会社〇〇フルーツ加工

## 商品のご案内

### フレッシュジュース

地元産果より厳選仕入れた新鮮な果物をジュースにしました。  
無添加・無着色、保存料を一切使用していません。

### フルーツゼリー

〇〇県・〇〇市の特産品であるぶどうとももを使用したゼリーです。  
果肉がゴロゴロ入っており、ジュースのような果物を味わうことができます。

### フルーツドレッシング

ももをはじめとしたフルーツをふんだんに使用したドレッシングです。さっぱりとした味わいで、お肉や魚、パスタにもよく合います。

### 原材料のこだわり

〇〇県・〇〇市の特産品であるぶどうやももをはじめとした新鮮な果物を、農家より直接仕入れ使用しています。

### フードロスへの取組み

提携農家より市場規格外品を仕入れし加工することで、フードロス削減に取り組んでいます。

取扱商品のカテゴリとラインナップを写真などのイメージとともに記載しましょう。原材料や製造のこだわり、商品の強みをあわせて記載しましょう。

#### ✓ 採用実績・メディア掲載実績

| 株式会社〇〇フルーツ加工                                                             |                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 出店実績・メディア掲載実績                                                            |                                                                                                                                                                                 |
| <b>採用・出店実績</b><br><b>【出店実績】</b><br>20●●年●月●日～●日<br>〇〇百貨店<br>〇〇県うまいもの市 出店 | <b>受賞歴・メディア掲載実績</b><br><b>【受賞歴】</b><br>20●●年<br>「第〇回 〇〇県産業大賞」優秀賞 受賞<br><b>【メディア掲載実績】</b><br>20●●年●月●日<br>雑誌「▲▲▲」Vol.▲ 掲載<br>20●●年●月●日<br>■新聞 掲載<br>20●●年●月●日<br>Webメディア「▼▼▼」 掲載 |

商品が採用された実績や受賞歴があれば具体的に記載しましょう。メディアへの掲載実績は、テレビ局や雑誌、新聞名、放送日時、掲載日時など詳細に記載しましょう。ただし、画像を掲載する際には、著作権に注意が必要です。

### PLUS ONE

#### こんな情報を記載するのもおすすめです

- 上記の他にも、自社のことを知ってもらうために、このような情報を記載するとよいでしょう。
- 企業理念やミッション、企業の価値観、商談相手へのメッセージ
  - 商品づくりや品質管理で大切にしていることなどを伝える会社案内・パンフレットの抜粋
  - 仕事のやりがいや商品への想いなど、企業全体での意気込みや想いが伝わるような従業員の声
  - 購入の決め手や、使ってよかったことなどを伝えるエンドユーザーの声





## ■ 商談相手の困りごと・ニーズにマッチする提案資料

商談相手の抱える課題の解決に自社商品が役に立つことを伝える提案書を作成しましょう。  
商談時に伝えきれない情報も盛り込むことで、商談後に商談相手がじっくり商品について吟味することができます。  
作成する際には、商談相手の次の視点を大切にしましょう。

うちの売上に貢献してくれる商品か？  
導入することで競争力を高められるか？  
うちのお客さまの満足度を高めてくれるか？



飲食品バイヤー

### ✓ 商談相手のニーズを満たす提案

株式会社〇〇フルーツ加工

#### 商品の特徴

SDGsやサステナビリティなどに配慮した商品を求める声に、当社の商品がお応えします。あわせて、注目を集めている〇〇県のお土産や手土産としてのお取扱いはいかがでしょうか。

**フードロス削減に取り組んでいます**

大きななどから規格外となってしまうぶどうを地元の農家から直接仕入れることで、フードロスの削減に取り組んでいます。

**無添加・無加糖 保存料不使用**

完熟ぶどうを使用し、無添加・無加糖。保存料を使用せずに仕上げました。ぶどう本来の味わいを子どもから大人まで、幅広くお楽しみいただけます。

**県外のお客さまからも人気です**

催事に出店した際、県外の多くのお客さまにご購入いただくことができました。地元では、ラッピングをして手土産として購入される方が多いと声をいただいております。

商品の特徴に触れ、自社商品が商談相手のニーズや課題の解決に役立つことを提案しましょう。STEP1で考えた「商談相手とそのニーズ」(4ページ)を振り返るとともに、次のような点に注目しましょう。

#### 商談相手のニーズ例

| 課題        | 具体的なニーズ                                 |
|-----------|-----------------------------------------|
| 新商品が足りない  | ・顧客ニーズにあう商品がほしい<br>・トレンドにあう商品がほしい       |
| 競争力が上がらない | ・差別化できる商品がほしい                           |
| コストが高い    | ・仕入価格を抑えたい<br>・廃棄ロスを抑えたい<br>・物流コストを抑えたい |
| 業務負荷が大きい  | ・販促ツールの作成やイベント開催をサポートしてほしい              |

### ✓ 商品の詳細

株式会社〇〇フルーツ加工

#### 商品の詳細

旬の果物 ギゅっと濃縮ジュースセット (ぶどう3種)

〇〇県産のサイズ規格外のため市場で販売できない良質なぶどうを地元農家より直接仕入れることで、廃棄ロスの削減に取り組んでいます。  
無添加・無加糖で、ぶどう本来の香りと甘みを引き出したジュースです。

【商品内容】

|     |                                  |      |                                                                                                    |
|-----|----------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 種類  | 全3種類 (巨峰、シャインマスカット、マスカットベリーA)    | 賞味期限 | 製造日から1年間 (未開封)                                                                                     |
| 原材料 | ぶどう (〇〇県産巨峰、シャインマスカット、マスカットベリーA) | 保存方法 | 常温保存 (未開封)<br>※直射日光を避けて冷蔵庫で保存してください。 (未開封時)<br>※保存料は一切使用しておりませんので、開封後は必ず冷蔵庫に保存し、なるべく早くにお召し上がりください。 |
| 内容量 | 1本あたり180ml<br>各2本、計3本セット         |      |                                                                                                    |

提案する商品の詳細を記載します。

- 必ず商品の写真を掲載しましょう。写真は、見栄えを意識したものや、プロのカメラマンに撮影してもらったものを掲載しましょう。
- 商談相手のニーズを満たし、課題を解決できるということが伝わる内容を盛り込みましょう。

#### 目に留まりやすいキーワード

特許技術、伝統製法、無添加、独自性、希少性、SDGs、国産、オーガニック など

### ✓ 品質管理体制・検査結果

株式会社〇〇フルーツ加工

#### 品質管理体制・検査結果

| 品質管理体制                                                                                                                | 検査結果 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <p><b>HACCPの考え方を取り入れた衛生管理</b></p> <p>安心・安全な商品をお届けするために、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施しています。定期的に工場内の環境検査を実施し、体制管理を徹底しています。</p> |      |
| <p><b>自動化による品質管理</b></p> <p>電話など一部の工程を自動化し、温度や湿度をデジタル管理することで、品質の安定化を行っています。人の手が離れる機会を減らすことで、安全性の向上に取り組んでいます。</p>      |      |
| <p><b>従業員教育</b></p> <p>定期的に従業員への勉強会を開催し、意識向上を行っています。従業員同士の点検や意見交換などもあわせて実施することで、従業員の意識を高めています。</p>                    |      |

品質管理や安全性に関わる情報は、商談相手にとって非常に重要なものですので、しっかり明記しましょう。  
製造工程上の具体的な品質・安全管理体制や、従業員教育、設備面での安全性などは、写真や図を使って説明すると伝わりやすいです。  
義務付けられている検査の結果は、最新のものを用意し、掲載しましょう。

## ■ 定量的に自社の優位性を示す資料

これまでの販売実績や他社の類似商品と比較することで、自社商品が優位であることを示し、導入することで商談相手が抱える課題の解決につながることや、メリットがあることを伝えましょう。  
作成する際には、商談相手の次の視点を大切にしましょう。

うちの売上に貢献してくれる商品か？  
導入することで競争力を高められるか？  
コスト削減や利益率向上に貢献できるか？



飲食品バイヤー

### ✓ 販売実績

株式会社〇〇フルーツ加工

#### 販売実績

**販売先割合**

- ・地元で提携している産地直売所での販売が主となっています。
- ・20●●年より、〇〇市のスーパー△△での販売を開始しました。
- ・20●●年より、年1回程度催事への出店を行っています。

**催事販売実績**

20●●年●月●日  
〇〇百貨店  
〇〇県うまいもの市  
7日間出店、販売本数●本

【催事販売での反響】(SNS投稿への反応)

20●●年●月●日 〇〇百貨店の催事に関する投稿に〇〇いいね、●件のコメントがありました。

(コメント一部抜粋)

・写真に反応しているのがよかった！  
・パッケージがよく、手土産にした輩に褒められた  
・〇〇県に行った際には、お土産としてまた購入したい

**販売本数**

累計 ●本販売

提案する商品の販売実績を記載します。

- 商談相手に近い業種への販売動向や、商談相手がターゲットとしている層からの支持の高さをアピールしましょう。内容の裏付けとなる雑誌やインターネットの記事などがあれば掲載しましょう(ただし、著作権には注意が必要です)。

(例) ●●店人気商品1位、全国百貨店●店舗で販売中、累計販売数●万個突破、SNSで●●ビュー、●●大賞受賞

- 売上高の推移を示すグラフなどを掲載すると、記載内容に対する信頼度が高まります。

### ✓ 競合商品との比較

株式会社〇〇フルーツ加工

#### 類似商品との比較

|          | 当社商品 | A社   | B社 |
|----------|------|------|----|
| SDGsへの対応 | ◎    | ▲    | ▲  |
| 添加物      | なし   | あり   | あり |
| 産地       | 〇〇県産 | ▲▲県産 | 輸入 |
| パッケージ    | ◎    | ○    | ▲  |
| 価格       | ○    | ▲    | ○  |

・類似商品と比較し、SDGsへの対応や添加物不使用という点で強みがあります。  
・お土産やギフトとしての購入が期待できます。

競合商品と比較し自社商品が優位であることを伝えましょう。表にすると一目で分かりやすくなります。

- 比較に際しては、個別の社名や商品名は伏せ、誹謗中傷とならないように注意しましょう。
- 比較する際の切り口として、品質、味、保存期間、産地、安全性、独自性、価格などがあります。
- 表とあわせて文章でも自社商品の優位な点を記載することで、より伝わりやすくなります。

## ■ 標準的な価格を示す資料

商談相手は、提案内容を吟味する際に、必ず納品価格について検討します。商談相手が知りたい内容をまとめることで、相手方の問い合わせの手間を軽減し、商談後にも見返して検討してもらいやすいようにしましょう。  
作成する際には、商談相手の次の視点を大切にしましょう。

コスト削減や利益率向上に貢献できるか？  
継続的に安定供給ができるか？



飲食品バイヤー

株式会社〇〇フルーツ加工

#### 価格・取引上の条件

| 価格            | 取引上の条件     |         |                       |
|---------------|------------|---------|-----------------------|
| 参考小売価格 (税別)   | 3,500円     | ケースサイズ  | 36.0cm×36.0cm×18.0cm  |
| 標準卸売価格 (税別)   | 2,100円     | 入り数     | 5セット入り                |
| 粗利額           | 1,400円     | 発注ロット   | 最小●ケース～最大●ケース (バラ要相談) |
| 粗利率           | 40%        | 納期      | 発注から●営業日で納品           |
| ロット割引 (参考) ※  |            | 納品手段    | 路線便                   |
|               | ▲5%<br>▲8% | 納品物流費負担 | 自社負担                  |
| ※割引率は参考になります。 |            | 出荷対応エリア | 全国対応                  |
|               |            | 決済条件    | ●日締め、●日払い             |

- 変動が激しいなど、単純に価格を示すことが難しい場合でも、商談相手が価格をイメージできるように平均値を示すコメントを入れるなどの工夫を行い価格を記載しましょう。
- 取引条件は商談相手にとって発注の可否を決める大切な内容ですので、明確にしましょう。特に、最大発注が可能なロット数は、商談相手にとっても重要な情報ですので、事前にしっかりと確認して記載しましょう。



## PLUS ONE

## こんな情報を記載するのもおすすめです

12～14ページで紹介した資料に、このような情報も記載するとよいでしょう。

- エンドユーザーの調理例・利用例(写真付き)  
自社商品をエンドユーザーがどのように活用しているのかを記載することで、商談相手にも商品の魅力が伝わりやすくなります。
- 販促・販売サポートに関する提案  
POPやポスターの提供、試食会の対応が可能など、取引を開始した後にPR面でサポートが可能な事項について記載することで、商談相手にとってのメリットを伝えることができます。



## 商談相手のニーズを知るにはどうしたら?

商談会に向けて資料の作成に取り組んでみましたが、商談相手のニーズや課題を把握することが難しく、ニーズを汲み取ることができているのか不安です。どうしたら商談相手のニーズを知ることができますか?



ニーズを踏まえた効果的な提案資料を作成するためには、商談相手の視点を知ることが欠かせません。商談相手がバイヤーの場合、所属する会社の経営理念やポリシー、ミッションなどにより、商材の採用基準となる視点が異なります。バイヤーの視点を知るには、次の方法がおすすめです。簡単にできるものもありますので、チャレンジしてみてください!

### ✓ 商談会への参加を決めたら、まずは参加企業やバイヤーをチェック

商談会情報のチラシやホームページには、参加するバイヤーのリストが掲載されていることがあります。リストを確認し、自社商品がマッチしそうな商談相手を特定しましょう。

(例) 自社商品が高級品→高級品を取り扱う企業のバイヤーをターゲットに

### ✓ ターゲットとした企業を知るために

- ターゲットとした企業のホームページやSNSなどで、経営理念やこだわり、対象としているエンドユーザーを確認しましょう。
- ターゲットとした企業の事業所(小売業であれば店舗など)に足を運ぶ、ECサイトを確認するなどし、取扱商品を調べましょう。



バイヤー企業の店舗を訪れる際には、自社商品と類似した商品がどのように陳列されているか、どのようなパッケージの商品が人気かを観察し、自社商品が並ぶとしたらどのようなコーナーに陳列されそうかなどをイメージしてみてください。具体的なイメージを提案資料に落とし込むことで、商談相手のニーズに沿った提案がしやすくなるでしょう。

## 3 サンプルやデモンストレーションの用意をしましょう

商談時には、自社商品・サービス・技術の優れている点を商談相手へ口頭や資料で伝えることに加えて、実際に試食や調理のデモンストレーションを行い、商品の味や鮮度、香り、食感などを五感で感じてもらうことで、商品の魅力をより強く伝えることができます。また、商談相手の社内の同僚や上司にも同様の体験をしてもらうためにも、持ち帰り用の試食サンプルや、商品の活用方法を案内する動画などの用意をしましょう。

## ■ サンプルを用意する際のポイント

#### サンプルは十分な数量を用意

- 商談相手が持ち帰ることも想定し、十分な数量を用意する
- バリエーションがある場合は、満遍なく用意する
- (展示商談会の場合) 不特定多数の来場者への配布も想定する

#### 商談相手の立場に立って配布方法にひと工夫を

- 実際の商品をミニボトルや個包装にして、小分けにしておく
- 商品の特徴や仕様・容量、おすすめポイントなどを記載した簡単な説明書を同封する
- 商談相手が、サンプル品やカタログなどを持ち帰る際に不便がないように、封筒や手提げ袋を用意する(特に、自社のロゴや社名が入ったものだと記憶に残りやすい)
- 冷蔵・冷凍品など温度管理が必要な商品の場合には、保冷剤や保冷袋、ミラーマットなどを用意する

## ■ 試食やデモンストレーションの用意をする際のポイント

#### 最も伝えたい情報を明確に

- 味、鮮度、香り、食感といった商品そのものの特徴や、調理の簡便さなど、商談相手に最も伝えたい情報を明確にする

#### 短時間で伝える工夫を

- 限られた時間で魅力を伝えられるように、試食やデモンストレーションの段取りを決めておく
- 試食を提供する場合は、試食しやすいサイズの商品を用意し、魅力が伝わる状態(焼く、温めるなど)で提供できるように準備する
- 自社商品とあわせてメーカー名を隠した競合商品を準備し、食べ比べしてもらうことで、自社商品の優位性を伝えるなどのひと工夫も行うと効果的に魅力を伝えることができる

## CHECK! デモンストレーションを行う際には、事前に会場へ確認を

食品を調理して提供したい場合には、事前に会場へ電源の有無や調理の可否を確認しましょう。電子レンジや調理器具は自社で準備が必要になることがほとんどですので、商品とあわせて準備を進めましょう。

## 4 商談会における目標を設定しましょう

商談会の最終的な目的は、1件でも多く新しい取引先を確保することです。商談に臨むにあたって、新規取引先獲得につながるアクションを明確にしましょう。また、効果測定を行うために、定量的な目標を設定しましょう。

### 目標設定の例

- ターゲット顧客獲得数：●先と商談をする、●先へ商談を申し込むなど
- 受注：新規受注金額●万円
- 次回アポイントメント獲得数：●先のアポイントメントを獲得
- 契約件数：新規契約件数●件

### PLUS ONE

### 次回の目標設定のために、 商談相手へのアンケートを準備することもおすすめです

商談時に商談相手へアンケートの回答を依頼し、商品や商談内容に対してフィードバックをもらうことも有効です。アンケートを準備する場合には、次の内容を盛り込みましょう。

- 商品説明・デモンストレーションの分かりやすさ
- ニーズへの適合度
- 商品の改善点などのコメント

## 5 商談シナリオを作りロールプレイングをしましょう

商談時間は1社あたり15～30分と短い場合がほとんどです。限られた時間で、効果的に自社商品の魅力や商談相手のニーズに合致していることを伝え、成約につなげることが重要となります。実際に商談シナリオを作り、ロールプレイングをすることで、商談の質を高めましょう。

### ■ 商談シナリオを作成しましょう

商談会により、形式や商談時間は異なりますので、事前に確認したうえでおおまかな商談のシナリオを作成しましょう。

#### 商談シナリオ例（事前に商談相手が決まっている、商談時間20分の場合）

| フェーズ   | 内容                                                               | 所要時間 |
|--------|------------------------------------------------------------------|------|
| 挨拶     | ・挨拶・名刺交換・自己紹介(双方)                                                | 2分   |
| 導入     | ・簡単に商談相手のニーズや困りごとをヒアリング                                          | 3分   |
| 提案     | ・事前に準備した資料に基づき会社紹介と商品説明<br>・デモンストレーションや試食を実施、サンプル提供              | 7分   |
| クロージング | ・質疑応答<br>・商談後のアクションや見積り・サンプル提供等の要望を確認<br>・(できれば)次回商談のアポイントメントを取る | 5分   |
| アンケート  | ・アンケートの回答依頼・回収                                                   | 3分   |

### ■ ロールプレイングを行いましょう

商談シナリオをもとにロールプレイングを行いましょう。従業員や支援機関の担当者へ商談相手役をお願いし、フィードバックをもらうようにしましょう。時間を計り、流れを意識しながらロールプレイングを行うことが重要です。



何度かロールプレイングをしたけど、やっぱり不安だな…

想定問答集や質疑応対シナリオを作成してみたいか？  
質問への対応がスムーズにできると、商談相手からの信頼が増すとともに、不安も和らぐはず！



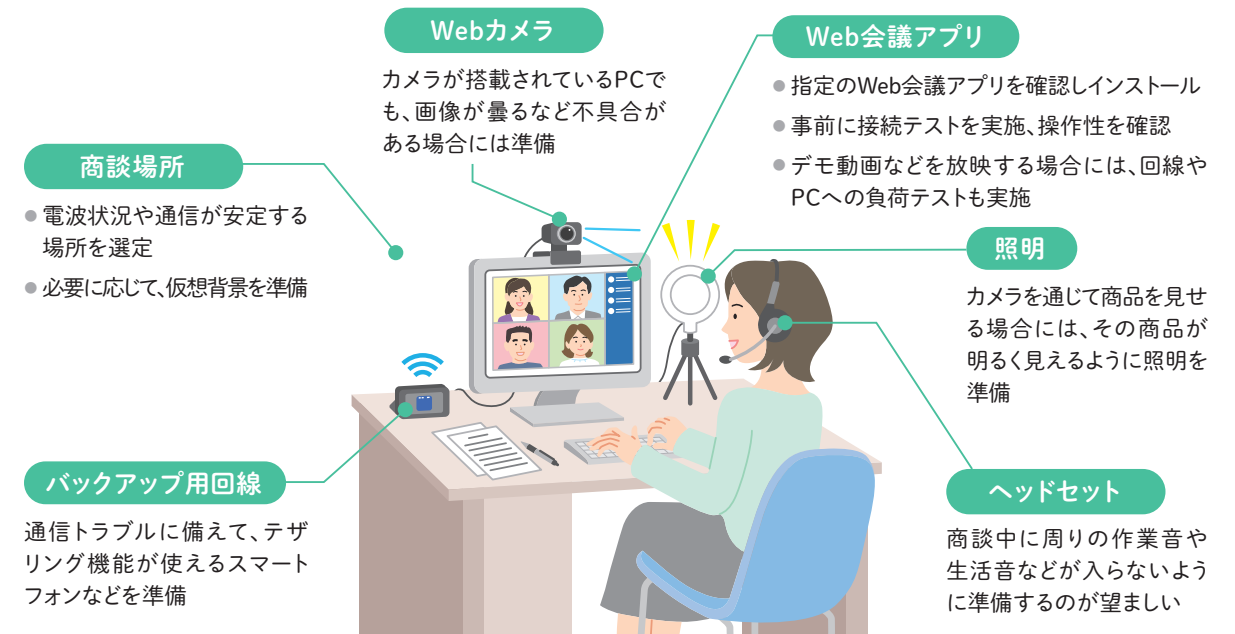
### はじめてのオンライン商談会、どんな準備が必要？

オンライン商談会への参加を検討しています。オンラインでの商談が初めてのため不安です。どんな準備をしたらよいでしょうか？



Web会議システムが普及し、最近ではオンライン商談会の開催も増えています。オンライン商談会は、遠方の商談相手とも商談できるなどメリットも多くあります。ただし、対面での商談とは異なった準備が必要になるので、スムーズな進行のために準備をしっかりと行いましょう。オンラインならではの機能を活用することが、成功へのカギとなります。

### ✓ 設備の準備は入念に



### ✓ オンラインならではの工夫や準備を

#### サンプルを事前に送付

商談相手が決まっており、事務局の許可が得られた場合には、事前に商談相手へサンプル品を送付しましょう。味や食感などを事前に感じてもらうことができ、商談時の説得力が高まります。あわせて、商談資料についても事前に送付すると、当日の商談をスムーズに進めることができます。

#### 臨場感を演出

商品紹介の動画を放映する、手元カメラを使いデモンストレーションの様子を写すなど、オンラインでも臨場感を伝えられるような工夫をしましょう。

#### 念入りのロールプレイング

商談時には、Web会議アプリ上で「画面の共有化」や「画面の切り替え」、「動画の放映」などの操作が必要になります。それらの操作も踏まえた商談シナリオを作成しロールプレイングを行いましょう。商談実施者とは別に、PC操作に詳しい従業員にPC操作を担当してもらうのもよいでしょう。



準備ができたらいいよ本番です。  
最終確認をしっかりと行い、今までの準備を成果につなげましょう。

### ■ 資料、サンプル、デモンストレーション媒体、器具、備品などの確認

資料やサンプルの数量には余裕を持ち、予備やバックアップも準備しておきましょう。

#### 商談会当日の持ち物リスト

- ☐ 商談に使用する資料(会社概要資料、商品説明資料、商品カタログ、価格表・見積書、品質検査資料、配布用チラシ、アンケート用紙など)
- ☐ 配布用サンプル、デモンストレーション媒体
- ☐ 商談時に商談相手に提供する飲料(お茶・水など)
- ☐ デモンストレーション動画を放映する場合には、動画放映用のノートPC及びモニター、バッテリー、延長コードなど
- ☐ 試食提供時に使用する材料、調味料、調理器具、トレイ、カトラリー、消毒具、お手拭き、ごみ袋など
- ☐ 商談相手がサンプルなどを持ち帰るための手提げ袋やノベルティなど
- ☐ メモ用紙や文房具(ペン(複数色)、ガムテープ、セロハンテープ、両面テープ、ふせん、クリアファイルなど)
- ☐ 撤収時用の段ボール、宅配便伝票(無地)
- ☐ 自社メンバー一人一人の名刺

#### アドバイス 資料や備品などは事前送付しましょう

事務局に確認のうえ、備品などを事前に会場に送付しておく手段もあります。その場合、配送品を受け取ってもらえる担当者の氏名と連絡先を確認したうえで、配送伝票の番号を控えておき、確実に会場へ備品が届いたことを確認しておきましょう。

### ■ 役割分担の確認

複数人(2、3名程度)で商談に臨む場合には、説明を行う主担当とサポート担当の役割分担を決めておくこととスムーズに商談を進めることができます。準備したシナリオや当日のスケジュールを今一度確認しましょう。

#### 試食・デモンストレーション担当

試食や調理のデモンストレーションを実行しながら商品の強みや利用例を商談相手へ伝える

#### 商談補助担当

商談時に資料を適切なタイミングで渡し、商談相手のコメントなどを記録する

#### 営業責任担当

過去の営業事例などをもとに商談相手からの質問に対して適切に回答する



#### いざ商談開始! 商談中のこんな時、どうしたら?

商談がロールプレイング時に想定していた流れと異なり、うまく話を進められず焦ってしまいます。どのように対処したらよいでしょうか?



うまく話がまとまらなと感じる次のような場面では、まずは落ち着いて、ポイントを押さえながら話を進めるようにしましょう。

- ✓ **商談の流れが崩れた場合**  
残り時間を確認しつつ相手の話に対応し、商品の紹介や次回アポイントメントの取得、アンケートの回収といった目標達成につながる事項に優先的に取り組むようにしましょう。
- ✓ **会話が盛り上がらない**  
他にもニーズや困りごとがないかを聞き出し、それに対応する事例を話しましょう。
- ✓ **時間が足りない**  
資料とサンプルを渡し、次回アポイントメントの取得に専念しましょう。



商談会は参加することが目的ではなく、新規取引先を獲得することが目的です。そのためには、商談会後に商談相手へアプローチすることが重要です。商談会後の時間経過に伴って、適切なアプローチを行いましょう。

### ■ 商談会後のアプローチ時期とアプローチ内容

| アプローチ時期 | アプローチ内容                                                                                                                            |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24時間以内  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● お礼メール・手紙の送信・送付(お礼と関係の継続をお願いする)</li> <li>● 入手した名刺や商談内容のデータベース化と優先順位付け</li> </ul>           |
| 1週間以内   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● フォローアップの電話やメール送信(商談相手の追加要望確認など)</li> </ul>                                                |
| 2週間以内   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 検討状況伺いと次回商談のアポイントメント要請</li> </ul>                                                         |
| 3週間目以降  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 再度アポイントメントを要請し、反応がない場合は将来の取引見込み先としてリスト化</li> <li>● 定期的にアプローチしつつ、新商品が出た場合には再度案内</li> </ul> |

商談相手からの意見は自社商品の改善のヒントにもなります。得たアンケート結果やコメントをもとに、商品のブラッシュアップを行い、次の商談につなげましょう。

### ■ 商談会後に振り返るべき6つのポイント

1. 設定した目標の達成度(名刺交換数・商談件数・成約率など)
2. 商談の質(ヒアリング・プレゼンテーション・クロージングの精度)
3. 事前準備の適切性(ターゲット選定・資料・デモンストレーション・役割分担・サンプル品などの数量過不足)
4. 商談会後のフォローアップ体制(リード管理・追客の成功率)
5. 商談相手の声とアンケート結果の分析
6. 改善点と次回商談会参加時の施策の検討(成功事例を活かし、次の商談会での取組みを強化)

一度の商談会で多くの成約に結びつかなかったとしても、諦めずに経験を積んで何度も挑戦することが大切です! その理由は、商談会に参加することで、自社の経営戦略の再確認ができる、自社商品に対する社外・顧客の意見を収集できる、準備・段取りをする過程で自社内のチームビルディングにつながるなど、副次的な効果が大いからです。2回、3回と商談会への参加経験を積み、いずれは大規模な展示会などに出席できるように全社一丸となって取り組んでいきましょう!



## 巻末付録 商談会段取りチェックシート

本冊子で解説した内容を、STEPごとにまとめました。商談会参加へ向けての準備の際にご活用ください。

### STEP 1 商談会を探してエントリー（12ヵ月～6ヵ月前）

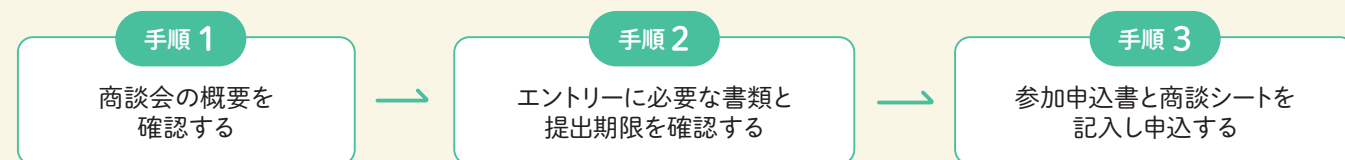
#### ☐ 商談会を探す前に商談相手のニーズを考えましょう

- ☐ 過去の売上や購入客の特徴などから、買ってくれた理由や他社と差別化できている点を整理
- ☐ 自社に影響を及ぼす外部環境を整理
- ☐ 自社商品が活かせるチャンスを探す
- ☐ 商談相手とそのニーズを想定し、どのように相手のニーズを満たすことができるか考える

#### ☐ 出会いたい商談相手が参加する可能性の高い商談会を探しましょう

- ☐ インターネットでキーワードを入力して検索する
- ☐ 地域の支援機関から情報を得る

#### ☐ 商談会にエントリーしましょう



### STEP 2 商談会に向けて準備（6ヵ月～1日前）

#### ☐ 「商談会やることリスト」を作り、準備を進めましょう

- ☐ 商談用の資料を作成する  
商談相手を知り、商談相手の目線に立って自社商品をアピールする資料を作成
- ☐ 持ち帰りサンプルやデモンストレーションの用意をする  
説明書を付ける、持ち帰り用の袋を準備する、短時間でデモンストレーションを行うなど商談相手のニーズを意識
- ☐ 商談会における目標を設定する  
目標設定により、新規取引先獲得につながるアクションを明確に
- ☐ 商談のシナリオを作りロールプレイングをする  
限られた時間で成約につなげるために、話の順序やクロージング、想定問答を考えて練習

### STEP 3 商談会に参加（当日）

#### ☐ 資料、サンプル、デモンストレーション媒体、器具、備品などの確認をしましょう

商談に使用する資料やサンプル、商談相手に提供する飲料など、忘れ物が無いか確認する

#### ☐ 役割分担の確認をしましょう

商談に臨むメンバーについて、商談補佐担当や営業責任担当などの役割を決め、シナリオを確認する

#### ☐ 商談中に慌てないよう、様々なケースを想定しましょう

商談がロールプレイング時に想定していた流れと異なり、うまく話を進められない場合など様々なケースを想定し、臨機応変に対応できるようにする

### STEP 4 商談会後のアプローチ（参加日～1ヵ月後）

#### ☐ 時期に応じたアプローチを行いましょう

- ☐ 24時間以内にお礼のメールや商談内容のデータベース化と優先順位付けを行う
- ☐ 1週間以内にフォローアップの電話や追加要望などを確認するメールを送信する
- ☐ 2週間以内に検討状況の伺いと次回商談のアポイントメントの要請を行う
- ☐ 3週間目以降に反応がない場合は、将来の取引見込み先としてリスト化し、定期的にアプローチする

### STEP 5 振り返り

#### ☐ 商談会後に次のポイントを確認し、振り返りましょう

- ☐ 設定した目標の達成度（名刺交換数・商談件数・成約率など）
- ☐ 商談の質（ヒアリング・プレゼンテーション・クロージングの精度）
- ☐ 事前準備の適切性（ターゲット選定・資料・デモンストレーション・役割分担・サンプル品などの数量過不足）
- ☐ 商談会後のフォローアップ体制（リード管理・追客の成功率）
- ☐ 商談相手の声とアンケート結果の分析
- ☐ 改善点と次回商談会参加時の施策の検討（成功事例を活かし、次の商談会での取組みを強化）

この冊子では、商談会の基礎知識や参加方法から商談会後の振り返りまで、商談会に関する一連の流れをお伝えしました。  
準備は少し大変ですが、このガイドブックを参考にして積極的に商談会へ参加していただき、ぜひ新しい取引先を獲得してください！応援しています！





著者プロフィール

## 岩崎 真朗

●中小企業診断士 ●伴走型経営支援研究所 所長

大手百貨店勤務時に、デパ地下バイヤーとして店舗のイベント企画・運営を多数担当。

売れ筋商品を見極めるバイヤー目線で中小企業・小規模事業者の販路開拓支援とそれに伴う商談会対応支援、店舗を持つ小売業やサービス業の販売促進や商品開発の支援などを中心に活動。

## 日本公庫からのご案内

### インターネット申込

借入申込のお手続きは「インターネット申込」をご利用いただけます。

インターネット上でお申込手続きが完結

24時間365日いつでもお申込み可能

来店・郵送よりスピーディーに完結



詳細はこちら

### 事業資金お問合せチャット

事業資金に関するご質問にお答えするチャットボットです。24時間365日ご利用いただけます。

事業資金のご質問にお答えします

事業資金  
お問合せチャット



ご利用はこちら



## 日本政策金融公庫

国民生活事業

発行

日本政策金融公庫 国民生活事業本部  
顧客支援室

〒100-0004

東京都千代田区大手町 1-9-4

大手町フィナンシャルシティ ノースタワー

### 日本公庫ダイレクトアプリ

各種お手続きや経営お役立ち情報などのサービスをご提供しています。

詳細は  
こちら



### LINE 公式アカウント

経営の"プラス"になる情報やサービスをLINEでお届けします。

友だち追加は  
こちら！

