

■クルーズ船内プロモーションの現状と課題について①

【船内プロモーションの現状】

- ・ 船内での泡盛ニーズがあるかどうか分からないので、取り組みを躊躇している。
- ・ 船内プロモーションをするにあたり、費用対効果の部分で躊躇している。

【船内プロモーションの課題】

- ・ 船内での効果的な販促プロモーションの実施。
- ・ 船内で継続的に展開するための販売ブース（お土産品コーナー）設置。
- ・ 船内のレストランやBAR等での取り扱いの拡大。
- ・ 船内の販売スタッフ等への効果的なレクチャーの方法
- ・ 下船時の消費拡大のための誘導方法。（寄港バースで酒造所出店による販売機会の充実）

※船内プロモーションを実施をする上での大前提として…

しっかり「琉球泡盛」がどういうお酒なのかをまずは「認知」させることが最優先。
また、興味関心をしっかり植え付けるための「体験企画」を充実させることが必要である。

※消費者の興味関心を促すために【体験試飲会】【泡盛の情報発信策】などを継続的に実施することで消費者の心理過程の段階的な定着、そして船内事業者の商材としての活用理由に繋がると考える。

■クルーズ船内プロモーションの現状と課題について②

【船内プロモーションの事例】

- ・酒造所名 : 忠孝酒造株式会社
- ・スタークルーズ社（2016年4月より契約。アクエリアス号・ヴァーゴ号・リブラ号）
- ・実施内容 : 販売ブースとして、自社商品を常設販売している。船内職員の方に、琉球泡盛の知識を踏まえて、飲み方提案などの基本的なセールストークのレクチャーを行い、泡盛やリキュールなど、乗船ゲストの方々にオススメしながら、自社商品の販売につなげている。
- ・ゲンティン香港社(2017年5月契約)／ワールドドリーム号
- ・実施内容 : 2017より毎年5月に大城勤代表が、乗船ゲスト向け泡盛セミナー【Awamori Talk & Tasting Workshop】（正味2時間程度）を実施。それとあわせ、料飲担当者向け泡盛講座も実施。
（ゲンティンドリーム号2017年実施・ワールドドリーム号2018年実施）
- ・課題 : 売り子の定着率や売り子のスキルによって販売状況が変わることが課題と考える。販売スタッフの方に蔵見学などを行い、商品説明や提案力の強化などに努めている。



※写真については、忠孝酒造にてスタークルーズ船内で実施している販売ブースの様態です。

■クルーズ船内での包括的プロモーション概要①

船内プロモーション施策として

- ・ 実施日時 平成30年9月14日（金）～9月16日（日）
- ・ 開催場所 ゲンティン香港 ワールドドリームクルーズ船内
- ・ 対応者 沖縄県酒造組合職員 2名
 泡盛の女王（泡盛マイスター資格取得者） 1名
- ・ 施策内容 ①琉球泡盛の試飲体験会
 ②泡盛を用いたレクチャーの開催（バーテンダー及びVIP向けレクチャー）
 ③シェフの特別コースの際に、日本料理と泡盛をペアリング企画を実施
 （レストランメニューとの連携）
 ※泡盛PV(1 6 分尺) の放映は現在調整中（簡体語吹き替え版で放映）
- ・ その他 ゲンティン香港25周年イベントと連動して、JA沖縄との食材タイアップ
 プロモーションの展開（沖縄食材と泡盛のマッチング・ペアリング提案など）



■クルーズ船内での包括的プロモーション概要②

・クルーズ船 の概要

ワールドドリームクルーズ

キャパシティ：（１９階） 乗客者数（ゲスト）５０００名、船員及び乗務員：約２０００名

アジア初のプレミアム客船で、中国料理からアジア料理、西洋料理にいたるまでの幅広い美食レストランをはじめ、趣向を凝らしたBARの数々、ワールドクラスのエンターテインメント、西洋と東洋の２スタイルで展開する自慢のスパ、インターナショナルブランドを取り揃えたショップなど、老若男女問わず楽しめる施設を完備。

※ミシュラン３つ星シェフ アルヴィン・レオン氏による「テイスト・ザ・ドリーム-ワイン&ダイニング・アットシー」がテーマとなるセレブ食事会や、中国料理と日本料理：“海と航海”をテーマにしたコース料理でおもてなします。

・開催時期 及び概要

2018年9月14日（金）～9月16日（日） 香港近辺の公海を周遊

乗船者数（ゲスト）：３５００名～４０００名

乗船国籍者：中華圏は９割（主として香港、一部中国本土）、多国籍は１割

①午前中（正味一時間程度） 大ロビーにて泡盛試飲会の開催

※あわせて泡盛PVの上映も実施（１時間で中国語と英語両方を放映）

②午後：レストラン職員及びバーデーターへのレクチャー

※あわせて泡盛PVの上映も実施（中国語と英語両方を放映。放映時間は調整中）

③夜：BARでの泡盛スペシャルタイム カクテルの提供

※シェフによるディナーショーにおいて、日本料理コース（沖縄和牛も含めて）に琉球泡盛とあわせたペアリングとして提供を行う。

■クルーズ船内での包括的プロモーション概要③

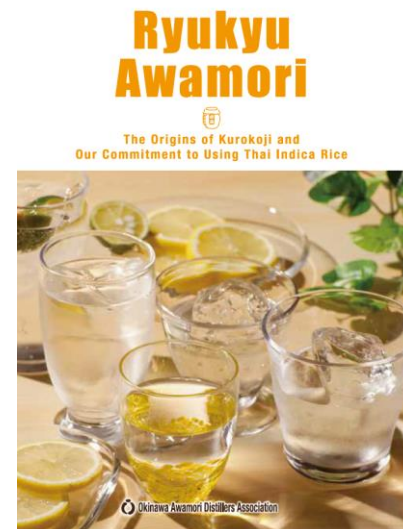
施策内容①：琉球泡盛の試飲プロモーションの開催

46の泡盛酒造所の【代表銘柄】及び【泡盛ベースのリキュール】の試飲提供

※泡盛は各社の代表銘柄を各1本720ml
ボトルで46本準備する。
リキュールは柑橘系を中心に10種類
程度を準備する。

※試飲提供は「ロック」「ストレート」を中心に
ミニカップなどで提供する。
割り材を使用した提供方法（シークワサーなど）に
ついてはクルーズ船と要調整。

※試飲スペースは、幅4m×奥行き2mのコーナーを
設置し、広告装飾等を行いながらPRを実施する。



■ 琉球泡盛 推奨商品リスト (案)

各酒造所が、推奨する各社の試飲推奨商品をPR

右記の商品一覧について【年代】【度数】【酒類別】でカテゴリー分けした説明シートを作成する。

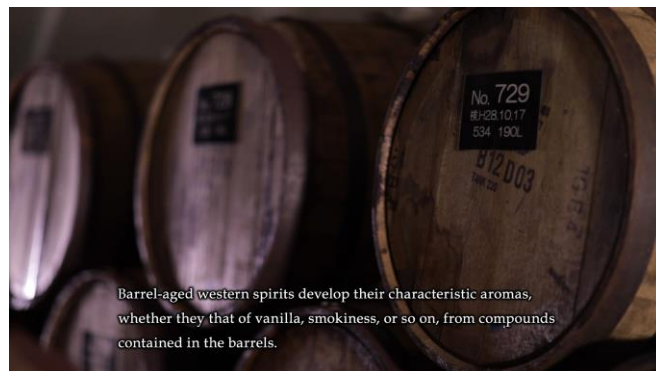
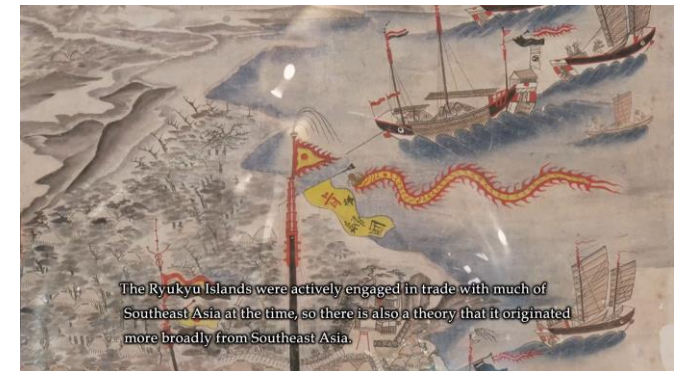
味わいのマトリックス表や、香味の解析チャートを、
今後は外部監修のもと消費者の方々により比較しやすい指標を作成し提案できるツールを作成する。

観光商材用 各酒造所 一般酒・古酒 推奨商品リスト				
No.	酒造社名	商品名	度数	所在地
1	上原酒造(株)	神泉 7年古酒	43度	糸満市
2	忠孝酒造(株)	古琉球 12年	25度	豊見城市
3	神谷酒造所	南光 9年古酒	30度	八重瀬町
4	(株)津波古酒造	太平 10年古酒	44度	那覇市
5	宮里酒造所	春雨カリースペシャル	30度	那覇市
6	久米仙酒造(株)	久米仙 13年古酒 ゴールド	43度	那覇市
7	まさひろ酒造(株)	黄金まさひろ 8年古酒	30度	糸満市
8	(株)石川酒造場	壺仕込 5年古酒	30度	西原町
9	咲元酒造(資)	咲元 11年古酒	43度	那覇市
10	瑞泉酒造(株)	瑞泉 King 10年古酒	30度	那覇市
11	(有)識名酒造	時雨2003年蒸留 29度	29度	那覇市
12	瑞穂酒造(株)	古都首里10年	25度	那覇市
13	(株)久米島の久米仙	久米島の久米仙 壺貯蔵3年古酒	44度	久米島町
14	米島酒造(株)	久米島	30度	久米島町
15	北谷長老酒造工場(株)	北谷長老 古酒	25度	北谷町
16	(有)比嘉酒造	残波プレミアム 5年古酒	35度	読谷村
17	新里酒造株式会社	琉球ゴールド	30度	うるま市
18	有限会社神村酒造	暖流古酒	40度	うるま市
19	(資)津嘉山酒造所	國華 3年古酒	42度	名護市
20	(資)恩納酒造所	萬座古酒 グリーン	25度	恩納村
21	(有)金武酒造	龍 5年古酒	25度	金武町
22	崎山酒造廠	松藤 沖縄限定 3年古酒	30度	金武町
23	(名)田嘉里酒造所	山原くいな 10年古酒	43度	大宜味村
24	(株)龍泉酒造	龍泉 3年古酒	43度	名護市
25	(有)今帰仁酒造	美しき古里 古酒	30度	今帰仁村
26	(有)山川酒造	さくらいちばん 5年古酒	25度	本部町
27	(資)伊是名酒造所	伊是名島 5年古酒	30度	伊是名村
28	伊平屋酒造所	照島 8年古酒	30度	伊平屋村
29	ヘリオス酒造(株)	くら 3年古酒	25度	名護市
30	池間酒造(有)	瑞光 熟成古酒	40度	宮古島市
31	(株)渡久山酒造	豊年 古酒	35度	宮古島市
32	菊之露酒造(株)	菊之露 古酒 7年	38度	宮古島市
33	沖之光酒造(資)	沖之光 10年古酒	30度	宮古島市
34	(株)宮の華	宮の華 熟成古酒	30度	宮古島市
35	(株)多良川	特選古酒 琉球王朝	30度	宮古島市
36	池原酒造所	白百合古酒	43度	石垣市
37	(有)八重泉酒造	八重泉 2010年謹製 八重山	30度	石垣市
38	(株)玉那覇酒造所	玉の露 金 5年古酒	43度	石垣市
39	請福酒造(有)	請福 月虹	30度	石垣市
40	(有)高嶺酒造所	おもと 3年古酒 シルバー	30度	石垣市
41	仲間酒造所	宮之鶴	30度	石垣市
42	(名)崎元酒造所	3年古酒 与那国米仕込み	30度	与那国町
43	国泉泡盛(名)	どなん	25度	与那国町
44	波照間酒造所	泡波	30度	武富町
45	入波平酒造株式会社	舞富名	30度	与那国町
46	沖縄県酒造協同組合	海乃邦 平成28年度県知事賞受賞酒	43度	那覇市

■クルーズ船内での包括的プロモーション概要④

施策内容②：琉球泡盛のプロモーションビデオの放映

【簡体語】【繁体語】【英語】用の泡盛の歴史や文化、製造工程や飲み方提案などのPRビデオ16分ほどの尺で、各言語ごとで吹き替え及びテロップ対応をしております。



■クルーズ船内での包括的プロモーション概要⑤

施策内容③： レストランやBARの職員に対しての泡盛活用レクチャーの開催

クルーズ船内で勤務するレストランや、BARの職員の方々に、琉球泡盛を用いた商品レクチャーを実施します。

具体的には、レストラン職員の方々には、料理にあわせた泡盛の飲み方提案を進めます。

BAR職員の方々には、泡盛をベースとした基本的なカクテル提案を致します。

船内のゲストの方々に、泡盛を日常酒として、体験してもらうきっかけづくりとして、上記のシーンで泡盛が提供できるような、作り方及び提案レクチャーを実施致します。

※泡盛ベースカクテル・泡盛サングリアなど、泡盛導入編としての飲み方提案施策をレクチャー

