



# 第三回 クラウドイットセミナー

中国市場へダイレクトアプローチ「ホテル越境EC」への取り組み

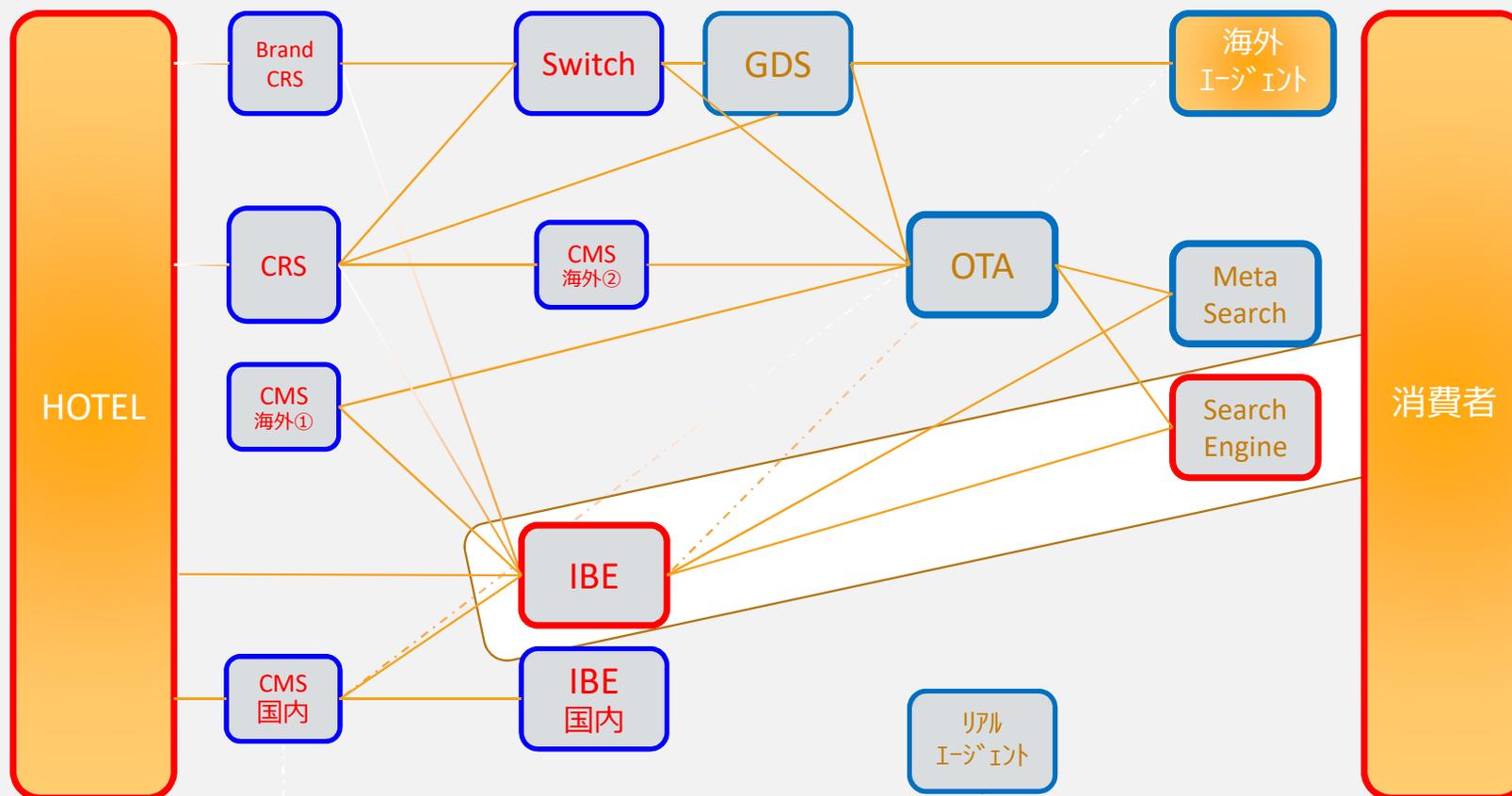
クラウドイット株式会社

## 本日の式次第

- 14 : 00 ご挨拶 クラウドイット株式会社 代表取締役社長 板倉康和
- 14 : 05 中国オンラインビジネスの難しさ クラウドイット 板倉康和
- 14 : 35 中国オンライン予約ビジネスの現状 チャイナオンライン
- 15 : 15 ネットワーキング コーヒーブレイク
- 15 : 45 中国オンラインビジネスソリューション チャイナオンライン
- 17 : 15 セミナー終了
- 18 : 00 懇親会

# 中国オンラインビジネスの難しさ

# 流通経路から見る本日の議論の場所



## 中国からの予約の動き

### 2016年12月 訪日外客数 (JNTO推計値)

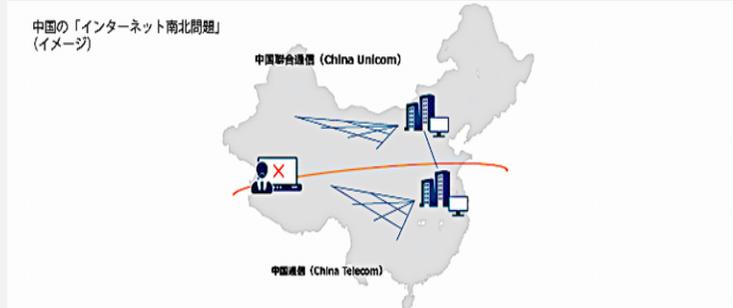
Visitor Arrivals for Dec. 2016 (Preliminary figures by JNTO)

国・地域	Country/Area	総数 Total			総数 Total		
		2015年 12月	2016年 12月	伸率(%)	2015年 1月~12月	2016年 1月~12月	伸率(%)
総数	Grand Total	1,773,130	2,050,600	15.6	19,737,409	24,039,000	21.8
韓国	South Korea	415,656	494,400	18.9	4,002,095	5,090,300	27.2
中国	China	347,034	427,500	23.2	4,993,689	6,373,000	27.6
台湾	Taiwan	265,811	278,700	4.8	3,677,075	4,167,400	13.3
香港	Hong Kong	157,425	189,800	20.6	1,524,292	1,839,200	20.7
タイ	Thailand	93,478	96,400	3.1	796,731	901,400	13.1

中国本土からの訪問者は多いが、オンラインビジネスでは姿が見えない。

- AirBnB (途家) ?
- 地方へ分散した?
- ツアー利用が多い?
- クルーズ?
- Ctripは万能じゃない?

# 中国インターネットの特殊事情



川を渡ると速度が落ちる  
インターネット南北問題

主要アプリへの制限  
Google SEMの効果なし！

海外とのインターネット事情は  
極めて悪い。  
ドメインによっては弾かれる。

E-commerce  
への期待は  
大きい

表示に時間がかか  
かる。

検索エンジン  
に自社ドメイ  
ンが出ない。

中国の消費者  
に届く情報発  
信ができない。

## 今日のセミナーのテーマ

**いかに中国の人たちに自社のブランドを浸透させ、  
コンバージョンを上げるのか？**

**ソリューションは中国国内ベンダーが提供するが、  
自社の売り物プロモーションは自社で作る。**

# 中国の価値判断

真的

ブランドの直接情報発信

假的

OTAの中の多数の一部

## 中国に対するブランドイメージ浸透

- 日本人のおもてなし精神。
- 日本のちょっと共通な歴史。
- 多種多様な食事。和食の多様性。
- 日本の色鮮やかな豊かな自然。
- おしゃれでかわいい文化。
- 宿泊価格は安くとも高くとも良い。
- 温泉大好き。

ホテルの部屋や高級さの必要性は低い。

真の日本らしさを楽しめる真の日本のホテルであることが重要

爆買のプライオリティは低い。

自ホテルの情報発信  
内容がプロダクトアウト  
になっている。

プロモーションは値引きではない。  
OTAでは表現できない自館  
の経験価値を売る。

# インバウンドマーケットの 概要と消費トレンド

～自社外国語サイトにおける取り組みに向けて～

# 「モノ消費」から「コト消費」へ

● 訪日旅行の  
リピーター増加



“爆買い”から  
化粧品・日用品  
志向へ

● アジア人生活  
者の消費の成熟



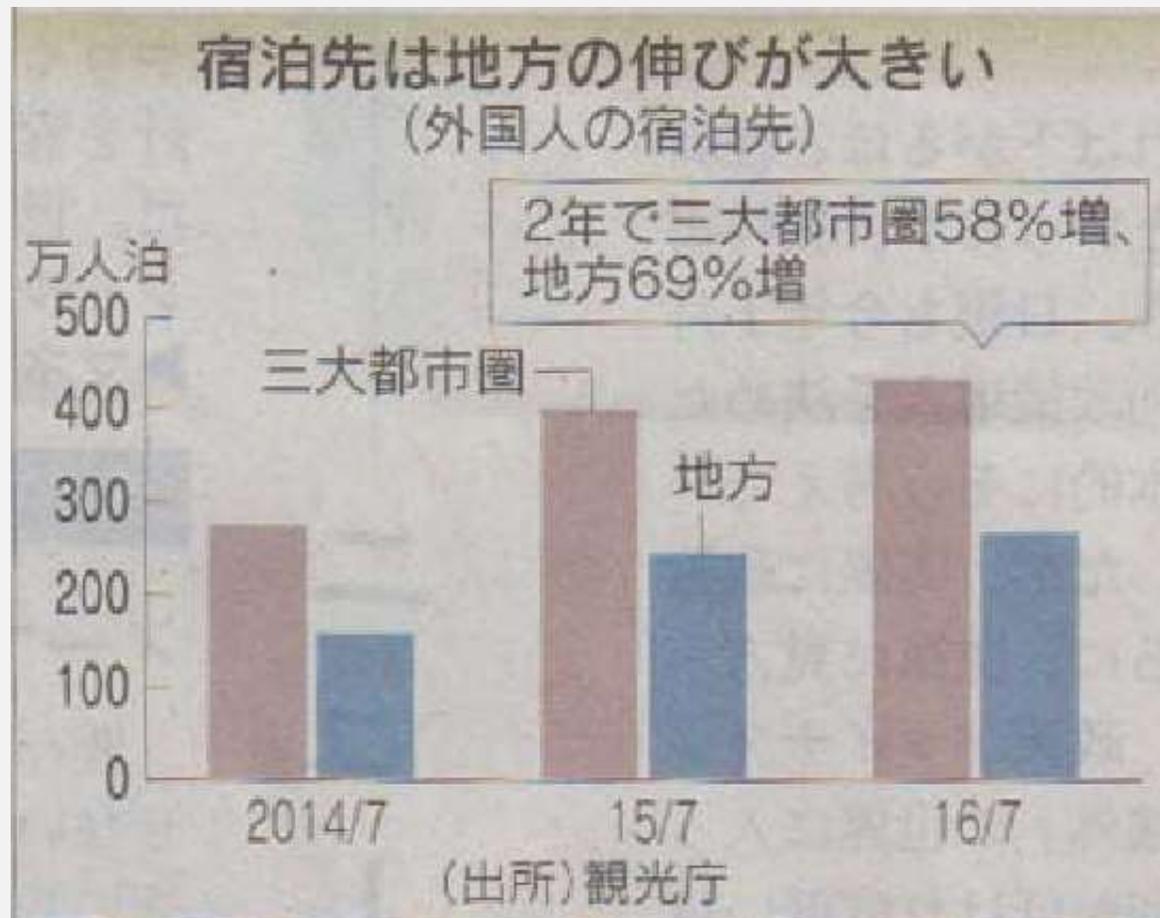
日本ならではの  
体験を楽しむ  
「コト消費」志向  
へ



自然や温泉などを  
求める地方人気の  
高まり期待



# 訪日観光 地方にポテンシャル



# 夏休みに日本でしたこと

夏休み期間中にしたこと	
1位 買い物をした	1位 焼き鳥
2 日本料理を食べた	2 ラーメン
3 温泉に入った	3 串カツ
4 お寺に行った	4 すし
5 着物を着た	5 カレーライス
6 撮影をした	6 スイーツ
7 ライトアップ(夜景)を見た	7 パン
8 溪流下りをした	8 日本酒
9 ゲームセンターに行った	9 和菓子
10 ・鹿を見た ・ポケモンをゲットした ・舞妓さんになった	10 お菓子



中国のSNS「新浪微博（ウェイボ）」に2016年6～8月に投稿された日本旅行に関する口コミ約894万件の分析による

（女性6割、個人旅行7割超）

出典：日経MJ新聞 2016/10/7



# 様々な日本体験

The collage features several elements: a photo of a busy izakaya bar with a sign that reads '統領'; a screenshot of a TripAdvisor listing for 'Japanese Food and Drink Izakaya Tour in Tokyo with Local Guide' with a price of JP¥11,039; a screenshot of a TripAdvisor listing for 'Shinshu Ishii Miso' showing wooden barrels; a circular blue graphic with the text '和食' (Washoku); and a screenshot of a TripAdvisor review for 'Oishii Tokyo Food Tours'.

和食

■ 中国の日本旅行ガイド本より  
「日本のグルメ：10大人気メニュー」

1. 刺身
2. 寿司
3. 天ぷら丼
4. もんじゃ焼き
5. ラーメン
6. しゃぶしゃぶ
7. オムライス
8. おでん
9. 幕の内御膳
10. お好み焼き

出典：  
『日本完全攻略』  
清華大学出版社

出典：TripAdvisor

# 様々な日本体験

## Top 10 foods to try in Japan

Don't leave Japan without trying...



### Sushi

Put simply, sushi is raw fish served on rice seasoned lightly with vinegar. It's in the variety of flavours and textures – like tangy, creamy *uni* (sea urchin roe) and plump, juicy, *ama-ebi* (sweet shrimp) – that things get interesting. Despite sushi's lofty image, it has a humble origin: street food.

Sample [sushi](#) yourself

### Ramen

Ramen, egg noodles in a salty broth, is Japan's favourite late night meal. It's also the perfect example of an imported dish – in this case from China – that the Japanese have made completely and deliciously their own. There are four major soup styles: *tonkotsu* (pork bone), miso, soy sauce and salt. Fukuoka is particularly famous for its rich *tonkotsu* ramen; pungent miso ramen is a speciality of Hokkaido.

### Unagi

Unagi is river eel grilled over charcoal and lacquered with a sweet barbecue sauce. According to folklore, unagi is the ideal antidote to the heat and humidity of Japan's stultifying summers. It's a delicacy evocative of old Japan and most restaurants that specialize in eel have a wonderfully traditional feel. Fresh, wild-caught unagi is available May through October.

### Tempura

Light and fluffy tempura is Japan's contribution to the world of deep-fried foods (though it likely originated with Portuguese traders). The batter-coated seafood and vegetables are traditionally fried in sesame oil and served with either a tiny pool of salt or a dish of soy sauce-flavoured broth spiked with grated radish for dipping. Do not miss out on *ebi-ten* (tempura prawns).

Try making your own [crispy-fried prawns](#)

### Kaiseki

Part dinner, part work of art, *kaiseki* is Japan's haute cuisine. It originated centuries ago alongside the tea ceremony in Kyoto (and Kyoto remains the capital of *kaiseki*). There's no menu, just a procession of small courses meticulously arranged on exquisite crockery. Only fresh ingredients are used and each dish is designed to evoke the current season.



### Shabu-Shabu

Shabu-shabu is the Japanese onomatopoeia for the sound of thin slices of beef or pork being swished around with chopsticks in bubbling broth. It's a decadent dish, with platters of marbled meat brought to the table for diners to cook themselves – it takes only a moment – one mouthful at a time.

### Okonomiyaki

Literally "grilled as you like," *okonomiyaki* is Japanese comfort food at its best, and a clear violation of the typical refined image of Japanese food. It's a savoury pancake filled with any number of things (but usually cabbage and pork) and topped with fish flakes, dried seaweed, mayonnaise and a Worcester-style sauce. It's also a lot of fun: At most restaurants, diners grill the dish themselves at a hotplate built into the table.

### Tonkatsu

Tonkatsu, breaded and deep-fried pork cutlet, dates to the late 19th Century when Japan threw open its doors to Western influence. But never mind the European origin: the ingredients and attention to detail are thoroughly Japanese. Tonkatsu – especially when it's *kuro-but*a (Berkshire pork) from Kagoshima – is melt-in-your-mouth tender, served with a side of miso soup and a mountain of shredded cabbage.

Try our version of [katsu pork](#)

### Yakitori

A cold beer and a few skewers of yakitori – charcoal grilled chicken – is an evening ritual for many of Japan's weekday warriors. Nearly every part of the chicken is on the menu, all grilled to perfection, seasoned with either *shio* (salt) or *tare* (a sweet soy sauce-based sauce) and served with a side of friendly banter.

## 和食

■ BBC Good Food  
より  
「日本で味わうべき  
和食TOP10」

1. 刺身
2. ラーメン
3. うなぎ
4. 天ぷら
5. 会席
6. そば
7. しゃぶしゃぶ
8. お好み焼き
9. とんかつ
10. 焼き鳥

Copyright by CLOUD IT, Inc 2014, 2017

出典 : <http://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/top-10-foods-try-japan>

# 様々な日本体験

**Cooking School Yuka Mazda**  
389 Reviews | #1 of 12 Food & Drink in Minato | Certificate of Excellence  
Shinagawa / Gotanda | Lessons & Workshops, Cooking Classes, Food & Drink, Classes & Workshops

**Kimono Photo Studio Wa**  
24 Reviews | #1 of 16 Shopping in Shinagawa  
Shinagawa / Gotanda | Cultural Tours, Gift & Specialty Shops, Shopping, Outdoor Activities, Tours, More

**TripAdvisor Reviewer Highlights**

**"Highlight of my trip"**  
I was a bit on the fence about booking this class (I was traveling alone and didn't want to feel out of group. I'm glad I went ahead and booked. Yuka, the instructor, is a really nice person and the class was a highlight of my trip. I highly recommend it to anyone who is interested in Japanese culture. I was a bit on the fence about booking this class (I was traveling alone and didn't want to feel out of group. I'm glad I went ahead and booked. Yuka, the instructor, is a really nice person and the class was a highlight of my trip. I highly recommend it to anyone who is interested in Japanese culture.)

**TripAdvisor Reviewer Highlights**

**"Cruise & Tokyo trip"**  
I've found this kimono photo studio through TripAdvisor and I'm glad I wanted to take memorable photo together other than standard cruise ship can provide. We were not... read more

文化

外国人観光客が喜ぶ日本文化体験ツアーランキング

- 1位 着物体験**  
定番にして日本らしさを体験できるコースです。日本と異なれば着物、着物は日本といったら日本を感じる事ができます。中国人観光客をはじめアジアの女性にも人気です。
- 2位 茶道体験**  
抹茶のお菓子やチョコレートが人気ですが、茶道体験もこの抹茶ブームと相乗効果で人気です。日本人のこだわりも体験の中に含まれています。
- 3位 食品サンプル作り体験**  
人は旅行好きにいいのですが、食品サンプルは日本らしいことなので、外国人の評価が非常に高いです。動画でお紹介されるように食品サンプルはサプライズの連続なのです。
- 4位 書道体験**  
漢字文化圏の国の人には人気です。アジアの中でいうとタイやベトナムの人、そして欧米人にも人気。書くときの心の静まりも体験してもらいます。静かしている人にはカルチャーショックがもしも感じません。
- 5位 寿司作り体験**  
日本食と異なればお寿司です。食べるのばかりではなく、作りたくなるのも当然です。日本の食材で日本のオーソドックスなお寿司を体験できます。もちろん作ったらその楽しみ方まで教えます。

出典：  
<http://omiyagejapan.blue/place/japaneseculturetour.html>

# 様々な日本体験



TripAdvisor Reviewer Highlights



**AKIHABARA AKIBALAND TOURS**  
27 Reviews | #3 of 13 Tours in Chiyoda  
Ochanomizu / Akihabara | Sightseeing Tours, Tours



TripAdvisor Reviewer Highlights



**"Awesome Tour!"**  
We went on this tour on our second day in Japan during our first ever visit to Japan. Akihabara is a hub for Otaku culture and this tour is best suited for fans of anime, manga... read more  
Reviewed June 30, 2015

ポップ  
カル  
チャー



アクティ  
ビティ



ショッピン  
グ



# 様々な日本体験

## Jigokudani Snow Monkey Park

1,455 Reviews | #1 of 32 things to do in Yamanouchi-machi | Certificate of Excellence  
Nature & Wildlife Areas, Nature & Parks

Overview Tours & Tickets Reviews (1,455) Q&A (51) Location



Book In Advance

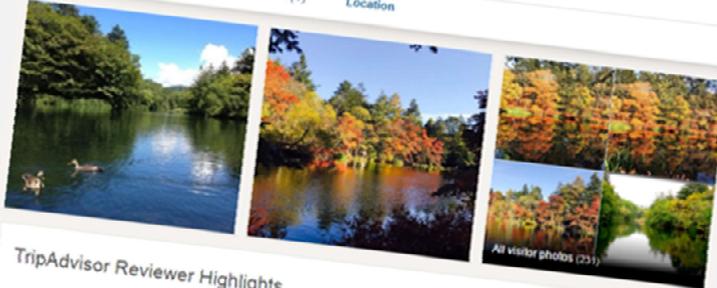
Walking and Cycling Day Tour in Nagano to Visit the Snow Monkeys **JP¥9,800\*** and up [More Info](#)

自然

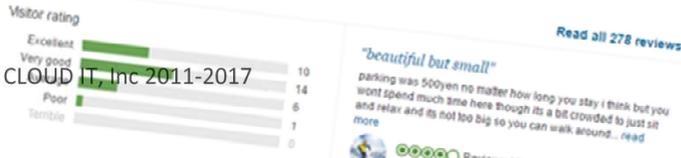
## Kumobaikē

278 Reviews | #2 of 87 things to do in Karuizawa-machi | Certificate of Excellence  
Bodies of Water, Nature & Parks

Overview Reviews (278) Q&A (1) Location



TripAdvisor Reviewer Highlights



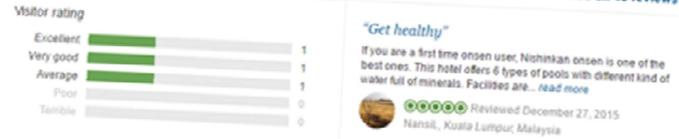
## Manza Onsen

45 Reviews | #1 of 4 Spas & Wellness in Naganohara-machi  
Onsen Resorts, Spas & Wellness

Overview Reviews (45) Q&A (1) Location

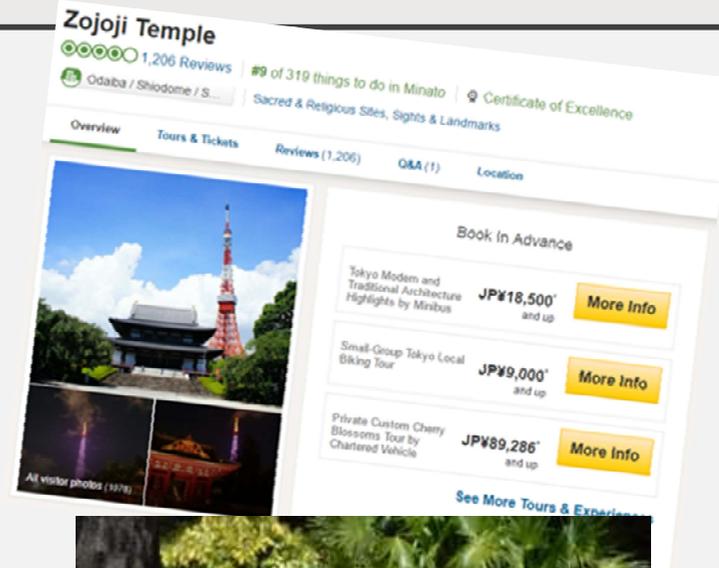
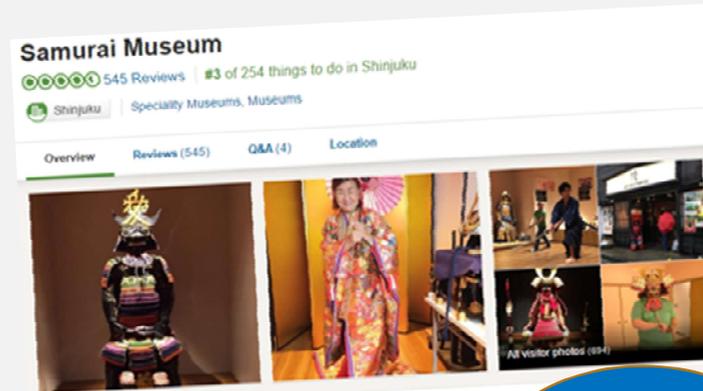


TripAdvisor Reviewer Highlights



温泉

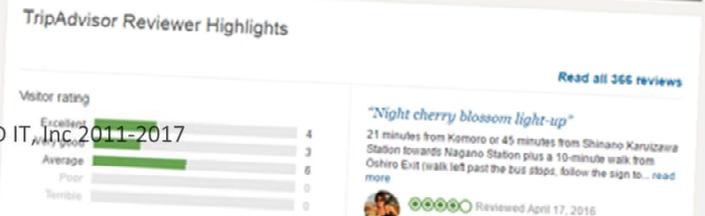
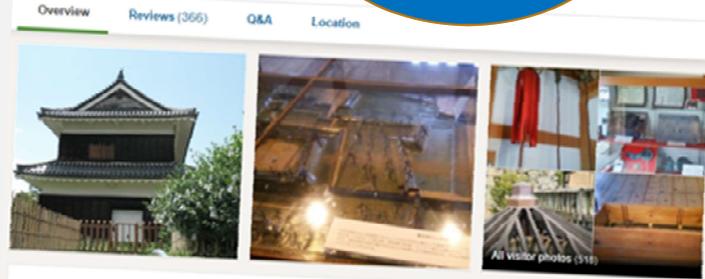
# 様々な日本体験



歴史



寺院  
神社



# まずは情報発信からスタート



ご静聴ありがとうございました。

