

重点分野・テーマ別に集中実施する販売促進の強化等緊急対策事業  
【ドイツ・フランス・イタリア 出張 分野・テーマ別販売促進活動 報告】

日程	7月15日～22日(23日帰国) 7泊9日 ※日本出発 前泊含まず
----	-----------------------------------

出張者	会社名	役職 氏名
	GLO-berryJapan(株)	代表取締役 伊東良久
		海外担当 labanalabhana Donchanok

(出張目的)

・日本果実の試食会を実施し販売促進を実施する。  
・果実説明・品種・特性・時期(カレンダー提出)  
ターゲット: 飲食店向け  
※EMS輸送試験実施・・・小口対応向けにて(日数上 イタリアへ輸送)

(持参 果実等)

GLO	桃 5kg(15玉)/箱 x2箱	山梨県産 手荷物持参(植防検査)
	桃 2kg(9玉)/箱x1箱	山梨県産 EMSローマ輸送(植防検査)
	葡萄セミドライ2種	秀果園製造品

(日程表)

Date	City	Contents
14日(日)	成田	長野⇒東京⇒成田 前泊
15日(月)	ドイツ/ケルン	移動 成田 10:50 ⇒デュッセルドルフ 15:50 デュッセルドルフ⇒ケルン
16日(火)	ベルリン	ケルン ⇄ ベルリン ・A ショコラティエ ・ B レストラン
17日(水)	ドイツ/ケルン	C 流通
18日(木)	フランス/パリ	移動 デュッセルドルフ ⇒ パリ D E F パティスリー3社
19日(金)	イタリア/ローマ	移動 パリ ⇒ ローマ
20日(土)	ローマ	G レストラン
21日(日)	ローマ	F レストラン
22日(月)	帰国	移動 ローマ 14:50⇒フランクフルト 16:45, 18:10⇒ 羽田12:15
23日(火)		東京⇒長野

今回手荷物持参品と EMS輸送にて 品質比較実証も実施する。  
詳細は別紙にて

7/15成田郵便局持込 7/18税関チェック・発送  
7/19 イタリア 早朝着 夕方ホテル着引きとり

1) ドイツ (ベルリン・ケルン)

ドイツ在住コーディネーターが レストラン・ショコラティエ・外食向け食品商社取り次ぐ

① A ショコラティエ

昨年度より継続訪問

今回 葡萄セミドライ持参。商品化前向きに検討。数点確認・要望事項有。  
桃の使用は難しい。(昨年持参したシャインマスカットは、前向き)



② B レストラン

シンガポールで日本産果実を食し興味を持ったとコーディネーターに連絡が来て  
今回訪問し桃試食会を開催する予定であった。しかし残念ながら、急遽TV撮影が入り出国前日キャンセル。但し 桃は持参し手渡しは実施した。



③ C 流通

フランス パリ郊外のRUNGIS Marketを目指して社名とした。レストラン等業務用向け卸商社  
持参した桃に関しては、水っぽいとの評価。・・・日照不足の影響 皮は美味いと。  
他果実も資料にて提案・いくつか興味あり  
ドイツ全土・スイス・スペインにも支店有。



2) フランス (パリ)

昨年度より継続訪問

① D パティスリー

桃持参 試食用として パフェ作っていただき、来客に提案していた  
大分 損傷が多かったと。お客様の感想: 瑞々しく甘みが強く美味しかったと

4玉提供 試食用パフェ 5杯作成

次回 インポーターと同行訪問



② E パティスリー

昨年 サロンドショコラ会場にて 果実持参し提案。まずは東京店にて採用決定後 改めて本店にて  
葡萄セミドライ 提案・・・今回はシャインマスカット(サロンドショコラに持参)の採用を目論む  
フランス国内・アメリカにも支店有、まずはこの本店を攻略し世界へ



③ F パティスリー

シェフが日本人

日本産果実を使用したいとのことにより、桃持参するも、桃は フランス国内産で賄えると。

日本独自の果実での提案が必要と痛感する



※今回 インポーターがバカンスで同行できず。次回 インポーターのお客を含めて同行訪問実施する

3) イタリア (ローマ)

レストラン紹介を受け 訪問。その際 持参または、EMS輸送した桃持参予定であったが、損傷がひどく 持参不可能となる。  
食材にこだわっているレストランも多いとのことであり、より吟味・事前調査をし 販売促進活動を継続していく

① G レストラン

地元人気の大衆レストラン  
野菜含め少なく期待薄



② H レストラン

500年の歴史があるレストラン  
ショウケースには果物多くディスプレイ  
料理も大皿総菜は野菜メイン



【 手荷物及びEMS 輸送の目的 】

試食会等イベントや商品サンプル発送において、確実かつ少額にて輸送するための実証試験を実施した。  
特に 白桃種は、非常に脆く傷みやすいので敢えて実施した。

<手荷物輸送 >

輸送方法：スーツケース同様、機内預け  
ANA一般客の場合 23kgx2口/名 荷物機内預けが可能であり、23kgx1口分を果実輸送にあてる  
果実輸送の条件：果実手荷物輸出が可能国に限る  
手荷物輸送メリット：輸送費がかからない  
以前農水省委託事業にて手荷物輸送時の温度湿度・振動及び衝撃 計測済み  
温度帯 25～30℃ 震度は低周波振動があるものの、衝撃はほぼ無い。

<国際宅配郵便 EMS>

割高感はあるものの、少量輸送(10kg未満)、商品サンプルの輸送として便利である  
(商業用であると手続きが多岐にわたる)  
果実輸送の条件：果実手荷物輸出が可能国に限る  
EMSメリット：品物の現在位置及び着荷確認が可能。低価格(今回2.5kg 6600円)  
デメリット：現地陸送含め クール便が少ない

(経緯)

① 植物検疫にて検査実施



②手荷物は 機内預け



チェックイン時輸送箱に  
対し

③EMS 郵便局に






輸出早見表提示し相互で確認

着荷確認

< 手荷物品 >

・外観問題なし

果実状況

<p>A箱 7月15日 発送前 (植防検査時)</p> 	<p>B箱 7月15日 発送前 (植防検査時) 開封せず</p> 
<p>7/17早朝 ホテルにて (ホテルでは冷蔵庫にて保管)</p> 	
<p>7/17早朝 ホテルにて (冷蔵庫 保管)</p> <p>全体的に損傷は少ない。状態良好 但し 段ボールとの接触面も今後避けるべき。 7/18 パリ 機内持ち込みにて パティシエ持参時は かなり損傷が進んだようだ。</p> <p>果実同士接触していると かなりダメージ有。おせ傷多発 果実動詞接触させないことが大事であることを再認識 結論：梱包方法を改善することでトラブルは回避可能である。</p>	

< EMS輸送品 >

時間経過内容 7/15成田郵便局持込 7/18税関チェック・出国発送 7/19 イタリア/ローマ早到着 タワホテル着引きとり

果実状況

<p>7/15 発送前</p> 	<p>⇒一部梱包手直し (隙間を埋める)</p> 
<p>7月19日 ローマ ホテル着</p> 	<p>外装箱の 外観は問題 なし</p>  <p>果実同士が 潰しあってしまった</p>

結論：こちらも梱包方法を改善することでトラブル回避の可能性が高い