

平成29年度青果物輸出特別支援事業 (平成30年度実施)に係る活動報告書 「産地と輸出事業者が連携する販売促進活動の支援」



実施国 フランス・ドイツ
訪問期間 平成30年10月24日～11月4日



GLO-berry Japan株式会社



【フランス・ドイツ出張計画】

出張者	会社名	役職	氏名
	GLO-berry Japan(株)	代表取締役	伊東良久
		海外販売担当	清水くみ (Labanalabhananda Donchanok)
持参果実		シャインマスカット・柿(植物検査実施)	

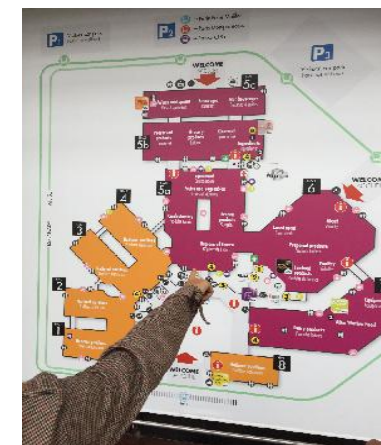
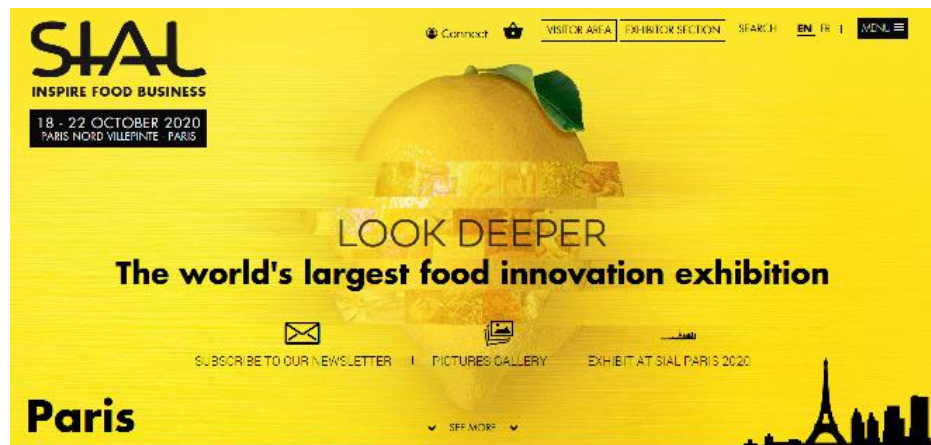
Date	City	Contents	Stay	Hotel
24 (火)	Nagano⇒	Suzaka 06:41⇒Nagano07:08, Asama608 07:22⇒Tokyo09:08 Meeting place : Platform at Tokyo Station ⇒ HND 09:50		
	Tokyo ⇒ Munich /Germany ⇒Paris /France	NH217 HND 12:30 ⇒ Munich 17:20 LH 2238 Munich 22:00 ⇒ Paris 23:30	Paris	A.R.T Hotel Paris EST 23 rue Scandicci, Pantin 93500
	Paris	SIAL (次回 出展検討及びインポーター調査) Station at 11:00 アダム君(インターシップ生)	Paris	
	Paris	・インポーター GreenK 打合せ ・ランジス 卸売市場 見学	Paris	
	Paris	・並木さん 終日 アテンド パティスリー・和食店 多数訪問 果実提案	Paris	
25 (水)	Paris	予備日 パティスリー 訪問	Paris	

29 (月)	Paris ⇒ Berlin/Germany	AF1434 Paris(CDG) 06:40⇒Berlin(TXL) 08:25 ドイツ人 ブリッツ・ワルター 氏 終日アテンド パティスリー・レストラン 訪問 果実提案	Berlin	ART Hotel Chalottetenburger
30 (火)	Berlin/Germany ⇒ Paris	・ブリッツ氏 午前アテンド ・高級食材スーパーマーケット 見学 AF1835 Berlin(TXL)18:05 ⇒ Paris(CDG) 19:55	Paris	A.R.T Hotel Paris EST 23 rue Scandicci, Pantin 93500
31 (水)	Paris	サロンドショコラ 見学及び逆提案 並木さん アテンド 出展者への 果実提出する逆提案	Paris	
1 (木)	Paris ⇒ Munich /Germany	午前 ラファイエット 食品館 視察 Departure at 14:00 at Hotel / arrive at Airport at 15:30 LH 2235 Paris17:55 ⇒Munich 19:20	Munich	Hotel Arooma,Erding
2 (金)	Munich	予備日 (ブリッツ氏 アテンド 先) 和食レストラン 訪問	Munich	
3 (土)	Munich ⇒Tokyo	NH218 Munich 20:00 ⇒ ⇒ HND 15:40	Plane	In Flight
4 (日)	⇒ Nagano	HND⇒Tokyo Asama623 17:32⇒Nagano19:18 , 19:52⇒Suzaka20:18		

<今回 活動及び目的>

- 1.販路拡大の為 次回展示会への出展検討・・・ SIAL 及びサロンドショコラ
2. 現地レストラン&パティスリーへ果実提案 や展示会出展社への逆提案
 - ・・・ ジャーナリスト・コーディネーター協力
3. タイ ケーキ屋さん(After You Samming社長等) 同行による 展示会や現地パティスリー紹介
タイでの日本産果実増量のため
 - ・・・ 直前に 先方都合により渡仏中止となる
- 4.フランス インポーター との打ち合わせ
 - ・・・ 以前弊社インターシップとして受け入れていた フランス人学生の
現在インターシップ先が果実輸出入業者。





- ・世界最大規模 食品展示会
出展社 7200社 119カ国 , 来場者 31万人
- ・Foodex出展社よりフランス含めEU諸国への売り込みにはよいのではと紹介され下調べの意味で訪問。
- ・青果物出展が少ない(加工品メイン)、 直接使用者層(レストラン・パティスリー等)よりも中間業者が多いように見受けられた。
 ・スーパーマーケット・高級百貨店への販売はこれらを通す必要とともに「GGAP」が必要である。また直接使用者への売り込みを重視するとこの展示会は向いていないと思う。



韓国ブース内にて
シャインマスカット が
出品 試食しました



餅アイスが大人気



スタッキング機能付き
ボトル

GreenK(青果物・食材輸出・入業者)

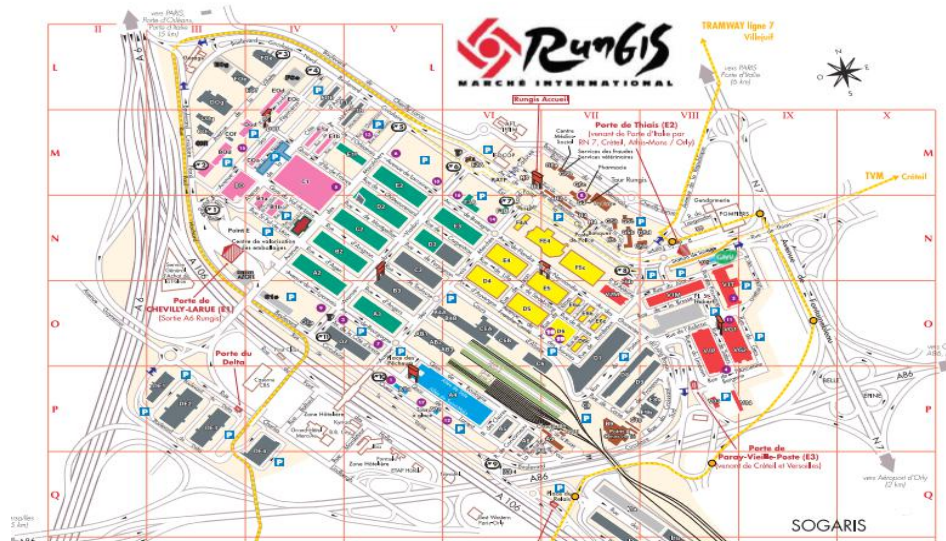


春先 インターシップで受け入れた
アダム君の現在インターシップ先である
青果物・食材の輸出入卸GreenK。
事務所を世界最大規模「ランジス中央市
場 事務棟」に構える。
右端 David Kersaudy 社長

- EU及び近隣諸国,並びに香港・タイ・シンガポールなどにフランス食材を輸出(フランス料理店へ)
- またアジア・アフリカなどからも輸入もしている。
- フランス国内及び近隣諸国への日本産果実の輸入も検討

ランジス中央市場 青果物棟視察

Pour accéder au
Marché International de Rungis



- ・Parisから7Km
- ・敷地面積 234ha
(モナコ公国と同面積)
- ・企業数 1200社
- ・売上 9Billion Euros
- ・来場者 1800万人

※青果物 11棟

フランス国内は勿論、アフリカ・他ヨーロッパ・南米・アジアから 青果物が集まっている。
日本では 燻蒸が必要な果実(バナナ等)は、そのまま輸入している
Berry系はシーズン最後品とのこと





市場内にある会員制
スーパーマーケット。
かなり安い。
加工食品・酒も販売

Foodジャーナリスト 並木麻輝子先生アテンド パリ市内 和食店・パティスリー及びサロンドショコラ 訪問

【並木麻輝子氏 プロフィール】

料理ジャーナリスト ヨーロッパ郷土料理・菓子・食文化研究家
株式会社オフィス・フェーヴ 代表取締役



パリの料理学校ル・コルドン・ブルーの製菓・料理上級課程修了。ヨーロッパ各地の料理・菓子を舌で確認しながら自ら取材・撮影(現在までにヨーロッパ120都市、約2万点以上の料理写真を所有)した経験を生かし、自書の執筆、雑誌、ガイドブック等に記事執筆・写真の提供を行なう。コメンテーター、大学の生涯学習クラスやカルチャースクール講師、テレビ/ラジオ番組制作コーディネーター、レストランおよび食品会社アドバイザー、講演など、食関係のあらゆる分野で活動中。(HPより抜粋)

<連載雑誌>

cafe sweets(柴田書店MOOK) 発売日:毎月5日

ヨーロッパ郷土菓子案内

東急沿線フリーマガジン

SALUS「一皿の世界旅行」連載中

毎月20日東急沿線駅にて配布!



今回「和食店・パティスリー&サロンドショコラ」に同行させて頂き 日本果実の提案をさせていただきました。

TOYO

フレンチ+和食レストラン

中山オーナーシェフは高田賢三氏の専属調理人を経て2009年 TOYO をOpen



中山シェフの広いネットワークを活用させていただくべく、果実提案をさせていただく。

こちらを紹介していただいたのは、

(株)三越伊勢丹 石亀パリ駐在事務所所長
(兼三越伊勢丹イタリア・フランス代表取締役)



石亀ご夫妻同席にて
果実の現状及び今後
展開 打合せ実施。

OYA Wagyu

和牛専門レストラン

大矢シェフは、ドイツ/ミュンヘンにて和牛メインの和食店を約25年前から展開し

現在 パリ1店舗 ミュンヘン6店舗 展開

また宮崎産和牛輸入業も営み、欧州各地に卸している。そのネットワークを今後活用させていただく。



ミュンヘンにある 大矢氏経営 「庄屋」



田中店長様と



博多で75年チョコレートショップを引き継ぐとともに10年フランスで修業。
2017年 2月 パリ4区マレー地区店オープン。
ゆず・さくら・わさび等日本素材を使用し地元パリっ子に大人気店に。
訪問中 お客さんが絶えず来店していました。
左の写真 女性がオーナーシェフ 佐野さん。



今回 シャインマスカット・柿を持参し、翌日には
シャインマスカットのタルトを作っていただき
試験販売までしていただいた。
かなり高評価とのことでした。
今後日本産果実は使用したいと。



Les trois chocolats

✓

@lestroischocolats

ホーム

投稿

レビュー

写真

ページ情報

コミュニティ

情報と広告

ページを作成

3 Les trois chocolats

10月28日 20:54 · 🌐

Tarte muscat japonais !!!

Collaboration IWATE-KEN

Nous allons faire la tarte muscat qui vient du JAPON 🇯🇵

très sucré, juteux et sans pépin !!!

Venez vite goûter car elle ne sera en vente que le 28/10 et le 30/10

Édition limitée !

#lestroischocolats

#les3chocolats

#iwate

#tartellette

#muscadet

#岩手県

#シャインマスカット

日本のマスカットパイ!!!

コラボ岩手健

日本から来たマスカットパイを作ります 🇯🇵

とても甘くて、ジューシーで、トラブルもなく!!!

28/10と30/10にしか発売されないので味見してみてください。

限定版!





Umami Japan Advisory

From Japan To The World『本物のうま味を世界へ』

ドイツ/ベルリン「Umami Japan Advisory」 Walter Britzd氏アテンド ～パティスリー・レストラン・高級スーパー訪問

<Umami Japan Advisory>

ヨーロッパへの販路拡大を支援します！

私達は、寿司、抹茶、ラーメンと、ヨーロッパでも次々と広がる和食ブームの中、実はその多くが日本人ではないアジア人の手によるものである現状を変え、本物のうま味、真の和食を世界に伝えたいのです

Walter Britz(在ドイツ)

ドイツにて日本学専攻後渡日、慶應大学文学部社会学科卒業。

日系及び外資系投資銀行等で日本及び香港にて勤務。

日本に17年、その後3年香港に在住の後、ドイツに帰国しコンサルティング会社を起業。

使用可能言語:ドイツ語、日本語、英語、フランス語

赤司 朋子(在日本)

日本にて商社勤務の後、香港にて、和食弁当・ケータリングショップ「JP Deli」を起業。

4年間経営の後、地価高騰の為経営権を売却し、帰国。

(サービス内容)

- ・輸出支援
- ・飲食店出店支援



日本酒大好きドイツ人

DUBENKROPP
PRALINEN & SCHOKOLADEN

Dubenkropp
Pralinen &
Schokoladen

DUBENKROPP

PRALINEN & SCHOKOLADEN



ドイツショコラチャンピオンのSabine Dubenkropp氏素材力を活かし今までないチョコ作りに励む。並木氏も同行していただき、Dubenkropp氏とチョコ談義で意気投合。チョコの世界を理解し正当な評価をしてもらえた。

(Dubenkropp氏感想)

昔、パティシエの見習いときは、葡萄の種を取り出すことに大変に苦労したので、この種がない葡萄は、大変パティシエ業界で歓迎されるでしょう。また、種がないというだけではなく大きさが、揃っていて、皮がうすく、味はいうまでもなくプリプリとした食感が、楽しめる。一週間たっても美味しく、そしてキレイな見た目を保てるというのは本当に素晴らしいです。





日本で修業を経て、ベルリンでスイーツのみのレストランを開店。日本で学んだ「素材の旨み」を活かしたスイーツを提供。砂糖は不使用。
Bar部門では 日本酒がメイン。
今回 シャインマスカット持参

(Rene Frank オーナーシェフ感想)

味という点では、その甘さはとてもいい。そして、見た目にも大変美しいと思います。こういった、日本産果物の丁寧な育て方をドイツの農家も見習うべきだとも思います。ただ、残念ながら、自分の店では、リージョナルがそのコンセプトとして重要なもので、地元の食材を使うことにこだわりがあり、メニューに取り入れるのは難しいといわざるをえません。



BERLINS UNGEWÖHNLICHSTES
FINE-DINING-RESTAURANT
BASIEREND AUF DEN TECHNIKEN DER
PATISSERIE

EINE NEUE ART ZU ESSEN

A UNIQUE FINE DINING EXPERIENCE
A CUISINE BASED ON PASTRY
TECHNIQUES

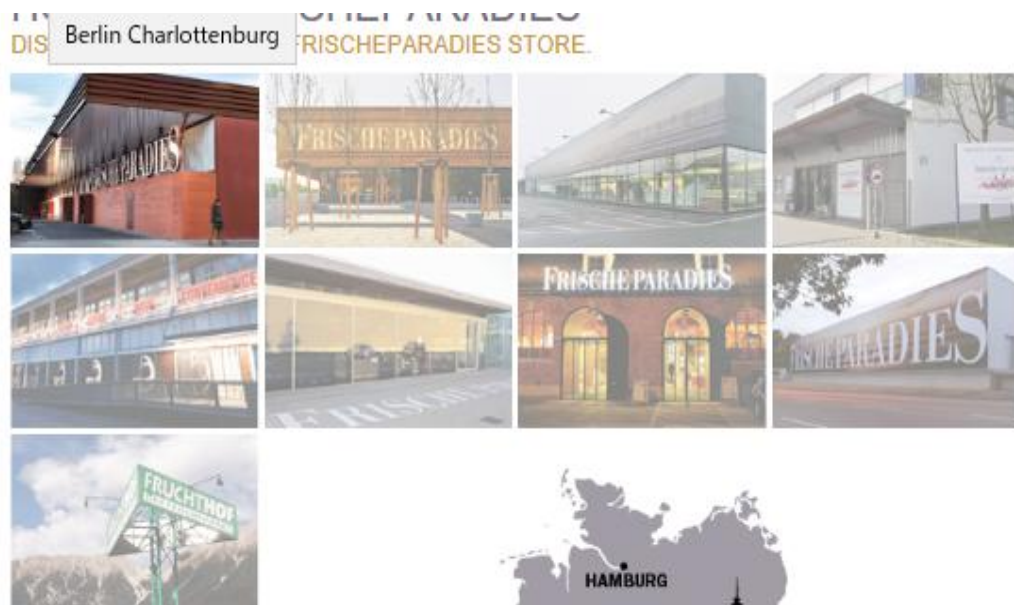
A NEW WAY OF DINING





FRISCHE PARADIES

ドイツ国内に高級食材を販売するスーパーマーケット。
今回 ベルリン店を視察。



Bistroも併設



世界最大級
「チョコ」の祭典
60ヶ国 500店出店

31 OCT. > 4 NOV. 2018
PARIS - PORTE DE VERSAILLES
SOIRÉE INAUGURALE, MARDI 30 OCT.



並木氏のアテンドで、出展者へ シャインマスカット提案。
その場で チョコかけしてもらったり、反響が大。将来につながっていける。

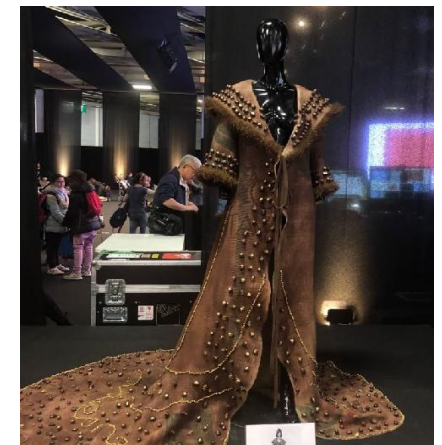
ジャン-シャルル-ロシュ氏ブースにて
シャインマスカットにその場でチョコ掛けをしていただく。
生果実にチョコ掛けしての販売を実施している。



青木シェフも
日本産果実の
使用を希望



全てが
チョコ



まとめ

- 1. パティシェ・レストラン向けに 日本産果実は有益である。評価大。
- 2. 最適なインポーターと組むことが大事。
- 3. 産地直送による 鮮度・包装・梱包を徹底する。
- 4. シェフ等 産地へ招聘し、より密な関係を築く
- 5. パリ発信 世界へ 日本果実を。

補足



パリ市内 地下鉄内で 人生初めての
スリにあいました。

ただ 紐付き財布でしたので、その場
で戻せたので 問題はありませんでし
た。

スリ には
ご注意を