

「平成29年度青果物輸出特別支援事業」の実績報告(2019年2月)

【ヨーロッパ・フルーツロディスカ 出張日程】

1.出張者

会社名	役職	氏名	期間
GLO-berryJapan	代表取締役	伊東	2/1～13(11,12除く) 11日間
秀果園	担当	我山	2/2～9 8日間
サンファーム	専務取締役	吉田	1/31～10 11日間
フルーツむらはた	代表取締役	村端	2/5～12(9-10除く) 2/4前泊 6日間

2.持参果実

会社名	持参果実	持参先
GLO-berryJapan	いちご各種(宮崎・埼玉・茨城)14p	パリ パティシエ等
秀果園	セミドライぶどう 各種2kg	FL向け
サンファーム	ドライ アップル各種	パリ パティシエ等
フルーツむらはた	柿 5kg	FL向け

3.輸送果実

品種	数量	生産者・産地
いちご 各種(紅ほっぺ・とちおとめ・白)	計24p 12kg	燦燦園
シャインマスカット	4房	山梨
りんご 各種(ふじ・シナノG・こうこう・王林)	2箱 20kg	サンファーム

4.日程

日	担当	活動内容
1/31(木)	伊東 吉田 我山 村端	盛岡⇒東京⇒パリ
2/1(金)	伊東 吉田 我山 村端	東京⇒パリ パティスリー ドライりんご 提案
2(土)	伊東 吉田 我山 村端	並木氏アテンドパティスリー・和食店 いちご・ドライアップル持参 提案 長野⇒東京⇒ミュンヘン⇒パリ
3(日)	伊東 吉田 我山 村端	並木氏アテンド amBIOjマルシェ視察 pmパティスリー いちご・ドライアップル 持参提案

日	担当	活動内容
4(月)	伊東 吉田 我山 村端	インポーター 打合せ いちご・ドライアップル・持参 金沢⇒成田(前泊)
5(火)	伊東 吉田 我山 村端	移動 パリ⇒ミュンヘン⇒ベルリン 会場着荷確認 うま味 ブリッツ氏アテンド店舗回り 移動 成田⇒チューリッヒ⇒ベルリン
6(水)	伊東 吉田 我山 村端	フルーツロディスカ2019 (FL2019)
7(木)	伊東 吉田 我山 村端	フルーツロディスカ2019 (FL2019)
8(金)	伊東 吉田 我山 村端	FL 夕方移動 ベルリン⇒ミュンヘン 朝移動 ベルリン⇒ミュンヘン⇒ FL 夕方移動 ベルリン⇒チューリッヒ
9(土)	伊東 吉田 我山 村端	和食店 提案後 移動 ミュンヘン⇒ 移動 帰国 ⇒東京⇒長野 岩手大学生 インター農場視察
10(日)	伊東 吉田 我山 村端	移動 ミュンヘン⇒ローマ 帰国 ⇒東京⇒盛岡 岩手大学生 インター農場視察
11(月)	伊東 吉田 我山 村端	(参考)スイーツ視察 来年新ターゲット事前調査 移動 チューリッヒ⇒
12(火)	伊東 吉田 我山 村端	移動 ローマ⇒ミュンヘン⇒ 帰国⇒東京⇒金沢 帰国 ⇒東京
13(水)	伊東 吉田 我山 村端	

【フランス パティシェ・和食店 活動内容】

日本人オーナーシェフや日本人パティシェ、日本進出し取引あるスイーツ店へ いちご・ドライアップル持参し評価確認
また 試作品販売も実施。売れ行き確認
訪問・提案件数：6件 内1件試作販売あり



(いちごタルト試作)

1店舗にて実施 10個作成 16:00以降店に並べるも即完売
評価高い



【インポーター 提案】



今回持参した イチゴを
日本人シェフのいる フランス料理店へ
提案するとのこと
いちご 季節が良い
りんご オリジナリティーある

評価：香り・味・時期・オリジナリティーに優れている

【パリに向けて 今後展開】

- ・旬の時期を考慮
 - ・日本産いちご や 独自りんごは、輸入したい意向はある。
 - ・ロットをいかに纏めて価格を抑えるか
 - ・訪問したパティシェや訪問できなかったパティシェを紹介し共同販売展開
- ※和牛卸も兼ねている和食店 (ドイツ/ミュンヘンが
秋より得意先を共同で販売提案実施。果実輸入も可能

【ドイツ/ベルリン パティシェ 活動内容】

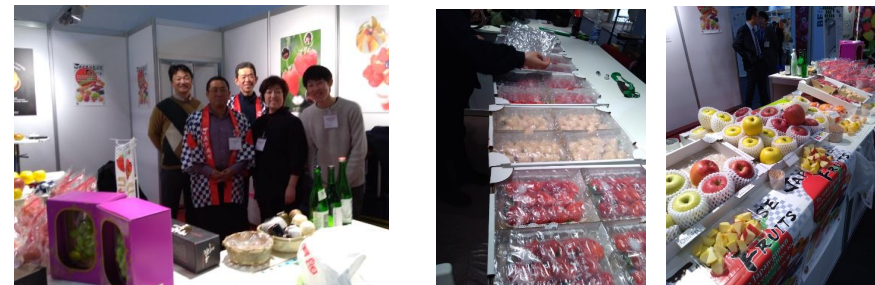
うま味 ブリッツ氏アテンドにて 前回店舗 いちご持参
ショコラティエは、イチゴよりシャインマスカットの方が可能性あり
またセミドライぶどうの評価も高い。



今後の展開

まずは、パリをメインに進めていく。

【Fruits Logistica 2019 Berlin 2月6日～8日】



日本果実がだいぶ浸透してきた。特に品質の高さ。
いちご・りんご とともに セミドライ葡萄の関心も高かった。
確実なビジネスパートナーを見つける為に、条件をいくつか提示。
其のうえで、アジア・アメリカ・中東・ヨーロッパから引き合いあり。
来ブース・試食者・確認依頼者 500名ぐらい
内 20数社と名刺効果実施し既にアポとりも行う。

輸出するにあたり まだまだ大きな壁がいくつかありますが、
周年だせるように産地連携の強化とともに、相手国の条件も
様々な方の知恵をお借りし打破し輸出拡大に努めていければと
思っています。

(Fruits Logistica 2019 本部からの概略データー)

来場者数 78,000名以上/135カ国
出展者数 3,200名/90カ国

(参考 伊東)

【パリ BIOマルシェ】

マルシェでも BIO専門あり、今後日本での展開を検討し視察する。

食の安全に敏感である。

フランス国内産以外からの農産物多数あり。

距離 300m位 柑橘系・りんごがメイン。葉物野菜もあり



【ローマ 事前視察】

パリ 和牛卸業者と来年度 イタリアへも販売促進予定

事前にローマではあるが果実販売状況やスイーツを下調べの為

訪問する(ミュンヘン⇄ローマ 及び宿泊費 自費)

フランス程 BIOとはうたっていない。ドイツに近い感じ

スイーツにおいても同様で、フルーツを使ったスイーツはかなり

少ない。・・展開方法によっては面白い

※2月でも ジェラートは大盛況であった

(広場 マルシェ)



パリよりマルシェ
の数は少なく
規模も小さい。

(ローマ スーパーマーケット)

テルミニ駅構内にある スーパーマーケット

カットフルーツが目につく。場所柄か？

フランス程フルーツを食べないのか？数・品種ともに少ない



(スイーツ)

フルーツ使用は殆どない。生食文化が まだないからか？



(ローマ 今後の展開)

ピザ・パスタ またはジェラート等の 加工食品のお店や食品はたくさんあるが、
果実などは、この時期だからかもしれないが、かなり少ない。

ただ 今後においては、日本からアイデアの輸出によって 更なるフルーツを使った
スイーツが広がる可能性は大である。

パリ中心のように、その果実の旬な時期に合わせた フルーツスイーツがあるのかも。

グルメの国だけに上げられる可能性は大である。

(フランス・ドイツのように 葉物野菜も少なかったような。)

※ ミュンヘン中央駅構内の果実店やスイーツ店



(参考)

【スイス 村端】

今回 スイスに農業留学しています 岩手大学生 白井君が
FL2019に手伝いに来てくれるとの情報をサンファーム吉田さんより聞き、
物価が高いにも関わらず 有機野菜の消費量が高いスイス国に
以前より関心を持っており、今後の海外店舗再開に向け
販売店視察と、白井君の研修先である農場
(マイスターシャバイデン農場)の訪問が可能となり スイス国を帰国前に立ち寄る。

(白井君がスイスを農業研修先としての選定理由)

1. スイスは有機農産物の消費量が多いとの
データを大学で見つけた。

2. スイスは、日本と同様に小国で且つ高低差があり
また大自然に囲まれた土地である。
日本と似ているところがあり、有機など日本でも
適応できるのではと考え選定したとの事

(農場視察)

農場主 フェーナーフラウ・マティス氏は、ドイツ オーガニック製品を推奨する
団体 Demeterの認証を取得している。
酪農と農業を行っており、訪問時 冬季は、人参等数種類のや野菜を出荷されていた。



(販売店視察)

高級デパート(Jelmori) 視察・・・撮影禁止
青果物やチーズなど 今後店舗展開にむけた商品群をメインに視察
価格帯はかなり高く設定されていた。



(HPより抜粋)

(スイスを訪問し感じたこと)

有機野菜に対しての消費者の理解が深いように思えた。
自分の健康の為だけでなく環境保護や動物保護の観点からも
有機栽培品を選択する文化が醸成されていた。
短期間でありながら垣間見えた。
タイ/バンコクでも同様に 有機野菜の需要が伸びており
これはスイス同様のように入る。
各国で有機野菜需要は伸びている中、日本はどうなんだろうかと
日本の将来に少し不安を覚えた。