

1 3 商流活用マーケット調査 及び 4 1 海外等販路開拓の結果 (令和3年度補正品目団体輸出力強化緊急支援事業)

日本青果物輸出促進協議会

令和3年（2022年）4月から令和4年（2023）年3月 実施

A:EU、いちご（とちおとめ） R4141

かんしょ(シルクスweet)R34074

出張者 GLO-berryJapan 伊東・深沼

出張期間（2023年2月15日から26日/27日）

スケジュール

Date	City	Contents	Stay
15日(木)	東京⇒パリ	羽田⇒パリ 移動	パリ
16日(木)		前日 準備	パリ
17日(金)		Cest Bon! le Japon	パリ
18日(土)		Cest Bon! le Japon	パリ
19日(日)		Cest Bon! le Japon	パリ
20日(月)	パリ⇒ローマ	午前作業場 片付け等 パリ⇒ローマ 移動	ローマ
21日(火)		さつまいも PR DaGino等	ローマ
22日(水)		予備日	ローマ
23日(木)	ローマ⇒ミュンヘン	ローマ⇒ミュンヘン 移動	ミュンヘン
24日(金)		AYAME さつまいもプロモーション販売	ミュンヘン
25日(土)		AYAME さつまいもプロモーション販売	ミュンヘン
26日(日)		帰国 ミュンヘン⇒フランクフルト⇒	機内
27日(月)		⇒羽田	

(活動内容)

1.CestBon! le Japon 参加

①いちご・かんしょ使用したケーキ販売

②いちご単体 プロモーション販売

2.パリ パティスリーにて

いちご使用したケーキ作成・P R

※とちおとめの可能性の追及

3.ローマにて かんしょPR

4.ミュンヘンにて かんしょ

プロモーション販売

持参青果物		
品目	品種	数量
いちご	とちおとめ	24kg
かんしょ	シルクスweet	20kg



A:EU、いちご（とちおとめ） R4141 かんしょ(シルクスイート)R34074
実施期間（2023年2月17日から19日）
場所 Cest Bon! le Japon パリ／フランス
※ AYAMEがブースプロデュース

▶ 輸出青果物の販促実施方法及び内容（量販店等名、SNS広告宣伝）



(目的)

1. とちおとめの特徴を活かした使用方法の提案
2. とちおとめ 生食の提案
3. さつまいも PR

▶ ①いちごと焼き芋を挟んだシュー ②いちご単体



(作業内容)

- 1 スイーツの成形及び梱包
期間500食分
- 2.作業場⇒会場 運搬（車30分）
- 3.販売手伝い

A:EU、いちご（とちおとめ） R4141 かんしょ(シルクスweet)R34074
実施期間（2023年2月17日から19日）
場所 Cest Bon! le Japon パリ／フランス

会場状況



大勢の方々に喜んでいただきました。場内で食後
わざわざ美味しかったと言いに来てくれる方もいま
した。

A:EU、いちご（とちおとめ） R4141

実施期間（2023年2月18日から20日）

場所 ショコラティエトロワ3 / パリ

※AYAMEが企画・手配

▶ 輸出青果物の販促実施方法及び内容（量販店等名、SNS広告宣伝）

とちおとめを使ったスイーツ PR活動・・・常連客に提供 酸味とクリームが絶妙と。

パリ内日本人パティシエへの使用提案

ショートケーキ



いちご餅



ショートケーキは、日本との小麦粉の違いによりスポンジが作りにくい、作り方を研究することで現地小麦粉でも作成でき、ショートケーキとなりある提案

いちご餅は米粉使用も兼ねた提案。

A:EU、かんしょ（シルクスイート）R34074

実施期間（2023年2月21日から22日）

場所 ローマ

① ローマ

東京でイタリア料理経営者の兄弟が働いている人気のビストロ『Da Gino』

さつまいもを知り合い含め広げてもらうため、ランチ後 現地にて焼き芋・ペーストによるスイーツ・他料理をしスタッフと試食検討会をする予定であつたが、前日までいたParis 調理場に保管してもらうもカビが発生しほぼ使用不可となり試食検討会は中止に。今後カビ防止をすべく帰国後保管テストを実施しカビ発生防止方法を確定させていく。（キュアリング済みではあるが、航空便による温度差による結露が原因と思われる）



保管品



（飛行便の商品の動き）

空港着後保冷倉庫⇒飛行機内
常温⇒現地着後保冷倉庫⇒陸
路常温⇒お客着後 暗室保管
（要望・指導）

※冷蔵⇔常温の繰り返しが結
露となりカビ発生の要因と思
われる

A:EU、いちごR4141 かんしょR34074

実施期間 (2023年1月12日から15日 / 2月24日~25日かんしょのみ)

場所 AYAME 食材店舗 ミュンヘン

▶ 輸出青果物の販促実施方法及び内容

いちご(とちおとめ・とちあいか・あまりん)さつまいも(シルクスweet)及び他日本食材
在ミュンヘン邦人へのプロモーション販売 (顧客リストへのDM)



AYAME食材店舗

AYAME大矢
社長と奥様



2月中旬店頭販売においては、飲食店再開に伴い大矢氏よりかんしょ販売のお手伝いの依頼を受けPR販売じっしする

まとめ

1) いちご

販売先 : パテイスリ・レストラン

使用提案: ショートケーキやタルトに使用し、クリームとの相性の良さをアピール
生食としては、品種を選定し提案を継続していく

日本産イチゴメリット: ヨーロッパの季節とかぶらない・

イチゴのサイズ別の梱包が可能・・選別の時間短縮

目標金額 250万円 (1月~3月 60p/週×12週)

2) かんしょ

販売先 : パテイスリ・レストラン・店頭販売

使用提案: 料理の付け合わせ クリームとしてスイーツに等々幅広く使用方法あり

問題点 : 結露によると思われるカビの発生

現在保管テストを実施し対応策を検討中(キュアリング済み商品使用)

目標金額 200万 (通年 約2トン)

保管試験中

