

香酸柑橘果汁(「酢みかん」果汁) 及び 生姜プロモーション in FRANCE 活動レポート

R-5追加78&追加79:株式会社イースト

2024年11月

株式会社イースト
市吉秀一



EU:柑橘(果汁:柚子、ぶしゅかん、直七、柚香、文旦)・生姜(生姜・生姜加工品)

R-5追加78&追加79:株式会社イースト

活動スケジュール

出張者	株式会社イースト 事業本部 市吉 秀一	
期間	2024年10月14日～10月31日 17泊18日	
訪問国	フランス／パリ、サンジャンドリユズ、ゲタリー、スペイン／サンセバスチャン	
日程	場所	内容
10月14日 高知→羽田→パリ		高知7:20発→羽田10:20発→パリ17:55着
10月15日 パリ		SdaCave&Ceramics (柑橘、生姜PR及び10/28イベント打合せ)、 サンジャンドリユズ、ゲタリー出張準備
10月16日 パリ→サンジャンドリユズ		etxe nam (生姜、柑橘PR及び10/28イベント打合せ)、 Basque (生姜、柑橘PR) PETITGRILL
10月17日 サンジャンドリユズ→ゲタリー→サンセバス チャン→サンジャンドリユズ→パリ	YAOYA(生姜、柑橘PR)	サンセバスチャン(スペイン) 視察
10月18日 SIAL設営		終日 出展準備作業
10月19日 SIAL出展 1日目		出品品目／生姜、柑橘、 商談見込み数／30社 ブース来場者数／200社、
10月20日 SIAL出展 2日目		
10月21日 SIAL出展 3日目		
10月22日 SIAL出展 4日目		
10月23日 SIAL出展 5日目		
10月24日 パリ		KIOKO (柑橘、生姜PR)、IRASHAJI、HAKUTOcafe
10月25日 パリ		ACCENTStable bourse (柑橘、生姜PR)、STANDTORA (柑橘、生姜PR)
10月26日 パリ		KUNITORAYA ONIGIRIBAR (柑橘、生姜PR)、KUNITORAYA CHARBON (柑橘、生姜PR)
10月27日 パリ		Sda restaurant (柑橘、生姜PR)、SdaCave&Ceramics (柑橘、生姜PR)
10月28日 パリ		柑橘 イベント(SdaCave&Ceramics)
10月29日 パリ		Les Enfants Du Marche (柑橘、生姜PR)
10月30日 パリ→ヘルシンキ→		帰国
10月31日 →羽田→高知		

携行品

	品目	内容量
柑橘	柚子果汁	4000ml
	ぶしゅかん果汁	4000ml
	直七果汁	3000ml
	柚香果汁	1500ml
	文旦果汁	4000ml
	文旦チョコレート	2.0kg
小計		18.5kg
生姜	生姜	20kg
	生姜シロップ	6000ml
	生姜パウダー	150g
	生姜くず湯(タブレット)	1.5kg
	生姜チョコレート	3.0kg
小計		30.65kg
合計		49.15kg

「Parisへ高知の食材をフランスへ輸出する」

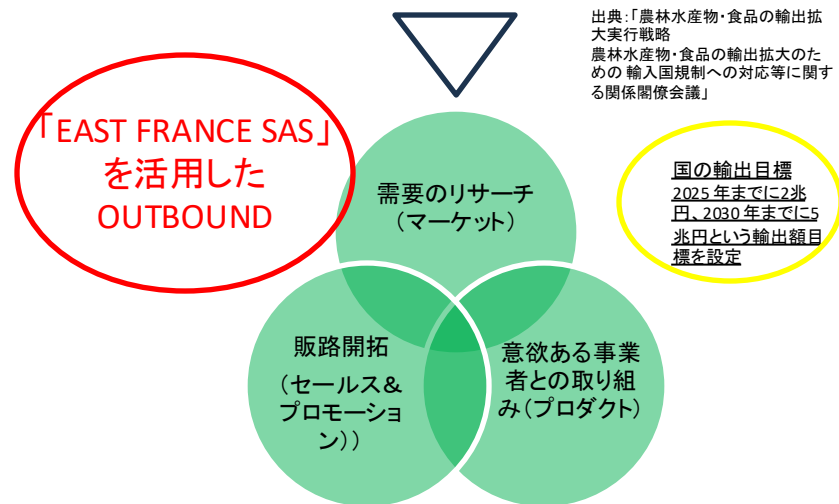
「Paris et Kochi 食の架け橋プロジェクト」

パリは「美食の都」と言われ、世界でも最も美味しいものが集まる街。
日本で最も美味しいと感じている高知の食材をパリの人たちに食べてほしい！



2010年11月16日、ユネスコは、「ア・ラ・フランセーズ(フランス式)」の食事を、無形文化遺産に登録しました。

いま、農林水産物・食品の輸出拡大を加速する上で最も必要なことは、海外市場で求められるスペック(量・価格・品質・規格)の産品を専門的・継続的に生産・輸出し、あらゆる形で商流を開拓する体制の整備である。換言すると、生産から現地販売までのバリューチェーン全体を、「プロダクトアウト」から「マーケットイン」に徹底的に転換する必要がある。



Guéthary Saint-Jean-de-Luz でのプロモーション

日時: 2024年10月16日-17日

1,「YAOYA」:

251 Avenue du Général de Gaulle Guéthary

パリから南西へ約600km離れた小さな港町
Guétharyにある地で採れるビオ野菜を
販売しているショップ(野菜と日本の調味料
や工芸品などを販売)

刈谷農園園主の刈谷さんと同行営業し、生
姜と果汁サンプルお渡しし、どちらも気
に入ってもらえ、今後生姜と柑橘を使ったチ
ョコレートをオリジナル商品化したいとの要
望あり、今後高知フェアなど展開可能性あ
り。

生姜加工品
柑橘ジュース
見積もり提案



Guéthary, Saint-Jean-de-Luz でのプロモーション ②

日時: 2024年10月16日-17日

2,「ETXE NAMI」:

11 av. Jaureguiberry, Saint-Jean-de-Lu

Saint-Jean-de-Luzにある地元バスク地域で採れるビオ野菜を使った日本食レストラン。高知県出身の牧野加奈子さんがヘッドシェフを務め、現地大人気レストランの一つ。

パリでの香酸柑橘果汁イベントでも料理を拵えて頂くことになっていたのも、バスク地方の拠点として今後フェアなどの開催を打診。

刈谷農園園主の刈谷さんと同行営業し、生姜と果汁サンプルお渡しし、どちらも気に入ってもらえ、早速果汁を使ったメニューを試作いただき、今後レストランで使いたいとのオーダーも確約くださり、2025年にはSaint-Jean-de-Luzと国境を挟んだSPAINのSan Sebastiánの星付きレストランのシェフ(かなりの繋がりあり)へ向けたイベントを計画中

(2025年4月高知でイベント企画中)



Guéthary, Saint-Jean-de-Luz でのプロモーション

日時: 2024年10月16日-17日

3,「PETIT GRILL BASQUE」: 4 rue saint jacques, Saint-Jean-de-Luz

「ETXE NAMI」の牧野シェフにご紹介いただいたSaint-Jean-de-Luzで一番評判の高いバスクフレンチレストラン。シェフのマヤさんはパリの星付きレストランから独立されてこの地に店を構えられたとのこと。
地元バスクで採れる魚貝や野菜がメインの非常にクオリティの高いレストラン。

刈谷農園園主の刈谷さんと同行営業し、生姜と果汁サンプルお渡しし、どちらも非常に気に入ってもらえ特に柑橘果汁でぶしゅかんと直七が魚に合うと評価いただきました。今後取引検討いただけることに。

翌日は地元の生鮮市場へ連れて行ってくださり、食材の豊かさが高知県と似ていると感じました。



PARIS でのプロモーション

日時: 2024年10月24日

4,「KIOKO(京子食品)」: 46 rue des Petits Champs

Paris中心部オペラにある50年以上の歴史がある老舗日本食材卸商社兼店舗。店長の北牧さんより日本食材は年々購買率が上がっている、高知の生姜と柑橘やその他にも興味があるとのこと。

刈谷農園園主の刈谷さんと同行営業し、生姜と生姜加工品(パウダー、シロップ、チョコレート)、果汁サンプルお渡しし、どれも気に入ってもらえたが、すでに日本の値頃感のある生姜加工品が店頭に並んでおり商品見積もり次第。高品質な高知の食材がどこまで受け入れられるか丁寧な説明が必要。店頭イベントはいつでも受け入れOKとのこと。



PARIS でのプロモーション

日時: 2024年10月25日

5,「STAND TORA」: 46 rue des Petits Champs

高知に本店を持ち、30年以上に渡ってParis中心部オペラ界隈で「KUNITORAYA Paris」(うどん店)を構えられ、現在は同じエリア内に別業態の4店舗展開されている高知県を代表する「レストラングループ国虎屋」さんの新業態店舗「STAND TORA」へ生姜、柑橘果汁、生姜ショコレートのサンプルお渡し、奥様の野元ますみ店長より、生姜と文旦チョコレートをお酒のおつまみに使いたいとのこと。

後日見積もり提案。



PARIS でのプロモーション

日時：2024年10月25日

6,「ACCENTS table bourse」:
24 rue Feydeau, 75002 Paris

Gérante さんがCheffe、奥様の:
Ayumi Sugiyamaさんが pâtissière
のパリ2区にあるレストラン。

奥様は大の生姜好きとのことで、
高知の生姜を高く評価してください
ました。
柑橘果汁や生姜チョコレートにも
関心あり。

後日見積もり提案。



PARIS でのプロモーション

日時：2024年10月26日

7.「KUNITORAYA ONIGIRI BAR」: 101 bis Quai Jacques Chirac, Paris

パリの日本文化会館内にある
「KUNITORAYA」の新業態のおにぎりスタ
ンド。
紅しょうがや柑橘果汁ジュースの需要
はあるとのこと。

パリではおにぎり、日本茶が流行してお
り、日本茶のお茶缶やティーバッグでの
販売も可能性ありそう。

生姜、柑橘果汁の見積もり提案、
高知の自然栽培茶や野草茶のパッケージ
を次回サンプル持参



PARIS でのプロモーション

日時: 2024年10月26日

8.「KONITORAYA CHARBON」: 5 rue villedo, Paris

高知に本店を持ち、30年以上に渡ってParis中心部オペラ界隈で「KUNITORAYA Paris」(うどん店)を構えられ、現在は同じエリア内に別業態の4店舗展開されている高知県を代表する「レストラングループ 国虎屋」さんのParis本店の野元オーナーシェフへ、生姜、生姜チョコレート、柑橘果汁サンプルお渡し。柑橘果汁を使った出汁醤油などアイデア交換させていただき、今後高知フェアを開催することを提案してくださいと宿題をいただく。

高知県出身のインターンシップの料理実習生も受け入れされており、高知県人にとってパリにおいて非常に心強い存在になっている。パリのキーマンとして今後も連携させていただけること確約。

高知フェア提案



PARIS でのプロモーション

日時：2024年10月27日

9.「Sola Cave & Ceramiques」:
6 rue Maître Albert , Paris

10.「Sola」
12 Rue de l'Hôtel Colbert, Paris

10/28に香酸柑橘イベントを開催させていただいた同店の鍋多公介ヘッドシェフへも生姜と柑橘果汁をPRさせていただきました。

日本の食材を好んでフレンチに落とし込んでおられるお料理に柑橘や生姜は欠かせないと仰っておられ、持ち込んだサンプルの品質の高さに驚いておられ、今後Sola本店と2店舗で使いたいと確約いただきました。

またその他、高知の茗荷、山椒、備長炭も欲しいと要望いただき、後日サンプルと見積もり提案。



PARIS プロモーション

日時: 2024年10月29日

11.「Les Enfants Du Marché」:
39 rue de bretagne, Paris

パリ市内マレ地区のマルシェ内にあるレストラン。10/28の柑橘果汁イベントにも来てくださった鈴木春太ヘッドシェフとのご縁にて生姜と柑橘果汁PR。どちらも気に入っていただきました。

連日400食ほど回す人気レストランだけあって、席を元もめて毎日長蛇の列が。それだけのお客様の舌を唸らす鈴木シェフの食材選びは抜群で、良い素材を常に探しておられるとのこと。
高知県に2025年1月に来てくださることになり、圃場見学とイベント企画
2025年3月にビアリッツに2号店オープン予定。

高知フェア提案
見積もり依頼



今後の 展望と 改善案

1. フランス市場での高知食材認知向上を目指す

→年2回の渡仏での、柑橘果汁＋アルファ食材を知ってもらう機会促進

→スペインのサンセバスチャンでも機会を作りたい（ルートができた）

2. 個店での高知食材フェアの開催

→日本人シェフネットワークの確立

→パリでの拠点づくり（「KUNITORAYA」のような高知最良店を作る）

→3カ年で30件のレストラン及びパティシエ／売上げ100万

3. シェフのフィードバックを反映した改善

→今回のPR食材のほか細かいニーズ（他の柑橘や茗荷、山椒、お茶など多岐にわたる需要が見込まれる）を把握し、小ロットで輸出対応できる体制作り