

# A: EU ブドウ(3種類)・桃(1種類) 133 (GLO-berryJapan)

## スケジュール

出張者	GLO-berryJapan(株) 伊東	
期間	2024年9月10日～18日 7泊9日	
訪問国・地	パリ・コルマル(フランス)/ ミュンヘン(ドイツ)	
日程	場所	内容
9/10(火)	羽田→パリ	06:30植物検疫 羽田09:35発→パリ17:10着
11(水)	パリ	レストラン及び日本食材店に提案 及び事前貨物輸出品の確認(ランジス市場) 6店舗訪問提案
12(木)	パリ	デパート及びレストランに提案 4店舗 訪問提案
13(金)	パリ	レストラン及びホテルに提案 3店舗訪問提案
14(土)	コルマル	パリ→コルマル 移動 コルマルで製パン業経営の〇〇社長に同行 店舗訪問提案 1
15(日)	ミュンヘン	コルマル→ストラスプール→ミュンヘン 移動
16(月)	ミュンヘン	ドイツでの展開再構築検討会
17(火)	ミュンヘン→	ミュンヘン11:15発
18(水)	日本	羽田 06:55着

## 貨物輸送

品目	入り数	kg/箱	箱数	net
ぶどう	7房	4kg	6(3箱x2種)	24kg
桃	13玉	5kg	4箱	20kg
計				44kg

## 携行(予備品 含む)

	品目	入り数	kg/箱	箱数	Gross
果実	ぶどう	7房	4kg	1(3箱x2種)	5.7kg
	ぶどう	2房	0.6kg	1箱	0.8kg
	桃	8玉	3kg	1箱	4kg
	計				10.5
加工	冷凍焼芋	10本	1kg	1箱	1.3kg
資材	提案時化粧箱(蓋・身)				11kg

## 航空貨物



## 携行貨物



## 品種選定理由

- ・ 葡萄  
種なしで皮ごと食べられる  
又海外でも珍しい品種
- ・ 桃  
今年晩生種(酷暑により  
桃の収穫が3週間早く、  
当初予定の白桃系・黄桃系  
が終わってしまったので  
最後発で固めの品種となる

美食の町フランス・パリをメインに日本産果実・野菜の販売を展開し、日本産青果物のブランドをUpし売上増加を図る。  
ターゲット: 星付きレストラン, 高級ホテル及びケーキ屋  
また加工食品も食材店への展開も実施し、生果+加工品で送料の負担率を軽減していく。  
またドイツにては、量販店向け卸業に新たに展開を計画する。

# A: EU ブドウ(ナガノパープル・クイーンルージュ・サンシャインレッド)・桃(西王母) 133 (GLO-berryJapan)

場所 パリ市内 2024年9月11日～13日 ①



日本人オーナーシェフのお店  
日本的な食事の提供がメイン  
今年冬 イチゴをスポット購入。  
顧客はほぼ現地フランス人  
ブドウに関しては評価高く、見  
積依頼あり。  
桃に関して固めの品種により  
あまり評価なし



今回初訪問。  
日本人オーナーシェフで、ご夫婦  
でやられているお店。  
シェフはパリ市内日本人シェフの  
知り合いも多く今回訪問し意見  
を出してもらおうこととなる。  
このお店はかなりリーズナブルに  
料理を提供しているので使用は難  
しいと。  
顧客の大半は現地フランス人

3店舗の  
シェフに  
ご紹介し  
ていただき  
試食して  
頂きました。  
ブドウの  
可能性は  
大と。  
次回は直  
接訪問し  
営業活動  
をしたい  
と思いま  
す。



京都老舗和菓子屋さんを定年退所  
後単身でパリに。  
和菓子文化を広げたく。  
今回来客者や知り合い含め  
食味リサーチをお願いしました。  
ブドウの評価大。  
購入したい方多かった。  
桃は厳しかつた。

# A: EU ブドウ(ナガノパープル・クイーンルージュ・サンシャインレッド)・桃(西王母) 133 (GLO-berryJapan)

場所 パリ市内 2024年9月11日～13日 ②



数十年パリに店舗を構えている。顧客にシェフやシェフの奥さんなど多数おり、前々回より情報入手や訪問先を紹介して頂いている。今後も変わらずのネットワークを依頼する。尚オーナーは焼き芋店も開業したい夢がある



日本産の青果物及び加工食品の小売店。果物の扱いはないので今後の展開として提案。また他食材も提案する。青果物の宿題もいただく。

## ランジス市場)



エアカーゴでの輸送品  
〇〇に保管されている  
ランジス内倉庫にて着荷確認。



ブドウ・桃とも梱包がシッカリされているので損傷無。  
全て提供可能。  
僕らとの同行以外で次の週  
〇〇のお客が来訪されると。  
そこで提案実施するとのこと

# A: EU ブドウ(ナガノパープル・クイーンルージュ・サンシャインレッド)・桃(西王母) 133 (GLO-berryJapan)

場所 パリ市内 2024年9月11日～13日 ③



非常に好意的なパン屋さん。  
空いたスペースを利用して  
日本産果実や食材の販売の許可  
をしてくれた。  
次回からこのスペースに焼芋機  
を設置し出来立てホヤホヤ  
焼芋の販売や果実・加工品の  
テスト販売を実施する。  
またすでに今回持参した果実の  
宣伝をインスタグラムに  
載せてくれている。

レンタルスペース



インスタ



フロアマネージャー



輸入者GREEN K

ボンマルシェ フロアマネージャーに  
今回 ブドウ・桃・さつまいも 試食をしてし  
て頂く。かなり高評価。現在価格交渉中。  
また日本産食材のお客向け試食会をやられたら  
との提案を受け11月次回訪問時開催可能か交渉  
中でもある。



# A: EU ブドウ(ナガノパープル・クイーンルージュ・サンシャインレッド)・桃(西王母) 133 (GLO-berryJapan)

場所 パリ市内 2024年9月12日～13日 ④



現地コーディネーター兼通訳

日本人がオーナーのミシュラン1星レストラン。

昨年度 イチゴ購入頂く

今回葡萄高評価で見積依頼受ける



このホテルはパレスクラス(5星の上)日本人がスーシェフを務める。昨年度いちご購入頂くとともにオーダーもいただくがインポーターとの関係がまだ薄く残念ながら成約ならず。今年は一丸となって注文を取りに行く。葡萄の見積依頼あり。



日本人がオーナーのミシュラン1星レストラン。京都にも支店あり。パリで最近人気のレストラン。



日本語ペラペラなスペイン人オーナーと日本人の奥様。常に情報交換や提案先を紹介してくれる。ご自身のお店は味は一流、値段はリーズナブルをモット。イチゴは使用したいと。

# A: EU ブドウ(ナガノパープル・クイーンルージュ・サンシャインレッド)・桃(西王母) 133 (GLO-berryJapan)

場所 コルマール2024年9月14日

場所 パリ市内  
2024年9月13日⑤



オーナーのマルクさん



〇〇社長



オーナーがコーディネーターのご親友で5星のホテル。ホテルでの新たな使用方法が判明し今後の展開の幅が広がる。  
※VIP向ウエルカムFruitとしての使用。ブドウの見積依頼を受ける。



世界的な名オーベルジュ  
天皇陛下もご宿泊にされてます。  
コルマール在住広瀬社長に案内され葡萄桃提案。  
コルマールの青果物をメインに使用の為壁は高い。  
オーナーシェフはフランス料理界の神様  
スーシェフ2名 人間国宝。

コルマールで製パン工場を3つ、ケーキ店を3店舗経営。  
左のレストランにもパン納品。  
コルマール以外にも納品し、彼のお客様に同行訪問し提案をしている。

# まとめ

今年度 フランスのレストラン・ケーキ屋さんを中心に展開をしていく第一歩。

昨年度はドイツメインでフランスは顔合わせ的に提案であった。

昨年度 2月よりフランス輸入会社と組み始め、今季より本腰をいれて取り組むと。

まずパン屋さんではあるが、自由に使用してよいとスペースを貸していただける方も出現し  
11月以降 焼芋機を設置しPOP UP的に 焼芋のテスト販売や他果実や加工食品の販売も計画する。

また今回訪問できなかったが様々な方より展開先の紹介を得ており 更なる販売活動に努めていく。

ドイツに関しては、仕切り直しとなるも、新たなドイツのコーディネーターとともに小売や外食向けの卸業への展開を図る。

他ヨーロッパに関しては、日本酒を輸出している業者の協力を得て、イタリアへの展開もはかる。

## 【反省】

今年の猛暑の影響で 桃が通常より約1ヶ月早く収穫が終了してしまい、輸出対応が遅れた。来期は桃は7月よりスタートとし、葡萄とは分けて活動すべきと反省する。