

A: EUりんご(ムーンルージュ)ブドウ(マスカ13, マスカットノワール)・梨(新興)さつまいも(シルクスweet) 118 (GL0-berryJapan (秀果園)) 80(カネブン青果)

スケジュール

出張者	GLO-berryJapan(株) 伊東/カネブン青果(株) 鈴木/ (株)秀果園 奥原 3名		
期間	2024年11月11日～20日 8泊10日 伊東・奥原		
	2024年11月11日～17日 5泊7日 鈴木		
訪問国・地	パリ(フランス)/ ミラノ(イタリア)		
日程	場所	参加者	内容
11/11(月)	羽田→パリ	伊東 鈴木 奥原	06:10～06:20 羽田T3待合せ →06:30植物検疫 → 羽田T2 ANAに移動 NH215 羽田09:35発→パリ 16:25着
12(火)	パリ	伊東 鈴木 奥原 鈴木(P)	10:00 イーストParis 打合せ 12:30 AUX PLUMES (果実提案) l'Accent(1星) (果実提案) 焼芋機PickUp 「TAIYAKI PARIS」 設置
13(水)	パリ	伊東 鈴木 奥原 鈴木(P)	10:00 レストランPage (果実提案) 午前 カネブン鈴木氏 中小機構から紹介うける店舗視察 (次回プロモ会場として可否) 14:00 GreenK David社長(輸入者) Rungis市場 打ち合わせ・商品確認及び引取
14(木)	パリ	伊東 鈴木 奥原 鈴木(P)	11:00～15:30 TAIYAKI PARIS 焼き芋プロモ (果実試食) 17:00 京子食品 加工品提案
15(金)	パリ	伊東 鈴木 奥原 鈴木(P)	11:00～15:30 TAIYAKI PARIS 焼き芋プロモ (果実試食) 16:00 パティスリ RAYONNANCE(果実提案) 17:30 Park Hyatt paris (Palaceクラス)(果実提案)
16(土)	パリ	伊東 鈴木 奥原 鈴木(P)	10:00 Colore Paris (日本の喫茶) (果実提案) 11:00～15:30 TAIYAKI PARIS 焼き芋プロモ (果実試食) 最終日 18:30 レストランNaomi OGAKI (果実提案) パリ鈴木さんとも最終日
17(日)	パリ	伊東 奥原	カネブン鈴木さん アブダビに 12:00 レストランKIKO (果実提案)
18(月)	パリ→ミラノ	伊東 奥原	05:00ホテル出発 Vueling8428 オルリー空港07:10→ミラノMXP空港08:40 13:00 Sake Company(果実提案)
19(火) 20(水)	ミラノ→フランクフルト→ 羽田	伊東 奥原	(※ 午前 sake company 予備日) LH275 ミラノLIN 17:40 →フランクフルト19:00 NH224 フランクフルト 20:45 → 17:55羽田

手荷物輸送品(予備として)	
さつまいも	1箱(5kg)
ぶどう	1箱(4kg)
りんご	1箱(5kg)
※焼芋器	1セット(27kg)



貨物輸送品	
さつまいも	3箱(15kg)
ぶどう	3箱(12kg)
りんご	1箱(10kg)
梨	2箱(10kg)
山葵	1箱(1kg)



【今回渡欧の目的】

- ・ 焼芋機持参し焼芋の実演プロモーション
- ・ 収穫したてで年末まで冷蔵保管できるブドウの提案
- ・ 来期に向けて 新しい「りんご」の提案
- ※りんごは今年も不作で輸出できるほどの数量ない
- ・ 貨物輸送の着荷確認・初めて輸入品に対する通関等での扱い

A: EU りんご(ムーンルージュ)ブドウ(マスカ13, マスカットノワール)・梨(新興)
さつまいも(シルクスイート) 118 (GL0-berryJapan (秀果園)) 80(カネブン青果)

場所 パリ市内 2024年11月11日～17日 ①

AUX PLUMES



日本人オーナーシェフでリーズナブルなレストラン。現地ではかなり人気があるものの、価格対として厳しい。日本側として商品の価格帯は要件等事項

L'Accene(1星)



日本人オーナーシェフミシュラン1星店。品質の評価は高いものの価格対として厳しい。日本側として商品の価格帯は要件等事項。今年冬いちごは購入していた。

RAYONNANCE



日本人オーナーのケーキ屋さん。カネブン鈴木氏ルートにて初訪問。伊東とは共通の知り合いがあり今後提案を継続していくお店。いちごには興味あり

Pages



日本人オーナーシェフミシュラン1星店。フランス人スタッフも試食。評価高いも価格が厳しいと。フランス産赤肉リンゴ使用。酸味が欲しいと。商品の価格帯は要件等事項。今年冬いちごは購入していた。日本にも支店あり

A: EU りんご(ムーンルージュ)ブドウ(マスカ13, マスカットノワール)・梨(新興)
さつまいも(シルクスイート) 118 (GL0-berryJapan (秀果園)) 80(カネブン青果)

場所 パリ市内 2024年11月11日～17日 ②

ミラノ11月18日

Park Hyatt Paris



5星以上クラスのホテル
この方はスーシェフ(右腕)
りんご・ぶどうともに
総料理長はじめスタッフの評
判はすごく良いものの価格要
検討。(栽培方法の要検討。)
総料理長はご自宅に持ち帰ら
れたと。
今年の2月いちご購入済み

Naomi OGAKI



日本人オーナーシェフのレス
トラン。初めて訪問。
日本産果実を輸出できること
を説明。

次回はいちご 提案

Colore

何度か訪問するも、価格重
視との結論。
断念する。夜のレストラン
でも難しいと。

KIKO



何度目かの訪問・提案
Paris郊外の高級住宅街む
にある。現地での人気店。
次回はいちご提案

カネブンさんが或る機関から
紹介された店を視察・・・次回
焼芋及び芋ペーストのプロ
モーション可能か調査(8店舗)
結論: どれも厳しい
店舗大きさや業態がマッチし
ていない

Sake Company

日本酒と和牛をメインに輸
入し、イタリア全土及びス
ペインのレストランに直接
販売とレストランも経営。
また高級果実を扱いたい仲
間がありとのこと。
また焼き芋に興味大。
焼き芋プロモをフランスか
らイタリアに変更計画。

また6月・9月と自社開催の
食のイベント開催。

(提言ミッション)
最高品質の日本酒をイタリ
アに持ち込み、正しい日本
酒の文化を広めたいと考え
ています。

A: EU りんご(ムーンルージュ)ブドウ(マスカ13, マスカットノワール)・梨(新興)
さつまいも(シルクスweet) 118 (GL0-berryJapan (秀果園)) 80(カネブン青果)

焼き芋プロモーション 11月12日～16日
場所 TAIYAKI PARIS 焼芋機設置し生芋使用



商品購入された方に試食として提供。何名かはこの焼芋の為に来店や2度来られた方もあり。評判が高かった。



A: EU りんご(ムーンルージュ)ブドウ(マスカ13, マスカットノワール)・梨(新興) さつまいも(シルクスイート) 118 (GL0-berryJapan (秀果園)) 80(カネブン青果)

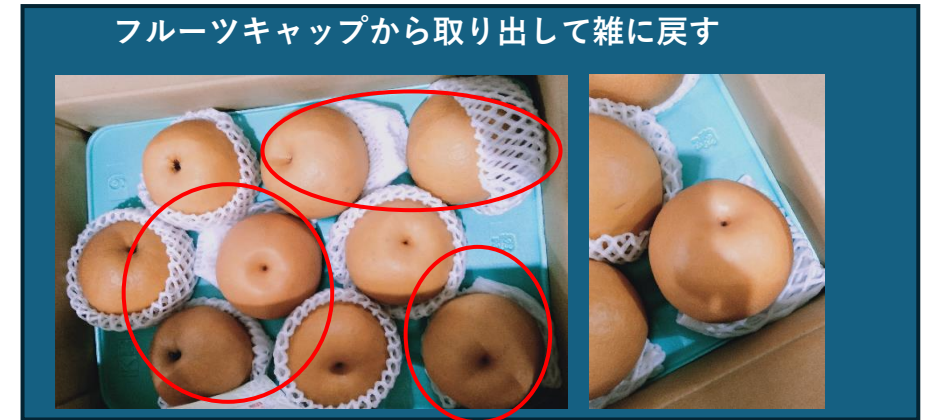
まとめ

1. 着荷状態

【着荷トラブル・・・りんご 10kg/箱(2段詰)】



【着荷トラブル・・・梨 5kg/箱(1段詰)】



2. 売上

①果実提案先

高価格帯により注文無し

②さつまいも

プロモーション後TAIYAKI Parisで焼き芋の
販売をするも、あまり反響なく注文なし
まだまだ僕らのプロモーションが必要
であると感じた。

※売れる感覚にする

3. 今後及び反省

高価格帯とはいえ評価高いも販売につながらない。
輸入者と改めて協議し対象売り込み店の再考も必要。
また今後イタリアでもじっくり迅速に販売拡大に努める
今季 ブドウ・りんごの販売は厳しい結論となる。
来季へとつなげていく。

※りんごは不作の影響もあり