

A: EU いちご(三種類) りんご()ブドウ() 柿()さつまいも()
142 (GLO-berryJapan) 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 2名	
期間	2025年1月13日～20日 5泊7日 伊東・鈴木	
訪問国・地	ミラノ(イタリア)/パリ(フランス)	
日程	場所	内容
1/13(月)	羽田→ミラノ	20:00 羽田T3待合せ →20:30植物検疫 →羽田T2 ANAに移動 NH203 東京羽田22:45発→
14(火)	ミラノ	→フランクフルト05:30 着 EN8800 フランクフルト08:45→ミラノ10:00 14:00 ○○ 食材講習会に参加(果実・野菜提案)
15(水)	ミラノ→パリ	VY8433 ミラノ08:55→パリ10:25 14:00レストラン ○○ バレンタイン含むいちご営業(昨年購入有) 16:00 レストラン○○ バレンタイン含むいちご営業(昨年購入有)
16(木)	パリ	10:00 レストラン○○バレンタイン含むいちご営業 14:00 ○○社 ○社長(輸入者) Rungis市場 着荷確認 打合せ
17(金)	パリ	11:00～17:30 TAIYAKI PARIS 焼き芋プロモ (果実試食) 15:00パティスリ○○バレンタイン含むいちご営業
18(土)	パリ⇄ コルマール	TGV パリ東駅07:18 →コルマール09:43 11:00 レストラン○○ 14:00広瀬氏 いちご提案 ローカル線 コルマール→ストラスブール ICE ストラスブール18:01→パリ東駅19:59
19(日)	パリ→東京	11:30 ショコラ○○ バレンタイン含むいちご営業 NH 216 パリ18:30→
20(月)		→東京羽田 16:10

手荷物輸送品(予備として)	
いちご	5箱(7kg)
わさび	1箱(1kg)



2袋にて

貨物輸送品	
ぶどう	3箱(12kg)
りんご	1箱(5kg)
柿	1箱(10kg)
さつまいも	2箱(10kg)
いちご	3箱(6kg)



倉庫着荷

【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
- ・いちご 提案
- ・柿 提案
- ・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
いちご・柿
- ・来期に向けて貯蔵品質確認
ブドウ・りんご・柿・・2月イベント時確認

A: EU いちご(とちおとめ・とちあいか・あまりん) りんご(ムーンルージュ)ブドウ(シャインマスカット)
柿(富有)さつまいも(シルクスイート) 142 (GL0-berryJapan) 80(カネブン青果)

場所 ミラノ市内 2025年1月14日 及び 太田市場2月7日

〇〇 Company

飲食店のオーナー向けに日本酒講習会の途中にて
いちごや日本の特殊野菜の試食会を実施させて頂く。

いちご: あまりんは別格の美味さとの評価
イタリアのいちごは2～3日で品質劣化
今回 12日収穫 14日試食 3日目
とちあいか・とちおとめの評価は低かった
他特殊野菜: 食せるドライ花や紅葉等
すごく日本的であり高評価

2月イタリアシェフを連れて日本で日本酒酒講習会を
毎年sake companyは実施しており、来日時大田市場で
食材提案会の実施の依頼あり。

2月7日 大田市場に約10名オーナーシェフ来場



山葵・メロン・干し柿・いちご興味大
干し柿はこの場で購入

A: EU いちご(とちおとめ・とちあいか・あまりん) りんご(ムーンルージュ)ブドウ(シャインマスカット)
柿(富有)さつまいも(シルクスイート) 142 (GL0-berryJapan) 80(カネブン青果)

場所 パリ市内 2025年1月15日～17日

〇〇 Paris



5星以上クラスのホテル
この方はスーシェフ(右腕)

総料理長のお気に入り
「あまりんいちご」
今年もバレンタインデーにて
プロモーション実施決定。
2月以降 販売に繋げていく

〇〇(1星)



新年に入り店内改装。

3月中旬より新装開店

昨年 バレンタインデーに
とちあともめ 使用して頂く。

来季に向けて おまりん・
とちおとめ 試食提案
継続訪問

〇〇(1星)



オーナーの知人が あまりん
いちごを栽培しているので
バレンタインデー及び通常で
の使用を期待し試食提案。
昨年日本支店では使用して頂
く。

〇〇chocolats



ショートケーキの試作
を顧客に提供
いちごの価格検討事項

RAYONNANCE

まずはバレンタインデーに
ての使用をと。
とちおとめ提案
2月イベントに合わせて
持参する旨報告
要検討。

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 1月17日
場所 TAIYAKI PARIS 焼芋機設置し生芋使用



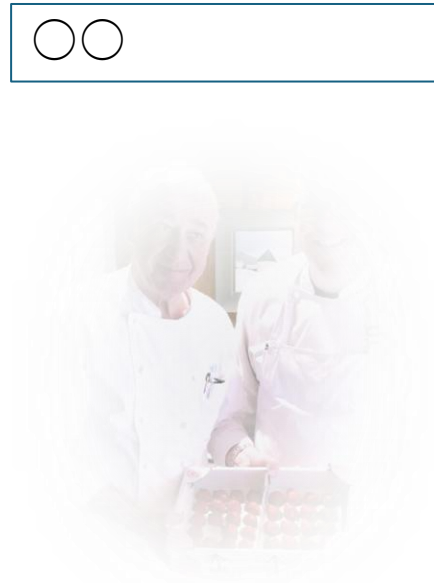
タイ焼き屋さんでは、本業のタイ焼きが忙しく、焼芋のプロモーション販売まで手が回らなかったとのこと。また現地のフォローアップ体制も明確にしていなかったため、焼芋機を置いてあるだけとなる。ぼくらが行ってプロモーションをすると焼芋の評価はかなり高いので、本腰をいければ市場性は高いと思われるだけに残念。

2月イベント時までタイ焼き屋さんで保管してもらう。

2月イベントで焼き芋PJの成り手の募集と場合によっては、イタリア/ミラノにてプロモーションとして引き取ってもらうかの交渉・・・2月7日大田市場来場時改めてお願いをする。要検討

場所 コルマール 1月18日

〇〇



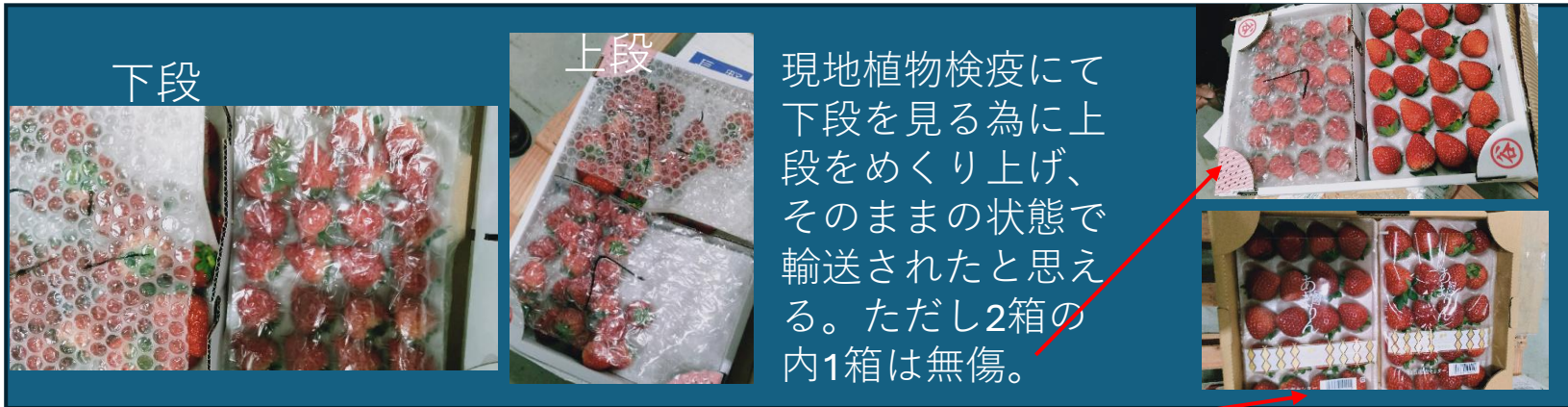
広瀬社長にアテンドして頂く
コルマールの名店
オーナーシェフとチーフパティシエ
にとちおとめを試食してもらう。
約1週間前収穫の品質とは思えない
と驚かれていた。
壁は非常に高いですが、常に
トライすべきところは継続して
トライし日本産果実をアピール。
採用された時の波及効果は絶大。

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

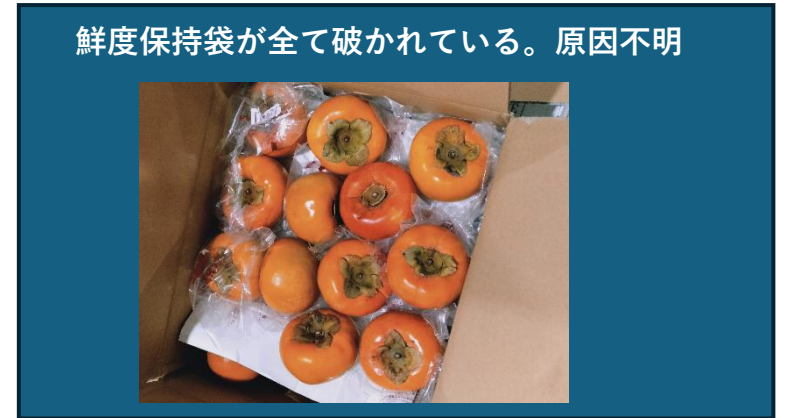
1. 着荷状態

【着荷トラブル・・・いちご ソフトトレー2段詰】



対策 重ねず2パックのみとするとトラブルは無い

【着荷トラブル ・ 柿 10kg/箱(鮮度保持袋)】



初回取り扱い品目だからか?

2. 売上

①果実提案先

いちごバレンタインデーにてプロモーション活動決定

②さつまいも

TAIYAKI Parisで焼き芋の販売は芳しくなく。
次回イベントにて新しい焼き芋屋さんの
なり手発掘に挑む

3. 今後及び反省

5星以上のホテルレストランへの展開が少ないのが反省。
通常の外食では使用が難しい。
他野菜との抱き合わせが必要。送料などの
経費をならし価格転嫁率を考慮する必要あり。
いちごの賞味期限は1週間はあり問題なし。