

R-5追加76&追加77:株式会社イースト

かんしょ(干し芋)  
文旦 (果汁)  
生姜プロモーション  
in FRANCE  
活動レポート

2025年2月

株式会社イースト  
市吉秀一



# EU:かんしょ(干し芋)、柑橘(文旦果汁)・生姜(生姜・生姜加工品)

## R-5追加76&追加77: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 事業開発本部 市吉秀一	
期間	2025年2月10日～2月21日 11泊12日	
訪問国	フランス/パリ、サンジャン・ド・リュズ、	
日程	場所	内容
2月10日	高知→羽田	高知15:50発→羽田:20発
2月11日	羽田→パリ	パリ10:35着 ①Umami 柑橘、生姜商品取り扱い商談
2月12日	パリ	②KUNITORAYA 柑橘(文旦果汁)商品PR、 ③KIOKO 柑橘(文旦果汁)商談
2月13日	パリ	④SUN TOP 柑橘果汁、生姜取扱い商談 ⑤パークハイアットパリ 柑橘(文旦果汁)&生姜PR セボンルジャポン現場確認&イベント準備
2月14日	セボンルジャポン出展 1日目	出品品目/①干し芋、②柑橘(文旦果汁、文旦加工品)、 ③生姜(生姜加工品)、 ブース来場者数/500人、 商談見込み数/5社
2月15日	セボンルジャポン出展 2日目	
2月16日	セボンルジャポン出展 3日目	
2月17日	パリ→サンジャンドリュズ	⑥ETXE NAMI 柑橘(文旦果汁)PR & 2025秋高知フェアイベント打合せ
2月18日	サンジャンドリュズ→パリ	⑦Mendikotea 茶PR打合せ ⑧PLVIOSE 柑橘商品PR
2月19日	パリ	⑨Les Enfants Du Marche 柑橘商品PR
2月20日	パリ→羽田	
2月21日	羽田→高知	

### 携行品

	品目	内容量
かんしょ	干し芋	5kg
小計		5kg
柑橘	文旦果汁	5000ml
	文旦シロップ(500ml)	8000ml
	文旦ゼリー	20パック
小計		18kg
生姜	生姜	10kg
	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		20.65kg
合計		43.15kg

# 「Parisへ高知の食材をフランスへ輸出する」

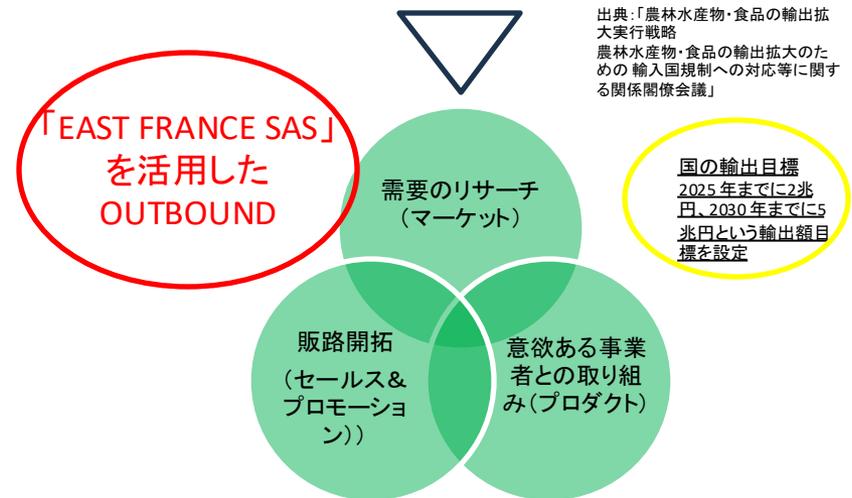
## 「Paris et Kochi 食の架け橋プロジェクト」

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。





[C'est Bon! le Japon  
2025]  
出展プロモーション

日時：2025年2月14  
日-16日

お客様の反応：  
比較的日本の食材  
は質が良くて、美味  
しいと好意的で、サ  
ンプルも手に取って  
味見される方が多く、  
特にいちごなどは  
あっという間になく  
なっておりました。



## [C'est Bon! le Japon 2025] 出展プロモーション

日時: 2025年2月14日-16日

### 高知の特産品／干し芋、生姜、文旦の評価

ステージゲストとして、パリの皆さんの前で高知の特産品についてプレゼンテーションする時間をいただき、文旦シロップソーダの試飲をさせて頂きました。

パリで流行っている柚子とは違う柑橘なので、受け入れられるか心配でしたが、文旦特有の Aroma 香と、果汁の苦味を含んだ独特の新鮮で爽やかな味わいを気に入っていただけました。登壇後はブースに試飲いただいたお客様が殺到し、他の干し芋や生姜にも関心を持っていただくことができました。

3日間を通じて、ディストリビューターの方や、カフェ、レストラン、パティシエなどの食のプロフェッショナルな方々にも取扱いオファーをいただくことができました。

希望取引事業者／17件（当初想定目標／10件）



## PARIS での商談

日時: 2025年2月11日

「UMAMI」:

[www.umamiparis.com](http://www.umamiparis.com)

昨年10月のパリでの柑橘PRイベントに来てくださり、帰国後に取引希望メールをいただき、今回は本社仕入れ担当者様との商談へ進ませていただくことができ、生姜加工品、生鮮生姜、柑橘果汁や、柑橘シロップなどの見積りとロット提案できました。

パリでの3大日本食材商社の一つであり、販路はEU、北欧、ドバイなど広範囲に渡っており、味噌など日本の伝統調味料以外に、新しい日本の食材を探しておられた。

バリエーションなど宿題をいただきつつも、好感触なのでフォローアップ続けて取引スタートさせたい。

生姜くず湯、文旦果汁、香酸柑橘果汁バリエーションの提案



# PARIS でのプロモーション

日時：2025年2月12日

「Le Clos Y」:  
27 Avenue du Maine 75015 , Paris

10/28に香酸柑橘イベントに来てくださった池田シェフのお店に訪問し、生姜と文旦果汁を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柚子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、今後使ってみたいとお話いただきました。

またその他、高知の茗荷、山椒などパリで手に入りにくい希少な食材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 でのプロモーション

日時：2025年2月12日



## 「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、昨年10月に続き訪問。今回は文旦果汁サンプルお渡しし、新たに新店舗開業予定とのことで業務用文旦果汁の見積り依頼をいただきました。

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: 2025年2月13日

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

昨年10月以来の訪問。  
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のので、高知の生姜と柑橘やその他にも興味があるとのこと。

文旦果汁サンプルお渡しし、果汁バリエーションや値頃感のあるパッケージにリサイズできないか検討。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 での商談

日時：2025年2月13日

SANTOP SARL：  
<https://santop.fr>

飲食店向け厨房機器から日本食材まで一貫サービスを提供している貿易  
商社。

10月の柑橘PRイベントで、柑橘果汁や生姜に関心を持ってくださり、レストラン向けの小ロットでの輸送ができる  
とのこと。パリと東京に冷蔵設備のある倉庫があるため、品質管理も可能  
で、私たちが販路開拓したパリのレストランへ直接配送もしてくれるのがメ  
リット。

今回私が訪問したレストランにも、納品実績があるとのこと。  
出口を我々が作れば間を繋いでもらえる流れが作れそう。

SANTOP

HOME 事業紹介 会社概要 カタログ お問い合わせ



世界に届け日本の食文化！  
飲食店の総合仕入れはサントッ

プ  
信頼と実績でお応えします

## 事業紹介

SANTOPは欧州を中心に「厨房機器、調理道具、食材等」の輸出入、卸売業、  
「飲食店海外進出サポート」など命に関わる様々なサービスをお届けしています。



### 食材、備品の輸出入及び卸業

和食品全般、備品、消耗品、食器、ユニフォームなど販売いたしてお  
す。旬のものや地方産品、生産者のこだわりやストーリーのある商  
多く取り扱っています。パリを中心に弊社社員による常温・冷凍食品  
び備品の配送納品を行っています。

#### 商品一例

和牛/蟹/海苔海藻類/かつお節/日本米/農産物/生わかさび/生鮮品/ラーメンだし  
風壁紙/屋台・イベント機器/のぼり/和インテリア/漆器・和食器/簡易着物



### 日本の産地から海外市場へ構築事業

一時的なプロモーション支援や販路開拓に留まらず、海外で継続して  
の開拓、食材の輸出手続きをし海外の顧客まで運ぶサービスをご提供  
います。これまで輸出へのハードルが高かった中小メーカー様や生産  
もご利用できます。弊社のネットワークによりレストランシェフやパ  
ーへの営業活動を行い、販路を開拓します。

# PARIS でのプロモーション

日時：2025年2月13日

Park Hyatt Paris-Vendôme :  
5 Rue de la Paix, 75002 Paris

昨年10月の柑橘イベントに来ていただいて以来の初めての訪問。ホテル内メインレストランのスーシェフの岡林シェフは高知県出身で文旦果汁ほか高知の柑橘果汁に注目しているとのこと。

今年5月にシェフの高知へ帰省の折、柑橘農家へのご案内を約束。改めて地元の食材を知っていただく機会を作れたらと引き続き関係性を構築します。

\* レストランはミシュラン1つ星



# Saint-Jean-de-Luz でのプロモーション

日時：2025年2月17日

「ETXE NAMI」:

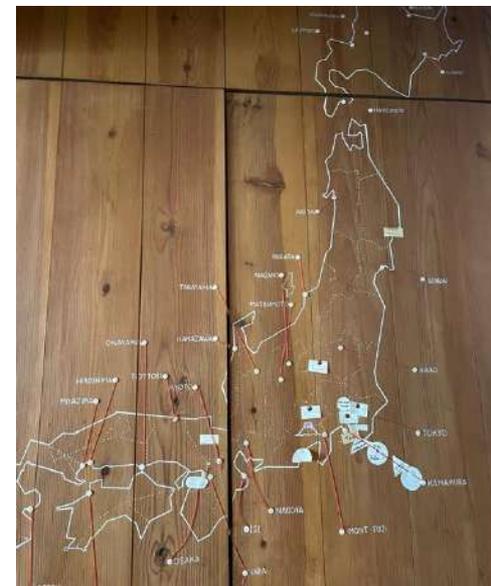
11 av. Jaureguiberry, Saint-Jean-de-Luz

Saint-Jean-de-Luzにある地元バスク地域で採れるピ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努め、現地大人気レストランの一つ。

前回10月のパリでの香酸柑橘果汁イベントでも料理を拵えて頂いてご縁が深まり、スペインのサンセバスチャンを含むバスク地方の拠点として2025年秋にバスクエリアのレストラン向けに柑橘果汁のプロモーションおよび高知フェアなどの開催を予定。

周辺レストランのシェフとの連携が期待できる。バスクでお茶を作っておられる農家さんと高知県の茶農家さんへの訪問可能性あり。フランスのTV取材も検討中。

(2025年4月高知で来日イベント実施)



# PARIS プロモーション

日時: 2025年2月19日



「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。昨年10月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けました。

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。

2025年1月には高知県に来て頂き、圃場見学とpopupイベントは大盛況。(写真は高知でのイベントの様子) 今後も継続して行き来できる関係を約束し、食材も帳合が決まれば採用してもらえとのこと

2025年3月にビアリッツに2号店オープン予定。

# 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

→昨年10月の柑橘イベントにてご縁をいただいたレストランへのフォローアップを中心にニーズを聞き出すことができ、PR食材+アルファ食材を知ってもらう機会促進し、パリから高知へシェフたちに視察に来てもらえる環境作りも並行してやっていく。

---

## 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（10月に続き再訪することで、少しずつ共感と実績を増やしていく）  
→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  
→高知の希少な発酵茶「碁石茶」は特に興味あり