

A: EU いちご(とちおとめ・あまりん) りんご(ムーンルージュ) メロン(クラウン)
ブドウ(シャインマスカット) 柿(富有・干し柿) さつまいも(シルクスイート)
冷凍大福(いちご大福関連) 2月 142 (GL0-berryJapan) 82(カネブン青果)

スケジュール

出張者		GL0-berryJapan(株) 伊東/カネブン青果(株) 鈴木 2名
期間	2025年2月12日～21日 8泊10日 伊東	
	2025年2月12日～18日 5泊7日 鈴木	
訪問国・地		パリ(フランス) 伊東のみイタリア(ミラノ)
日程	場所	内容
2/12(水)	羽田→パリ	06:00 羽田T3待合せ →06:30植物検疫 →羽田T2 ANAに移動 NH215 東京羽田09:45発→パリ16:25着
13(木)	パリ	伊東 ランジス市場へ集荷(プロモーション用いちご及びイベント向け果実)⇒各所プロモーション用いちご配達。後会場に。 鈴木 焼芋機を引取 会場に。前日準備
14(金)	パリ	【セボンルジャポン 初日】 09:00会場入り 準備 11:00～19:00 開催
15(土)	パリ	【セボンルジャポン 2日目】 10:00会場入り 準備 11:00～19:00 開催
16(日)	パリ	【セボンルジャポン 最終日】 10:00会場入り 準備 11:00～18:00 開催
17(月)	パリ→	伊東 鈴木 午前 ショコラトロワ 【鈴木】 NH216 パリ18:30 →
18(火)	東京	東京 羽田16:10着
17(月)	パリ→ミラノ	【伊東】 パリ17:30発→ミラノ19:05着
18(火)	ミラノ	sake company 輸出打ち合わせ
19(水)	ミラノ	sake company 輸出打ち合わせ(予備日)
20(木)	ミラノ→東京	NH 208 ミラノ10:30→
21(金)		→東京羽田 07:30

手荷物輸送品(予備として)	
いちご	12箱(7kg)
りんご	1箱(5kg)
干し柿	1kg
さつまいも	1箱(5kg)
冷凍大福大	3箱(18kg)
冷凍大福小	



貨物輸送品	
いちご	5梱(26kg)
メロン	1箱(9kg)
さつまいも	8箱(40kg)



倉庫着荷
前回輸送品
と合わせて
今回集荷

【今回渡欧の目的】

- ・日本食のイベント「セボンルジャポン」に参画し、日本産青果物及び加工品(果実関連)のPR
その会場にて 焼き芋PJの協力者を募る
- ・バレンタインデーでのイチゴプロモーション
- ・りんご,柿,ぶどうの貯蔵品の品質確認

A: EU いちご(とちおとめ・あまりん) りんご(ムーンルージュ) メロン(クラウン)
ブドウ(シャインマスカット) 柿(富有・干し柿) さつまいも(シルクスイート)
冷凍大福(いちご大福関連) 2月 142 (GLO-berryJapan) 82(カネブン青果)

パリ近郊 日本食のイベント「セボンルジャポン」 2025年2月14日(金)～16(日) 3日間開催

【4会員合同出店】

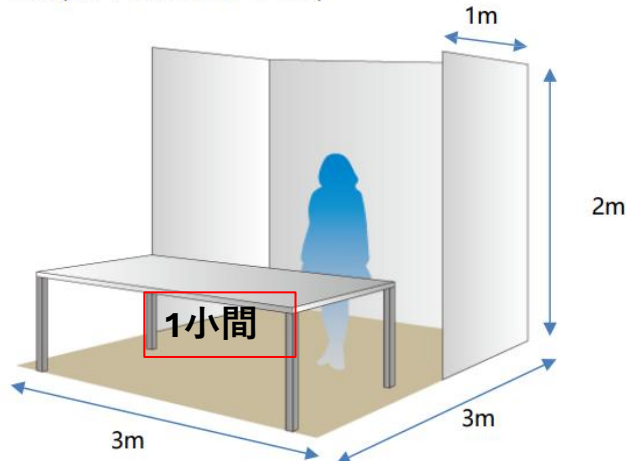
- ・ イースト ・ カネブン青果
- ・ GLO-berryJapan ・ 陽地

※陽地 担当者が直前に感染症にて参加できず

【小間サイズ】

2小間借りて出店

基本ブースイメージ図
9㎡ (間口 3m x 奥行き 3m)



パリ PARIS MONTREUIL EXPO 展示会場
(128 rue de Paris, 93100 Montreuil)



セボンルジャポン報告 (全景)

大盛況で入場時間を待つ行列



会場内



会場入り口



単純に試食してもらうだけでなく、飲食店での出し方、Dysplay提案も実施する。

セボンルジャポン報告 加工食品

焼き芋



3日間 8箱(約40kg) 完食 大盛況
焼き芋PJパートナー求める張り紙
も添付 ↓



結果

他の出展者から
協力したいとの
声がかかり、焼
芋機を無償貸し
出しとする。
日本的なイベン
トに出店し和な
チョコを手作り
で販売する方。



説明中の鈴木さん

加工食品 ～いちご大福関連

冷凍いちご大福



冷凍いちご大福。
半解凍でサクサク
といただく。冷凍
品なので来場され
た業者の方(スイー
ツを探されている
方)に大好評。見積
依頼あり



腰かけいちご大福
大福は冷凍品。
今回輸送した生苺を
載せる。
ベースが冷凍なので
日持ちがする
大好評

セボングルジャポン報告 生果実及び半加工品

生果実:いちご・柿・メロン・りんご/半加工:干し柿



柿 鮮度保持袋が破壊されたので熟が進むも高評価
日本産の柿が食べたかったと。

スペイン・ポルトガルの柿も美味しいが、オリジナルである
日本産の本物の柿を求められていた。新発見

干し柿 チーズをつけて食することに感激されてる

りんご この色味で興味を引く。こちらもふかふかな食感では
あるが見た目の珍しさからか高評価。

メロン: クラウンメロンは別格の美味さのようで以前他所の
メロンの試食会を開催した時とは感想が大違い。

シャインマスカット: 大半が損傷し良品部を知人のみに配布。

いちご: とちおとめ評価大・酸味好きの国民性



セボンルジャポン報告 まとめ

- ① 今回持参したり現地で加工(焼き芋や腰かけいちご大福)含め大好評であった。

とくに 焼き芋は僕らの狙い通りの評価。
現地での新たな焼き芋パートナーも見つかる。
尚現地のさつまいもで焼き芋を試みたが、
まったくNG商品。

食感・香り・食味ともにNG 日本産のさつまいもが秀逸。



現地さつまいもを焼芋に

- ② 出店したことによるメリット

一般客だけでなく、食材探しのプロ業者も多く来場

その中で パリ市内で大人気のおにぎり屋さんのCEOや

獺祭フランス代表(元ロブション管理者), ベルギーのサッカーチーム

(日本企業がオーナー)が今後日本食品のイベントを開催する計画があり

チャンネルの増加が図れる。

この方々との出会いを大事にし、新たな販売チャンネルを創設し販売拡大につなげる。

おにぎり屋: 簡単なスイーツが欲しい。冷凍小さい大福や腰掛け大福は興味大

獺祭フランス代表: 現地パテスリーにも精通しており今後展開に期待大

ベルギー : どこまで日本産食品をひろめられるかではありますが。

他活動報告

① フランス/パリ ParkHyattParis バレンタインデー プロモーション



総料理長がお気に入りのいちご。
輸入者と輸出産品を増やし送料等全体的にコストダウンに努めていく。
ファンを繋ぎ留めなくては。

③ 貯蔵品の品質確認 りんご・柿は前述通り シャインマスカットにカビ発生。 ポリ袋を掛けたまま貯蔵したことが要因か



② ミラノ Sake Company

今後の取り扱い品打ち合わせ
大田市場でも試食した山葵やみょうが、しょうが、干し柿など先ずは日本的野菜を主。

※焼芋機の引き取りてが無ければ持ってきてもよいですよとのことでしたが、引き取りて見つかれば経緯説明とお礼。

6月大きなイベントあり、その際桃等の試食プレゼンのお誘い有。

売 上

イタリア/ミラノ 山葵などの野菜中心に見込み
R5年度末迄 50万円

果物は苦戦。

※さつまいもはトライアル中