

「シングル・オリジンの茶文化展
(有機茶と瀬戸焼)の販路開拓事業」
参画事業者の個別戦略作成支援
欧州市場調査 支援業務 報告書

目 次

1. 販促資料の作成
2. カタログ・サンプル等送付
3. 業界リストへ DM
4. eh! Online 登録
5. 見込客発掘・コンタクト
6. マッチング
7. 報告書とりまとめ

参考資料

- 1) 販促資料(日・英)
- 2) 商材関心アリの見込客一覧
- 3) 商談用資料の作成(成果物)
- 4) 有機茶アンケート結果
- 5) 海外販路開拓支援事業への提言

令和4年3月
合同会社 JEXPO

「シングル・オリジンの茶文化展（有機茶と瀬戸焼）の販路開拓事業」

参画事業者の個別戦略作成支援、欧州市場調査 支援業務 報告書

業務の目的

本業務は、参画事業者の商材の欧州とくにフランスにおける市場性について、現地向けたダイレクトメールの配信や WEB ポータルサイト活用をとおして把握するとともに、ターゲットとする見込客の発掘とコンタクト・サンプル送付などによりマッチング・商談し、事業者が欧州における販路開拓の礎を築くことを支援することを目的とする。

業務内容

1. 販促資料の作成
2. カタログ・サンプル等送付
3. 業界リストへ DM
4. eh! Online 登録
5. 見込客発掘・コンタクト
6. マッチング
7. 報告書とりまとめ

参画事業者

合計 10 社 茶園6社 窯元4社

茶園	いしかわ製茶	http://yume-note.com/farmer/ishicha/	愛知
	(株)和東紅茶	https://www.wazukakoucha.jp/	京都
	東茶園	http://www.azuma-tea.com/	//
	有限会社おりた園	https://www.orita.co.jp/	鹿児島
	山平園	https://yamahiraen.net/	静岡
	(有)人と農・自然をつなぐ会	http://munouyakucha.la.coocan.jp/index.html	//
窯元	王子窯(合資会社丸朝製陶所)	https://oujigama.com/index.html	愛知(瀬戸)
	株式会社 IMARUYO	http://16.imaruyo.jp/about-company	//
	瀬戸霞仙	http://www.kasen-web.com/ja/	//
	三峰園窯	http://sanpouen-kama.com	//

1. 販促資料の作成

(1)事業者さま資料の収集

10事業者の手持ち資料(日本語・英語)の提供を求めた。

- 企業パンフ
- 商品カタログ
- 価格表
- 注文受付表
- 見積サンプル

(2)取引希望条件の整理

下記内容を確認する書式を作成、事業者さまに送付。記入・返送いただいた。

- 本事業メイン商材(3アイテム)
- メイン商材 仕様および現在国内外販路の状況
- 取引希望条件
最大供給可能量・最小ロット・希望取引価格・納期・カタログ/サンプル提供可能量・OEM 可否条件・直接/間接取引希望 総代理店の有無 使用言語
- 輸出実務 外国語の可否

(3)ヒアリング

希望事業者に対し Zoom・電話にてヒアリングを行った。


- いしかわ製茶
- (株)和東紅茶
- 東茶園
- (有)人と農・自然をつなぐ会
- 王子窯(合資会社丸朝製陶所)

(4)販促資料の作成

(1)～(3)の事業者まちまちの資料を、本事業共通のフォーマットにまとめた販促資料を作成した。

成果

- 事業者・商材紹介・取引条件シート (日本語・英訳・仏訳)
- A4 2枚 * 10事業者 * 3言語 = 計 60枚
- 次ページ以降には仏語版を掲載(日・英版は参考資料に掲載)

Marque	IMARUYO	OEM	Possible		Produit	variété
		Paie ment	T/T		Set récipient Toso	1
Entreprise	IMARUYO Co., Ltd.	Monnaie	JPY		Bouteille à couvercle	10
Représentant	Kei Ikeda	Produit liste complète	https://chefs.cross-foods.net/fr/s01		Boîte	3
Adresse	1-58, Higashi-honmachi, Seto-City, Aichi-Pref				Pot	4
Depuis	1917					
Capital	10 000 000 JPY					
URL	http://16.imaruyo.jp/about-company					
Contact	Hiroyuki Ikeda					
Mail	104@imaruyo.jp					

Profil de l'entreprise

IMARUYO est une manufacture et un vendeur de céramiques depuis 1917. Nous sommes des spécialistes de la planification de produits pour des créations personnalisées et de produits promotionnels qui sont tous fabriqués au Japon. Nous vous proposons nos propres créations qui ne sont pas encore expédiées hors du Japon.






Production

Nos artisans partenaires utilisent l'argile provenant de *Seto*. Nous sommes parfaitement informés du moulage à par presse d'objets complexes et volumineux comme les poupées, et de son industrialisation. Un exemple de résultat de notre production sur commande, pour un célèbre modèle, est affiché en haut à droite. Nos artisans, depuis plusieurs génération, peuvent mouler les objets qui ont une surface courbe. Nous vous proposons les meilleurs plans adaptés à votre demande et vous remettons les produits.



Pour août 2021

Produit phare	Set récipient <i>Toso</i>	Original	Bouteille à couvercle en porcelaine	Populaire	Terrine															
																				
<p>Description</p> <p>Le <i>Toso</i>, un récipient à <i>saké</i> traditionnel japonais, possède un bec verseur de forme complexe et pointue. Nous avons donc pressé son propre moule.</p> <p>Les plaques de transfert en cuivre et l'asbolane <i>Gosu</i> permettent d'obtenir une surface aux couleurs vives.</p> <p>Passé au micro-ondes et au lave-vaisselle.</p>		<p>Description</p> <p>Les couvercles en porcelaine ont avec des motifs traditionnels japonais / occidentaux, les bocaux sont en verre.</p> <p>Nous utilisons de la porcelaine et concevons les formes de la surface de contact du bocal bouteille et du couvercle pour conserver une grande d'étanchéité.</p>		<p>Description</p> <p>Terrine japonaise avec motifs authentiques japonais. <i>Seigaiha</i> (vague bleue), <i>Shippou-tsunagi</i> (anneaux enchaînés) et <i>Asanoha</i> (feuilles de chanvre).</p>																
Item No.	IH-01					Item No.	IYG-01					Item No.	IYT-01							
Matériaux	porcelain					Matériaux	Poterie / verre					Matériaux	Poterie							
Dim.(cm)	Pr	20.5	La	20.5	H	18	Dim.(cm)	Pr	6.5	La	10.5	H	20	Dim.(cm)	Pr	14	La	9	H	10
Poid	1340 g					Poid	Petite 370, grande 610 g					Poid	420 g							
Couleur	—					Couleurs/motifs	10 types (bleu/rouge/marron-paisley, fleur.Yuzen/kanoko etc)					Motifs japonais	Vague, anneaux ship-ou, Feuille de chanvre							
Taille	—					Taille	Petite ou grande					Taille	—							
Lot Minimum	30 Pièces					Lot Minimum	100 Pièces					Lot Minimum	100 Pièces							
Capacité	300 Par mois					Capacité	300 Par mois					Capacité	300 Par mois							
Délai	30 jours de fabrication					Délai	30 jours de fabrication					Délai	30 jours de fabrication							
Prix(EXW)	10800 JPY					Prix(EXW)	Petite 1700 grande 3400 JPY					Prix(EXW)	3500 JPY							
Vente en gros	30 Pièce ou plus					Vente en gros	30 Pièce ou plus					Vente en gros	30 Pièce ou plus							

Pour août 2021

Marque	Ouji-gama	OEM	Impossible	Produit	variété
		Paieiment	T/T L/C		Suribachi
Entreprise	Maruasa-seitousho Co.,	Monnaie	JPY	Mug	2
Représentant	Yoya Kato	Produit liste complète	https://chefs.cross-foods.net/fr/s02	tasse à thé	4
Adresse	62, Higashi-barachou, Seto-City, Aichi-Pre	instagram	https://www.instagram.com/oujigama		
Depuis	1946				
Capital	500 000JPY				
URL	https://oujigama.com				
Contact	Soya Kato				
Mail	soya.kato@oujigama.com				

Profil de l'entreprise

La poterie *Ouji-gama* a été créée il y a environ 250 ans. Depuis sa fondation, notre produit phare a été les mortiers *Suribachi* qui sont cuits dans 13 fours anagama . En 1968, nous avons remplacé le bois de chauffage par l'huile lourde comme combustible de cuisson, puis nous avons commencé à produire nos propres *Suribachi* au vernis shino. Nous produisons également des ustensiles à thé et des vases.






Production

Nos artisans produisent le *Shino*-glaze (bleu et blanc) *Suribachi* en utilisant des argiles fines provenant de *Seto*. Sa surface est dentelée, mais solide. C'est un produit robuste et durable.

Le *Suribachi Shino*-glaze bien cuit à l'huile lourde vous donne une impression de rondeur et de chaleur.



Pour août 2021

Produit phare	Shino-glaçure Suribachi	Original	Shino-glaçure bleu magcup	Populaire	Shino blanc, gris tasse à thé															
																				
<p>Description</p> <p><i>Suribachi</i> est notre chef-d'œuvre. Convient pour frotter le sésame, les épices et les herbes. Assaisonner les légumes et les salades. Utilisation inattendue comme bol. Le frottement sur le <i>Suribachi</i> renforce l'arôme et la saveur des ingrédients.</p>		<p>Description</p> <p>Chaque tasse à vernis bleu <i>Shino</i> est fabriquée à la main à l'aide d'une roue. Elle enrichit votre café du matin. Vous pourrez également apprécier son vieillissement naturel dans une utilisation à longue durée.</p>		<p>Description</p> <p>Fabriquée à la main à l'aide d'une roue. La tasse à thé en vernis <i>Shino</i>, cuite à l'huile lourde, vous donne une sensation chaleureuse. Vous pourrez également apprécier son vieillissement naturel dans une utilisation à long durée. Le vernis blanc <i>Shino</i> et la couleur du thé vert japonais se marient parfaitement ensemble.</p>																
Item No.	01		Item No.	29		Item No.	12													
Matériaux	Poterie		Matériaux	Poterie		Matériaux	Poterie													
Dim.(cm)	Pr	-	La	-	H	-	Dim.(cm)	Pr	8	La	8.5	H	8.5	Dim.(cm)	Pr	6	La	7.5	H	6.5
Poid	g		Poid	300 g		Poid	200 g													
Couleurs	2 couleurs (blanc, rouge)		Couleurs	2 couleurs (bleu, blanc)		Couleurs	2 couleurs (blanc, gris)													
Tailles	8 tailles (12-60cm)		Sizes	-		Sizes	2 tailles													
Lot Minimum	100	Pièces	Lot Minimum	50	Pièces	Lot Minimum	100	Pièces												
Capacité	100	Par mois	Capacité	50	Par mois	Capacité	1000	Par mois												
Délai	14	jours de fabrication	Délai	30	jours de fabrication	Délai	14	jours de fabrication												
Prix (EXW)	2000	JPY	Prix (EXW)	2000	JPY	Prix (EXW)	3500	JPY												
Vente en gros	500000	JPY ou plus	Vente en gros	50	Pièce ou plus	Vente en gros	100	Pièce ou plus												

Pour août 2021

Marque	Sanpouen-gama	OEM	Disponible	Products	variété
		Paieiment	Carte de crédit		Tasse
Entreprise		Monnaie	JPY	Vaisselle	20
Représentant	Tatsunobu Kato	Produit liste complète	https://chefs.cross-foods.net/fr/s04	Pot	30
Adresse	123, Kamamoto-chou, Seto-City. Aichi-Pref	instagram	https://www.instagram.com/ta2kato/	Tasse à thé	15
Depuis	1911			Récipient à saké	5
Capital				tasse Matcha	6
URL	https://www.sanpouen-kama.com/				
Contact	Tatsunobu Kato				
Mail	sanpouen-kama@outlook.jp				

Profil de l'entreprise

Nos artisans, de génération en génération, produisent de la vaisselle en utilisant les émaux traditionnels vert *Oribe* et jaune *Kiseto*. Les couleurs de l'émail et les ingrédients se marient parfaitement ensemble. Nos poteries fabriquées à la main ou sur plaques peuvent être personnalisées. Les commandes personnalisées en petites quantités sont possibles. Veuillez nous envoyer le croquis ou le plan et ses dimensions. Nous produisons alors un prototype. Nous continuons à l'affiner en vous envoyant des e-mails et des photos jusqu'à ce que vous soyez satisfaits.


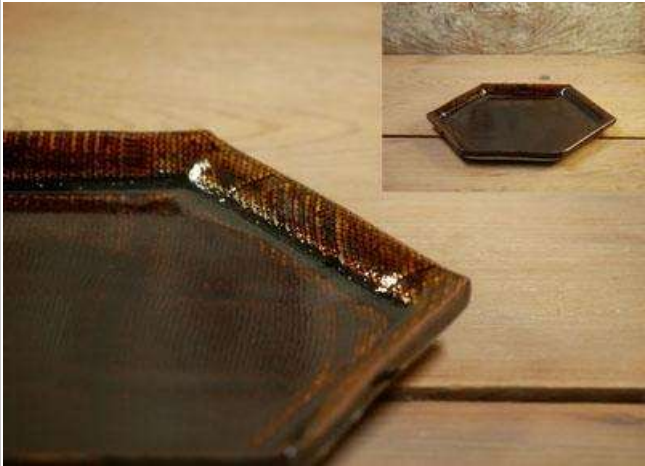



Production


Passé au micro-ondes et au lave-vaisselle, puisque nous utilisons l'argile blanche et dure provenant de *Seto*. Nous choisissons les argiles et les techniques de cuisson appropriées, afin que vous puissiez également profiter d'un vieillissement naturel dans une utilisation à long terme.



Pour août 2021

Produit phare	21/27 cm Assiette plate à bord bas	Original	Set de vaisselle à structure alvéolaire	Populaire	Petite tasse à thé Matcha	
						
Description Assiette plate à bord bas. Nous vous la recommandons si vous voulez tremper vos ingrédients dans une sauce. Et bien sûr, comme plat et plateau. Cette poterie est fabriquée à la main mais a un grand diamètre de 27 cm. Nous la produisons sans la corrompre ni la déformer grâce à notre technique de cuisson. Toute l'assiette est bien émaillée et uniforme.		Description Assiette plate à bord bas. Nous vous la recommandons si vous voulez tremper vos ingrédients dans une sauce. Et bien sûr, comme plat et plateau. Vous pouvez la changer pour une sans motif, par exemple. Passe au micro-ondes et au lave-vaisselle.		Description Une petite tasse à thé <i>Matcha</i> qui tient dans la main et a de multiples usages. Disponible au cas où vous auriez besoin d'une taille personnalisée. Passe au micro-ondes et au lave-vaisselle.		
Item No.	Pas de micro-ondes et au lave-vaisselle.					
Matériaux	Poterie					
Dim.(cm)	Pr	27	La	27	H	3
Poid	g					
Couleurs	Oribe-vert, Seto-jaune, Shino-gris					
Taille	21cm / 27cm					
Lot Minimum	10	Pièces				
Capacité	30	Par mois				
Délai	60	jours de fabrication				
Prix (Départ usine)	10000	JPY				
Vente en gros	6	Pièce ou plus				
Item No.						
Matériaux	Poterie					
Dim.(cm)	Pr	21	La	19.5	H	1
Poid	430 g					
Couleurs	Ame-marron, Seto-jaune, Shino-gris, noir					
Tailles	17cm / 21cm					
Lot Minimum	20	Pièces				
Capacité	60	Par mois				
Délai	60	jours de fabrication				
Prix (Départ usine)	1900	JPY				
Vente en gros	20	Pièce ou plus				
Item No.						
Matériaux	Poterie					
Dim.(cm)	Pr	9.5	La	9.5	H	6
Poid	150 g					
Couleurs	Oribe-vert, Seto-jaune, Shino-gris, noir					
Taille	—					
Lot Minimum	20	Pièces				
Capacité	90	Par mois				
Délai	60	jours de fabrication				
Prix (Départ usine)	1200	JPY				
Vente en gros	220	Pièce ou plus				

Pour août 2021

Marque	NATURALITEA	Echantillon gratuit	Possible		Produits	variété
		OEM	Possible		Thé vert	8
Entreprise	Hito to Noh Shizen wo tsunagu Kai	Paiement	T/T,WISE,PayPal		Thé noir	2
Représentant	Kazuki Kinezuka	Monnaie	JPY		Genmai-cha	1
Adresse	3924, Takisawa, Fujieda-City, Shizukpka-Pref	Produit liste complète	https://jexpo.org/t01		Hoji-cha	2
Depuis	1976	facebook	https://www.facebook.com/NaturaliTea		Genmaicha avec Matcha	1
Capital	8 000 000 JPY	instagram	https://www.instagram.com/naturalitea_setova/?hl=en		Thé noir, en sachet	6
URL	www.naturalitea.com				Poudre	3
Contact	Tamiko Kinezuka					
Mail	naturalitea.organictea@gmail.com					

Profil de l'entreprise

Ferme de thé cultivé sur 10 génération. Nous avons développé une méthode de culture de thé biologique et sans pesticide depuis 1976. Nous produisons nos thés dans la région montagneuse de *Fujieda, Shizuoka*, à une altitude de 200 à 600 mètres. Nous avons développé un écosystème pour cultiver, traiter et emballer une thé biologique et délicieux avec 10 agriculteurs. Vous pourrez donc nous faire une commande importante.






Production et origine


Un sol fin donne des feuilles fines. Nous développons donc notre propre engrais organique, y compris avec du fumier de cheval. Trois récoltes par an. Le thé vert au printemps. Le thé noir provenant des feuilles attaquées par des insectes fulgures en été. Le troisième thé *Bancha* et *Hoji-cha* en automne. Notre variété *Yabukita* a un goût et un arôme très fins.



Pour août 2021

Produit phare		Thé vert biologique cultivé en montagne		Original		Poudre de Hoji biologique cultivée en montagne		Populaire		Kuki-cha biologique cultivé en montagne	
											
Description Vous sentirez le thé avec une douceur et une astringence bien équilibrées. Il a un goût profond. Temps d'infusion 2-3 minutes avec de l'eau à 60-70 degrés une fois bouillie. Nous vous proposons également l'infusion à froid. Il suffit de combiner les feuilles de thé et l'eau dans un pichet et de laisser le thé infuser l'eau une nuit au réfrigérateur pendant les jours d'été.				Description Les feuilles soumises à une température élevée sont grillées et broyées avec soin, le <i>Hoji-cha</i> a une saveur riche. Vous allez aimer le mélanger à de la crème ou une préparation à base de farine. Idéal pour le café au lait, les gâteaux et les biscuits.				Description Le thé de tige est divisé soigneusement des feuilles de la première récolte au printemps. La couleur profonde de l'infusion, l'arôme frais mais riche lui donne un goût rafraîchissant.			
Item No.		Item No.		Item No.		Item No.		Item No.		Item No.	
Variété	Yabukita		Variété	Yabukita		Variété	Yabukita		Variété	Yabukita	
Certification	Japan Organic JAS		Certification	Japan Organic JAS		Certification	Japan Organic JAS		Certification	Japan Organic JAS	
Contenu	100	g/sachet	Contenu	50	g/sachet	Contenu	100	g/sachet	Contenu	100	g/sachet
Quantité	10	sachet/caisse	Quantité	10	sachet/caisse	Quantité	10	sachet/caisse	Quantité	10	sachet/caisse
Lot Minimum	1	caisse	Lot Minimum	1	caisse	Lot Minimum	1	caisse	Lot Minimum	1	caisse
Capacité	100	kg	Capacité	100	kg	Capacité	100	kg	Capacité	50	kg
Délai	Production 14	Jours	Délai	Production 14	Jours	Délai	Production 14	Jours	Délai	Production 14	Jours
Expiration	1	Année	Expiration	1	Année	Expiration	1	Année	Expiration	1	Année
Prix(EXW)	1000	JPY/sachet	Prix(EXW)	1000	JPY/sachet	Prix(EXW)	1000	JPY/sachet	Prix(EXW)	1000	JPY/sachet
Vente en gros	5000	g ou plus	Vente en gros	5000	g ou plus	Vente en gros	5000	g ou plus	Vente en gros	5000	g ou plus

Pour août 2021

Marque	AZUMA TEA FARM	Echantillon gratuit	Possible		Produits	variété
		OEM	Possible		Produit Certifié biologique JAS	8
Entreprise	KYOWAAZUMA.CO.,LTD.	Paieement	Paypal T/T Square		Matcha Uji de cérémonie	11
Représentant	Shusaku Azuma	Monnaie	toute devise disponible		Matcha Uji Culinaire	2
Address	20 Monzenmiyano,Wazuka-cho, Soraku-gun, KYOTO-Pref	Produit liste complète	https://chefs.cross-foods.net/fr/t02	Feuille	5	
Depuis	1868	instagram	https://www.instagram.com/azumateafarm/	Hojicha (feuille/poudre)	5	
Capital	10 000 000 JPY	facebook	https://www.facebook.com/azumatea/	Thé fermenté	3	
URL	http://www.azuma-tea.com/index_e_e.html					
Contact	Takashi Kanai					
Mail	azuma.tea@gmail.com					

Profil de l'entreprise

Nous produisons des feuilles de thé depuis 150 ans à *Wazuka, Kyoto* qui est bien connu comme la principale région de production du thé *Uji*. Nous disposons de 5,5 hectares de jardins de thé, tous cultivés sans pesticides, qui sont peu nombreux à *Kyoto*. La fabrication est entièrement réalisée en interne. Nos installations de stockage au froid vous permettent un approvisionnement stable tout au long de l'année. Nous vous fournissons plus de 10 produits *Matcha* différents et d'origine unique. Production de 10 tonnes par an.



Production & Region

Ni route nationale ni chemin de fer, mais au contraire entouré uniquement de montagnes et de ruisseaux cristallins. Le grand changement de température entre le jour et la nuit ainsi que le brouillard matinal augmentent la saveur et l'arôme *Umami* du thé *Wazuka*. Ainsi, les feuilles sont commercialisées à des prix plus élevés depuis longtemps en raison de la qualité de son goût. Le magnifique paysage des jardins de thé de *Wazuka* est certifié patrimoine japonais.



Pour août 2021

Produit phare	Matcha bio de cérémonie Uji	Original	Poudre de Houjicha sans pesticide	Populaire	Uji Matcha sans pesticide Tout usage
					
<p>Description</p> <p>Culture sans pesticide, loin de la ville, au sommet d'une montagne à 600 mètres d'altitude. <i>Matcha Uji</i> biologique de qualité cérémoniale, d'origine unique, à l'arôme riche et au vert vif, pour une cérémonie du thé authentique. Le broyage du thé par un moulin à pierre manuel conserve toute la fraîcheur du thé.</p>		<p>Description</p> <p>Notre <i>Hoji-cha</i> est issu de <i>Tencha</i> (feuilles séchées à la vapeur) grillées de notre propre jardin de thé. Cette poudre est obtenue en broyant le <i>Hoji-cha</i> à l'aide d'un moulin à pierre manuel. Son arôme de torréfaction et son goût doux conviennent aux boissons, aux desserts et aux pains. Sans pesticide.</p>		<p>Description</p> <p>Le <i>Matcha Uji</i> est non seulement de haute qualité mais a aussi un usage polyvalent. Toutes les feuilles proviennent de la première récolte de thé au printemps. Pour votre boisson <i>Ousu</i> (préparation d'une faible infusion de poudre de <i>Matcha</i>) et pour vos confectons à base de farine ou vos boissons. Sans pesticide.</p>	
Item No.	4580336342136	Item No.	4580336342235	Item No.	4580336342341
Variété	Okumidori	Variété	Broyer	Variété	Okumidori and Yabukita
Certifié	Japan Organic JAS	Certifié	Résultats des tests de présomption des pesticides de l'UE disponibles	Certifié	Résultats des tests de présomption des pesticides de l'UE disponibles
Contenu	30 g/boite	Contenu	100 g/boite	Contenu	100 g/boite
Quantité	24 Boite/caisse	Quantité	50 Boite/caisse	Quantité	50 Boite/caisse
Lot Minimum	1 caisse	Lot Minimum	1 caisse	Lot Minimum	1 caisse
Capacité	1000 cans	Capacité	1000 kg	Capacité	4000 kg
Délai	Production 20 Jours	Délai	Production 20 Jours	Délai	Production 20 Jours
Expiration	1 Année	Expiration	1 Année	Expiration	1 Année
Prix(EXW)	975 JPY/boite	Prix(EXW)	650 JPY/boite	Prix(EXW)	1300 JPY/boite
Vente en gros	1000 gr ou plus	Vente en gros	1000 gr ou plus	Vente en gros	1000 gr ou plus

Pour août 2021

Marque	Kyoto Wazuka Koucha	Echantillon gratuit	Possible	Produits	variété	
		OEM	Possible		Thé noir	5
Entreprise	Wazuka Koucha Co., Ltd.	Paielement	T/T		Thé vert	1
Représentant	Yoshihiro Sugimoto	Monnaie	JPY			
Adresse	31, Sonominoda, Wazuka-chou, Souraku-gun, Kyoto-Pref	Produit liste complète	https://chefs.cross-foods.net/fr/t03			
Depuis	2013	facebook	https://www.facebook.com/wazukakoucha/			
Capital	3 000 000 JPY	instagram	https://www.instagram.com/kvotowazukakoucha/			
URL	https://www.wazukakoucha.jp					
Contact	Yoshihiro Sugimoto					
Mail	kijyu1963@yahoo.co.jp					

Profil de l'entreprise

Nous aimons oser produire du thé noir à *Kyoto*, même si la ville est connue pour être une région productrice de thé vert. Nous avons quatre variétés : *Miki*, *Mioku*, *Hikariraiza* et *Mare*, qui proviennent toutes de notre propre jardin de thé. Nous sommes en train de passer à une agriculture sans pesticides. Les objectifs de l'entreprise pour notre jardin de 10 Ares : Fertilisation d'azote - 30kg ou moins. Avec une faible utilisation de matériaux agricoles et de machines.









Production & Origine


Nous adoptons une méthode de fabrication orthodoxe pour le thé noir. Nous utilisons également des machines de flétrissage et de fermentation fabriquées par nos soins. En particulier, Des machines qui aident à la fermentation des feuilles japonaises qui sont peu fermentescibles à l'origine. Ainsi, nous augmentons l'arôme unique du thé noir provenant de variétés japonaises.



Pour août 2021

Produit phare	Miki	Original	Mioku	Populaire	Mélange de thé artisanal
					
<p>Description Ce thé noir est notre chef d'œuvre. Ses feuilles proviennent de la variété <i>Zairai</i> (native) dans notre propre jardin de thé. Ainsi, elles ont un arôme et une astringence uniques. Vous sentirez un arôme rafraîchissant et une saveur claire. En raison des méthodes classique que nous préservons, les feuilles de thé restent entières pendant le traitement.</p>		<p>Description Le thé noir issu de la variété <i>Okumidori</i> a une odeur douceur et laisse un goût agréable. En raison des méthodes classique, les feuilles de thé ne sont que partiellement brisées pendant le traitement afin de conserver le meilleur goût. Vous aurez donc plaisir à ouvrir les feuilles dans votre tasse de thé.</p>		<p>Description Les feuilles de thé noir mélangées et coupées proviennent des 6 variétés de first et second flush de notre propre jardin de thé. Il permet d'avoir un arôme et un goût équilibrés pour tous quelles que soient ses compétences d'infusion, à un prix raisonnable. On peut raccourcir de 30 secondes le temps d'infusion. Préparation dans des sachets de thé disponible.</p>	
Facile à mesurer avec une cuillère à café.					
Item No.		Item No.	2	Item No.	3
Variété	Espèce Japonaise (Zairai)	Variété	Okumidori	Variété	Yabukita, Okumidori et mélange
Certification	—	Certification	—	Certification	—
Contenu	50 g/sachet	Contenu	50 g/sachet	Contenu	100 g/sachet
Quantité	20 sachet/caisse	Quantité	20 sachet/caisse	Quantité	20 sachet/caisse
Lot Minimum	1 caisse	Lot Minimum	1 caisse	Lot Minimum	1 caisse
Capacité	10000 g	Capacité	10000 g	Capacité	20000 g
Délai	Production 5 Jours	Délai	Production 5 Jours	Délai	Production 5 Jours
Expiration	18 Mois	Expiration	18 Mois	Expiration	18 Mois
Prix (EXW)	14000 JPY/caisse	Prix (EXW)	14000 JPY/caisse	Prix (EXW)	20000 JPY/caisse
Vente en gros	2 Caisse ou plus	Vente en gros	2 Caisse ou plus	Vente en gros	2 Caisse ou plus

Pour août 2021

Marque	Orita en	Echantillon gratuit	Possible		Produits	variété
		OEM	Possible		Thé Sencha	12
Entreprise	Orita en	Paielement	T/T		Thé en poudre (dont matcha)	3
Représentant	Nobuo Orita	Monnaie	JPY		Thé santé	3
Adresse	15712, Shioya, Chiran-chou, Minami-kyushu-City, Kagoshima-Pref	Produit liste complète	https://chefs.cross-foods.net/fr/t04			
Depuis	2000					
Capital	3 000 000 JPY					
URL	https://www.orita.co.jp/					
Contact	Tetsuya Mori					
Mail	t.oritaen@orita.co.jp					

Profil de l'entreprise

Grand jardin de thé biologique avec vue sur le Mont *Kaimon*, dont la forme rappelle celle du Mont *Fuji*. Plantation, production et traitement, nous fabriquons tout et vendons en interne. Nous fournissons des produits sur mesure pour chaque demande dans la mesure du possible.






Production et origine


Nous développons notre sol en arrachant les mauvaises herbes à la main sans utiliser d'herbicide pour fournir des feuilles de thé saine. Production 10 tonnes par an. Quantité d'approvisionnement 5 tonnes, y compris les feuilles de thé organiques 3 tonnes par an pour le nouveau commerce. Soucieux de ne pas être exposé aux pesticides, notre maître de thé *Nobuo Orita* a mis au point des méthodes de production biologique pour réduire notre utilisation d'engrais, de pesticides et d'herbicides.



Pour août 2021

Produit phare	Thé vert biologique supérieur	Original	Matcha biologique	Populaire	Thé vert biologique, avec sachet de thé
					
<p>Description</p> <p>Mélange de feuilles de thé comprenant la variété biologique rare <i>Okumidori</i> provenant de notre propre jardin de thé. Goût <i>Umami</i> et astringence bien équilibrés avec les repas et pour toute situation.</p>		<p>Description</p> <p>Les Matcha rares proviennent d'une variété d'<i>Okumidori</i>. Fabrication entièrement en interne, y compris le broyage du thé. Nous vous fournissons des feuilles de thé biologiques, très saine et sûre.</p>		<p>Description</p> <p>Mélange de feuilles de thé biologique dans un sachet de thé. Convient également pour l'infusion à froid.</p>	
Item No.	4521283001257	Item No.	4521283001707	Item No.	4521283001714
Variété	Okumidori et mélange	Variété	Okumidori	Variété	Kanayamidori et mélange
Certification	Japan Organic JAS	Certification	Japan Organic JAS	Certification	Japan Organic JAS
Contenu	100 g/sachet	Contenu	30 g/sachet	Contenu	60(3g×20) g/sachet
Quantité	50 sachet/caisse	Quantité	50 sachet/caisse	Quantité	50 sachet/caisse
Lot Minimum	3 Caisses	Lot Minimum	3 Caisses	Lot Minimum	3 Caisses
Capacité	50 Caisses	Capacité	50 Caisses	Capacité	50 Caisses
Délai	manufacturing 2 Semaines	Délai	manufacturing 3 Semaines	Délai	manufacturing 2 Semaines
Expiration	365 Jours	Expiration	365 Jours	Expiration	365 Jours
Prix(EXW)	1260 JPY/sachet	Prix(EXW)	350 JPY/sachet	Prix(EXW)	560 JPY/sachet
Vente en gros	négociable	Vente en gros	négociable	Vente en gros	négociable

Pour août 2021

Marque	ISHIKAWA TEA FARM	Echantillon gratuit	Possible		Produits	variété
		OEM	Possible		Bio Sencha	3
Entreprise	Ichikawa seicha	Paielement	T/T		Bio Kabuse	1
Représentant	Tesuo Ishikawa	Monnaie	JPY		Bio Gyokuro	1
Address	9-48, Houei-chou, Toyota-City, Aichi-Pref	Produit liste complète	https://chefs.cross-foods.net/fr/t05	Bio Matcha	3	
Depuis				Bio Tencha	1	
Capital				Kabuse	1	
URL	https://ishicha.boon-log.com/			Gyokuro	1	
Contact	TATSUKI ISHIKAWA			Matcha	1	
Mail	ishicha@hm7.aitai.ne.jp					

Profil de l'entreprise

Approuvé par la FDA. Nous avons mis nos terres en culture, et nous n'avons jamais utilisé de pesticides depuis notre première plante en 1978. Jardin de thé rare et remarquable à *Toyota, Aichi*, qui a une altitude de 650 mètres. Notre *Matcha* est certifié biologique JAS pour la première fois au Japon. Nous sommes une famille de quatre personnes, nous mettons l'accent sur la sécurité alimentaire, nous produisons également du *Sencha* et du *Tencha* (feuilles cuites à la vapeur et séchées). Tous nos *Tencha* sont séchés dans un four en briques, et le *Matcha* est moulu à la main dans un moulin en pierre. Cette production apporte un goût riche, une couleur verte brillante et des grains fins.



Production et origine


Le premier prix a été décerné à notre thé chaque année lors d'une compétition de dégustation en aveugle. Trois générations de la famille *Ishikawa* ont été récompensées par le prix du Ministre de l'Agriculture, qui est le plus honorable dans l'agriculture japonaise. Le prix du Premier Ministre en 2008 en signe de respect pour les travaux de notre famille. Et le Grand Prix de l'Agriculture du Japon en 2019. Notre travail est très apprécié non seulement dans le domaine du thé mais aussi dans celui de l'agriculture.



Pour août 2021

Produit phare	MATCHA BIO SUPÉRIEUR	Original	THÉ COMESTIBLE BIO	Populaire	MATCHA BIO ORDINAIRE
					
Description <i>Matcha</i> de catégorie cérémoniale de première qualité. Convient à la cérémonie du <i>Sado</i> . Le vert vif et le riche goût <i>Umami</i> . Nous aimons choisir un type de toile de <i>Kabuse</i> qui couvre le surjet avant la récolte. Cela nous demande beaucoup de temps pour éviter le contact du germe de thé avec la couverture afin d'obtenir une meilleure qualité de germe. <i>Matcha</i> moulu à la main.		Description Feuilles de thé avant le meulage. Première récolte uniquement. Dans certaines régions du Japon, on les mélange au riz pour les consommer, ou on les mélange dans de l' <i>Okayu</i> -congee. Trouvez votre propre utilisation pour apporter de la variation dans vos plats. Manger les feuilles de thé directement vous apporte tout les éléments sains.		Description Le <i>Matcha</i> provient uniquement de la première récolte. Ce <i>Tencha</i> est séché dans un four en briques, et le <i>Matcha</i> est moulu à la main dans un moulin en pierre. Le <i>Matcha</i> de qualité culinaire, d'une astringence plus forte, est destiné aux lattes et aux confectons a base de farine.	
Item No.	2529801911806	Item No.	2529801906505	Item No.	2529801907601
Variety	Yabukita	Variety	Yabukita	Variety	Yabukita
Certification	USDA, Japan Organic JAS	Certification	USDA, Japan Organic JAS	Certification	USDA, Japan Organic JAS
Contenu	40 g/sachet	Contenu	40 g/sachet	Contenu	40 g/sachet
Quantité	10 sachet/caisse	Quantité	10 sachet/caisse	Quantité	10 sachet/caisse
Lot Minimum	1 caisse	Lot Minimum	1 caisse	Lot Minimum	1 caisse
Capacité	5000 g/an	Capacité	50000 g/an	Capacité	50000 g/an
Délai	Production 1 Mois	Délai	Production 2 Semaines	Délai	Production 1 Mois
Expiration	1 Année	Expiration	8 Mois	Expiration	8 Mois
Prix de gros	1100 JPY/sachet	Prix (Départ usine)	550 JPY/sachet	Prix (Départ usine)	660 JPY/sachet
Vente en gros	500 g ou plus	Vente en gros	500 g ou plus	Vente en gros	500 g ou plus

Pour août 2021

Marque	Yamahira-en	Echantillon gratuit	Possible		Produits	variété
		OEM	Possible		Thé sencha	10
Entreprise	Yamahira-en	Paielement	T/T		Variété unique de thé	9
Représentant	Toshihiro Hirayanagi	Monnaie	JPY		Thé du quotidien	1
Adresse	1021, Nakazato, Fuji-City, Shizuoka-Pref	Produit liste complète	https://chefs.cross-foods.net/fr/t06	Thé Genmai Bancha Hojicha	7	
Depuis	1990	facebook	https://www.facebook.com/NaturaliTea	Sachet de thé	12	
Capital		instagram	https://www.instagram.com/naturalitea_setova/?hl=en	Thé noir	2	
URL	http://yamahiraen.net/					
Contact	Keiko Hirayanagi					
Mail	ocha-yamahira@ck.tnc.ne.jp					

Profil de l'entreprise

Yamahira-en est une petite exploitation de thé exploitée depuis 4 générations par *Toshihiro Hirayanagi* et son fils *Akihiko*. Ils ont eu des doutes sur l'épandage de pesticides et d'engrais chimiques. Ils souhaitent donc fournir un thé sûr, sauver une rivière propre et maintenir durablement la biodiversité. Aujourd'hui, ils continuent à produire sans pesticides et de manière biologique.





Production et origine

Leur jardin de thé et sa source d'eau claire se trouvent au pied du Mont *Fuji*, ce qui constitue des conditions géographiques favorables à la production de thé. Le développement d'un sol fin donne des feuilles fines. Depuis 2003, ils ont élevé de nombreux micro-organismes et insectes dans leurs sols. Ils n'épandent que des engrais respectueux de l'environnement comme les poissons solubles, la farine de soja et le son de riz.



Pour août 2021

Produit phare	Thé Gabalon avec sachet de thé	Original	Hojicha avec sachet de thé Genmai	Populaire
				
<p>Description</p> <p>Développé une méthode de fabrication de feuilles de thé qui contiennent beaucoup d'acide γ-Aminobutyrique (GABA). Nous utilisons les mêmes feuilles provenant de notre propre jardin. Notre méthode unique fait que son goût n'a pas de saveur forte ou distincte. GABA est l'un des acides aminés qui est efficace pour faire baisser votre tension artérielle et pour l'antistress.</p>		<p>Description</p> <p>Le riz brun <i>Genmai</i> biologique torréfié et le thé biologique <i>Hoji-cha</i> torréfié vous apportent un arôme mixte de torréfaction. Le sachet de thé tétraédrique permet aux feuilles de bien gonfler, de flotter librement et d'infuser un maximum de saveur dans l'eau. Convient également à l'infusion à froid. Le tissu du sachet de thé est d'origine végétale, respectueux de l'environnement.</p>		<p>Description</p>
Item No.		Item No.		
Variété	Yabukita	Variété	Yabukita	
Certification	Bio non certifié	Certification	Bio non certifié	
Contenu	4 g	Contenu	4 g	
Quantité	18 Sachet/boite	Quantité	18 Sachet/boite	
Lot Minimum	1 Boite	Lot Minimum	1 Boite	
Capacité	50000 g	Capacité	80000~90000 g	
Délai	Production 14 Jours	Délai	Production 14 Jours	
Expiration	1 An	Expiration	1 An	
Prix (Départ usine)	784 JPY/boite	Prix (Départ usine)	600 JPY/boite	
Vente en gros	1440 g ou plus	Vente en gros	1440 g ou plus	

Pour août 2021

2. サンプル・カタログ等送付

本事業の実施に必要なお茶サンプルを、JEXPO 指定の拠点(国内またはフランス)に事前に発送した。なお、窯元は全業者がカタログを作成していなかったため、発送できなかった。人と農・自然をつなぐ会は、サンプル発送を希望しなかったため、発送しなかった。

有限会社おりた園



東茶園



(株)和東紅茶



いしかわ製茶



山平園



3. 業界リストへ DM(ダイレクトメール)

(1)業界リスト収集

フランス業界関係者リスト(メールアドレス)を WEB より収集した。

なお、業務着手時、茶園の DM は、レストラン・ホテル関係者(シェフなど)10,000 名程度へ配信することを予定していた。コロナ前であれば、DM 配信数200~300 件に1件程度、試飲サンプルのリクエストを受けられていた。ところが、業務着手後、試験的に DM 配信や Instagram での投稿をしたところ、試飲サンプルのリクエストが1件も来なかった。コロナ前とは、明らかに状況が変化していることが伺えた。

窯元関連の配信先も当初予定数量(2,000 名程度)では、見込んだ成果が上がらないことが危惧された。これをふまえ、DM 配信先の見直し・増強を下記の通り行った。

DM業界リスト収集一覧

対象	関係者リスト		業界リスト収集数
茶園	1	茶葉専門店(サロン・ド・テなど)	103
	2	茶の提供・販売を行うカフェ	913
	3	有機食材関係者	973
	4	食材卸・輸出入業者	2,582
	5	高級食材専門店(エピスリーなど)	1,833
	10	星付きレストラン	32
	11	日本食レストラン	813
	chef	レストランシェフ(10,11 を除く)	1,623
	t11	カフェ提供も行うバー(2を除く)	1,674
		小 計	
窯元	1	食器販売専門店(Art de la table)	559
	2	陶器窯元(OEM 打診用)	1,336
	3	セラミックメーカー(OEM 打診用)	1,190
	4	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	1,008
	5	イベント用機材等販売・レンタル業者	270
	6	デコレーション・インテリア関連業者	5,019
	7	ネットショップ業者	1,613
	eq	飲食店向け業務用品卸	628
		小 計	
合 計			22,169

(2)DM 配信準備

事業者を PR するダイレクトメールの文面を作成・仏訳した。

- 茶園用 DM
- 窯元用 DM

なお、文面は、EU の個人情報保護(GDPR)に配慮するものとなるよう心掛けた。

あわせて、WEBドメインにおいて DM 配信のための環境設定を行った。

● 茶園用 DM 茶園・商材紹介、ならびにサンプル試飲・見積依頼などを促す内容のもの



Thés verts primeurs du Japon

Toute la production est organique et/ou sans pesticide.

Nous sommes un entremetteur financé par le Gouvernement Japonais pour faciliter les échanges entre vous et les fermes japonaises, par les deux à notre frais jusqu'à la fin mars.

- L'envoi d'échantillons
- Traductions franco-japonaises

Nous vous enverrons les échantillons tout de suite pour votre précieuse collaboration. **Les fermes apprécieront votre retour** sur la dégustation.

Vous découvrirez un produit précieux et de qualité. Vous pourrez commander nos thés bien sûr, si vous les aimez bien. Nous vous offrons le **prix promotionnel** en espérant **vos réservations** pour la première récolte en printemps 2022 !

Échantillons gratuits

ORITA EN



- Tous les produits Organique JAS, production 10 tonnes par an
- Thés vendus dans GMS/GSS au Japon à la recherche d'un distributeur
- Le sachet de thé tétraédrique originale, facile à infuser

[détails et prix](#)

AZUMA TEA FARM



- *Matcha* de qualité cérémoniale, thé d'origine unique et *Hoji-cha*
- Thé à la vente par petite quantité et en vrac, les deux possible
- Situé à *Wazuka (Uji) Kyoto*, depuis 150 ans

[détails et prix](#)

ISHIKAWA TEA FARM



- Découvrez *Matcha* moulu en *poudre ultra fin* dans un moulin en pierre
- Couverture avant la récolte *Kabuse* qui apporte le saveur *Umami* (l'arôme riche en *théanine* et en *acides aminés*)
- Le Prix du Ministre de l'Agriculture Japonais. USDA/Organique JAS.

[détails et prix](#)

YAMAHIRA EN



- Feuilles de thé qui contiennent beaucoup d'acide *GABA* (γ -Aminobutyrique)
- Pour faire baisser votre *tension artérielle* et pour l'antistress
- *Hojicha* avec le riz brun *Genmai* par Monsieur « À la main »

[détails et prix](#)

KYOTO WAZUKA KOUCHA



- *Thés noirs orthodoxes* issus des variétés de *theiers japonais*
- Sentez l'*arôme unique* par rapport à celui européen.
- À *Wazuka Kyoto*, bien connu comme le thé *Uji Matcha*

[détails et prix](#)

Échantillons gratuits

Ou merci de nous répondre par mail.

- Nom de chargé:
- Nom de l'entreprise:
- Les coordonnées:
- Code Postale:

Vos avantages

Les frais ci-dessous sont à notre charge.

- **Échantillons** et l'envoi
- **Traduction franco-japonaise** avec les fermes. Vous pourrez négocier directement avec eux à l'aide de notre traduction.
- **Premier frais de port** des produits, si votre commande et paiement seront effectués jusqu'à la fin mars. Faites attentions, notre budget maximum de cette promotion est 1500 EUR.

Entremetteur
Takachi SAKAI
CROSS FOODS by JEXPO
info@cross-foods.net
3-8-6 Mauneri Sawara
Fukushima 974-0001, JAPAN
FEBRUARY 2022 THE ET OISEAUX AU JAPON

La Commission Européenne a adopté la [directive d'admission concernant le Japon](#) concernant ainsi la note à la libre circulation des données à caractère personnel entre les deux économies sur la base de garanties fortes aux fins de leur protection.

Ainsi JEXPO vous envoie cette newsletter suite au « Act on the Protection of Personal Information » au Japon. JEXPO s'adresse à la rencontre des PME japonaises et françaises. Nous diffusons notre newsletter au maximum trois fois par an pour atteindre notre mission.

JEXPO apprécie PRIVÉ. Nous nous engageons à analyser l'ensemble de nos données immédiatement et à supprimer vos informations de notre base de données, si vous cliquez sur la mention « [unsubscribe](#) » ci-dessous.

- 窯元用 DM 窯元・商材紹介、ならびにギャラリー案内・見積依頼などを促す内容のもの

CROSS FOODS
Échanges Culinaires Franco-Japonais

Poteries et Porcelaines de Seto, Japon

Grâce à sa matières premières de qualité, les potiers de la région *Seto* ont développé les émaux issu de technique originale *Oribe* et *Shino* il y a plus de 1000 ans. Ainsi *Seto* est devenu une région japonaise productrice de céramique de premier plan. Elle a notamment influencé le mouvement Art nouveau en Europe au 19e et 20e siècle.

Nous voulons vous introduire trois potiers de *Seto*.
Ils vous proposent des produits:

- Sur mesure pour vos marques
- Adaptable au besoin de vos clients
- Conçue pour les cadeaux d'entreprise
- Pour OEM

- Vous découvrirez des **poteries méconnues** dans notre galerie.
- **Correspondre** avec eux à travers la traduction à notre charge.

SANPOUEN-GAMA



- Émaux *Oribe* verts, bruns foncés et jaunes
- Poteries fabriquées à la main.
- Les commandes personnalisées en petites quantités possible

[galerie](#)
[détails et prix](#)

OUJI-GAMA



- Bol à moudre *Suribachi*, avec sa surface dentelée
- Il vous évoque l'arôme concentré des sésames, épices et herbes
- À la recherche d'un distributeur

[galerie](#)
[détails et prix](#)

IMARUYO



- Spécialiste de la planification de produits promotionnels et personnalisés.
- Rompu à la technique de moulage par presse d'objet complexes, comme des poupées traditionnelle et volumineuse.
- Il organise des réseaux des artisans dans la région *Seto* afin de réaliser tous les types de produits

[galerie](#)
[détails et prix](#)

Vos avantages

Nous sommes un entremetteur financé par le Gouvernement Japonais pour faciliter les échanges entre vous et les producteurs japonais.

Les frais ci-dessous sont à notre charge, si votre commande et paiement seront effectués jusqu'à la fin mars.

- **Traduction franco-japonais** avec les fournisseurs. Vous pourrez négocier directement avec eux à l'aide de notre traduction.
- **Premier frais de port** des poteries. Faites attentions, notre budget maximum de cette promotion est 1500 EUR.

[Découvrir des produits](#)

Entremetteur

Takeshi SAKAI
CROSS FOODS by JEXPO
info@cross-foods.net
3-8-6 Muromi Sawara
Fukuoka 8140015 JAPON
[PROMO 2022 Thé et céramiques au Japon](#)

La Commission Européenne a adopté [la décision d'adéquation concernant le Japon](#), ouvrant ainsi la voie à la libre circulation des données à caractère personnel entre les deux économies sur la base de garanties fortes aux fins de leur protection.

Ainsi JEXPO vous envoie cette newsletter suite au « Act on the Protection of Personal Information » au Japon. JEXPO dédie à la rencontre des PME japonaises et françaises. Nous diffusons notre newsletter au maximum trois fois par an pour atteindre notre mission.

JEXPO apprécie PRGD. Nous nous engageons à arrêter l'envoi de newsletter toute immédiatement et à supprimer vos informations de notre base de données, si vous cliquez sur la mention «Unsubscribe» ci-dessous.

[Unsubscribe](#) | [Manage your subscription](#) | [View online](#)

あわせて専用 WEB サイトの作成を行った。

- トップページ (<https://chefs.cross-foods.net/fr/>)

CROSS FOODS échanges culinaires franco-japonais

Accueil
Thés BIO
Potiers
Nous contacter

PROMO 2022 Thé et céramiques au Japon

- Yamahira-en Fuji City
Shizuoka Pref.
- NATURALITEA Fuji City
Shizuoka Pref.
- Ishikawa Seicha Toyota City
Aichi Pref.
- Azuma Tea Farm Wazuka Town
● Kyoto Wazuka Koucha Wazuka Town
Kyoto Pref.
- Orita-en Minami-Kyushu City
Kagoshima Pref.

- IMARUYO
- Uji-gama
- Kita-gama
- Sanpouen-gama

Seto City, Aichi Pref.

Marques










Le thé japonais, qui a été importé de Chine, a développé des pratiques culturelles uniques au cours de ses 1200 ans d'histoire.

La cérémonie du thé est l'une d'entre elles.

Comme l'a écrit *Eisai Zenji* dans le "*Kissa Yojoki*" (Traité sur la consommation du thé pour la santé) il y a 800 ans, le thé a des effets bénéfiques sur la santé, qui ont été prouvés scientifiquement.



Nous vous présentons ici 6 cultivateurs de thé qui produisent des feuilles de thé biologiques et sans pesticides, malgré le fait que le Japon soit un pays où la température et l'humidité sont élevées et où les insectes et les mauvaises herbes sont nombreux.

La ville de Seto, dans la préfecture d'*Aichi* est entourée de basses collines de 100 à 300 mètres. *Seto* est riche d'une abondante argile blanche, fctile et à haute résistance au feu pour la poterie, comme l'argile kaolin et le sable siliceux.



Doté de matières premières pour la poterie et la porcelaine, ainsi qu'une forte histoire de plus de 1 000 ans, *Seto* est devenu une région de production de céramique de premier plan au Japon.

Seto était la seule région de poterie du Japon à produire des céramiques émaillées au cours des 12-16e siècles. *Seto* a développé des émaux originaux comme le brun foncé de *Koseito*, le jaune de *Kiseto*, le vert d'*Oribe* et le blanc de *Shino*, etc.






Ainsi, *Seto* a constamment été à la pointe. Elle a notamment influencé le mouvement Art nouveau en Europe au 19e et 20e siècle.

Aujourd'hui, *Seto* produit divers articles en céramique, notamment des fantaisies, des poupées en céramique, ainsi que des articles de table.

Les potiers de la région de *Seto* produisent des œuvres en céramique artistiques et attrayantes, en héritant des techniques ancestrales de leurs prédécesseurs.

27

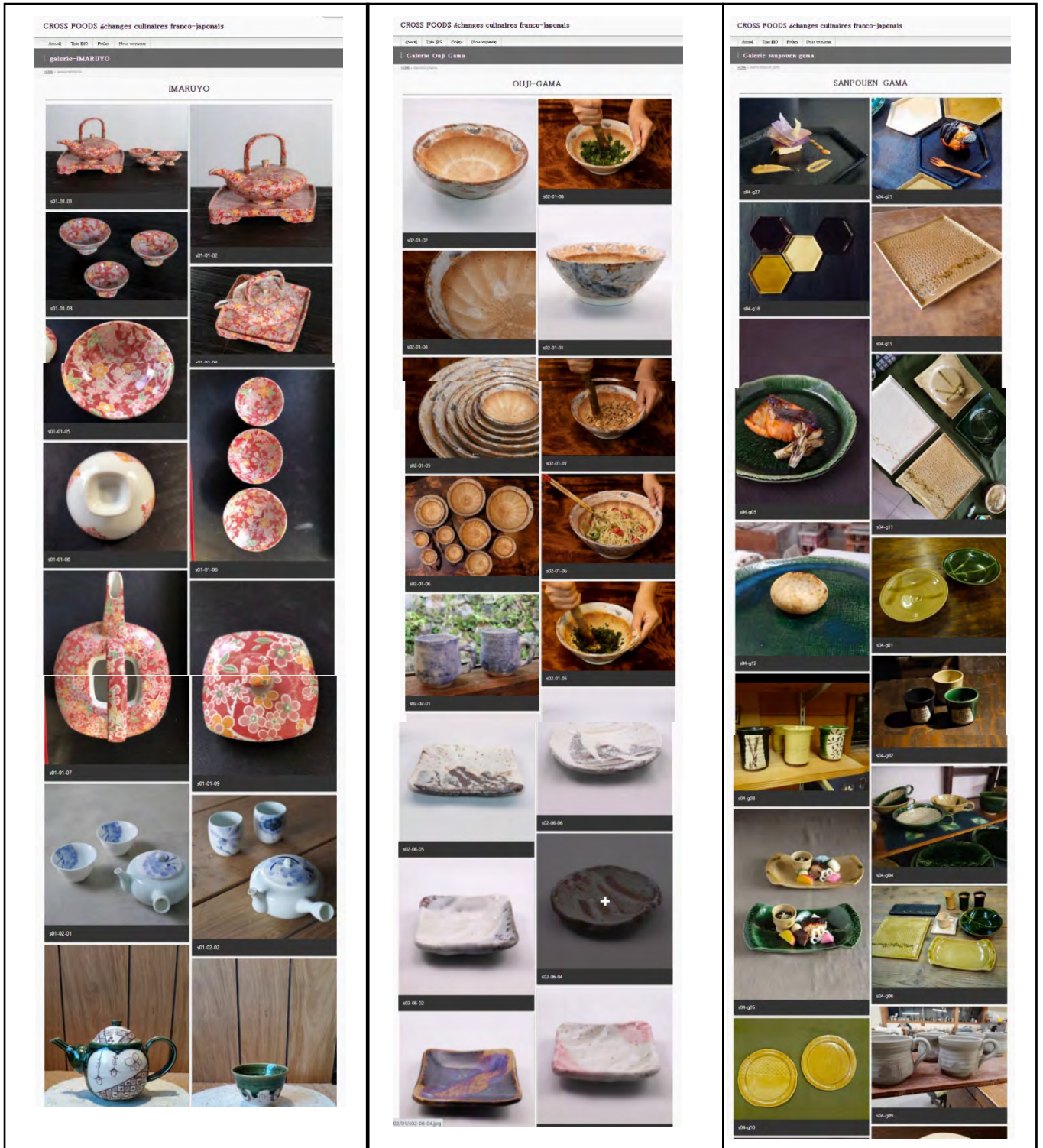
- ギャラリー・商品一覧の作成(窯元)

全窯元がカタログをもたない(=見積・注文を受けるすべがない)ため、追加対応した。

<https://chefs.cross-foods.net/fr/galerie-imaruyo/>

<https://chefs.cross-foods.net/fr/galerie-ouji-gama/>

<https://chefs.cross-foods.net/fr/galerie-sanpouen-gama/>



- WEB フォーム(配信先からの見積依頼・サンプル依頼・問合せ等受付用)
茶園用(下記は東茶園の例)

<https://chefs.cross-foods.net/fr/e-t02/>

<https://chefs.cross-foods.net/fr/e-t03/>

<https://chefs.cross-foods.net/fr/e-t04/>

<https://chefs.cross-foods.net/fr/e-t05/>

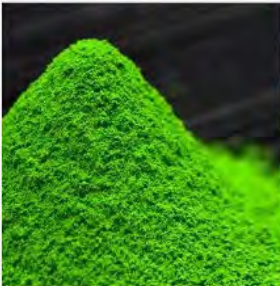


<https://chefs.cross-foods.net/fr/e-t06/>

CROSS FOODS échanges culinaires franco-japonais

Accueil | **THIS ID** | Potiers | Nous contacter

Echantillons AZUMA TEA FARM

HOME » Echantillons AZUMA TEA FARM

AZUMA TEA FARM
Demande des échantillons gratuits

*Votre nom et prénom

*Email

*Code postal

*Adresse

*TEL

*Nom de votre établissement

URL

Message au fournisseur

OK Annuler

* les champs obligatoires

窯元用(下記は三峰園窯の例)

<https://chefs.cross-foods.net/fr/devis-s01>

<https://chefs.cross-foods.net/fr/devis-s02>


<https://chefs.cross-foods.net/fr/devis-s03>

CROSS FOODS échanges culinaires franco-japonais

Accueil | Tous EID | Potiers | Nous contacter

Devis SANPOUEN-GAMA

HOME > Devis SANPOUEN-GAMA



SANPOUEN-GAMA Demande de devis

*Produit galerie	S04-g01
*Pièces	1 échantillon pièces
*Votre nom et prénom	<input type="text"/>
*Email	<input type="text"/>
*Code postal	<input type="text"/>
*Adresse	<input type="text"/>
*TEL	<input type="text"/>
*Nom de votre établissement	<input type="text"/>
URL	<input type="text"/>
Message au fournisseur - pièces - couleurs - personnalisée - sur-mesure - OEM	<input type="text"/>

OK Annuler

* les champs obligatoires

(3)DM 配信

収集したメールアドレス宛に作成したメレクトメール(DM)を配信した。

配信は、2022 年1月～2月にかけて実施した。なお、Google の一斉配信規制(1日あたり上限 500 通)に抵触しないよう、3つの送信元(サブドメイン)から1配信 100～150 通程度に分割して配信した。また、配信後の開封率・クリック率・返信状況を随時チェックし、結果が良好でない場合には、送付文面のブラッシュアップを継続した。

配信結果の総括を以下に示す。

DM 配信結果総括

対象	関係者リスト		配信数	開封率	クリック率
茶園	1	茶葉専門店(サロン・ド・テなど)	103	26.2%	2.9%
	2	茶の提供・販売を行うカフェ	913	24.2%	2.4%
	3	有機食材関係者	973	15.5%	0.7%
	4	食材卸・輸出入業者	2,582	20.6%	1.1%
	5	高級食材専門店(エプスリーなど)	1,833	20.7%	0.8%
	10	星付きレストラン	32	43.8%	3.1%
	11	日本食レストラン(chef、10 を除く)	813	24.8%	0.6%
	chef	レストランシェフ(10,11 を除く)	1,623	14.7%	0.4%
	t11	カフェ提供も行うバー(2を除く)	1,674	21.9%	0.5%
		小 計		10,546	20.2%
窯元	1	食器販売専門店(Art de la table)	559	21.3%	2.7%
	2	陶器窯元(OEM 打診用)	1,336	33.2%	4.6%
	3	セラミックメーカー(OEM 打診用)	1,190	33.9%	5.7%
	4	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	1,008	30.6%	1.8%
	5	イベント用機材等販売・レンタル業者	270	29.3%	0.0%
	6	デコレーション・インテリア関連業者	5,019	25.7%	2.1%
	7	ネットショップ業者	1,613	17.0%	0.6%
	eq	飲食店向け業務用品卸	628	18.9%	1.3%
		小 計		11,623	26.1%
合 計			22,169	23.3%	1.7%

次ページ以降には、個別の配信結果(配信数・開封数・クリック数)を示す。

なお、配信後の個別引合い等については、[6. マッチング](#)にまとめて記載した。

配信サブドメイン1	
1	茶葉専門店（サロン・ド・テなど）
2	茶の提供・販売を行うカフェ
3	有機食材関係者
4	食材卸・輸出入業者
5	高級食材専門店（エプスリーなど）
10	星付きレストラン
11	日本食レストラン

Dim	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam
1/9	10	11	12	13	14	15
	1-1	2-1	3-2	4-1		
16	17	18	19	20	21	22
4-2	5-1	3-3	2-2	2-3	3-4	4-3
23	24	25	26	27	28	29
3-5	1-2	3-6	4-4	3-7	5-1-A	3-8
30	31	2/1	2	3	4	5
4-5	2-4	4-2-A	5-1-B	4-3-A	2-5	4-4-A
6	7	8	9	10	11	12
5-2	4-5-A	1-3	4-6	2-6	4-7	5-3
13	14	15	16	17	18	19
4-8	3-1	4-9	2-7	4-6-A	5-4	4-7-A
20	21	22	23	24	25	26
5-5	5-6	4-8-A	5-7	5-2-A	11-1	4-9-A
27	28	3/1	2	3	4	5
11-2	11-3	10-1		4-6-B	11-4	5-4-A
6	7	8	9	10	11	12
11-5	4-7-B	5-5-A	4-8-B	11-6	5-6-A	4-9-B

ID	配信	配信数	開封	clic	開封率	clic率
8	1-1	33	8	2	24.2%	6.1%
22	1-2	32	10	0	31.3%	0.0%
40	1-3	38	9	1	23.7%	2.6%
9	2-1	305	75	6	24.6%	2.0%
16	2-2	92	23	2	25.0%	2.2%
18	2-3	99	18	1	18.2%	1.0%
31	2-4	95	27	0	28.4%	0.0%
35	2-5	117	22	4	18.8%	3.4%
43	2-6	98	30	5	30.6%	5.1%
49	2-7	107	26	4	24.3%	3.7%
48	3-1	98	11	1	11.2%	1.0%
10	3-2	290	48	6	16.6%	2.1%
15	3-3	98	20	0	20.4%	0.0%
19	3-4	99	16	0	16.2%	0.0%
21	3-5	98	10	0	10.2%	0.0%
24	3-6	98	11	0	11.2%	0.0%
26	3-7	98	11	0	11.2%	0.0%
28	3-8	94	24	0	25.5%	0.0%
11	4-1	304	50	2	16.4%	0.7%
12	4-2	127	29	1	22.8%	0.8%
20	4-3	125	27	0	21.6%	0.0%
25	4-4	130	26	2	20.0%	1.5%
30	4-5	129	37	0	28.7%	0.0%
41	4-6	104	20	2	19.2%	1.9%
44	4-7	104	29	0	27.9%	0.0%
46	4-8	104	26	1	25.0%	1.0%
51	4-9	104	25	1	24.0%	1.0%
32	4-2-A	129	27	1	20.9%	0.8%
34	4-3-A	128	44	3	34.4%	2.3%
36	4-4-A	129	22	0	17.1%	0.0%
38	4-5-A	129	29	0	22.5%	0.0%

ID	配信	配信数	開封	clic	開封率	clic率
53	4-6-A	104	19	1	18.3%	1.0%
54	4-7-A	104	18	2	17.3%	1.9%
58	4-8-A	104	22	1	21.2%	1.0%
62	4-9-A	104	11	0	10.6%	0.0%
69	4-6-B	106	19	6	17.9%	5.7%
73	4-7-B	104	20	5	19.2%	4.8%
75	4-8-B	104	23	0	22.1%	0.0%
78	4-9-B	106	9	1	8.5%	0.9%
13	5-1	144	25	1	17.4%	0.7%
37	5-2	143	36	1	25.2%	0.7%
45	5-3	143	36	4	25.2%	2.8%
50	5-4	143	27	1	18.9%	0.7%
55	5-5	125	33	0	26.4%	0.0%
57	5-6	136	25	0	18.4%	0.0%
59	5-7	135	24	0	17.8%	0.0%
27	5-1-A	143	31	0	21.7%	0.0%
60	5-2-A	143	28	0	19.6%	0.0%
71	5-4-A	143	30	2	21.0%	1.4%
74	5-5-A	145	35	4	24.1%	2.8%
77	5-6-A	145	23	1	15.9%	0.7%
33	5-1-B	145	26	1	17.9%	0.7%
65	10-1	32	14	1	43.8%	3.1%
61	11-1	136	38	1	27.9%	0.7%
63	11-2	135	34	2	25.2%	1.5%
64	11-3	135	37	0	27.4%	0.0%
70	11-4	136	32	0	23.5%	0.0%
72	11-5	136	28	1	20.6%	0.7%
76	11-6	135	33	1	24.4%	0.7%
47	見込客1	22	9	4	40.9%	18.2%
66,68	見込客2	26	12	3	46.2%	11.5%
小計		7297	1547	89	21.2%	1.2%

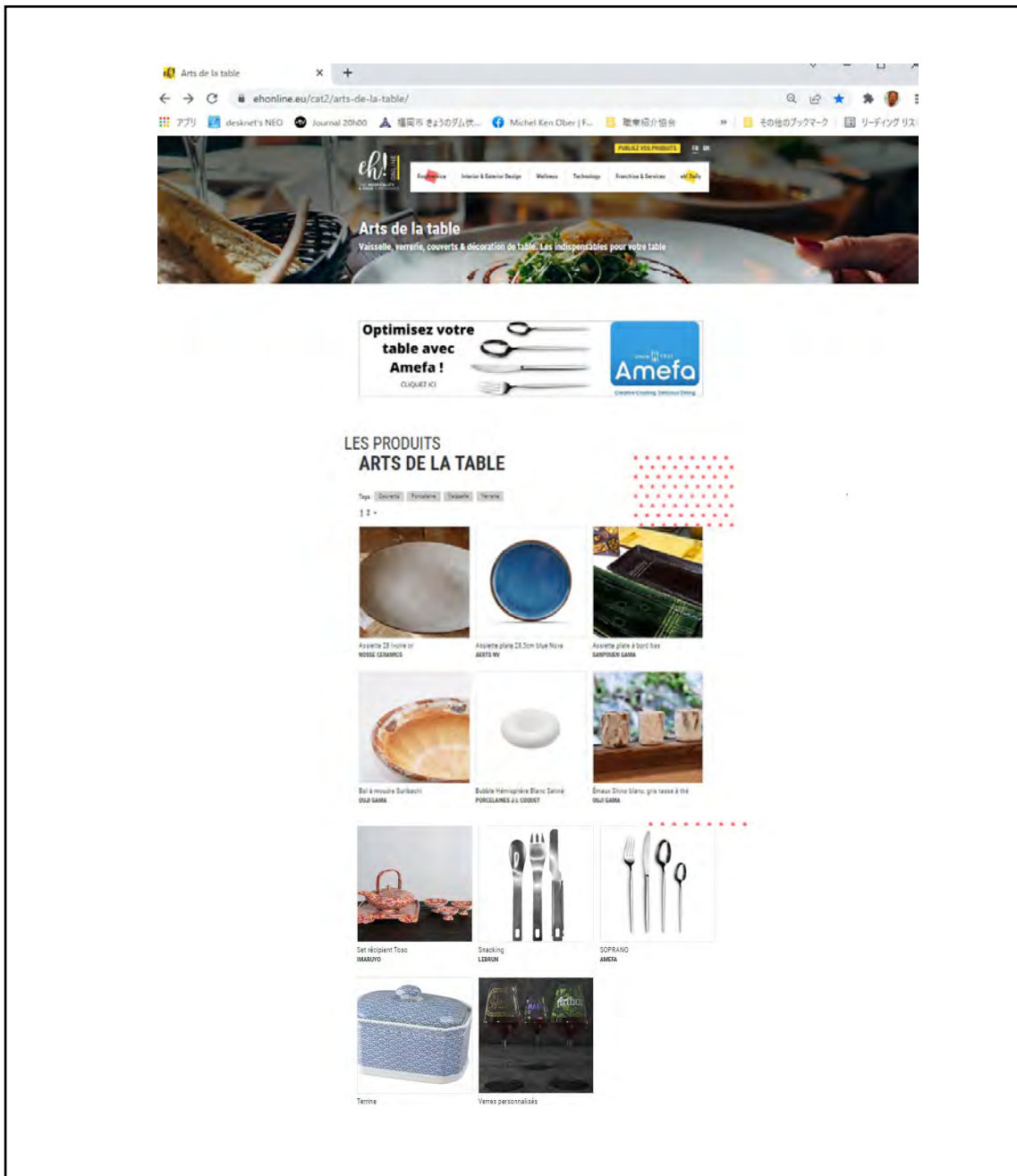
4. eh! Online 登録

瀬戸焼窯元のメイン商材各3アイテムをフランス最大のホテル・レストラン専門の展示会、Equip Hotel(EH)パリの WEB 版プラットフォーム eh! Online に登録した。

なお、瀬戸霞仙は、掲載を希望しなかった。

<https://ehonline.eu/cat2/arts-de-la-table/>

掲載後の個別引合い等については、**6. マッチング**にまとめて記載した。



IMARUYO

<https://ehonline.eu/fournisseur/imaruyo/>

The screenshot shows a web browser displaying the IMARUYO profile on the eh! ONLINE platform. The browser's address bar shows the URL ehonline.eu/fournisseur/imaruyo/. The website header includes the eh! ONLINE logo with the tagline 'THE HOSPITALITY & FOOD EXPERIENCE', a 'PUBLIEZ VOS PRODUITS' button, and language options for FR and EN. A navigation menu lists categories: Foodservice, Interior & Exterior Design, Wellness, Technology, Franchise & Services, and eh! Daily. The main banner features a high-quality image of a dish with the text 'IMARUYO' overlaid. Below the banner is a secondary navigation menu with options: À propos, Produits, Projets, and Contacter la marque. The main content area is divided into two sections. On the left, there is a grid of product images showing various ceramic and glassware items, including jars, bowls, and containers. On the right, a grey sidebar provides company details: the name 'IMARUYO', a button to 'Afficher le N°', the address '3-8-6-305 Muromi Sawara-Ward', and the country 'Japan'. A 'Contacter la marque' button is located at the bottom of this sidebar, next to a small logo.

王子窯

<https://ehonline.eu/fournisseur/ouji-gama/>

OUJI GAMA

王子窯 OUIGHAMA

À propos Produits Projets Contacter la marque

OUJI GAMA

Afficher le N°

ADRESSE
3-8-6-305 Muromi Sawara-Ward
Fukuoka-City

PAYS
Japan

Contacter la marque

三峰園窯

<https://ehonline.eu/fournisseur/sanpouen-gama/>

SANPOUEN GAMA

eh! ONLINE

Foodservice Interior & Exterior Design Wellness Technology Franchise & Services eh! Daily

SANPOUEN GAMA

三峰園窯

À propos Produits Projets Contacter la marque

SANPOUEN GAMA

Afficher le N°

ADRESSE
3-8-6-305 Muromi Sawara-Ward
Fukuoka-City

PAYS
Japan

Contacter la marque

なお、eh! online 以外にも、フランス飲食関係者向けのイベント等告知ポータルである Les Annonces CHR にも本イベントの告知を行った。

The screenshot shows the website interface for Les Annonces CHR. The header includes the logo and navigation links for 'Emploi - Fonds de Commerce - Equipement - Services'. The main content area features a promotional announcement for 'PROMO 2022 Thé et céramiques au Japon'. The announcement includes a collage of images related to tea and ceramics, a location of 75001 - Paris (1er arrondissement), and a category of 'PROMOTIONS Alimentaire'. The description text reads: 'Nous vous offrons des thés verts primeurs du Japon. Toute la production est organique et/ou sans pesticide. Vous pourrez découvrir des fermes artisanales et précieuses qui insistent à consacrer à produire des thés organiques de qualité.' It lists benefits such as 'Échantillons à notre charge', 'Les fermes apprécieront votre retour sur la dégustation', 'Offert le prix promotionnel', and 'Réservation attendue pour la première récolte en printemps 2022 !'. The right sidebar contains a 'jooble' advertisement and a 'Votre ! PUB ici à partir de 36€ HT / mois !!' offer. The bottom of the page has a 'Signaler l'annonce' link and social media icons.

5. 見込客発掘・コンタクト

有望見込客を WEB 等で個別に発掘した。

あわせて、前章までの取組では、まとまった件数のマッチングが見込めないことが予想されたことから、営業代理人候補(セールスレップ・ディストリビューター)の発掘を、フランス現地の求人サイト等で行った。

以上で発掘した相手先に対し、3. 同様にメールを送信した。

業種	職種	メール配信数
茶園	茶葉専門店(サロン・ド・テなど)	50
	営業代理人	35
窯元	食器販売専門店(Art de la table)	79
	営業代理人	54
計		218

DM 配信後の個別引合い等については、[6. マッチング](#)にまとめて記載した。

6. マッチング

茶園 3.～5. 後の個別引合い案件の一覧を示す。また、次ページ以降に各経過を示す。

番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
1	Les Adrets	レストラン	①	◎	◎	◎		◎	A
2	IMEXOR	高級食材卸	①	◎	◎	◎	◎	◎	A
3	Kancha	茶葉専門店	①			○	○	◎	A
4	Seiko Hashimoto	レストラン	③	○	○	○		○	B
5	Auberge Etang Joli	レストラン	①		○				C
6	HECOSFAIR	茶葉販売兼デコ	③	○	○	○	○	○	C
7	Sous les Cerisiers	レストラン	①	○	○	○	○	○	B
8	Le Tandem	カフェ	①	○	○	○	○	○	C
9	Sushi or not Sushi	寿司チェーン	①					○	C
10	VOYAGES DU THE	茶葉専門店	③	◎	○	◎		○	A
11	Le Marcassin	レストラン	①	○				○	C
12	Mayuki Sekine	個人	①					○	B
13	Gili Gili	和食ケータリング	③		○				C
14	Milan	ピザショップ	①			○			B
15	LE CAFÉ QUI FUME	カフェ	③	○	○	○		○	C
16	Coop des Vénètes	生協 COOP	③	○	○	○		○	B
17	La Fée Bio	生鮮食料品店	③	○	○	○		○	B
18	Hugues Peyrebère	茶葉専門店	③	◎	○	○		○	A
19	Pauline Lefèvre	個人	①		○				B
20	Tea & Cie	茶葉専門店	③	○	○	○			B
21	La maison du Thé	茶葉専門店	③	○		○			B
22	EPISAVEURS	食材卸	①	○		○			B
23	Cafés MISSEGUE	カフェ	①	○	○	○			B
24	VITAFRAIS	冷食卸	①	○		○			B
25	DES EPICES à ma guise	茶葉専門店	①	○					C
26	Le Taillevent	星付きレストラン	①						C
27	SAVOUREZ BIO!	BIO 食材専門店	①	○					C
計				19	16	18	5	15	73

来訪 ① DM 配信 ② eh! Online ③ 見込客発掘 結果 A 成約 B 商談継続中 C 契約不成立

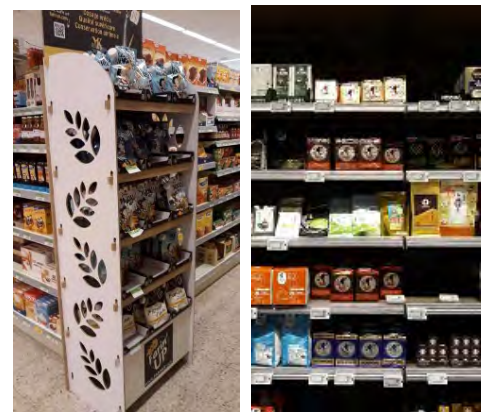
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
1	Les Adrets	レストラン	①	◎	◎	◎		◎	A

リヨンの老舗レストラン。コロナ禍でテイクアウト事業に取り組みたいとの意向があり、食材を探していたとのこと。店舗で販売するにあたり、他店のお茶屋さんを回って価格帯を見たり、お茶が好きなフランスの知人に飲んでもらったりしていた。おりた園の有機茶+ティーバック+ジップ式の袋入りはリヨンでは珍しい。抹茶は、料理かデザート用に試作後、レストランでの提供を検討したい。テイクアウトコーナーの工事が予定より遅れているため、店頭での展示テスト販売から始めるとの連絡、状況写真提供を受ける。



番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
2	IMEXOR	高級食材卸	①	◎	◎	◎	◎	◎	A

ベルギー高級食材卸。国内外で仕入れた食材を陳列棚単位で食材小売店に卸す。中国茶輸入ブランド BE TEA を展開。常に良質な食材を探している。取引先小売店で店頭展示を開始。



番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
3	Kancha	茶葉専門店	①			○	○	◎	A
<p>パリ郊外の茶葉専門店(サロン・ド・テ)。アジアのお茶が中心。日本茶の取扱いは、18 アイテム。種別では、番茶、茎茶、ほうじ茶、釜炒り茶、抹茶、玉露、煎茶、玄米茶、在来茶など。産地では和東、宇治、天竜、宮崎など、品種では、やぶきた、べにひかり、あさひ、あさひな、おくみどりなど多種多彩。</p> <p>サンプル試飲で、山平園のお茶のクオリティの高さに感銘。日本国内向け販売アイテム、手揉み茶の小袋単位の見積を提示。金額があわなかったため、1kg 単位業務用で見積再提示。最終的には、3 アイテムの煎茶 2022 年 5 月産の新茶、クオリティがさほど要求されないほうじ茶1アイテムは 2021 年度産の計 38kg分の見積を提示、成約。ただし、3月以降ロシア-ウクライナ情勢の影響で、お茶の航空便発送は不可。再開後、本契約。</p> <p>おりた園のお茶の単価提示。最小ロット 15kg のところ初回取引 5kg 注文したいと申し出あり。その旨、おりた園に問合せしたところ、いまだ回答なし。</p>									
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
4	Seiko Hashimoto	レストラン	③	○	○	○		○	B
<p>サンプル希望の問合せを受け、Zoom 商談して詳細をヒアリング。今年の秋に、競争が激しいパリは避け、ナントで開業予定。現在、不動産物件取得、ビザ取得の最終手続に入っている。ナントは、人口30万人ながら、まだ本格的な日本人経営による和食レストランが出店していない。中国人オーナーによる和食店1店が日本食レストランとして知名度がある程度。そこで、日本食レストランと和雑貨販売などを行う店舗を兼ねて開業する予定。現在、日仏往復しながら準備を進めている。フランスでは、いわゆる日系商社経由で供給される食材ばかりなので、それとは違う食材を探したい。調理スタッフは、先入観なく働く若いスタッフにまかせたいので。ついては、食材は、調理のしやすさを重視する。3月に渡仏するタイミングにあわせて、現地調理スタッフにサンプルを提供中。現在、回答待ち。</p>									

番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
5	Auberge Etang Joli	レストラン	①		○				C

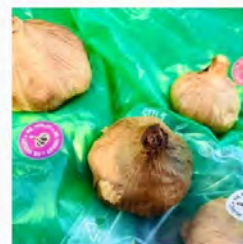
Auberge(オーベルジュ)とは、フランス郊外にある宿泊施設を備えたレストラン。Etang Joli はパリから南約 500km の山間にある。座席数 60。京都和東紅茶のサンプルを送るも、現地スタッフによる試飲結果の電話ヒアリングには、興味なし、との回答。



番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
6	HECOSFAIR	茶葉販売兼デコ	③	○	○	○	○	○	C

パリ市内 16 区。自社でチョイス・輸入した緑茶・コーヒー・黒ニンニクなどの BIO 食材、エコ食材、フェアトレード食材等を販売する高級食材店。Facebook フォロワー1800 人超、インスタグラムフォロワー3100 人超など、SNS での発信力あり。

全茶園のサンプルを送ったのち、現地スタッフが試飲結果を電話ヒアリング。興味なし、との回答。



番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
7	Sous les Cerisiers	レストラン	①	○	○	○	○	○	B
<p>パリで和食レストランを経営するさくらシェフからのサンプル依頼。とくに、京都和東紅茶に高い評価をいただく。</p> <p><u>和東紅茶 Mioku</u>,美味しくてびっくりしました。3煎目も香り高く美味しくいただけて、本当に驚きました。台湾の東方美人茶のような、複雑な香りとまろやかさ。発酵のマジックでしょうか？ ぜひ一度、お伺いしてみたいです。個人的には、今回いただいたサンプルの中で群を抜いて素晴らしいと感じました。</p>									
<p>実はお茶マニアでして、世界各国のお茶の生産者さんを訪ね歩いております。ただ、これは個人的な感想や好みでして、フランスの市場という意味では紅茶はやはり超えなくてはならないハードルがかなり高いのではないかと思います。</p>									
<p><u>いしかわ製茶</u> 食べるお茶、とても面白いと思います。以前、料理にてん茶を使用していたのですが、こちらの食べるお茶はてん茶よりも優しい味わいで、また海藻のような旨味もあり、料理や製菓のアクセントにとっても良いと思いました。</p>									
<p><u>東茶園</u> 色が綺麗ですね。ほうじ粉はお料理やお菓子と用途が広くとても面白いと思います。東茶園さんは以前お伺いしたことがございます。フランス進出、頑張ってください！</p>									
<p><u>おりた園</u> 知覧茶ティーバックフランスの硬水でも抽出しやすく、旨味や苦味の味のバランスも良く使いやすかったです。</p>									
<p><u>山平園</u> Gaba 茶: 個性的な味わいで、お料理と合わせると面白そうです。香双: ほうじ茶としては美味しいですが、玄米の味がもう少しはっきりとしたほうが、お客様にはお薦めしやすいかと思います。</p>									
<p>試飲後、Mioku を業務用1kg 単位で発注した場合の見積依頼を受ける。見積提出ののち、先方からの回答待ち。</p>									

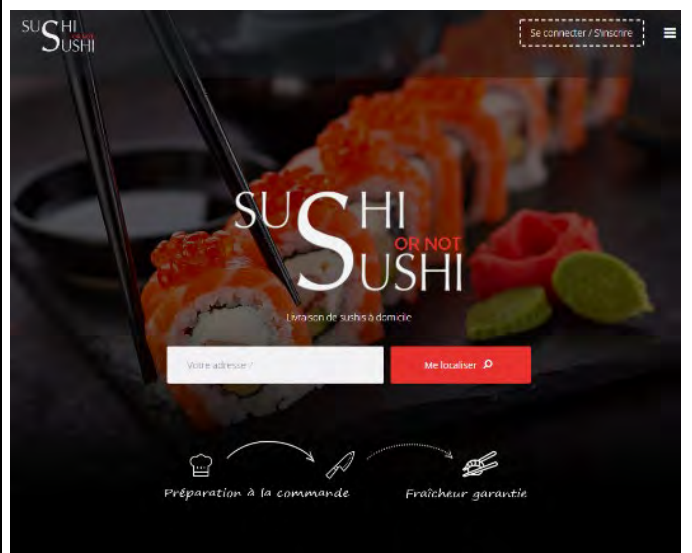
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
8	Le Tandem	カフェ	①	○	○	○	○	○	C

抹茶スイーツや米を使った軽食などをおもに提供するブザンソンのカフェ、Tandemからのサンプル依頼。トリップアドバイザーでは4.5/5と高評価。全茶園のサンプルを送ったのち、現地スタッフが試飲結果を電話ヒアリング。興味なし、との回答。



番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
9	Sushi or not Sushi	寿司チェーン	①					○	C

マルセイユを中心に寿司チェーンを3店舗経営している Sushi or not Sushi からのサンプル依頼。山平園のほうじ茶ティーバッグが目当てと目される。サンプルを送ったのち、現地スタッフが試飲結果を電話ヒアリング。興味なし、との回答。



番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
10	VOYAGES DU THE	茶葉専門店	③	◎	○	◎		○	A
<p>ナントの茶葉専門店。日本茶も宇治有機茶葉、玄米茶、ほうじ茶など多数取り扱う。</p> <p>4園のうち、東茶園、おりた園のお茶について、試飲後、店頭テスト展示を開始。</p> <p>その後、おりた園のお茶について依頼を受け単価を提示。最小ロットは15kgであるが初回取引は6kg注文したいとの申し出あり。その旨、おりた園に問合せしたところ、いまだ回答なし。</p>									
									
									
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
11	Le Marcassin	レストラン	①	○				○	C
<p>パリから東約100kmにある街ルテルのレストラン。トリップアドバイザーでは4.0/5と高評価。2園のサンプルを送ったのち、現地スタッフが試飲結果を電話ヒアリング。興味なし、との回答。</p>									
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
12	Mayuki Sekine	個人	①					○	B
<p>パリ在住個人からの問合せ。サンプル発送後、試飲回答待ち。</p>									

番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果		
				東	和	お	い	山			
13	Gili Gili	和食ケータリング	③		○				C		
<p>パリで、フランス人・日本人のコンビで、おにぎりなどを中心に和食ケータリングを経営する Gili Gili から、和東紅茶へのサンプル依頼。現地スタッフが試飲結果を電話ヒアリング。興味なしとの回答。</p>											
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果		
14	Milan	ピザショップ	①			○			B		
<p>パリから東約 100kmにある街ルテルのピザ店。前述の Marcassin とはオーナーが同じ。Marcassin へサンプルサンプル発送した後に、Milan よりサンプル依頼あり。試飲回答待ち。</p>											
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果		
15	LE CAFÉ QUI FUME	カフェ	③	○	○	○		○	C		
<p>パリから西約 400km、茶葉も扱う焙煎コーヒー取扱店。4園サンプのち関心を示し、試飲したのはおりの園のみ。アンケート回答時に、購入希望はないと回答。</p>											
											

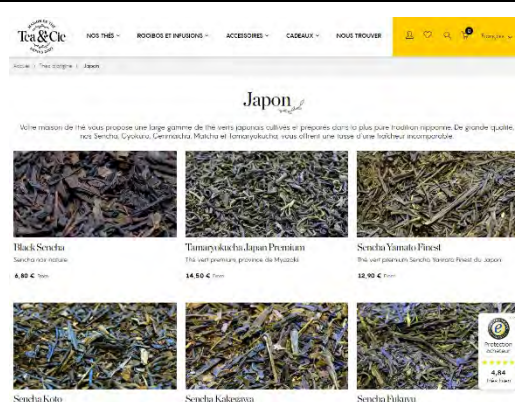
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
16	Coop des Vénètes	生協 COOP	③	○	○	○		○	B
<p>いわゆる COOP 生協からのサンプル依頼。パリから西約 200km の街ヴァンヌ郊外。サンプル発送後、試飲回答待ち。</p>									
									
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
17	La Fée Bio	生鮮食料品店	③	○	○	○		○	B
<p>パリから西約 300km、ドーバー海峡に面した街マティニョンにある有機食材専門の生鮮食料品店。サンプル発送後、試飲回答待ち。</p>									
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
18	Hugues Peyrebère	茶葉専門店	③	◎	○	○		○	A
<p>有機茶の小売販売では、フランス有数の Jardins de Gaïa で購買責任者であった Hugues Peyrebère 氏は同社を退職。開業免許がとれたのち、4月より日本茶などを取り扱うお茶アトリエなどを開店準備中とのこと。場所は、パリより東に約 400km、ドイツ国境に近いコルマル。サンプル発送ののち、東茶園とは 2022 年新茶から取引するとの連絡を受ける。</p>									

番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
19	Pauline Lefèvre	個人	①		○				B

ヨーロッパで開催された求評会で京都和東紅茶を試飲し、気に入ったという個人。その後、京都和東紅茶へ購入希望のメールを送ったが回答がなかったとのこと。その経緯を京都和東紅茶より情報収集し、Lefèvre氏にコンタクト。見積提示を打診。現在回答待ち。

番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
20	Tea & Cie	茶葉専門店	③	○	○	○			B

フランス西部のレンヌとヴァンヌの2都市にショールームをもつ茶葉専門店。オンラインショップでは、玉緑茶、玉露、掛川茶、抹茶、煎茶、玄米茶など、多彩な茶品種、仕上げ、産地の日本茶を取り扱う。サンプル発送後、試飲回答待ち。



番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
21	La maison du Thé	茶葉専門店	③	○		○			B

ドーバー海峡に面したプレストの茶葉専門店。日本への造詣が深く、抹茶や和紙モチーフのオリジナル茶筒の販売などを行う。サンプル発送済。



番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
22	EPISAVEURS	食材卸	①	○		○			B
<p>大手食材卸グループ Pomona に DM 配信したところ同社では、つい最近抹茶アイスの販売をはじめたばかりとのことで、グループ子会社の EPISAVEURS の購買担当者を紹介いただく。同社は、有機食材を主体とする食品総合卸。お茶も扱うものの、WEB サイトで商品ラインナップを確認した限りでは、日本製品は見当たらないため、採用の可能性もあるかも知れない。サンプル発送後、先方の試飲回答待ち。</p>									
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
23	Cafés MISSEGUE	カフェ	①	○	○	○			B
<p>パリの南約 400km、Antonne-et-Trigonant という山間の小さな町にあるカフェ。生産者と直接取引ができるという本企画に関心を示す。とくに有機の煎茶に関心があるとのことであったものの、この時点では事前に送付しておいたサンプルに煎茶はなく、またロシアーウクライナ情勢の影響、EMS 等で新たなサンプルを送ることもできなかつたため、他のサンプルを発送した。現在、試飲回答待ち。</p>									
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
24	VITAFRAIS	冷食卸	①	○		○			B
<p>有機食材生産者グループ Pronatura に DM を配信したところ、お茶を取り扱うのは、親会社である VITAFRAIS であるとして、同社の購買担当を紹介いただく。有機の野菜や果物などの原料仕入れから製品化、販売までを行う。さっそくサンプルを発送済。現在、先方からの回答待ち。</p>									

番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
				東	和	お	い	山	
25	DES EPICES à ma guise	茶葉専門店	①	○					C
<p>パリの西約 300km のアンスニにある茶葉専門店。 風格漂うショールームと軽妙な SNS 発信とのバランスが絶妙。東茶園の抹茶を試したいとのことでサンプル発送済。現地スタッフが試飲結果を電話ヒアリング。興味なしとの回答。</p>									
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
26	Le Taillevent	星付きレストラン	①						C
<p>星付きレストラン 32 件に DM 配信を行う。唯一 Le Taillevent だけが2回配信した異なる内容の DM のどちらもクリックしており、本企画への関心を示していることを確認、そこで、電話コンタクトを実施。購買担当者を聞き出す。購買担当者によれば、お茶(抹茶)は、すでに決めている取引先があり、1アイテムにつき1社としか取引はしないとのことでサンプル送付は丁重に断られた。</p>									
番号	商談相手名称	業種	来訪	茶園					結果
27	SAVOUREZ BIO!	BIO 食材専門卸	①	○					C
<p>レストラン関係者への有機食材の提供をメインとする卸業者。パリ郊外、バンセンヌの森のなかにある。小売店卸も行う。各種イノベーションが感じられる食材に関心があり、まずは抹茶を試してみたいとのこと。その次は、場合によっては日本の陶器の取り扱いもあるかも知れないとのこと。東茶園のサンプルを発送。現地スタッフが試飲結果を電話ヒアリング。興味なしとの回答。</p>									

窯元 3.～5. 後の個別引合い案件の一覧を示す。また、次ページ以降に各経過を示す。

番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子 窯	三峰 園窯	
1	Esprit Cuistot	陶器食器卸	①	○			C
2	Le Bao Bar	レストラン	②	○			B
3	Konjaku	和雑貨小売	③		◎	○	A
4	HECOSFAIR	茶葉販売兼デコ	①		○	○	B
5	Vahdettin AVINC	個人	②		○		B
6	RMNGP	フランス国立美術館	③		○		B
7	Hugues Peyrebère	茶葉専門店	③	◎	◎		A
8	Seiko Hashimoto	レストラン	③	○	○	○	B
9	Alpha Porcelaine	窯元	①	○	○	○	B
10	La maison du Thé	茶葉専門店	③	○	○	○	B
11	Pigments	コンセプトストア	①				C
12	C. Aucouturier	セールスレップ	③		○		C
計				6	9	5	20

来訪 ① DM 配信 ② eh! Online ③ 見込客発掘 結果 A 成約 B 商談継続中 C 契約不成立

番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子窯	三峰園窯	
1	Esprit Cuistot	陶器食器卸	①	○			C
<p>地中海に面した町ナルボンヌにある陶器食器卸業者。IMARUYO のキャニスター200 個の見積依頼。IMARUYO は、近年の現有スタッフでは、海外向けの見積作成経験がなかったことから、見積書のひながたを提供、作成方法をアドバイスし、仏訳して提示した。</p> <p>あわせて、見積依頼時には商品の詳細写真(下記)がなかったため、手配して追ってメールした。すると、先方がふだん取り扱っている南仏風の陶器とはあまりに印象がかけ離れていることなどを理由に取引は不成立。価格が理由ではないとの説明。</p>							
							
番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
2	Le Bao Bar	レストラン	②	○			B
<p>パリで中華料理店 Le Bao Bar など2店舗を経営。IMARUYO が eh! Online に掲載中の屠蘇器ならびにレストランごとに特注品を製作できるという紹介を見て、店舗で使う一揃えの製作を相談したいとのメールが届く。ところが、IMARUYO は、「特注品製作」を PR するも、その具体的な手順が確立していなかった。そこで Zoom 等でアドバイス、手順の素案を作成</p> <p>IMARUYO で協議、修正したものを提示。現在 Zoom 商談打診中、回答待ち。</p>							
							

番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子窯	三峰園窯	
3	Konjaku	和雑貨小売	③		◎	○	A
<p>パリより東約 400km コルマルの和雑貨小売店 Konjaku が、王子窯、三峰園窯のラインナップに関心ありとのこと。同店では、和の器などを多数取り扱う。王子窯が依頼に応じ酒器等(写真左)の見積を提示したところ、Konjaku が取り扱う他社酒器(写真右)の 2.5 倍の価格になるとの理由で売買契約はいったん不成立。一方で、6アイテムを店頭で現品展示して市場調査を継続することで相互合意。</p>				  			
番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子窯	三峰園窯	
4	HECOSFAIR	茶葉販売兼デコ	③		○	○	B
<p>前述の HECOSFAIR が、和物の陶器にも関心ありとのこと。先方から「カタログはありますか?」との問合せがあるも、今回参加の全窯元がカタログをもたなかった。そんななか、王子窯がカタログを製作する意欲を見せた。そこで JEXPO が、王子窯の商品価格表から商品アイテム 100 点以上をあらためて確認し、カタログの構成を検討、原案を作成して王子窯に提示した。すると、現在価格表に載せているアイテムの約2/3は、在庫切れなどでロット販売できないことが発覚、アイテム数を 36 に絞り、カタログ構成を再編した。仕上がったカタログを HECOSFAIR に提示、先方に商談を打診中。</p>							

番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子 窯	三峰 園窯	
5	Vahdettin AVINC	個人	②		○		B

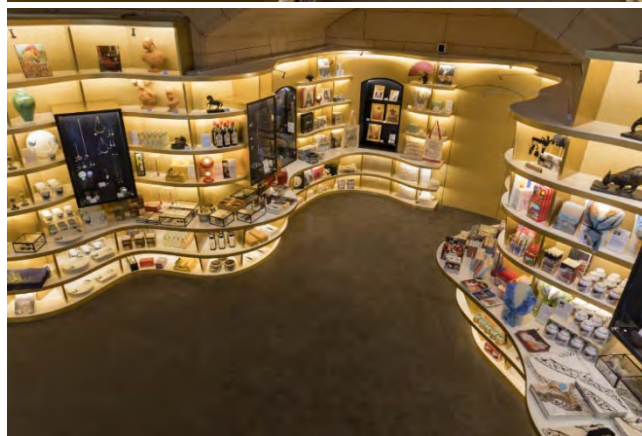
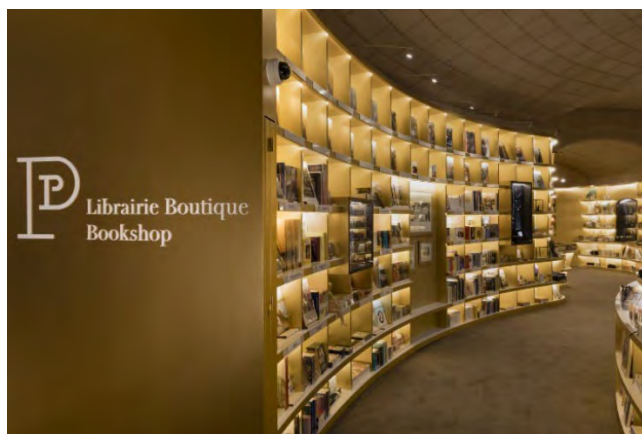
eh! Online に掲載している王子窯のマグカップにフランス人個人から見積依頼がある。ところが、マグカップのラインナップ青・桃色・グレーのうち、イチオシにしていた青・桃色は品切れであることが発覚。グレーのみ在庫があることを添えて、見積を提示中。先方からの回答待ち。



番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子 窯	三峰 園窯	
6	RMNGP	フランス国立美術館	③		○		B

RMN は、フランス国立美術館連合。パリにあるプティパレのライブラリーも同連合に所属しており、フランス全国の国立美術館で販売しているギフト等の実物展示、ならびにオンライン販売などを手掛けている。今回 DM は、同ライブラリーにも配信済。王子窯の商品説明などに目を通していることをアクセス解析からつきとめた。そこで、同ライブラリーに対し、完成したカタログを紹介するメールを再送したところ、先方の1職員より問合せメールをもらった。

そこで、現品展示のためサンプル提供したい旨を同職員に提案したところ、商品選定・購買の担当者にカタログ等を転送した旨、ならびに、関心があれば同担当者のほうから連絡が来る旨、回答をもらう。現在、回答待ち。

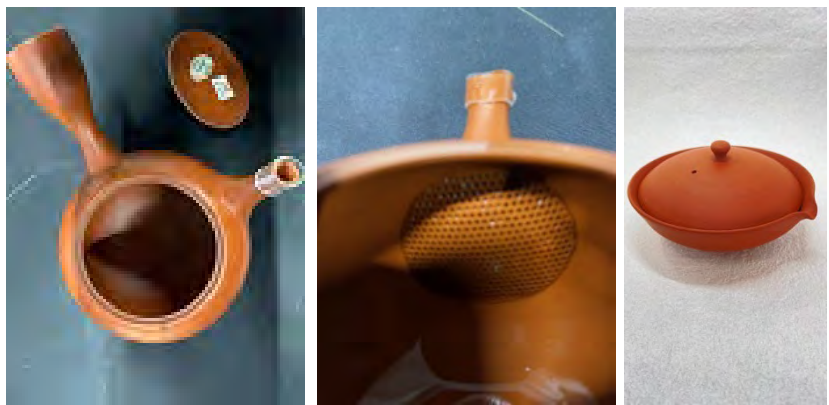


番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子窯	三峰園窯	
7	Hugues Peyrebère	茶葉専門店	③	◎	◎		A

前述の Peyrebère 氏は、お茶アトリエ開店にあたり、陶器等にも関心あり。完成した王子窯のカタログを提示。「とてもきれいだ」との反応。見積・支払条件交渉のための様式を提示、交渉を伴走。**36 品購入で合意・成約。**



IMARUYO は、希望に沿った商材発掘が得意だと伝えると、「常滑焼風の個性的な急須と絞り出し」を希望。1) 茶漉しが陶器、2) 保温性の高い薄手の生地などの要望を満たした急須 **30 個 + 絞り出し 10 個で成約。**



番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子窯	三峰園窯	
8	Seiko Hashimoto	レストラン	③	○	○	○	B

前述の橋本氏が、開店するレストランで使う器も探していること、あわせて店舗で使う器は販売もしたいとの意向を受け、窯元の商品ラインナップを提示中。現在、先方からの回答待ち。



番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子窯	三峰園窯	
9	Alpha Porcelaine	窯元	①	○	○	○	B

Alpha Porcelaine は、フランス最大の陶磁器産地リモージュにある窯元。文字などをぶ厚い白磁器で表現する製作物を提案する。窯元ながら 3100 人以上の facebook フォロアーをもち、発信力をもつのは稀有。そこで、FB・HP で、日仏相互の窯元を紹介しあう企画を打診、快諾。まずは Alpha Porcelaine が FB 投稿を行う旨で相互了承。先方の対応待ち。



番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子窯	三峰園窯	
10	La maison du Thé	茶葉専門店	③	○	○	○	B
お茶のサンプルリクエストをした La maison du Thé がおなじく、日本の伝統的な茶器を探している、ついでにはカタログがほしいとのこと、完成した王子窯のカタログを提示済。先方からの回答待ち。							
番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子窯	三峰園窯	
11	Pigments	コンセプトストア	①				C
特徴ある花瓶などを取り扱うコンセプトストア Pigments のオーナー。DM 配信を見て、商品ラインナップに素晴らしいと太鼓判をいただく。ただし Pigments では、残念ながらフランス産の商材しか扱わないとのこと、具体的な商談にはならず。							
番号	商談相手名称	業種	来訪	窯元			結果
				IMA RUYO	王子窯	三峰園窯	
12	C. Aucouturier	セールスレップ	③		○		C
Aucouturier 氏が、JEXPO が運営する求人サイト TRAJAPON を通じて求職。同氏は、リヨンの日系上場企業に25年勤務し、日本文化に精通するものの、同社退職にあたり、今後は、日本製品のフランス現地の営業職として雇用されるか、個人事業主として営業代行を受託したいとの意向。面談で、王子窯の営業代理人(セールスレップ)に関心を示す。その後、同氏が、食器等を扱うオンラインショップに王子窯の器を PR。先方は当初、高い関心を示したものの、最終的には成約には至らなかったとのこと。							

7. 報告書とりまとめ

以上の取組の成果を本報告書のとおり、とりまとめた。

參考資料

1) 販促資料(日・英)

作成した販促資料の日本語版、英語版を示す。

なお、日本語版は、事業者が記入した文章そのものを採用したのではなく、以下の手順をとった。

1. JEXPO がひながたを作成・提示
2. 参画事業者がひながたに記入
3. JEXPO が参画事業者に、文章・写真の修正ポイントを個別アドバイス
4. 参画事業者が修正
5. 参画事業者がそれでも表現できていない内容について、JEXPO が加筆修正・仕上げ

また、販促資料の作成にあたっては、以下の点に配慮した。

- 本事業の目標は、成約である。成約達成のためには、いずれ必ず、価格・ロット等をネゴシエーションする場面に遭遇する。それを見越し、これらの情報をあらかじめ整理し、明記することにした。この点は、まずは試飲等してもらい、その後、うやうやしく価格提示等を行う日本流の商談の進め方ではなく、即断即決型のヨーロッパ流の商談の進め方に合わせた。このことはすなわち、価格やロットがあわない相手からは、そもそも試飲等の申し出がなくなることを意味する。実際にも、サンプル依頼件数は、発信した DM 数に比べて著しく少なかった。これは、たとえ商材に対して関心があったとしても、価格またはロットのいずれかが、先方の希望に沿わなかったことが大きな要因のひとつであったと推察される。
- 参画事業者は、茶園・窯元いずれもが、多くのアイテムをもっているとはいえ、各アイテムの特徴・違いを端的に訴求できるカタログなどをもっていなかった。そこで、特徴や違いを際立たせるため、と同時に参画事業者間の横並びを図るため、「代表作」、「チャレンジ」、「ポピュラー」の3つの軸を設定、各軸にあったアイテムをひとつずつ選定してもらうこととした。

2) 商材関心アリの見込客一覧

以下は、配信した DM を開封後、メール本文の記事をクリックした相手の一覧(411名)である。

○印は、どの茶園・窯元に関する記事をクリックしたかを示す。

○印がないものは、特定の茶園・窯元ではなく、本事業の WEB サイト (<https://chefs.cross-foods.net/fr>) にアクセスしたことを表す。

411名のほぼ大半は、クリック、つまり関心は示したものの、サンプル依頼や見積依頼など、具体的なアクションを起こさなかった。とくに窯元は、その傾向が著しかった。

窯元については、本事業着手当初より、商品カタログ等が日本語でさえないことを問題点として指摘していた。言い換えれば、買い手にとっては買おうにも何が商品なのかわからない状態なので、成約はありえない、そもそも問合せが来るはずがないと説明していた。そして実際には、予想を上回る関心が示されているにも関わらず、具体的な反応がないという、ひじょうにもったいない状況が続いた。

そこで、全窯元に対し、途中経過で、クリックした相手の企業名、職種、URLなどを公開した。そして、商品カタログ等の必要性を訴えた。それを受けてモチベーションが高まった王子窯は商品カタログ、IMARUYO はサービス紹介するチラシの製作に応じた。その後、両窯元に対するクリック、問合せ件数が、劇的に増加した。

両窯元は、販促資料の重要性をあらためて実感できたと自負している。販路開拓支援では、このように事業者自らが、モチベーションをあげて自発的に取り組みだすことを促すような仕掛けが必須である。

No	分類	企業名	東	和	お	い	山	I	王	三
1	茶葉専門店(サロン・ド・テなど)	Chabiothe								
2	茶葉専門店(サロン・ド・テなど)	Le Rendez-vous des Thes		○						
3	茶の提供・販売を行うカフェ	BRULERIE DE BERNAY								
4	茶の提供・販売を行うカフェ	ATELIER DES CAFES	○							
5	茶の提供・販売を行うカフェ	CAFE RAVANE								
6	茶の提供・販売を行うカフェ	SARA LEE SOUTHERN EUROPE	○	○	○	○	○			
7	茶の提供・販売を行うカフェ	LES CAFES DE RHUYS					○			
8	茶の提供・販売を行うカフェ	LES CAFES AU BON NEGRE	○	○	○	○	○			
9	茶の提供・販売を行うカフェ	NIORT BOISSONS								
10	茶の提供・販売を行うカフェ	LAPEYRONIE								
11	茶の提供・販売を行うカフェ	ESPRESSAMENTE FRANCE	○	○		○				
12	茶の提供・販売を行うカフェ	LA TORREFACTION					○			
13	茶の提供・販売を行うカフェ	ILLYCAFFE FRANCE	○	○		○				
14	茶の提供・販売を行うカフェ	HENRY BLANC								
15	茶の提供・販売を行うカフェ	PACEM		○	○	○	○			
16	茶の提供・販売を行うカフェ	LE COMPTOIR NANTHES DES CAFES	○							
17	茶の提供・販売を行うカフェ	MAPALGA SARL				○				
18	茶の提供・販売を行うカフェ	LES TORREFACTEURS NORMANDS	○	○	○		○			
19	有機食材関係者	BIOCOOP LE GRAIN DE BLE				○				
20	有機食材関係者	LA FERME DE LA VERGNE	○	○	○	○	○			
21	有機食材関係者	PRONATURA MEDITERRANNEE	○	○	○	○	○			
22	有機食材関係者	LORIEUX PIERRE	○							
23	有機食材関係者	VILLEMONT ANDRE	○	○	○	○	○			
24	有機食材関係者	PRONATURA RUNGIS	○	○	○	○	○			
25	有機食材関係者	PRONATURA	○	○	○	○	○			
26	有機食材関係者	GREEN & YELLOW	○							
27	有機食材関係者	CARREFOUR BIO	○	○	○					
28	有機食材関係者	Savourez Bio!								
29	食材卸・輸出入業者	EPISAVEURS BRETAGNE	○	○	○	○	○			
30	食材卸・輸出入業者	EVIA FOODS								
31	食材卸・輸出入業者	NOVASTELL	○	○	○	○				
32	食材卸・輸出入業者	HECOSFAIR								
33	食材卸・輸出入業者	POMONA								
34	食材卸・輸出入業者	RESTAUR ARTE								
35	食材卸・輸出入業者	PROMOCASH			○					
36	食材卸・輸出入業者	EPISAVEURS BRETAGNE								
37	食材卸・輸出入業者	COMPTOIR D'ORIENT ET DU MAROC CORIMA	○							
38	食材卸・輸出入業者	PLANETE BIO NAT		○			○			
39	食材卸・輸出入業者	POMONA								
40	食材卸・輸出入業者	PROMOCASH ARMORICASH SARL	○							
41	食材卸・輸出入業者	SYSCO FRANCE SA	○							
42	食材卸・輸出入業者	SYSCO FRANCE					○			
43	食材卸・輸出入業者	SOJINAL	○			○	○			
44	食材卸・輸出入業者	SICO SN	○	○	○	○	○			
45	食材卸・輸出入業者	WILL-LIAM				○				
46	食材卸・輸出入業者	TERREAZUR	○							
47	食材卸・輸出入業者	CHEF GONDO	○				○			

No	分類	企業名	東	和	お	い	山	I	王	三
48	食材卸・輸出入業者	CARREFOUR PROXIMITE FRANCE	○							
49	食材卸・輸出入業者	DEMARNE	○							
50	食材卸・輸出入業者	DELABLI BLINI SAS		○						
51	食材卸・輸出入業者	DAVIGEL GLACES NESTLE SYSCO FRANCE	○							
52	食材卸・輸出入業者	DELIFRANCE PATIGEL		○						
53	食材卸・輸出入業者	CSF		○	○					
54	食材卸・輸出入業者	GROUPE POMONA								
55	食材卸・輸出入業者	JADE RECHERCHE								
56	食材卸・輸出入業者	POMONA EPISAVEURS								
57	食材卸・輸出入業者	TRANSGOURMET OUEST	○							
58	食材卸・輸出入業者	TRANSGOURMET	○							
59	食材卸・輸出入業者	TRANSGOURMET FRANCE SIEGE SOCIAL	○							
60	高級食材専門店(エプスリーなど)	C COMMUNES AGIR ENSEMBLE								
61	高級食材専門店(エプスリーなど)	LA GONDOLA								
62	高級食材専門店(エプスリーなど)	L'ARTISAN DU THE			○	○				
63	高級食材専門店(エプスリーなど)	ANDRAUD FERNANDE					○			
64	高級食材専門店(エプスリーなど)	8 A HUIT			○					
65	高級食材専門店(エプスリーなど)	BOUTIQUE DECORATION	○							
66	高級食材専門店(エプスリーなど)	BOUTIQUE HEDIARD				○				
67	高級食材専門店(エプスリーなど)	LA MAISON DES BONNES CHOSES	○	○	○					
68	高級食材専門店(エプスリーなど)	KUSMI TEA	○	○	○					
69	高級食材専門店(エプスリーなど)	KUSMI TEA	○	○	○					
70	高級食材専門店(エプスリーなど)	LA TABLE DES JEANNE								
71	高級食材専門店(エプスリーなど)	LES 8 B	○							
72	高級食材専門店(エプスリーなど)	MLLE FLOR	○							
73	高級食材専門店(エプスリーなど)	DELPEYRAT	○	○						
74	高級食材専門店(エプスリーなど)	EPICERIE EXOTIQUE CHEZ DOUDOU								
75	高級食材専門店(エプスリーなど)	COMTESSE DU BARRY	○							
76	高級食材専門店(エプスリーなど)	COMTESSE DU BARRY								
77	高級食材専門店(エプスリーなど)	EURASIE		○						
78	高級食材専門店(エプスリーなど)	L EPICERIE D ESTELLE			○					
79	高級食材専門店(エプスリーなど)	KUSMI TEA	○	○	○					
80	高級食材専門店(エプスリーなど)	HALLE DIS LE TI'BAR		○						
81	高級食材専門店(エプスリーなど)	O' DELICES CHOCOLATHE	○							
82	高級食材専門店(エプスリーなど)	POMME D'AMBRE	○		○					
83	高級食材専門店(エプスリーなど)	COURNILLE ETS	○							
84	高級食材専門店(エプスリーなど)	COMTESSE DU BARRY			○					
85	高級食材専門店(エプスリーなど)	EPICE M	○		○					
86	高級食材専門店(エプスリーなど)	CHANOMI								
87	高級食材専門店(エプスリーなど)	DES EPICES A MA GUISE	○	○	○					
88	高級食材専門店(エプスリーなど)	EPICERIE HAREL		○						
89	星付きレストラン	SUR MESURE PAR THIERRY MARX	○							
90	星付きレストラン	TAILLEVENT								
91	レストランシェフ	AUBERGE DE L'ETANG JOLI								
92	レストランシェフ	ARNAUD BARATTE CORPORATE INTERNATIONAL						○	○	○
93	レストランシェフ	CASSET ODILE						○		
94	レストランシェフ	LE GOURMET D'ASIE		○						

No	分類	企業名	東	和	お	い	山	I	王	三
95	レストランシェフ	AUX SENTEURS DU MARCHE	○							
96	レストランシェフ	LE LAPIN SAUTE								
97	レストランシェフ	LES FILS A MAMAN								
98	レストランシェフ	COURTEPAILLE								
99	日本食レストラン	SUSHI OR NOT SUSHI								
100	日本食レストラン	EAT SUSHI			○					
101	日本食レストラン	SUSHI MAKERS				○				
102	日本食レストラン	SUSHI HSU		○						
103	日本食レストラン	SUSHI SHOP					○			
104	日本食レストラン	OSO SUSHI						○		
105	日本食レストラン	SUSHI BOUTIK							○	
106	カフェ提供も行うバー	CHEZ MATTY ET MATTO								
107	カフェ提供も行うバー	HOTEL NORMANDY								
108	カフェ提供も行うバー	LE NARVAL	○	○	○		○			
109	カフェ提供も行うバー	LE TANDEM								
110	カフェ提供も行うバー	VEGETARIUM CAFE	○	○	○					
111	カフェ提供も行うバー	ARKOSE	○		○			○	○	○
112	カフェ提供も行うバー	BAR LA CHOPE	○		○			○	○	○
113	カフェ提供も行うバー	LE MARCASSIN								
114	カフェ提供も行うバー	CARRIER					○			
115	カフェ提供も行うバー	COLOMBUS CAFE	○	○			○			
116	カフェ提供も行うバー	LE SET	○							
117	食器販売専門店(Art de la table)	L'ATELIER NOMADE						○		
118	食器販売専門店(Art de la table)	SHIROTSUKI							○	
119	食器販売専門店(Art de la table)	TEMPS DE TERRE CERAMIQUES							○	
120	食器販売専門店(Art de la table)	FAIENCERIE DE GIEN						○		
121	食器販売専門店(Art de la table)	ESPRIT CUISTOT						○	○	
122	食器販売専門店(Art de la table)	CULINARION								○
123	食器販売専門店(Art de la table)	ZIM AHL							○	
124	食器販売専門店(Art de la table)	SIBO HOMECONCEPT								○
125	食器販売専門店(Art de la table)	PORCELAINE MIREILLE							○	
126	食器販売専門店(Art de la table)	KODAMA								
127	食器販売専門店(Art de la table)	CULINARION						○		
128	食器販売専門店(Art de la table)	CENTRAKOR							○	
129	食器販売専門店(Art de la table)	BERTRAND SOPHIE							○	○
130	陶器窯元(OEM打診用)	EXPRESSIONS							○	
131	陶器窯元(OEM打診用)	POTERIE DE LA DRAILLE						○		
132	陶器窯元(OEM打診用)	CASTAGNE PASCAL							○	
133	陶器窯元(OEM打診用)	POTERIE DE SAINT PERE							○	
134	陶器窯元(OEM打診用)	POTERIE D EVELLE						○		
135	陶器窯元(OEM打診用)	LA MAISON DE LA POTERIE						○		
136	陶器窯元(OEM打診用)	LATHOUMETIE HELENE						○	○	○
137	陶器窯元(OEM打診用)	BONIFAY HELENE						○		
138	陶器窯元(OEM打診用)	DOYA GENEVIEVE						○		
139	陶器窯元(OEM打診用)	PRUSSE KARINA							○	○
140	陶器窯元(OEM打診用)	LA POTERIE ATELIER BOUTIQUE								○
141	陶器窯元(OEM打診用)	LINDNER OTTO							○	○

No	分類	企業名	東	和	お	い	山	I	王	三
142	陶器窯元(OEM打診用)	PIERRON JEAN LOUIS						○		
143	陶器窯元(OEM打診用)	ATELIER KARIDWEN POTERIES SEVERINE CUISSET							○	
144	陶器窯元(OEM打診用)	LE SENS DE LA TERRE								
145	陶器窯元(OEM打診用)	LA POTERIE DU VEXIN						○		
146	陶器窯元(OEM打診用)	MULLER MARCEL								
147	陶器窯元(OEM打診用)	ASTON GEORGE						○		
148	陶器窯元(OEM打診用)	CLAVAGNIER BENEDICTE							○	
149	陶器窯元(OEM打診用)	DUFAYARD FRANCOISE							○	
150	陶器窯元(OEM打診用)	ATELIER DES LOYS						○	○	○
151	陶器窯元(OEM打診用)	BERTRAND COULAUD NATHALIE						○		
152	陶器窯元(OEM打診用)	NOSJEAN MATHILDE						○	○	○
153	陶器窯元(OEM打診用)	SAVOURNIN MICHEL								
154	陶器窯元(OEM打診用)	PICHON ODILE							○	
155	陶器窯元(OEM打診用)	POTERIE VINHYO						○		
156	陶器窯元(OEM打診用)	FICHOT ALAIN								
157	陶器窯元(OEM打診用)	LOU PIGNATIER								
158	陶器窯元(OEM打診用)	HEITZ GABRIEL								
159	陶器窯元(OEM打診用)	GRES DE RATILLY								
160	陶器窯元(OEM打診用)	FAVERGEON MIREILLE								
161	陶器窯元(OEM打診用)	LA PETITE PROVENCE								
162	陶器窯元(OEM打診用)	ATELIER POTIER CERAMISTE								○
163	陶器窯元(OEM打診用)	CUNY MARYLENE							○	
164	陶器窯元(OEM打診用)	DANGON BENOIT							○	
165	陶器窯元(OEM打診用)	BERTRAND COULAND NATHALIE							○	
166	陶器窯元(OEM打診用)	ATELIER SAMYAMA							○	
167	陶器窯元(OEM打診用)	ATELIER DU CHAT NOIR						○		
168	陶器窯元(OEM打診用)	BOUYGE CECILE								
169	陶器窯元(OEM打診用)	MME ROBIN COLETTE							○	
170	陶器窯元(OEM打診用)	SI LA PLUIE								
171	陶器窯元(OEM打診用)	PERNET NICOLE							○	○
172	陶器窯元(OEM打診用)	PERNEL PATRICK							○	
173	陶器窯元(OEM打診用)	POTERIE D'AMANCE						○		
174	陶器窯元(OEM打診用)	POTERIE ARTISANALE G WEHLING ET FILLE						○		
175	陶器窯元(OEM打診用)	PETIT LAURENCE						○	○	
176	陶器窯元(OEM打診用)	L'ETOILARIUM								
177	陶器窯元(OEM打診用)	LARTER JOSEPH								○
178	陶器窯元(OEM打診用)	DAL MAGRO BERNARD						○	○	
179	陶器窯元(OEM打診用)	DESTAILLEURS OLIVIA						○		
180	陶器窯元(OEM打診用)	DOYA GENEVIEVE							○	
181	陶器窯元(OEM打診用)	COSTES MARIE								
182	陶器窯元(OEM打診用)	ATELIER VENTS ET COURBES						○		
183	陶器窯元(OEM打診用)	CASTAGNE PASCAL						○		
184	陶器窯元(OEM打診用)	CORTICCHIATO DIANE						○		
185	陶器窯元(OEM打診用)	DEMOLLIENS EMANUELLE								○
186	陶器窯元(OEM打診用)	POTERIE ARTISANALE SIZORN							○	○
187	陶器窯元(OEM打診用)	POTERIE DU BIOLLET						○		
188	陶器窯元(OEM打診用)	ROBIN COLETTE						○		

No	分類	企業名	東	和	お	い	山	I	王	三
189	陶器窯元(OEM打診用)	POTERIE DU CHATEAU						○		
190	陶器窯元(OEM打診用)	VARAZZANI MONIQUE						○	○	
191	セラミックメーカー(OEM打診用)	KROG OVREBO ANNE							○	
192	セラミックメーカー(OEM打診用)	ROUEIRE MURATET ANNIE						○		
193	セラミックメーカー(OEM打診用)	AU COCHON DINGUE								○
194	セラミックメーカー(OEM打診用)	ATELIER VERT'DO DOROTHEE PICARD						○		
195	セラミックメーカー(OEM打診用)	GUENATRI MOUNIA								
196	セラミックメーカー(OEM打診用)	DE CARLAN PIERRE						○		
197	セラミックメーカー(OEM打診用)	COMPTOIR DES MATIERES						○	○	
198	セラミックメーカー(OEM打診用)	ATELIER MIRE CERAMIQUE PARIS						○	○	○
199	セラミックメーカー(OEM打診用)	GIORDANO JACQUELINE						○		
200	セラミックメーカー(OEM打診用)	RIQUELME CRISTIAN						○	○	
201	セラミックメーカー(OEM打診用)	TROUIS JACQUES						○		
202	セラミックメーカー(OEM打診用)	ATELIER MCD85						○	○	○
203	セラミックメーカー(OEM打診用)	LES ARTISANS FAIENCIER DE VARAGES						○		
204	セラミックメーカー(OEM打診用)	FEZZOLI SYLVAIN								
205	セラミックメーカー(OEM打診用)	FAIENCERIE AUGY								
206	セラミックメーカー(OEM打診用)	FELICERAM								
207	セラミックメーカー(OEM打診用)	LE BOUTEILLER PHILIPPE								
208	セラミックメーカー(OEM打診用)	ISABELLE LAMOURELLE CERAMIQUES								
209	セラミックメーカー(OEM打診用)	DUMERY JACQUES								
210	セラミックメーカー(OEM打診用)	LEBAS NADINE								
211	セラミックメーカー(OEM打診用)	GOHIN DOMINIQUE								
212	セラミックメーカー(OEM打診用)	ATELIER TOUCHE TERRE						○	○	○
213	セラミックメーカー(OEM打診用)	CERAFORM						○		
214	セラミックメーカー(OEM打診用)	COURCOUL CHARLOTTE							○	
215	セラミックメーカー(OEM打診用)	POTT GERALD								
216	セラミックメーカー(OEM打診用)	RENAUD KIM								○
217	セラミックメーカー(OEM打診用)	POTERIES DE NAUROUZE						○		
218	セラミックメーカー(OEM打診用)	VILA JEAN LOUIS						○		
219	セラミックメーカー(OEM打診用)	DUBUISSON ANNICK								
220	セラミックメーカー(OEM打診用)	LONG JACQUES								
221	セラミックメーカー(OEM打診用)	EYCHENNE MICHEL								
222	セラミックメーカー(OEM打診用)	FONTAINE JEAN								
223	セラミックメーカー(OEM打診用)	LES TERRES DU BOL VIDE								
224	セラミックメーカー(OEM打診用)	DEBALS SEMKA								
225	セラミックメーカー(OEM打診用)	LE JARDIN DE L'ANGE								
226	セラミックメーカー(OEM打診用)	BERNAL ALEXIA						○		
227	セラミックメーカー(OEM打診用)	ALICE TOUMIT							○	
228	セラミックメーカー(OEM打診用)	CERAMIQUE						○	○	○
229	セラミックメーカー(OEM打診用)	ATELIER BOTTANI DECHAUD						○	○	
230	セラミックメーカー(OEM打診用)	ATELIER C STUDIO								
231	セラミックメーカー(OEM打診用)	AUX GRES DU QUAI								
232	セラミックメーカー(OEM打診用)	BUCHAUDON GAELLE							○	
233	セラミックメーカー(OEM打診用)	CANONNE JEAN CLAUDE							○	○
234	セラミックメーカー(OEM打診用)	DAUBERT MARIE CLAIRE						○		
235	セラミックメーカー(OEM打診用)	BROSSIER MARTINE							○	

No	分類	企業名	東	和	お	い	山	I	王	三
236	セラミックメーカー(OEM打診用)	CHEMLA MYRIAM						○	○	
237	セラミックメーカー(OEM打診用)	VOYAGE A SYL'TERRE						○		
238	セラミックメーカー(OEM打診用)	PEIFFER						○	○	○
239	セラミックメーカー(OEM打診用)	SACCOMAN MARION								
240	セラミックメーカー(OEM打診用)	POTERIE NORMAND & CIE								
241	セラミックメーカー(OEM打診用)	MEUNIER GERARD								○
242	セラミックメーカー(OEM打診用)	GOALEC STEPHANE							○	○
243	セラミックメーカー(OEM打診用)	LA TERRE DE BALTHAZAR							○	
244	セラミックメーカー(OEM打診用)	MARC DI GIOIA LAETI ET SEBASTIEN						○		
245	セラミックメーカー(OEM打診用)	MAILLARD REMI								
246	セラミックメーカー(OEM打診用)	KACED SYLVIE								
247	セラミックメーカー(OEM打診用)	MAFFRE XAVIER							○	
248	セラミックメーカー(OEM打診用)	BEILLARD BEATRICE								
249	セラミックメーカー(OEM打診用)	CORBET TERRES CUITES							○	
250	セラミックメーカー(OEM打診用)	BOZZONE JEAN POL						○		
251	セラミックメーカー(OEM打診用)	CERAMIQUES DU BEAUJOLAIS						○		
252	セラミックメーカー(OEM打診用)	BALTHAZAR VAILLANT NATHALIE						○		
253	セラミックメーカー(OEM打診用)	TEULIERES PATRICE							○	
254	セラミックメーカー(OEM打診用)	NAVETH HILARION							○	○
255	セラミックメーカー(OEM打診用)	SAINT-MARTIN SOPHIE							○	
256	セラミックメーカー(OEM打診用)	POTERIE NORMAND & CIE						○		
257	セラミックメーカー(OEM打診用)	WEISS ELEONORE								○
258	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	LE CUVIER						○	○	○
259	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	ORVAL CREATION DIFFUSION						○		
260	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	LE CHEQUE DEJEUNER						○	○	○
261	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	MAKAIRE								
262	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	ALAN MARK'S DIFFUSION								
263	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	ALLAN MARK'S								
264	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	EDENRED								
265	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	ABSOLUTE INTERNATIONAL CONCEPTS AIC								
266	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	CADEAU LIRE								
267	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	METROPOLIS								
268	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	LES PARISSETTES								
269	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	ART MEDITERRANEE 2						○		
270	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	LE COMPTOIR AUTHENTIQUE						○		
271	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	L'ARTISAN JURASSIEN							○	
272	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	FABRIQUE							○	
273	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	LE CLANCHE SERGE						○	○	○
274	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	MY CALISSON								○
275	業務用ギフト業者(企画・生産・販売)	BAGNO								
276	デコレーション・インテリア関連業者	SAS CALLIOPE						○		
277	デコレーション・インテリア関連業者	MARY HOME						○	○	
278	デコレーション・インテリア関連業者	LA TABLE ET SES SECRETS							○	
279	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES FORUM DES HALLES						○	○	○
280	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES MULHOUSE						○	○	○
281	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES BEZIERS						○	○	○
282	デコレーション・インテリア関連業者	PETIT MARC PAGES						○	○	○

No	分類	企業名	東	和	お	い	山	I	王	三
283	デコレーション・インテリア関連業者	LA MAISON DU JAPON						○	○	○
284	デコレーション・インテリア関連業者	POMPON BAZAR						○		
285	デコレーション・インテリア関連業者	ZAOZAM						○		
286	デコレーション・インテリア関連業者	POLYFLAME						○	○	○
287	デコレーション・インテリア関連業者	LA MAISON DU JAPON								
288	デコレーション・インテリア関連業者	LA P'TITE BOUTIQUE								
289	デコレーション・インテリア関連業者	L'EPICENTRE						○		
290	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES MARSEILLE BOURSE						○		
291	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES VANNES						○		
292	デコレーション・インテリア関連業者	ZAOZAM								
293	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES BESANCON						○		
294	デコレーション・インテリア関連業者	IZKO						○	○	○
295	デコレーション・インテリア関連業者	LE CEDRE								
296	デコレーション・インテリア関連業者	MAISON IVRE LA								
297	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES SAINT GENIS LAVAL						○		
298	デコレーション・インテリア関連業者	TERRES CELTIQUES						○	○	○
299	デコレーション・インテリア関連業者	LA MARMOTTE						○		
300	デコレーション・インテリア関連業者	ATMOSPHERE								
301	デコレーション・インテリア関連業者	TABAC LOTO PMU PRESSE BENOIT							○	
302	デコレーション・インテリア関連業者	LA LUMIERE DESSENCES								
303	デコレーション・インテリア関連業者	TERRES CELTIQUES						○	○	○
304	デコレーション・インテリア関連業者	TITELLES						○		
305	デコレーション・インテリア関連業者	LE PETIT SOUK						○	○	○
306	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES BEAUGRENELLE						○		
307	デコレーション・インテリア関連業者	FEERIE DE NOEL						○		
308	デコレーション・インテリア関連業者	GUINET SIMONE								
309	デコレーション・インテリア関連業者	LA BELLE ALSACE								
310	デコレーション・インテリア関連業者	OBJETS DE REVE						○		
311	デコレーション・インテリア関連業者	LA FONTAINE PARFUMEE							○	
312	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES CRETEIL						○		
313	デコレーション・インテリア関連業者	DEMARQUAY CLAUDE								○
314	デコレーション・インテリア関連業者	HANAU FLEURS						○		
315	デコレーション・インテリア関連業者	TADELAKT								
316	デコレーション・インテリア関連業者	LA CABORNE								
317	デコレーション・インテリア関連業者	LA NATURE EN PROVENCE								
318	デコレーション・インテリア関連業者	LE COIN D'ALSACE								
319	デコレーション・インテリア関連業者	LIBRAIRIE PAPIERS COLLES								
320	デコレーション・インテリア関連業者	VAUDOUR PATRICK								
321	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES BOULOGNE								
322	デコレーション・インテリア関連業者	SANDOUK INDIA								
323	デコレーション・インテリア関連業者	GROS OURS DU BRABANT								
324	デコレーション・インテリア関連業者	ISADO							○	
325	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES MONTPELLIER								
326	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES								
327	デコレーション・インテリア関連業者	MAMY								
328	デコレーション・インテリア関連業者	LOVELY SHOP SARL								
329	デコレーション・インテリア関連業者	GAUTHIER MARINES						○		

No	分類	企業名	東	和	お	い	山	I	王	三
330	デコレーション・インテリア関連業者	ILE ETAIT UNE FOIS						○		
331	デコレーション・インテリア関連業者	LE MENN NOELLE								
332	デコレーション・インテリア関連業者	LA VAISSELLE								
333	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES BORDEAUX LAC								
334	デコレーション・インテリア関連業者	L'EST CREATION								
335	デコレーション・インテリア関連業者	AUX 3 CROISSANTS								
336	デコレーション・インテリア関連業者	FOLIES DOUCES								○
337	デコレーション・インテリア関連業者	EN PLUS IL Y A							○	
338	デコレーション・インテリア関連業者	CAPUCINE ISABELLE FLEURS							○	
339	デコレーション・インテリア関連業者	AU FIL DE LA PROVENCE							○	
340	デコレーション・インテリア関連業者	BOUTIQUE DU MUSEE							○	
341	デコレーション・インテリア関連業者	BOUTIQUE DU MUSEE							○	
342	デコレーション・インテリア関連業者	LES NABIS								
343	デコレーション・インテリア関連業者	S&B PROVENCE								
344	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES								
345	デコレーション・インテリア関連業者	TER DECO								
346	デコレーション・インテリア関連業者	GRAVELINE PASCAL						○		
347	デコレーション・インテリア関連業者	JEAN PAUL DELAMARRE								○
348	デコレーション・インテリア関連業者	BRICOMARCHE						○		
349	デコレーション・インテリア関連業者	L'EFFET BULLES						○		
350	デコレーション・インテリア関連業者	L'ATANYERE						○		
351	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES						○		
352	デコレーション・インテリア関連業者	L'OTANTIQUE SARL								
353	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES HALLEBARDES						○		
354	デコレーション・インテリア関連業者	CLAIRE DECORATION								
355	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES RENNES						○		
356	デコレーション・インテリア関連業者	O MONDE DES SAVEURS								
357	デコレーション・インテリア関連業者	DEMANDE MOI LA LUNE							○	
358	デコレーション・インテリア関連業者	HOME BY ASA						○		
359	デコレーション・インテリア関連業者	COHEN CATHERINE							○	
360	デコレーション・インテリア関連業者	COUTELLERIE NICOLAS							○	
361	デコレーション・インテリア関連業者	LES PECHEURS DE LUNE						○	○	
362	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES MARAIS						○		
363	デコレーション・インテリア関連業者	SANTINI LINEA								○
364	デコレーション・インテリア関連業者	COZIC ETS								
365	デコレーション・インテリア関連業者	LA CHAISE LONGUE								○
366	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES								○
367	デコレーション・インテリア関連業者	LA MAISON DE LUCILLE								
368	デコレーション・インテリア関連業者	BREIZH CREATIONS								○
369	デコレーション・インテリア関連業者	TENDANCE DIFFUSION							○	
370	デコレーション・インテリア関連業者	HARRY POT DE FLEURS								
371	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES NICE CAP 3000							○	
372	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES NIMES							○	
373	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES AEROVILLE							○	
374	デコレーション・インテリア関連業者	PATUREL CADEAUX							○	
375	デコレーション・インテリア関連業者	FUN IN DESIGN						○		
376	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES MELUN SENART						○		

No	分類	企業名	東	和	お	い	山	I	王	三
377	デコレーション・インテリア関連業者	FUN IN DESIGN							○	
378	デコレーション・インテリア関連業者	DE BOISSIEU SOPHIE						○	○	
379	デコレーション・インテリア関連業者	FUN IN DESIGN							○	
380	デコレーション・インテリア関連業者	PIERRE DE LUNE								
381	デコレーション・インテリア関連業者	PIGMENTS							○	
382	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES LA ROCHELLE							○	
383	デコレーション・インテリア関連業者	SILLAGE ETHNIQUE								
384	デコレーション・インテリア関連業者	L'EPICURIAL						○		
385	デコレーション・インテリア関連業者	MELUSINE							○	
386	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES BREST							○	
387	デコレーション・インテリア関連業者	AJB CREATIONS	○							
388	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES AVIGNON							○	
389	デコレーション・インテリア関連業者	AALAMUNA						○	○	
390	デコレーション・インテリア関連業者	NATURES ET DECOUVERTES REIMS							○	
391	デコレーション・インテリア関連業者	BONTHES BIO						○		
392	デコレーション・インテリア関連業者	DESTOCK VAISSELLE PRIVE						○		
393	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES AIX EN PROVENCE							○	
394	デコレーション・インテリア関連業者	YOTSUYA							○	
395	デコレーション・インテリア関連業者	NATURE ET DECOUVERTES							○	
396	ネットショップ業者	MEDIA CADEAUX						○	○	
397	ネットショップ業者	DOMINOCHO								
398	ネットショップ業者	AMM								
399	ネットショップ業者	L'ATELIER VILLARD							○	
400	ネットショップ業者	AGASSOUSSI SAMUEL							○	
401	ネットショップ業者	BAMBAMBOO								
402	ネットショップ業者	BEAUTY STREET								
403	ネットショップ業者	DU MONDE DISTRIBUTION						○	○	○
404	飲食店向け業務用品卸	SEROO EQUIPEMENTS							○	
405	飲食店向け業務用品卸	CDH CAZIN DISTRIBUTION HOTELLERIE							○	
406	飲食店向け業務用品卸	IDEAL ROBOT							○	
407	飲食店向け業務用品卸	BRASSERIE LA BONNE BOUILLE								
408	飲食店向け業務用品卸	EUROTRA						○	○	○
409	飲食店向け業務用品卸	SOGEMAT SERVICE						○	○	○
410	飲食店向け業務用品卸	LOCADEPSI								
411	飲食店向け業務用品卸	ECOTEL							○	
計			53	34	31	20	22	115	115	53

3) 商談用資料の作成(成果物)

本事業着手当初、弊社の業務範囲は、原則的に、マッチングする相手の発掘までであるとしていた。そして、マッチングから成約までは、それぞれ茶園・窯元が対応するのが原則であり、弊社サポートは、相手がフランス語がわからないケースなどに限るとしていた。

ところが、実際には、茶園・窯元ともに、商談に必須の商品カタログ、サービス紹介資料、価格表、注文書、見積書などの商談用資料を準備していなかった。国内取引でさえも、これらをあまり使っていない様子が拝察された。

また、商談相手と価格・ロット・支払条件などをネゴシエーションするスキルをもちあわせなかった。

以上のような状況では、成約はおろか、商談を始めるスタートラインに立つこともできないことから、商談用資料の作成を支援した。成果物を次ページ以降に示す。

番号	事業者	作成支援した商談用資料
1	王子窯	商品カタログ
2	IMARUYO	サービス紹介チラシ
3	山平園	価格表
4	全茶園共通	注文書
5	IMARUYO	見積書
6	王子窯	見積書
7	王子窯	請求書
8	IMARUYO	郵便発送伝票(兼 INVOICE)

海外取引の販路開拓支援においては、マッチングより、むしろ、そのあとの成約までのサポートが重要である。あわせて、それら資料を使いながら、タフネゴシエーターである外国人に対して、どのように商談を進めたらよいのかを伴走アドバイスできるスキルをもちあわせることが不可欠である。

Oujigama Line-up

A	Suribachi		J	Meshiwan	
B	Yunomi (by hand)		K	Small dish	
C	Yunomi small (potter's wheel)		L	Meimeizara dish	
D	Yunomi large (potter's wheel)		M	Cup	
E	Soba choko		N	Candy pot	
F	Tokkuri large		O	Vase	
G	Tokkuri small		P	Square vase	
H	Guinomi		Q	Round vase	
I	Sakazuki				

01 shino



Assort 01

Assort 01



B

Yunomi (by hand)

W60 - H70 mm

02 shino



03 white



04 gray



05 red



06 pale violet



Assort 02 03 04 05 06



C

Yunomi small (potter's wheel) W75 - H65 mm

07 shino



08 gray



Assort 07 08



D

Yunomi large (potter's wheel) W80 - H80 mm

09 shino



10 gray



11 shino

F

Tokkuri large

W85 - H135 mm

12 shino



Assort 12 16



G

Tokkuri small

W70 - H100 mm

13 gray



Assort 13 14



14 shino brown



15 shino blue



16 gray



17 red



18 pink



19 blue



20 shino



21 shino



22 shino



23 blue



Assort 22 23



24 shino



25 blue



Assort 24 25



26 ash gray



27 shino



28 kinnyou



29 shino



30 pink



31 shino



32 gray



33 oribe green



Assort 30 31 32 33



P

Square vase

W70 - H210 mm

34 shino



35 pink



Assort 34 35



36 shino

















price list

2022/3/7

Tous les produits sont poteries
 Passe au micro-ondes
 Pas passe au lave-vaisselle

Category	Photo	Item No.	Item Name	Product dimensions (mm)		prix par pièce	prix de gros	minimum lot
				W	H			
A		01	志野すり鉢 Suribachi	360		¥14,000	négociable	1
				300		¥10,000		1
				270		¥7,200		1
				240		¥5,700		1
				210		¥5,000		1
				180		¥4,300		1
				150		¥3,500		3
				120		¥2,800		3
B		02	志野 手巻湯呑 Yunomi (by hand) shino	60	70	¥2,000	négociable	3
		03	無地志野 手巻湯呑 Yunomi (by hand) white	60	70	¥2,000	négociable	3
		04	鼠志野 手巻湯呑 Yunomi (by hand) gray	60	70	¥2,000	négociable	3
		05	紅志野 手巻湯呑 Yunomi (by hand) red	60	70	¥2,000	négociable	3
		06	藤志野 手巻湯呑 Yunomi (by hand) violet	60	70	¥2,000	négociable	3
	C		07	志野 ろくろ湯呑 Yunomi small (potter's wheel) shino	75	65	¥3,500	négociable
		08	鼠志野 ろくろ湯呑 Yunomi small (potter's wheel) gray	75	65	¥3,500	négociable	3
D			09	志野 ろくろ湯呑(大) Yunomi large (potter's wheel) shino	80	80	¥8,000	négociable
		10	鼠志野 ろくろ湯呑(大) Yunomi large (potter's wheel) gray	80	80	¥8,000	négociable	1
E		11	志野 蕎麦猪口 Soba choko	75	75	¥3,500	négociable	3
F		12	志野 徳利(大) Tokkuri large shino	85	135	¥10,000	négociable	1

Category	Photo	Item No.	Item Name	Product dimensions (mm)		prix par pièce	prix de gros	minimum lot
				W	H			
G		13	鼠志野 徳利(小) Tokkuri small gray	70	100	¥9,000	négociable	1
H		14	志野 ぐい呑(鉄絵) Guinomi shino brown	65	45	¥6,000	négociable	1
		15	志野 ぐい呑(呉須) Guinomi shino blue	65	45	¥6,000	négociable	1
		16	鼠志野 ぐい呑 Guinomi gray	65	45	¥6,000	négociable	1
		17	紅志野 ぐい呑 Guinomi red	65	45	¥6,000	négociable	1
		18	桃志野 ぐい呑 Guinomi pink	65	45	¥6,000	négociable	1
		19	青志野 ぐい呑 Guinomi blue	65	45	¥6,000	négociable	1
		20	志野 盃 Sakazuki	55	40	¥5,000	négociable	1
J		21	志野 飯椀 Meshiwan	65	120	¥4,300	négociable	1
K		22	志野 小皿(角) Small dish shino	100	20	¥2,200	négociable	3
		23	青志野 小皿(角) Small dish blue	100	20	¥2,200	négociable	3
L		24	志野 銘々皿(角) Meimeizara dish shino	125	20	¥3,600	négociable	3
		25	青志野 銘々皿(角) Meimeizara dish blue	125	20	¥3,600	négociable	3
		26	灰釉 器 Cup ash gray	135	80	¥4,300	négociable	1

Category	Photo	Item No.	Item Name	Product dimensions (mm)		prix par pièce	prix de gros	minimum lot
				W	H			
M		27	志野 器 Cup shino	135	80	¥5,000	négociable	1
		28	鈎窯 器 Cup kinnyou	135	80	¥4,300	négociable	1
N		29	志野 菓子器 Candy pot	185	55	¥7,200	négociable	1
O		30	桃志野 小つぼ(中) Vase pink	110	110	¥10,000	négociable	1
		31	志野 小つぼ(中) Vase shino	110	110	¥10,000	négociable	1
		32	鼠志野 小つぼ(中) Vase gray	110	110	¥10,000	négociable	1
		33	織部 小つぼ(中) Vase oribe green	110	110	¥9,000	négociable	1
P		34	志野 角 花入 Square vase shino	70	210	¥10,000	négociable	1
		35	桃志野 角 花入 Square vase pink	70	210	¥10,000	négociable	1
Q		36	志野 丸 花入 Round vase	75	180	¥8,600	négociable	1

Tous les produits sont fait à la main.
C'est possible que vous remarquez des différences des couleurs, motifs et modèles
entre des produits et ceux dans les photos.

IMARUYO Production de poteries sur-mesure

1. Questionnaire sur Zoom

- Confirmation de vos souhaits par photos similaires ou esquisse.
- Questionnaire sur Zoom
(matériel, modèle, dimensions, couleurs, émaux, cuisson, application, pinsons ...)
- Quantités des esquisses, des prototypes et des produits finaux
- Packagings
- Budget total

Gratuit
Deux semaines approximatif

2. Esquisse 2D & devis

- Suite à l'analyse et l'étude de la difficulté de réalisation de votre poterie, nous vous montrerons les esquisses 2D (trois esquisses maximum) et le devis ci-dessous

Devis à vous faire parvenir

Prototypes (moulage)	3. Travail de prototypes	4. Fabrication des pièces	
		approximatif	final
nécessaire	✓		
		✓	
non nécessaire *			✓

* Si ce sont des moulages déjà existant qui sont utilisés.

→ Reception du paiement pour l'étape 3.

3. Travail de prototypes

- Modelage (avant cuisson)
- Fabrication du moulage pour les prototypes
- Fabrication des prototypes → **Devis pour la fabrication finale et délai**

→ Reception du paiement pour l'étape 4.

(paiement d'avance)

4. Fabrication des pièces

- Fabrication du moulage pour les pièces, cuisson, finition → **Livraison**

Commande minimale

300,000 JPY ou plus

exclu

- Traduction et interprétation
- Frais de port

Prix en gros par Yamahira-En (M. Hirayanagi) pour 2022

Produit	poids (gramme/sachet)	(sachets/boite)	lot minimale (boites)	Prix en gros (JPY/boite)
凜「あさつゆ」 https://yamahiraen-shop.net/?pid=154682325	100g	20 sachets/boite	2 boites	38000 JPY/boite
凜「さえみどり」 https://yamahiraen-shop.net/?pid=86926885	100g	30 sachets/boite	2 boites	41400 JPY/boite
山里 https://yamahiraen-shop.net/?pid=86927150	100g	30 sachets/boite	3 boites	18000 JPY/boite
ほうじ茶 https://yamahiraen-shop.net/?pid=86927541	100g	30 sachets/boite	3 boites	18000 JPY/boite
幸寿 (やぶきた) https://yamahiraen-shop.net/?pid=86925792	50g	30 sachets/boite	2 boites	29700 JPY/boite
Tenomi	N/A			

Demande de devis

votre entreprise

votre nom

Ferme	Produit	Unité		Quantité
Azuma Tea Farm	Matcha bio de cérémonie Uji	30g x 24 cans	1 caisse	
		vrac	1kg	
	Poudre de Houjicha sans pesticide	100g x 50 cans	1 caisse	
		vrac	1kg	
	Uji Matcha sans pesticide Tout usage	100g x 50 cans	1 caisse	
		vrac	1kg	
Kyoto Wazuka Koucha	Miki	50g x 20 sachets	1 caisse	
		vrac	1kg	
	Mioku	50g x 20 sachets	1 caisse	
		vrac	1kg	
	Mélange de thé artisanal	100g x 20 sachets	1 caisse	
		vrac	1kg	
Orita en	Thé vert biologique supérieur	100g x 50 sachets	3 caisses	
		vrac	1kg	
	Matcha biologique	30g x 50 sachets	3 caisses	
		vrac	1kg	
	Thé vert biologique, avec sachet de thé	3g x 20 pièces x 50 sachets	3 caisses	
		-	-	
Ishikawa Tea Farm	Matcha bio supérieur	40g x 10 sachets	1 caisse	
		vrac	1kg	
	Thé comestible bio	40g x 10 sachets	1 caisse	
		vrac	1kg	
	Matcha bio ordinaire	40g x 10 sachets	1 caisse	
		vrac	1kg	
Yamahira en	Thé Gabalon avec sachet de thé	4g x 18 sachets	1 caisse	
		-	-	
	Hojicha avec sachet de thé Genmai	4g x 18 sachets	1 caisse	
		-	-	

Quotation

Esprit Cuistot

Mr. GARCIA Sylvain

Product : Terrine

Manufacturing lead time: 60 days

Expiration date: 60 days

Shipping method: by SHIP

INCOTERMS: DAP

Payment term: 100% T/T in advance

Currency: JPY

IMARUYO

CP 489-0816

1-58 Higashi-Honmachi

Seto-City, Aichi Pref

TEL : +81-561-82-6121

FAX : +81-561-82-6123

Atushi Kondoh



Total amount : 492000 JPY

No.	Product	Quantity	unit	amount
1	Terrines (Imaruyo Original)	200	3500	700000
	Réduction (prix promotionnelle)	200	▲ 1500	▲ 300000
2	Frais de port	1	92000	92000
	- par bateau			
			total	492000
			Grand total	492000

Remarques

1. Nous avons trois références des terrines. Vous pouvez les assortir comme vous voulez
2. Trois mois ou plus estimés pour l'envoi par bateau
3. Le frais de port sera à notre charge, si votre paiement sera effectué jusqu'à la fin février

Notre compte bancaire

Through Bank: SHINKIN CENTRAL BANK, TOKYO
 SWIFT CODE : ZENBJPJT (Le compte bancaire japonais ne possède pas de l'IBAN)
 Account with Bank: THE SETO SHINKIN BANK, SETO HIGASHI BRANCH
 Account No: 1554-003-0023987
 Beneficiary's Name: IMARUYO
 Beneficiary's Address: 1-58 Higashi-Honmachi, Seto-City, Aichi Pref, JAPAN

Devis

<https://chefs.cross-foods.net/fr/galerie-ouji-gama/>

Référence	unit	quantités de 10 units	prix de 10 units	dimensions
S02-01-06	ensemble 8 pièces	80 pièces	¥367,500	Φ12,15,18,21,24,27,30,36cm
S02-03-01	une paire	20 pièces	¥49,000	Φ7.5cm H7.5cm
S02-03-03	une pièce	10 pièces	¥24,500	Φ7.5cm H7.5cm
S02-08-02	tokuri une pièce ochoko deux pièces	tokkuri 10 pièces ochoko 20 pièces	¥147,000	tokkuri : Φ8cm H10.5cm ochoko : Φ5.7cm H4cm
S02-09-04	une pièce	10 pièces	¥30,000	Φ14cm H7.5cm
S02-02-01	épuisé			
total			¥618,000	

Prix promotionnel (Si vous commandez tous les produits ci-dessus à la fois)	¥441,500	
--	----------	--

M. Hugues Peyrebère

25 rue Saint-Joseph 68000 Colmar France

Facture Proforma

quotation no.	0000001
date	2022/3/18

Maruasa Pottery Ltd. / OUJIGAMA
 43 Nakaboracho SETO ,489-0833 AICHI Japan
 TEL : +81-(0)561-82-2782 FAX : +81-(0)561-21-1407

Total Amount	¥65,891
Payment Terms	Payment in advance
Valid until	Valid for 1 month
Incoterms	DAP

▼Compte PayPal
 info@oujigama.com

Description	Qty	unit	unit price	Amount	Remarks
[B2] yunomi shino	6	Pieces	¥1,400	¥8,400	
[B3] yunomi white	3	Pieces	¥1,400	¥4,200	
[B4] yunomi gray	9	Pieces	¥1,400	¥12,600	
[B6] yunomi violet	3	Pieces	¥1,400	¥4,200	
[C7] yunomi small	6	Pieces	¥2,450	¥14,700	
[C8] yunomi small	6	Pieces	¥2,450	¥14,700	
[E11] Soba Choco	3	Pieces	¥2,450	¥7,350	
reduction				(¥3,000)	
total				¥63,150	
PayPal Commission				¥2,741	
Total amount				¥65,891	

*Remarks:





送り状 (Dispatch Note)

* C N 0 3 7 2 0 9 8 0 9 J P *

お問い合わせ番号 (item number):

JAPAN

開封により開くことがあります
May be opened officially

(To Post and Customs Officer)

To be implemented by means of POSTAL PARCEL.

JAPAN POST CN 037 209 809 JP

From (Sender) Name & Address Hroyuki Ikeda IMARUYO Co., Ltd HIGASHIHOMMACHI1-58 SETO SHI Aichi Postal Code 489-0816 JAPAN		受付年月日 年 (Year) 2022 月 (Month) 04 日 (Date) 11	Date mailed 月 (Month) 04 日 (Date) 11	郵便料金 7800 円 (Yen)	総重量 (Gross Weight) 13000 g		
TEL 0561-82-6121 FAX 0561-82-6123				諸料金 1240 円 (Yen)	合計 (Postage) 9040 円 (Yen)	<input checked="" type="checkbox"/> 受取通知 Advice of delivery	
To (Addressee) Name & Address M. Hugues Peyreberre 25 rue Saint Joseph Colmar Postal Code 68000				Country FRANCE			
内容品の詳細な記載 Detailed description of contents Tea Pot Pottery Tableware 280ml Tea Pot Pottery Tableware 100ml		HSコード HS tariff number 691110	内容品の原産国 Country of origin JAPAN	内容品の個数 Number of items contained 30	正味重量 Net weight g 7950	価格 Value JPY180000	TEL +33 (0) 07 88 57 70 FAX
内容品は危険物に該当しません。危険物の確認のため、開封される場合があることに同意します。 I checked that contents above are not dangerous goods. I agree the item(s) may be opened if suspected of containing dangerous goods.				日本円換算合計 (Total Value) ¥ 230000			内容品種別 Contents type <input type="checkbox"/> 贈物 Gift <input type="checkbox"/> 商品見本 Commercial sample <input checked="" type="checkbox"/> 販売品 Sale of goods <input type="checkbox"/> その他 Others <input type="checkbox"/> 返送品 Returned goods <input type="checkbox"/> 書類 Documents
ご署名 Signature of the sender		この郵便物は Number of this pieces 1 番目 / 1 個中 Total number of pieces	<input checked="" type="checkbox"/> 保険付 Insured	保険金額-アラビア数字 numerals 230000	SDR 1496		
ご依頼主の指示事項: この小包が万一お届け先に配達できなかった場合の取扱いを一つご指定ください。なお、返送、転送の場合、料金ががかかります。 INSTRUCTIONS TO BE GIVEN BY THE SENDER in case of non-delivery of the parcel. Every parcel returned or redirected shall be subject to the postage rates entailed.		<input checked="" type="checkbox"/> ①返送 Return to sender		<input type="checkbox"/> ②放棄 Treat as abandoned		<input type="checkbox"/> ③転送 Redirect to address indicated on the parcel	
<input type="checkbox"/> 航空便 by air		<input checked="" type="checkbox"/> 最も経済的な線路 by surface/SAL				ご注意! この用紙は送り状です。 専用パウチに入れてください。	
						社員確認用 <input type="checkbox"/> ・航空危険物の説明・確認 ・輸出申告対象 (20万円超) か確認	

山折り後、専用パウチに入れてください

【印刷について】

- ・A4白色用紙に片面印刷してください。印刷が鮮明であれば白黒印刷でも構いません。

【ラベルの取扱いについて】

- ・印刷されたすべての書類について署名欄に自筆で署名してください。
- ・切り離しが必要なものについては、はさみ等で切り離してから送り状と併せて差出してください。
- ・郵便物の種類や宛先によって、印刷される書類の枚数は変わります。
- ・ラベルを封入する専用パウチは、郵便局の窓口にて用意しております。

【送り状の有効期間について】

- ・印刷した送り状は、発送予定日（送り状の受付年月日に印刷された日付）およびその前後7日間であれば、ご利用頂けます。

INVOICE

1枚目 / 1 枚中

インボイス作成日 (Date) : 2022 / 04 / 11

作成地 (Place) : Aichi

ご依頼主 (Sender): Hroyuki Ikeda IMARUYO Co., Ltd HIGASHIHOMMACHI1-58 SETO SHI Aichi 489-0816, JAPAN TEL 0561-82-6121 FAX 0561-82-6123	郵便物番号 (Mail Item No.): CN037209809JP
	送達手段 (Shipped Per) : 国際小包 POSTAL PARCEL 船便 SEA MAIL
	支払い条件 (Terms of Payment):
	備考 (Remarks): <input checked="" type="checkbox"/> 有償 (Commercial value) <input type="checkbox"/> 無償 (No Commercial value) <input type="checkbox"/> 贈物 (Gift) <input type="checkbox"/> 商品見本 (Sample) <input type="checkbox"/> その他 (Other) Invoice No.
お届け先 (Addressee): M. Hugues Peyreberre 25 rue Saint Joseph Colmar 68000, FRANCE TEL +33 (0) 07 88 57 70 FAX	

インボイス (1 部あります) 専用パウチに入れてください

内容品の記載 (Description)	原産国 (Country of origin)	正味重量 (Net Weight) g	数量 (Quantity)	単価 (Unit Price)	合計額 (Total Amount)
Tea Pot Pottery Tableware 280ml	JAPAN	265	30	JPY 6000	JPY 180000
Tea Pot Pottery Tableware 100ml	JAPAN	315	10	JPY 5000	JPY 50000
総合計 (Total)			40		JPY 230000

F.O.B.JAPAN

郵便物の個数 (Number of pieces) : 1

総重量 (Gross weight) g : 13000

142

署名 (Signature)

CP72 国際小包

POSTAL PARCEL

船便 SURFACE



* C N 0 3 7 2 0 9 8 0 9 J P *

ご依頼主控 (Sender's Copy①)

お問い合わせ番号 (item number):

CN 037 209 809 JP

JAPAN

職権により開くことがあります
May be opened officially



From (Sender) Name & Address Hroyuki Ikeda IMARUYO Co., Ltd HIGASHIHOMMACHI1-58 SETO SHI Aichi		受付年月日 年 (Year) 2022 月 (Month) 04 日 (Date) 11	Date mailed	郵便料金 円 (Yen)	総重量 (Gross Weight) g
Postal Code 489-0816 JAPAN		JAPAN		諸料金 円 (Yen)	合計 (Postage) 円 (Yen)
TEL 0561-82-6121 FAX 0561-82-6123		Country FRANCE		<input checked="" type="checkbox"/> 受取通知 Advice of delivery	
内容品の詳細な記載 Detailed description of contents Tea Pot Pottery Tableware 280ml Tea Pot Pottery Tableware 100ml		HSコード HS tariff number 691110 691110	内容品の原産国 Country of origin JAPAN JAPAN	内容品の個数 Number of items contained 30 10	正味重量 Net weight 7950 3150
				価格 Value JPY180000 JPY50000	TEL +33 (0) 07 88 57 70 FAX
<input checked="" type="checkbox"/> 内容品は危険物に該当しません。危険物の確認のため、開封される場合があることに同意します。 I checked that contents above are not dangerous goods. I agree the item(s) may be opened if suspected of containing dangerous goods.		日本円換算合計 (Total Value) ￥ 230000		内容品種別 Contents type <input type="checkbox"/> 贈物 Gift <input checked="" type="checkbox"/> 販売品 Sale of goods <input type="checkbox"/> 返送品 Returned goods <input type="checkbox"/> 商品見本 Commercial sample <input type="checkbox"/> その他 Others <input type="checkbox"/> 書類 Documents	
ご依頼主控えへの署名は不要です		この郵便物は Number of this pieces 1 1 箇中 Total number of pieces	<input checked="" type="checkbox"/> 保険付 Insured	保険金額-アラビア数字 numerals 230000	SDR 1496
ご依頼主の指示事項: この小包が万一お届け先に配達できなかった場合の取扱いを一つご指定ください。なお、返送、転送の場合、料金ががかかります。 INSTRUCTIONS TO BE GIVEN BY THE SENDER in case of non-delivery of the parcel. Every parcel returned or redirected shall be subject to the postage rates entailed.					
<input checked="" type="checkbox"/> ①返送 Return to sender	<input type="checkbox"/> ②放棄 Treat as abandoned	<input type="checkbox"/> ③転送 Redirect to address indicated on the parcel			
③の場合、必ず次の三つの事項を小包郵便物の表面に直接ご記載ください。 ・転送希望の表示: 「Redirection requested in case of non-delivery」 (配達不能時の転送希望) 又はこれに相当する各宛国で通用する言語による表示 ・転送方法: 「by Air」(航空便) 又は 「by surface/SAL」(最も経済的な経路) ・受取人の転送先の住所					

※ 切り離し後、上部はご依頼主控としてお取りください。下部は郵便物と一緒に郵便局にご提出ください ※

国際小包受取書 (Sender's Copy②)

国際小包受付局控 (Post office's copy)

国際小包 POSTAL PARCEL	船便 SURFACE	国際小包受取書 (Sender's Copy) 正に受領いたしました。
Hroyuki Ikeda IMARUYO Co., Ltd HIGASHIHOMMACHI1-58 SETO SHI Aichi	JAPAN	489-0816 TEL 0561-82-6121 FAX 0561-82-6123
[社員の方へ] 日付印を押印し、お宮さまへお渡しく下さい。		日付印 Date Stamp
1J 依頼主		



* C N 0 3 7 2 0 9 8 0 9 J P *

お問い合わせ番号 (item number) : CN 037 209 809 JP

M. Hugues Peyrebre rue Saint Joseph Colmar	68000 FRANCE	TEL +33 (0) 07 88 57 70 FAX	郵便料金 (円) 7800	諸料金 (円) 1240	受取 通知 <input checked="" type="checkbox"/>	受付日付印 Date Stamp
船便 SURFACE	受付局控	10年保存	総重量 (円) 13000	合計 (円) 9040	日本円換算合計 (円) 230000	保険金額 230000
489-0816 TEL 0561-82-6121 FAX 0561-82-6123	JAPAN	489-0816 TEL 0561-82-6121 FAX 0561-82-6123	内容品詳細 Tea Pot Pottery Tableware 280ml Tea Pot Pottery Tableware 100ml	正味重量 7950 3150	価格 JPY180000 JPY50000	SDR 1496
1J 依頼主		1J 依頼主		①返送 <input checked="" type="checkbox"/> 航空便 <input type="checkbox"/> 最も経済的な経路 <input checked="" type="checkbox"/>		②放棄 <input type="checkbox"/>
1J 依頼主		1J 依頼主		③転送 <input type="checkbox"/>		



* C N 0 3 7 2 0 9 8 0 9 J P *

※ 内容品は危険物に該当しません。危険物の確認のため、開封される場合があることに同意します。

4) 有機茶アンケート結果

本事業において、茶園のお茶を試飲した相手の試飲中の様子の写真、アンケート結果を以下に示す。

今回参加の全茶園は、販促資料のなかで、自らのお茶の味覚の特徴を具体的に説明することができていなかった。「豊かな香り」、「すっきりとした後口」、「複雑な味わい」などといった表現にとどまっている限りは、サンプルを口にする前の相手は、その具体的な味覚をイメージすることができない。よって、サンプル依頼にはつながらない。

今後、展示会や試飲商談会などに依拠しない、非接触型の販路拡大を目指していく場合は、サンプル試飲に誘引できるような味覚の表現力が不可欠である。

今回行ったアンケート結果については、このような観点からも、具体的な味覚を表現する一手段として、今後利活用いただければ幸いである。

AZUMA TEA FARM

Matcha bio de cérémonie Uji

Poudre de Houjicha sans pesticide

Uji Matcha sans pesticide Tout usage

Arôme 香り

intensité 力強さ



Équilibre バランス



Saveur 味わい

intensité 力強さ



Équilibre バランス



Sensation en bouche 口触り

corp ボディ



Arrière-goût 後味

durée 口残り



Rapport qualité-prix 費用感

prix 価格



Accords thés et mets 付合せ

Remarque 備考

Arôme

intensité



Équilibre



Saveur

intensité



Équilibre



Sensation en bouche

corp



Arrière-goût

durée



Rapport qualité-prix

prix



Accords thés et mets

Remarque

Arôme

intensité



Équilibre



Saveur

intensité



Équilibre



Sensation en bouche

corp



Arrière-goût

durée



Rapport qualité-prix

prix



Accords thés et mets

Remarque

votre nom

Julien BONNET KANEH

ISHIKAWA TEA FARM

MATCHA BIO SUPÉRIEUR

THÉ COMESTIBLE BIO

MATCHA BIO ORDINAIRE

Arôme



Saveur



Sensation en bouche



Arrière-goût



Rapport qualité-prix



Accords thés et mets

素材自体のバランスよし

Remarque

Propre bien équilibré

Arôme



Saveur



Sensation en bouche



Arrière-goût



Rapport qualité-prix



Accords thés et mets

Salades, quers sur la fraîcheur
 サラダや新鮮なものに

Remarque

Très bel équilibre pur, bonne longueur ++

ピュアでバランスよし 後味の残り方がよい

Arôme



Saveur



Sensation en bouche



Arrière-goût



Rapport qualité-prix



Accords thés et mets

Remarque

votre nom

Julien BONNET KANCHA

Orita en

Thé vert biologique supérieur

Matcha biologique

Thé vert biologique, avec sachet de thé

Arôme

intensité

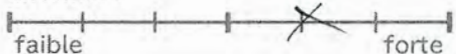


Équilibre

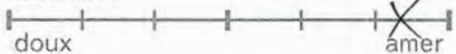


Saveur

intensité

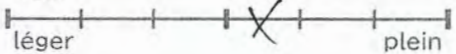


Équilibre



Sensation en bouche

corp



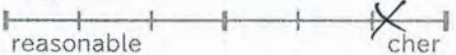
Arrière-goût

durée



Rapport qualité-prix

prix



Accords thés et mets

香りがよく残るが
深みとキレが物足りない

Remarque

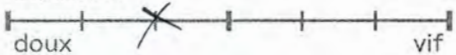
arômes persistants
mais manque de
profondeur et de
relief.

Arôme

intensité



Équilibre

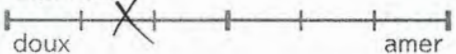


Saveur

intensité

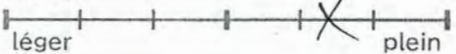


Équilibre



Sensation en bouche

corp



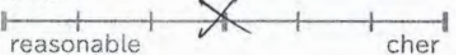
Arrière-goût

durée



Rapport qualité-prix

prix



Accords thés et mets

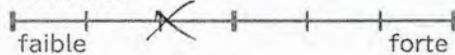
まろやかでグルメ向き、
バランスが良い

Remarque

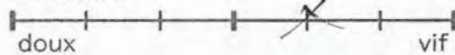
Rond, gourmand
bien équilibré.

Arôme

intensité



Équilibre

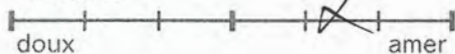


Saveur

intensité

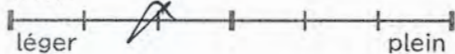


Équilibre



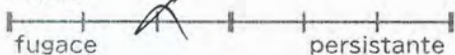
Sensation en bouche

corp



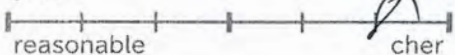
Arrière-goût

durée



Rapport qualité-prix

prix



Accords thés et mets

なんにでも合う
un peu avec
tout.

Remarque

ティーバッグは小さいが飲み
やすい
etroit mais facile
à boire.

votre nom

Julien Jonwei KANCHI A

Yamahira-en

Thé Gabalon avec sachet de thé

Hojicha avec sachet de thé Genmai

Arôme



Saveur



Sensation en bouche



Arrière-goût



Rapport qualité-prix



Accords thés et mets

Tester sur
une viande.
肉料理に試す価値あり

Remarque

arôme assez subtil
pour un GABA.
Bien fait mais
l'intensité gustative
reste limitée

Arôme



Saveur



Sensation en bouche



Arrière-goût



Rapport qualité-prix



Accords thés et mets

Remarque

GABAはひじょうに
繊細な味わい
(ただし個人的に
限られた見解)

Arôme



Saveur



Sensation en bouche



Arrière-goût



Rapport qualité-prix



Accords thés et mets

Remarque

Orita en

Thé vert biologique supérieur

Matcha biologique

Thé vert biologique, avec sachet de thé

Arôme

intensité



Équilibre



Saveur

intensité



Équilibre



Mouthfeel

corp



Finale

durée



Rapport qualité-prix

prix



Accords thés et mets

Remarque

Arôme

intensité



Équilibre

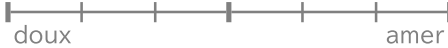


Saveur

intensité

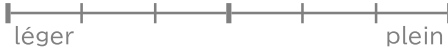


Équilibre



Mouthfeel

corp



Finale

durée



Rapport qualité-prix

prix



Accords thés et mets

Remarque

Arôme

intensité



Équilibre



Saveur

intensité



Équilibre



Mouthfeel

corp



Finale

durée



Rapport qualité-prix

prix



Accords thés et mets

Remarque

5) 海外販路開拓支援事業への提言

● 海外現地外国人人材の活用

本業務は、日本からの DX 営業のみを想定していた。ところが、コロナ期間中、我が国が国外との物理的・人的往来を制限していたなか、欧州事業者の経済活動は、劇的に変化していた。日本からの従来どおりの DX 営業だけでは、コロナ以前に獲得できていたサンプル依頼や見積依頼は、もはや見込み難いことが明白になった。

そこで、本業務着手後、DM で発掘した見込客に対して、電話などでアポイントやクロージングに従事するフランス現地人材を手配・登用した。彼らが、今回のサンプル試飲件数、見積依頼件数の増加をもたらした功績は大きい。

これら人材は、フランス現地の求人サイトなどを通じて日本から獲得した。なお弊社がこのような求人が可能であったのは、弊社が、日本から直接フランスで求職者を求人できる「国外にわたる職業紹介」を、日本で唯一許可されているからである（厚生労働省 職業紹介許可 40-ユ-301129）。参考までに、日本からフランス在住のフランス人をフランス在住のまま雇用する場合も、我が国の職業安定法が適用される。

コロナ禍で、我が国が考えている以上に、はるかに「日本離れ」が進んでいる。これに歯止めをかけ、かつ「日本に振り向かせる」には、現地外国人人材を営業人材として活用することで、日本との関係性を保つことが、効果的な手段である。今後の海外販路開拓は、日本からの DX 営業 + 現地営業人材活用という組合せが、新たな有効な手段となると期待できる。

とりわけヨーロッパは、若者の失業率が15%を超えるなど、雇用へのニーズが高い。いっぽうの我が国の中小企業の経営者は、「外国人人材を、現地営業人材として活用することが有効である」ということにまったく気づいていない。そこで、我が国の施策としては、中小企業が現地営業人材を活用することに意識づけする、以下のような施策が有効であると提案する。

- 外国人人材を現地で雇用した際の人件費を助成する
- 現地外国人が現地で営業活動することに対する支払を補助事業の外注費などの費目に適用・明示する

● 事業の柔軟な運用

本事業は、コロナ禍において、ある程度の事態は起こりうるものと想定はしていた。しかし、そのなかでも、下記のような事態が発生した。

- DM 配信の準備が整った12月の段階で、オミクロン株が発生し始めた。これを受け、現地での経済活動状況を把握する必要性が生じたことから、その確認に一定期間を要した。このため、DM 配信のスタートが遅れることとなった。
- ロシア-ウクライナ情勢の影響を受け、フランス向け EMS が利用不可となった。このような状況下、現在、お茶の輸出ができるのは、船便のみに限られている。しかし、船便での輸送は、概ね3か月以上を要する。さらには、取引相手は、赤道上を2回通過することに伴うお茶の品質の低下を懸念する。このような状況下における成約、さらには、それを事業期間内に達成するのは、困難をきわめている。
また、陶器は、DHL等を使った輸出が可能であるものの、1kg あたり16,000 円(EMS は 3,700 円)を超える高額な送料が必要となる状況下では、成約は見込みがたい。現品展示を引き受けるショップなどのケースを含めても、成約できるのは、船便に限られ、その場合においても、本事業期間内での到着は、ほぼ見込めない。
- 現地でサンプル発送に従事するフランス人材が、コロナ陽性判定を受け、サンプル発送が一時期ストップし、相手への配送に遅延が生じた。必要最小限の人材を配置して本事業を遂行していた弊社にとっては、代替できない事態となった。

以上のような事態は、海外販路支援事業においては、最善を尽くしたとしても起こりうるものである。次年度以降、中小企業の販路拡大という大目標を実現するための事業の運用においては、以上のような事態が起こった際、受託事業者が、受託目標を納期内に達成すること、あるいは、費用支出などにおいて、過度な負担とならないよう、柔軟性をもたせることを切に願うものである。