

# A:EU、メロン(アールスメロン) 4022(陽地) 実施期間(2023年10月31日から 11月8日)



## Schedule in France

出張者	陽地 陽 湯浅 秀夫 社長
	GLO-berry Japan 陽 伊東 良久 社長
期間	2023年10月31日~11月7日(8日)

Date	City	Contents
30日(月)		出発前日 メロンの食べごろ測定実施する
31日(火)	東京⇒フランクフルト ⇒パリ	07:00 羽田T3集合 植物検疫 検疫後T2に移動 羽田⇒フランクフルト ⇒パリ
1日(水)	パリ	Salon du chocolatにて販促活動 現地コーディネーターと今回訪問先打合せ
2日(木)	パリ⇒ストラスブール ⇒コルマル	コルマル 「パン製造会社」OO社長 提案
3日(金)	パリ	・Cafe&Restaurant「OO」提案 ・5星ホテル「OO」 内ミシュラン1星レストラン2ndシェフ提案 ・ガストロノミー「OO」提案
4日(土)	パリ	・パリ日本文化会館にてメロン・焼芋 試食会 10:00会場入り 11:00~17:00 試食会 18:00 撤収 ・日本人オーナーシェフRestaurant「OO」提案
5日(日)	パリ	「OO」にて今後展開相談及び更なる展開先の検討会。
6日(月)	パリ	・老舗紅茶専門店「OO」デザート部提案 ・ミシュラン1星日本人オーナーシェフ「OO」提案
7日(火)~ 8日(水)	パリ⇒ 東京	パリ⇒フランクフルト ⇒  ⇒羽田 08:40

品目	品種及び数量
メロン	マスクメロン系
焼芋	紅はるか使用

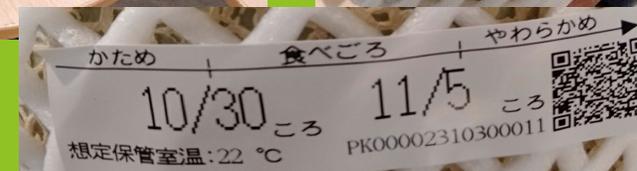
## 【出張目的】

パリー流レストランでの採用を目的。  
現地在住10数年のコーディネーターに依頼し  
レストランへの提案や試食会イベントの実施した。

## 前日(10/30) 食べ頃判定機にて全玉測定



## 測定方法



# A:EU、メロン(アールスメロン)

4022(陽地)

実施期間(2023年11月1日~3,日 5日~7日)

レストランへや卸業者への提案

## パン・ケーキ製造

〇〇はフランス東部アルザス地方コルマールでパン・お菓子の製造・販売や食品の卸を営む。アルザス地方だけでなくマルセイユ等にもパンや食品を納品しておりそのネットワークに乗せること目的とする。コルマール学校給食のパン類は全て請け負っている



店舗前にて



店内にて 〇〇社長(中央)と



有名なホテルの朝食のパン  
全て〇〇

## Salon du Chocolat 2023 内にて

コーディネーターの知人やGLO-berryJapan伊東社長の知人が出展されているとのことで訪問しメロンや焼芋を提案する



3の佐野オーナーシェフ(左)  
今回ショコラ香部門で優勝



A:EU、メロン(アールスメロン)

4022(陽地)

実施期間(2023年11月1日~3,日 5日~7日)

レストランへや卸業者への提案

## 〇〇 デザート部門

日本でも数店展開しています紅茶専門店〇〇のデザート部門に提案。

店舗内のCafe向けにメロン・焼芋 提案。



## ガストロノミー〇〇

地元密着のレストラン。オーナーは日本在住が長く日本語も堪能なスペイン人。奥様はパティシエで日本人。地元の方にメロンの評価を頂くつもりでしたが、かなり熟成が進んでしまいスタッフのみへの提案となる。

オーナーのお父様が、飲食協会のトップ層におられた方で今後の果実の展開をすすめていくのにかなりコネとなりうる。



# A:EU、メロン(アールスメロン)

4022(陽地)

実施期間(2023年11月1日~3,日 5日~7日)

レストランへや卸業者への提案

〇〇

モンマルトルの丘の裏側の閑静な住宅街にある  
Cafe & Restrante。  
昼はCafe。 夜は日本食メインのレストランに。  
オーナーシェフは日本人  
果実を使用した菓子も作られておりメロンと焼芋を  
提案する。



Instagramから引用

5星ホテル 〇〇

Vendome広場にある5星ホテル〇〇」  
にある1星レストラン2ndシェフに提案。  
後日シェフと試食し感想をお伝えますと。



A:EU、メロン(アールスメロン)

4022(陽地)

実施期間(2023年11月1日~3,日 5日~7日)

レストランへや卸業者への提案

### ミシュラン1星レストラン

ミシュラン1星レストラン「〇〇」

オーナーシェフに提案。

また当日はお店はお休みにも関わらず訪問を承諾  
いただき、パリ飲事情や期待される  
日本産果実の品種等々色々お話を  
して頂き大変参考になりました。



### 〇〇

熟成肉で地元で人気のレストラン「〇〇」

オーナーシェフに提案

デザートも手作りで提供されている。



Restaurant Vertus



# A:EU、メロン(アールスメロン)試食イベント 4022(陽地)

実施期間(2023年11月4日 12:00-17:00)

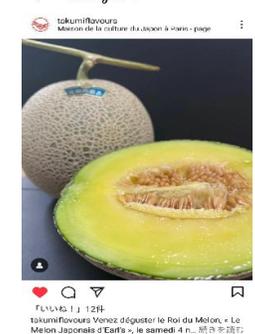
会場 日本文化会館 物産販売店内にて

日本文化会館はエッフェル塔付近に。

会場 物産販売店内



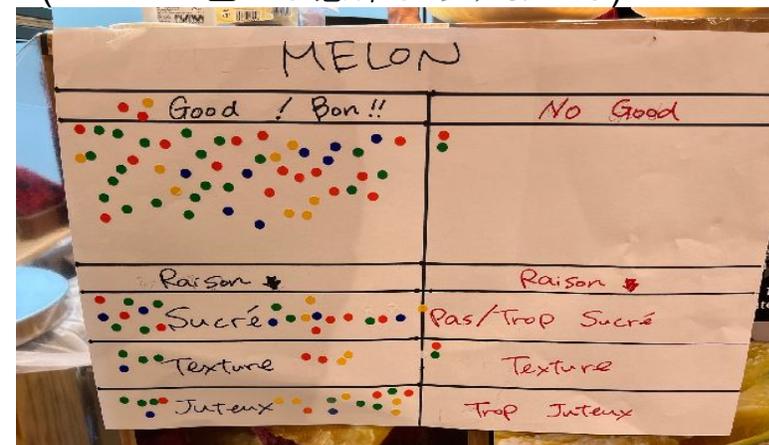
インスタで開催  
を告知



メロン5玉使用。多数の方に来場して頂き  
予定より早く無くなってしまった



試食者の評価方法 該当項目シールを。  
(シールの色には意味はありません)



A:EU、メロン(アールスメロン)

4022(陽地)

実施期間(2023年10月31日から 11月8日)

## 『まとめ』



### 【反省】

- ・持参したメロンの食べごろ時期が出発日付近であり、提案時は熟成が進み過ぎた  
⇒次回 試食等の日程を生産者に確実に伝え提案時が食べごろとなるようにする

### 【イベント結果】



### 評価

美味しい	美味しくない
84名	2名
理由	理由
甘い 10	甘くない 4
食感 17	食感 2
ジューシー-29	

(ネガティブ意見)

- ・ブラジルの赤肉メロンのよう
- ・南仏メロンのほうが美味しい
- ・甘すぎる
- ・水っぽすぎる

### 【今後の展開】

今回提案させて頂いたレストラン様・パティスリー様への情報提供等は  
現地コーディネーターを通じ常に切らさぬようにし、今後の別の果実の販売促進に  
つなげていく。

またこの方たちから更なるネットワークの広がりができるように継続的な活動をしていく。