

# A:EU、りんご(ふじ・こうとく・炎舞) 和梨(新興)

4033,454080(GLO-berryJapan)

実施期間(2023年11月26日から 12月4日(5日))

## スケジュール

出張者	GLO-berryJapan株 伊東良久
期間	2023年11月26日~12月4日(5日)

Date	City	Contents
11月26日(日)	東京⇒パリ	植物検疫 羽田⇒⇒パリ
27日(月)	パリ	りんご3種及び梨持参 ・ミシュラン1星レストラン日本人オーナー「●●」提案 ・Cafe&Restaurant「●●」提案 ・日本人オーナーシェフレ스토랑「●●」提案
28日(火)	パリ	りんご3種及び梨持参 ・OECD(国際経済機構)提案 ・5星ホテル「●●」オーナー ・ミシュラン1星日本人オーナーシェフ「●●」提案 ・5星ホテル「●●」 ・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「●●」提案
29日(水)	パリ⇒ミュンヘン 移動	・大矢氏共同経営「●●」PopUp店 開店準備 りんご店頭販売開始 準備SNS告知
30日(木)	ミュンヘン	「●●」PopUp店 オープン前日 お披露目会 店頭販売のりんごり説明
12月1日(金)	ミュンヘン	「●●」PopUp店 りんご店頭販売 販売促進
2日(土)	ミュンヘン	「●●」PopUp店 りんご店頭販売 販売促進
3日(日)	ミュンヘン	「●●」PopUp店 りんご店頭販売 販売促進
4日(月)~ 5日(火)	ミュンヘン⇒ 東京	ミュンヘン⇒ ⇒羽田 07:00

提案崎	品目(品種)
パリ(手荷物)	りんご(ふじ こうとく 炎舞)
	和梨(新興)
ミュンヘン(貨物)	りんご(ふじ)



## 【出張目的】

### 1.パリ

レストランでの水菓子やスイーツとしての使用してもらうことを目指し提案。  
今回は定番の“ふじりんご”だけでなく可能性を広げるために 蜜が多い“こうとく”赤肉“炎舞”を持参する。  
また和梨も併せて提案する。  
また各国の人々にも認知してもらうために OECDにても試食会実施する

### 2.ミュンヘン

日本的なクレープを提供する お店をインポーターが共同経営者となり、今回PopUP店を開店させる。  
ここではクレープの具材とともに店内での果実販売もし、日本果実の発信元になっていく。  
尚グランドオープンは、14月予定

A:EU、りんご(ふじ・こうとく・炎舞) 和梨(新興)

4033,454080(GLO-berryJapan)

場所 パリ市内及び近郊各所 実施期間(2023年11月27日から28日)



A:EU、りんご(ふじ) 4033,454080(GLO-berryJapan)

場所 ミュンヘン市内「●●」PopUp

実施期間(2023年11月29日から12月4日)



### SNSにて告知



### 店内



### リンゴの販売



期間限定リンゴのクレープ

A:EU、りんご(ふじ・こうとく・炎舞) 和梨(新興)

4033,454080(GLO-berryJapan)

実施期間(2023年11月26日から 12月4日(5日))

まとめ

### ①パリでの評価

りんご 賛否両論となる。

賛辞 大変美味しかった、甘かった、酸味がありよかった・・・ベテラン組

NG 食感が良くない 甘いだけ・・・若手組

梨 瑞々しいだけで味がない

今年りんごは酷暑の影響で不作な年であり、個体差が大きいのもかもしれない。

気に入ってもらっても収量が少なく輸出できず。



### ②ミュンヘンでの評価

りんご 毎日購入しに来られる方もいた。

期間限定でりんごクレープを販売し日本産りんごをPR

### ③今後の展開(1月・2月)

パリ:バレンタインデーでのいちごのデザートを製造・販売をしてもらう計画

ミュンヘン:新年苺祭り クレープの材料と店内で生果販売を計画