

パリにおけるプロモーション事例

～ Le Salon du chef project ～

株式会社パソナ農援隊

東京都千代田区大手町2-6-4

Tel:03-6734-1260

Fax:03-6734-1269

info@pasona-nouentai.co.jp

プロモーション・イベント実績①

2016年9月以降の自治体や各種団体のプロモーション・イベントについて、ご紹介致します。

日本茶輸出組合様

- 内容：座談会
- 対象：ジャーナリスト・サロンドテオーナー等 15名
- 場所：メゾンドュサケ内 和個室
- 日程：2016年9月30日

現地のジャーナリストやバイヤー等を招待し、日本茶についての講習・試飲等、日本茶の奥深さを知って頂くセミナーを開催しました。講師は東京のお茶の専門店「茶の思月園」店主で、世界で日本茶セミナーを開催されている、日本茶インストラクターの第一人者である高宇政光氏に担当いただきました。参加されたジャーナリストの皆さんにはフェイスブックを記事に取り上げていただきました。



座談会後のフェイスブックでの紹介例

- WASABI（食専門季刊誌）
- Carol Gayet（フードジャーナリスト）
- パリのレストランガイド 等



プロモーション・イベント実績②

神戸市様

- 内容：イベント（1日）＆プロモーション（1ヶ月）
- 対象：シェフ・バイヤー・ジャーナリスト等 91名（イベント来場者）
- 場所：メゾンドユサケ内パソナスペース（L'epicerie par pasona）
- 日程：2016年10月5日（イベント実施日）

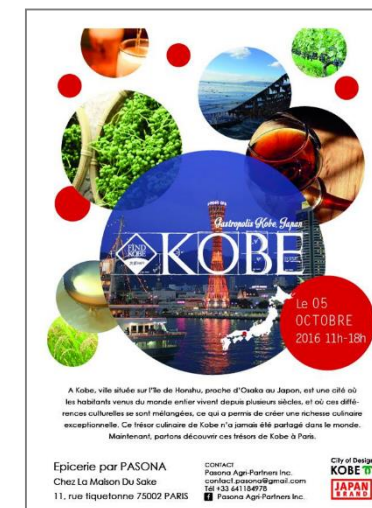
「食都神戸」海外展開促進協議会主催の食のイベント「FIND KOBE IN PARIS」を開催、神戸の食材やお酒（ブランドー、ビール）など、7社17製品をご紹介しました。プロモーションイベント後の1ヶ月間、当社営業スタッフがシェフやバイヤーの元へ、商品サンプルを持参してご説明を行う継続プロモーションを実施しました。



→イベントの様子は「神戸新聞」などのメディアでも紹介されました。

■ 神戸市様 プロモーション商品 ■

須磨海苔・ブランドー・ビール・醤油・
ぼん酢・純米酢・味噌・山椒



Epicierie par PASONA
Chez La Maison Du Sake
11, rue Liqueuronne 75002 PARIS

CONTACT
Pasona Agri-Partners Inc.
contact.pasona@gmail.com
Tel +33 641 184978
Pasona Agri-Partners Inc.

City of Design
KOBE JAPAN
BRAND



プロモーション・イベント実績②

神戸市様 継続プロモーション営業および販売実績

販売実績

ミシュラン三ツ星レストラン「ルドワイヤン」→川上商店/実山椒（白醤油煮）の発注

引き合い実績

ミシュラン星付きレストラン・有名シェフから多くの引き合いをいただきました。

レストラン（シェフ）	会社名	商品
日本大使館 （工藤 英良シェフ）	マルカン酢株式会社	純米酢
	有限会社六甲味噌製造所	有馬山椒味噌
	株式会社川上商店	実山椒（白醤油煮）
Ledoyen ルドワイヤン 	マルカン酢株式会社	純米酢
	池本醤油合名会社	櫛（はぜ）のぼん酢
	株式会社川上商店	実山椒（白醤油煮）
L'Orangerie（George V）ロランジュリー（ジョルジュサンク） （David Bizetオーナーシェフ）	株式会社川上商店	実山椒（白醤油煮）
L'Inconnu ランコニュ （檜垣 浩二オーナーシェフ）	マルカン酢株式会社	純米酢
	有限会社六甲味噌製造所	有馬山椒味噌
	株式会社川上商店	実山椒（白醤油煮）
L'Archeite ラルケスト （伊藤 良明オーナーシェフ）	株式会社川上商店	実山椒（白醤油煮）
MAMAGOTO ままごと （土屋 光治オーナーシェフ）	株式会社川上商店	葉山椒
Tomy&Co （Tomy Goussetオーナーシェフ）	株式会社川上商店	実山椒（白醤油煮）
		花山椒
あい田 （相田 康次オーナーシェフ） 	マルカン酢株式会社	純米酢
	株式会社川上商店	実山椒（醤油煮）
		葉山椒
La dame de pic ラ・ダム・ド・ピック （Jean-Yves Bournotシェフ）	有限会社六甲味噌製造所	有馬山椒味噌

ミシュラン星付き・有名シェフによる神戸食品試食の様子



George V
David Bizet

Lucas Carton
Mr Julien Dumas



Ze Kichen Galerie
Mr Wiliam Ledeuil



Tomy & Co
Mr Tomy
Gousset



プロモーション・イベント実績③④

鶴岡市様観光セミナー（旅行会社からの再委託）

- 内容：セミナー
- 対象：現地旅行会社
- 場所：メゾンドユサケ内レストランスペース
- 日程：2016年10月19日

■ 鶴岡市セミナー時
提供商品 ■
日本酒、精進料理、和菓子

フランスの旅行会社を対象とした、出羽三山の修験道などの精神文化と密接にかかわる鶴岡の食文化と多様な観光資源を紹介する観光セミナー実施のための、レストラン及びキッチンの会場設営を担当しました。
観光PR映像の上映、山伏手製の精進料理の試食、地元職人による和菓子製造デモンストレーションが実施されました。

日本畜産物輸出促進協議会様

- 内容：和牛セミナー
- 対象：精肉店
- 場所：メゾンドユサケ内レストランスペース
- 日程：2016年10月20日

パリ市内の精肉店を対象とした、和牛セミナー実施のための、レストラン及びキッチンの会場設営を担当しました。
映像による和牛セミナー、日本からの専門家によるカッティングや調理方法のデモンストレーション及び試食が実施されました。



プロモーション・イベント実績⑤⑥

雑誌「Pen」パリプロモーション

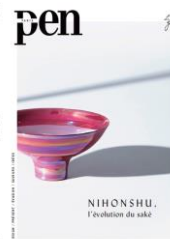
pen

- 内容：イベント（1日）＆試飲（7日間）＆プロモーション・レストランでのメニュー化（2週間）
- 対象：ジャーナリスト・シェフ・バイヤー・一般
- 場所：メゾンドュサケ内レストランスペース・ブティックスペース
- 日程：2016年12月15日（イベント実施日）

雑誌「PEN PARIS」が主催する日本酒試飲会の会場手配・運営を担当しました。ワイン評論家ロバート・パーカー氏が代表を務めるワイン・アドヴォケート社で高評価を得た日本酒5銘柄と共に、「和栗ケーキ」と「黒豆ケーキ」の試食のほか丹波焼の盃や徳利を会場内に展示し、来場者への説明および資料の作成を行いました。また、イベント時には醸造料理人の伏木暢頭シェフとのコラボレーションを実施し、特製おつまみメニューを提供しました。



Penプロモーション商品
日本酒
丹波焼
和栗・黒豆ケーキ



沖縄ウコン堂様×雑誌「料理王国」タイアップ

株式会社沖縄ウコン堂の食材「沖縄スーパーフード」を有名シェフやパリの高級レストランに紹介し、メニューに採用していただきました。それを機会に、料理専門誌「料理王国」2017年3月号（2月6日発売）上でタイアップ記事を企画し、下記のレストランでの利用例とシェフのコメントを2ページにわたって紹介しました。

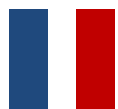
- フォーシーズンズ・ホテル・ジョルジュ・サンク内のレストラン「ロランジュリー」で「発酵サトウキビパウダー」を使ったデザート
- パリ18区のレストラン「ケン・カワサキ」での「シークワサーパウダー」を使った前菜



→料理王国2017年3月号（2月6日発売）

国内でのブランド化





プロモーション・イベント実績⑦

岩手県様 ジャーナリスト向け オープニングイベント

第一弾

■ 内容：県産品（食材・日本酒・工芸品）プロモーション・観光プロモーション
オープニングイベント＋プロモーション3ヶ月半

■ 対象：ジャーナリスト・メディア・一般

■ 場所：メゾンドユサケ内レストランスペース

■ 日程：2016年12月1日

岩手県の3か月半に渡る継続プロモーションのオープニングセレモニーを12月1日に開催、ジャーナリスト・メディアを中心に100名以上のお客様にご来場いただきました。会場には岩手県産の日本酒・食材・伝統工芸品の合計16社20品目を展示し、現地日本人フレンチシェフに岩手食材を利用したメニューを考案いただき、試食提供しました。また、フランス語パンフレットを作成・配布するほか、プロジェクターを利用した観光や伝統工芸品のプレゼンテーションの準備手配を行いました。

■ 岩手県プロモーション商品 ■

● 食材

あわび醤油、岩手田舎みそ、五穀麹みそ、塩麹、麹パウダー、わかめ、芽かぶ、えごま入りマスタード、あま茶

● 日本酒

赤武、あさ開、月の輪、南部美人、菱屋、わしの尾（以上酒蔵名）

● 工芸品

南部鉄器（鉄瓶）、浄法寺塗（盃、片口、椀）、秀衡塗（漆絵シャンパングラス、椀）、岩谷堂筆筒くらしな（銅敷）、大野木工（木工品）、南部古代型染（テーブルセンター）

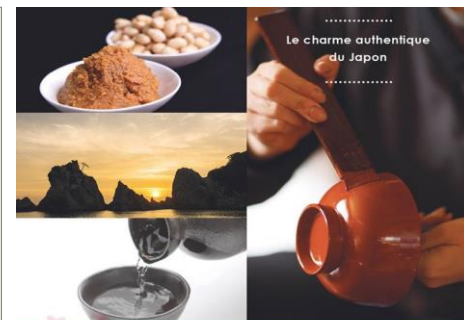


Photo by Ida Sumiyo

プロモーション・イベント実績⑦

岩手県様 シェフ・バイヤー向けイベント

第二弾

- 内容：県産品（食材・日本酒・工芸品）プロモーション
- 対象：シェフ・バイヤー向け
- 場所：メゾンドュサケ内レストランスペース
- 日程：2017年1月16日

岩手県様プロモーション第二弾は、シェフ・バイヤー向けにイベントを開催、約150人の方々に来場いただきました。岩手県のフレンチレストラン「ロレオール田野畑」の伊藤勝康シェフに地元食材を使った試食メニューを提供いただき、また伝統工芸品の展示コーナーでは浄法寺漆器の職人小田島勇氏から漆の特徴や製法について来場者に説明していただきました。展示品にはフランス語説明パネルを添え、試食・試飲ブースには通訳員を配置し、フランス人来場者に理解を得られやすいようにイベントを企画・運営しました。



プロモーション・イベント実績⑦

岩手県様 現地旅行代理店向け 座談会

第三弾

- 内容：観光セミナー
- 対象：旅行業界関係者向け 16名
- 場所：メゾンドユサケ内 和個室
- 日程：2017年1月20日

岩手県継続プロモーション第三弾として、フランスの旅行会社を対象に座談会を開催しました。アジアへの旅行ツアーを手掛ける企業を中心に、16社の旅行代理店を招待しました。岩手県千葉副知事の開会のご挨拶に続いて、岩手のフレンチレストラン「ロレオール田野畑」の伊藤シェフによる郷土料理を中心とした食事と岩手の地酒を提供しました。プロジェクターを使って岩手県の観光の魅力のご紹介、浄法寺漆器職人小田島氏による伝統工芸品の説明を行い、様々な角度から岩手県のPRを行いフランス人観光客の誘致へ働きかけることができました。



■ アンケートの実施 ■

座談会実施後に、参加旅行会社向けにアンケートを実施。座談会の感想と共に今後の岩手ツアー実施の可能性などをヒアリングし、岩手県様にご報告いたしました。



プロモーション・イベント実績⑦

岩手県様 継続プロモーション営業および販売実績

食品：販売実績

下記のミシュラン星付きレストラン・有名シェフにご購入いただきました。

	事業者名	品名	レストラン名
1	浅沼醤油店	あわびの精	Ambassade du Japon en France 日本大使公邸 Restaurant Louis ルイ Restaurant Gabriel ガブリエル (ミシュラン2つ星) Bento Go ベントー・ゴー Cyril Lignac シリル・リニャック 6 Paul Bert シス・ポールベール L'ArcheSte ラルケスト (1つ星)
2	浅沼醤油店	エゴマスタード	Ken Kawasaki ケン・カワサキ Restaurant Louis ルイ Restaurant Gabriel ガブリエル (ミシュラン2つ星) Cyril Lignac シリル・リニャック
3	九戸村ふるさと 振興公社	甘茶	Botanique ボタニク Porte 12 ポルト・ドゥーズ One Fine Stay (一般企業・社内イベント用) Cours Saint Germain (一般企業・社内イベント用)
4	佐々長醸造	岩手田舎みそ 白造り	6 Paul Bert シス・ポールベール La Maison du sake ラ・メゾン・デュ・サケ
5	大黒醤油	五穀味噌	Restaurant Gabriel ガブリエル (ミシュラン2つ星) DEN Sarl デン＝レストランあいだ (1つ星)
6	コタニ	岩手細切芽かぶ	Ambassade du Japon en France 日本大使公邸 6 Paul Bert シス・ポールベール DEN Sarl デン＝レストランあいだ (1つ星)
7	コタニ	岩手産カットわかめ	Epice Roellinger エビス・ロランジェール
8	麴屋もとみや	麴屋の塩麴	Restaurant Louis ルイ Cyril Lignac シリル・リニャック 6 Paul Bert シス・ポールベール Mon oncle le vignon モン・オンクル・ル・ヴィニユロン Porte 12 ポルト・ドゥーズ
9	麴屋もとみや	麴パウダー	Ken Kawasaki ケン・カワサキ Ambassade du Japon en France 日本大使公邸 6 Paul Bert シス・ポールベール

シェフによるレストランでの利用例 【エゴマスタード】



レストラン・カワサキ
河村神賜 (しんじ)
シェフによる
「ヒラメのオニオンソース
エゴマスタード添え」



レストラン・ルイ
ステファン・ビトレ シェフによる
「牛肉味噌マリネ エゴマスタード添え」



プロモーション・イベント実績⑦

岩手県様 継続プロモーション営業および販売実績

日本酒：販売・引き合い実績

下記のミシュラン星付きレストラン・有名シェフにご購入いただき、また、多くの引き合いをいただいております。

レストラン	会社名	商品
販売実績		
ONODERA おのでら 	赤武酒造	AKABU 純米酒
	南部美人	南部美人 純米大吟醸 結の香
	わしの尾	鷺の尾 純米酒 雪の鼓
JIN 仁（ミシュラン一つ星 寿司専門店）	わしの尾	鷺の尾 純米酒 雪の鼓
引き合い		
Hexagone エクサゴン（ミシュラン一つ星 フレンチレストラン）	南部美人	南部美人 純米大吟醸 結の香
		南部美人 全麹純米酒 All Koji 2016
	わしの尾	鷺の尾 純米酒 雪の鼓
Le 975 ル・ヌフ・サン・ソワサント・キャンズ	赤武酒造	AKABU 純米酒
	南部美人	南部美人 全麹純米酒 All Koji 2016
	菱屋酒造店	菱屋 山廃純米吟醸
Freddy's フレディズ 	赤武酒造	AKABU 純米酒
	月の輪酒造店	大吟醸 月の輪
	南部美人	南部美人 純米大吟醸 結の香
	わしの尾	鷺の尾 純米酒 雪の鼓

ミシュラン星付き・有名シェフ・ソムリエによる岩手日本酒試飲の様子



Agapé
（ミシュラン1つ星）
ソムリエ
ガブリエル氏（右）



Le Virtus
ソムリエ Paz
LEVINSON



Hexagone（ミシュラン1つ星）
ソムリエ Samuel BOUILLAIT

プロモーション・イベント実績⑧

徳島県様 シェフ・バイヤー向け 座談会

- 内容：徳島県産品のPR・マーケティング
- 対象：シェフ・バイヤー16名
- 場所：メゾンドュサケ内 和個室
- 日程：2017年1月30日



パリで活躍する日本人シェフや日本食材のバイヤー16名を招聘し、「とくしま食材サロン in PARIS」を開催。当日参加された日本人シェフのうち4人に、ゆずをはじめとした柑橘類、瀬戸内海の海藻や鳴門金時といった徳島県の特産品を使用したメニュー開発および当日調理およびコメントを依頼し、参加者の皆様にご試食いただきました。その他の食材サンプルも実際に手にとって味見していただけるように会場テーブルに設置しました。フランス人バイヤーの商品に対する理解を深め、県関係者とバイヤー・シェフとの間で輸出事情やマーケティング等について様々な意見交換が容易に行われるように、通訳員を配置しました。

■ シェフ4名による徳島食材を使った試食メニュー ■

レストラン・ラルケスト 伊藤良明シェフ

フォアグラのテリーヌ&柿 柚子ソースの冷たい前菜
使用食材：生柚子・柚子果汁



レストラン・ランコニユ 檜垣浩二シェフ

阿波ぬらのラヴィオリ 鯛のコンソメ
使用食材：阿波ぬら

レストラン・ナカタニ 中谷慎祐シェフ

羊の肩のコンフィーと縮緬キャベツ/ロケットサラダ なんと金時ピューレのせ パルマンチエ風
+
なんと金時のミカルディーズ（小さな甘いお菓子）：
なんと金時のオープン焼き カカオのクランブルと金柑のコンフィ
使用食材：なんと金時



レストラン・ソラ 藤木千夏シェフ

ココナツのブランマンジェ ミカンと八朔の果肉とスープ ゆこう果汁のグラニテ
使用食材：柑橘（ミカンと八朔）・ゆこう果汁



プロモーション・イベント実績⑧

徳島県様 継続プロモーション営業および販売実績

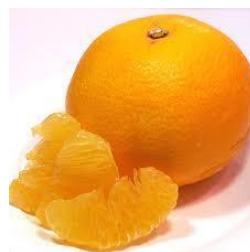
座談会に参加されたレストラン、またサンプルを配布したレストランから、下記のような発注・引き合いをいただきました。

有機すだち果汁

鳴門金時・八朔

柚子・有機すだち果汁

150ml x 15btlの発注
(輸入業者ウミ社に発注)



発注



引き合い



M&J社の島本氏に、座談会にも参加したランジス卸業者のリアル・ムラ社の担当者を、ご紹介。

引き合い



今後継続して
営業の予定

ミシュラン1つ星レストラン「ルカ・カールトン」

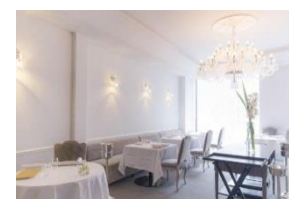
シェフ ジュリアン・デュマ氏。柑橘類をふんだんに取り入れたメニューを展開しています。味噌、山椒や酢など日本食材を多く利用しています。



LUCAS CARTON

ミシュラン2つ星レストラン「ケイ」

シェフパティシエの高塚氏からは、座談会後に差し上げたサンプルに対して下記のコメントをいただきました。
「やっぱり柚子は木頭柚子に限ります。香りが綺麗で、よく通る。スダチは言わずもがなです。
サンプルに使ったら最高に美味しいですね。」





プロモーション・イベント実績⑧

徳島県様 継続プロモーション営業および販売実績(続き)

座談会に参加いただいた以外のレストラン・バイヤー向けにもサンプル試食を実施し、下記のような引き合いをいただきました。

ゆずシロップ(柚子っこ)



引き合い



エルメス・パリ本店
専属料理人
栗原たいら氏



レストラン・ソリレス
土井原英治氏



すじ青のり



引き合い



ミシュラン一つ星 (和食)
あい田・相田康次氏



ゆず製品全般、生鮮品
(ゆず、八朔、鳴門金時)



引き合い



Prim' Fruits
(ランジス卸業者)



プロモーション・イベント実績⑨

三重県明和町様 新酒・観光プロモーション

- 内容：イベント（1日）＆プロモーション（2ヶ月）
- 対象：シェフ・バイヤー・ジャーナリスト等 等
- 場所：メゾンドュサケ内レストランスペース
- 日程：2017年2月5日

三重県の明和町で酒米「神の穂」を用いて2016年に誕生した新酒「神都の祈り」。この産官学共同の日本酒プロジェクトの達成を記念する奉納祈願祭と日本酒試飲会を開催しました。地元メディアを招待しての記者発表会の開催の他、パリ在住の神職による神事を企画実施。「神都の祈り」ほか地元酒造の2銘柄の日本酒試飲には星付きレストランのソムリエに通訳およびコメントの担当を依頼しました。来場者には三重県の地元食材を使ったおつまみメニューを提供し、日曜開催ながら来場者数は81人に及び、イベントはメディアにも取り上げられました。

■ 明和町様プロモーション商品 ■

産学官連携による新酒プロジェクト

日本酒「神都の祈り」





プロモーション・イベント実績⑨

三重県明和町様 イベントメディア掲載・継続プロモーション営業

イベントメディア掲載

フランス・インターネット版夕刊紙「France Soir」(フランスソワール)に取り上げていただきました。



ミシュラン星付き・有名シェフ・ソムリエによる 日本酒試飲の様子



L'Archeste ラレクスト
(ミシュラン1つ星)
ソムリエ Benoît Bayssade ,
サービス Moeko Maeda



Atelier Joël Robuchon
(ミシュラン2つ星)
ソムリエ 本郷香織



La Neige d'été
(ミシュラン1つ星)
ソムリエ 奥野ひろゆき



Hexagone
(ミシュラン1つ星)
ソムリエ Samuel
Bouillait



Lucas Carton
(ミシュラン1つ星)
津坂政文スーシェフ

プロモーション・イベント実績⑩

JETROパリ様 商談会

- 内容：イベント（1日）
- 対象：シェフ・バイヤー・ジャーナリスト等 等
- 場所：Potel et Chabot (Pavillon Gabriel)
- 日程：2017年2月27日

JETROパリ様主催「日本産農水産物・食品輸出商談会inパリ」の運営を担当。フランス市場への進出を希望する14社の商品を紹介する日仏語パンフレットや商品パネルなどの制作、シェフ・バイヤーへの広告宣伝・招聘、商談会実施のための会場との折衝を行いました。試食サンプルの手配や、試食メニュー調理とデモンストレーションを担当した会場のレストラン「ポテル・エ・シャボ」と日本人女性シェフ神崎千帆氏のレストラン「ヴィルチウス」との各種調整も担当。シェフやバイヤー、メディア関係者などのプロを中心とする約150名にご来場いただき、VIP来場者向けの特別通訳説明員の手配・管理も行いました。



PASONA
農援隊



プロモーション・イベント実績⑪

農林水産省補助事業「平成28年度新興市場等におけるマーケティング拠点事業（フランス パリ）」

- 内容：商品の試験販売・アンケート調査
- 対象：シェフ、バイヤー、一般消費者
- 場所：メゾンデュサケ内パソナスペース＋各レストランに訪問
- 日程：2017年2月1日～2月28日

農林水産省でセレクトされた日本全国の特産食材28品目をメゾンデュサケ店舗内で陳列・販売し、また、シェフ、バイヤーやフランス人一般消費者を対象にヒアリングを実施。各品目につき20人以上の方々に試食していただきアンケートを取り、味や価格、パッケージなどについて様々な意見を伺いました。

販売実績・シェフによるレストランでの利用例



レストラン・カワサキ
河村神賜（しんじ）シェフによる
「大葉パウダー」を利用したメニュー。



あい田（ミシュラン1つ星）相田康次シェフには
「古代米（赤米・黒米・緑米）」を購入いただきました。



ソラ
（ミシュラン1つ星）
吉武広樹シェフには
「五島うどん」をメゾン
デュサケ内のレストラン
メニューに取り入れてい
ただきました。

