新興市場等におけるマーケティング拠点事業　結果概要（フランス）

H２９年３月

㈱テロワール・アンド・トラディション・ジャパン

実施概要、全体的な販売実績

	場所	品目数	品目の種類	方法
パリ 9月～2月	・Beaugrenelle ・Mon panier d'Asie ・Umami Matcha Café ・KIOKO ・LE SALON DE CHEF (l'épicerie par Pasona)	210	果実・野菜加工品、調味料類、米・包装米飯、水産物・水産加工品、飲料、茶、酒類	消費者アンケート調査 輸入業者・流通業者等への調査 調査員コメント

品目	品目数	売上金額（日本円）
米・包装米飯	9	46,376円
加工食品	96	1,064,346円
水産物・水産加工品	9	162,206円
茶	12	226,820円
調味料	45	560,829円
飲料	4	47,720円
アルコール飲料	11	174,010円
野菜	24	466,373円
合計	**210**	**2,748,890円**

試験調査店舗　概要

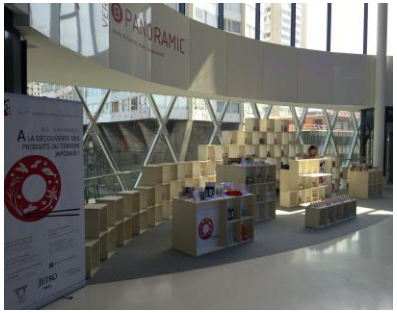
所在地：Beaugrenelle (ボーグルネル)ショッピングセンター（15区）　住所：12 Rue Linois, 75015 Paris

アクセス：10番線のCharles Michel (シャルル・ミシェル) 駅を出てすぐ

営業時間：10:00～20:30

店の特徴：エッフェル塔に近くセーヌ川に面する好立地で、年間12万人が訪れるショッピングセンター。訪問者の滞在時間が約90分と長く、地元の裕福だが高齢でない層がメインターゲット（観光客は２割程度）。このため、新しいものに抵抗が少なく、比較的高い額の日本食品でも購入可能な客が多い。若い共働き夫婦や子どものいる家族が多く訪れることから、簡易に食べられる食品、健康に良い食品、ホームパーティ・ギフトに適した食品の販売に最適。日系食品の並ぶオペラ座界隈から離れているため、新規顧客の開拓も期待される立地。

パリ市内における実施店舗の位置



実施店舗外観とポップアップストアの様子

ポップアップストアの様子

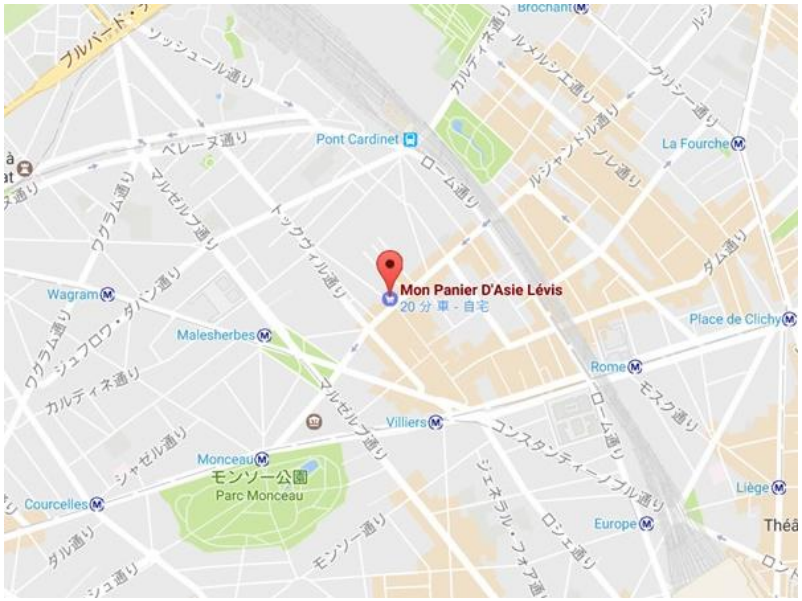
試験調査店舗　概要

所在地：Mon panier d’Asie（モンパニエダジー）（17区）　住所：60 Rue de Lévis, 75017 Paris,

アクセス：３番線のMalesherbes(マルゼーブ) 駅を出て徒歩5分

営業時間：10:00～19:00

店の特徴：中華系オーナーが経営するアジア系食品の小売店。この１年で３店舗をオープンするなど、非常に勢いがある。最近は、高級感を出すために、日本食品の取り扱いを急速に増加させており、今後の日本食品の売込み先として期待される。客層は10～70代のロウアーミドルクラス以上。商品の使い方を説明するオリジナルレシピの開発等にも取り組んでいる。



パリ市内における実施店舗の位置

実施店舗外観と店内の様子

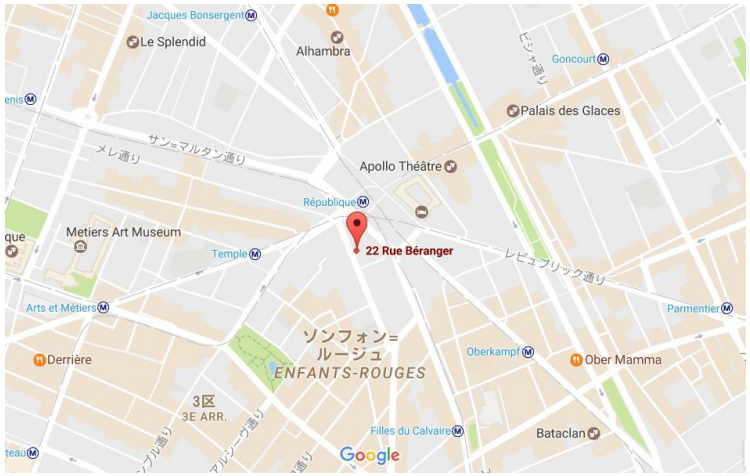
試験調査店舗　概要

所在地：Umami Matcha Café（ウマミマッチャカフェ）（3区）　住所：22 rue Béranger, 75003 Paris,

アクセス：３-５-８-９-１１番線のRépublique(レピュブリック) 駅を出て徒歩3分

営業時間：平日09:00～19:00　土日10:00～19:00

店の特徴：若者に人気の高いレピュブリック広場周辺地区に、フランス人が経営する日本食品卸のＵＭＡＭＩが昨年の春オープンした店舗併設型カフェ。客層は20～40代のミドルクラス以上がメイン。



パリ市内における実施店舗の位置

実施店舗外観と店内の様子

試験調査店舗　概要

所在地：KIOKO（京子食品）（2区）　住所：46 rue des Petits Champs, 75002 Paris

アクセス：7-14番線のPyramides(ピラミッド) 駅を出て徒歩5分

営業時間：平土10:00～20:00　日11:00～19:00

店の特徴：日本食品と言えばＫＩＯＫＯと言われる、パリの日系食品小売・卸の老舗。顧客は日本人ばかりではなく、約６割がフランス人。店頭での試食販売等も積極的に行っており、日本食の情報発信の一翼を担っている店舗。

パリ市内における実施店舗の位置

実施店舗外観と店内の様子

試験調査店舗　概要

所在地：LE SALON DE CHEF (l’épicerie par Pasona)　住所：11 rue Tiquetonne, 75002 Paris

アクセス：4番線のEtienne Marcel(エティエーヌ・マルセル) 駅を出て徒歩3分

営業時間：平土11:00～24:00　日　定休日

店の特徴：株式会社パソナ農援隊（本社：東京都大手町）は、2016年2月16日にオープンしたパリ2区の日本酒バー・和食レストランが一体となった施設「La maison du sake」内にプロモーションショップ「L‘épicerie par Pasona」を開設。商品の展示や販売のほか、試飲や試食もできる常設型の施設として運営し、味や品質管理で優れている日本の高品質な食材への理解を深め、継続的な販売促進を行っている。主な客層はレストランシェフやmaison du sake来店者。

パリ市内における実施店舗の位置

実施店舗外観と店内の様子

モニタリング　概要

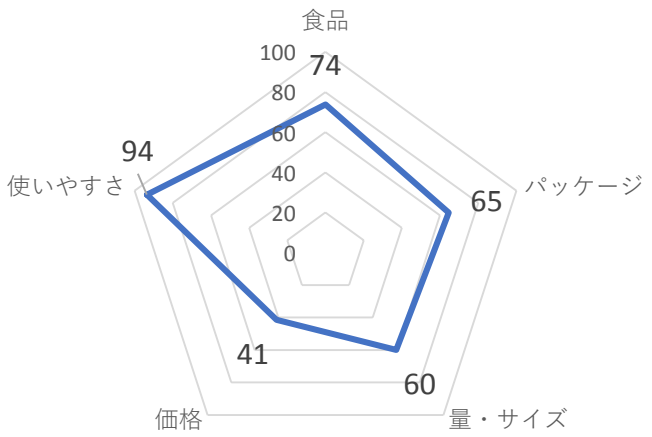
【消費者およびレストラン業者アンケート】

①実施方法：現地ショッピングモールに設置したインストア・ショップや小売店店頭にて、現地スタッフによる試食や商品説明を受けた消費者、またはレストラン業者20人（LE SALON DE CHEF (l'épicerie par Pasona)のみ）を対象に、現地スタッフが聞き取り形式で実施した調査。

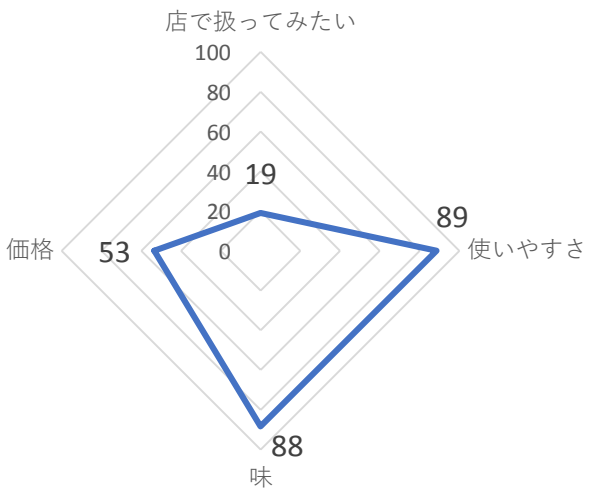
②アンケート回収件数：4,114件
・調査対象者は、性別では「女性」が約69%と多かった。
・年齢は、40代が全体の約30%と最も多く、次いで30代（約26%）が多かった。

③全体集計結果
アンケート調査において、評価が比較的に高かった項目は「使いやすさ」、「食品（味）」であった。一方、価格に関する評価については、輸出することで高くなることから、評価は低かった。

＜消費者アンケート＞



＜レストラン業者アンケート＞



（注）項目毎の回答総数に対する「受け入れられる」の回答の比率をチャート化したもの。

モニタリング　概要

【出品商品について】

フランスでは、2000年頃からパリを中心に日本食レストランが増加し、現在イルドフランス（パリと周辺地区）の日本食レストランは約1600件となっている。寿司や懐石のみならず、ラーメン、お好み焼き等の庶民的な日本食の店も近年増加している。
ただし、日本食レストランの９割は日本人以外が経営しており、ＥＵ、アメリカ、中国、韓国等で製造された安価な醤油、日本酒、魚介類を使用している場合も多い。

フランス人にとって、日本食品のイメージは良いが、多くの商品については、使い方がわからないため、家庭用に購入するのではなく、レストランで食べるに留まっている。小売店で購入される食品は、食べ方・使い方がわかりやすいものが多く、菓子、カップラーメン、醤油等が多いと言われている。

一般的なフランス人は、倹約家であり、保守的であるため、価格に見合う品質であることを理解しない限りは購入しない。一方で、手をかけて丁寧に作られた品質の良いもの、ストーリー性のある食品等に興味をもち、理解する土壌があり、一度定着すれば、長く愛されることが期待できる国民性であるため、これらを考慮した商品を展開した。

品目別評価

米・包装米飯

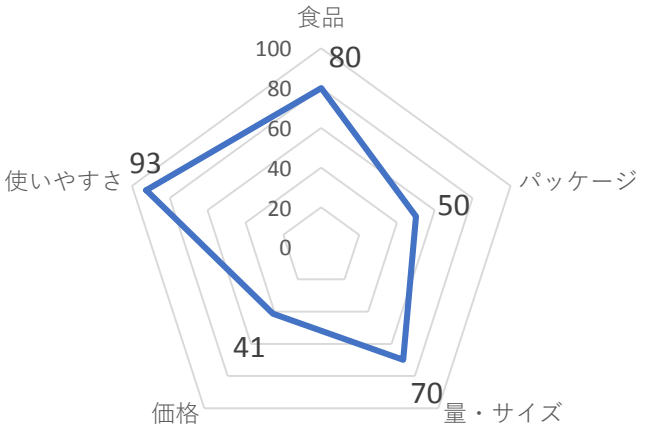
＜出品品目数、販売数＞

品目数	入荷個数	販売済個数	一品当たりの平均販売率
9	270	67	24.8%

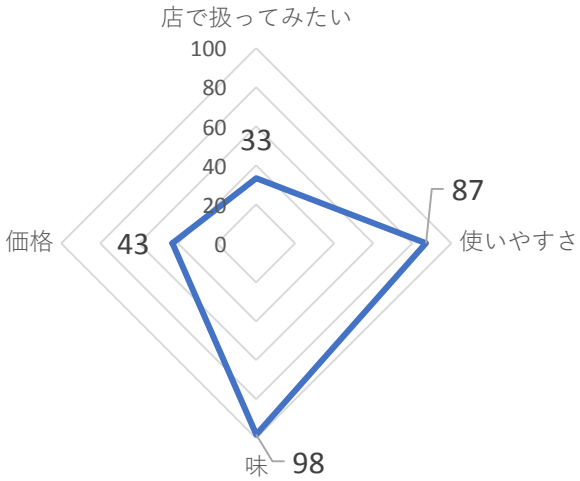
＜消費者及び専門家コメント＞　消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	・味がいい☆ ・パッケージは中身が見えていい☆ ・健康に良さそう（豆入り米）☆
	-評価	・食感が独特、慣れていない☆ ・量にしては価格が高い☆
商品別コメント	米：色がいい（古代米）、粘りのある米はフレンチで使いにくい（レストラン業者） 包装米飯：調理が必要なくて便利。商品特徴等のフランス語訳が必要。	

＜消費者アンケート＞



＜レストラン業者アンケート＞



<品目別総評＞

・フランス人は日本の米みたいに、もちもち食感がある米に慣れていないため、抵抗あるお客さんもいた。
・包装米飯は調理が不要なため好評。また、パッケージの中身が見えることで、何の商品かがすぐわかる。
・米はほとんど古代米か豆入り米で、健康に良さそうといった意見が多かった。しかし、調理方法や何に合わせればいいかわからないといった意見あり。

品目別評価

加工食品（果実・野菜加工食品、菓子、麺類等）

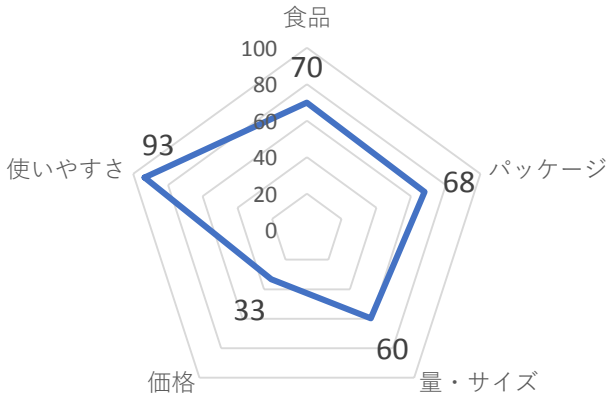
＜出品品目数、販売数＞

品目数	入荷個数	販売済個数	一品当たりの平均販売率
94	2,820	1,256	44.5%

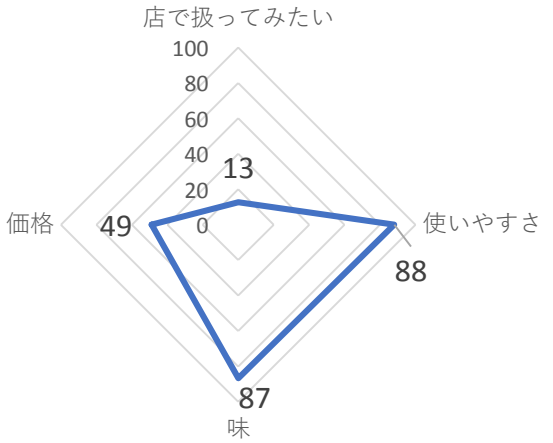
＜消費者及び専門家コメント＞　消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	・パッケージが可愛くて日本的☆ ・使い勝手がいい☆
	-評価	・フランスの類似品と比べ、量に対して価格が高い☆ ・フランス語の説明が欲しい☆
商品別コメント		・菓子類：フランスにあるクラッカーに近い煎餅が特に人気（ひとくちサイズ）。甘すぎるものがあまり好まれていない。 ・果実・野菜加工食品：健康志向の方に好まれているが、価格が問題（新鮮なものを手頃で手に入れられる）。また、プラスチックの包材が好まれない。 ・麺類：グルテンフリーが流行っているため、米粉麺が人気。

＜消費者アンケート＞



＜レストラン業者アンケート＞



<品目別総評＞

・総合的に見ると、加工食品は味もパッケージも好評ではあるが、特にフランスの既存商品に似ている商品の場合、それと比較し価格が問題視された。また、見た目だけは商品内容、特徴がわからない場合も多いので、フランス語訳が欠かせない。

品目別評価

水産物・水産加工品

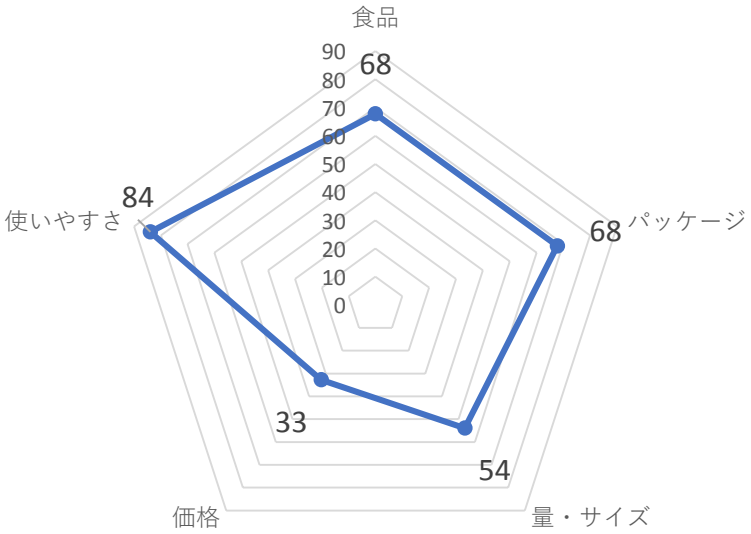
＜出品品目数、販売数＞

品目数	入荷個数	販売済個数	一品当たりの平均販売率
9	270	150	55.5%

＜消費者及び専門家コメント＞　消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	・健康に良さそう☆ ・新しい味☆
	-評価	・フランス人はあまり海藻を食べない☆ ・利用シーンがわからない☆
商品別コメント		・海藻使用ジュレ：驚くお客さんが多い。ゼラチンが食べられないベジタリアンやイスラム教徒にいい。 ・海苔の佃煮：パンにつけて食べたいといった意見が多い。 ・焼きのり系：日本食好きな人に人気。一般の人は利用シーンがわからない。

＜消費者アンケート＞



<品目別総評＞

・（ほとんど海藻加工品）フランス人が知らない味と食感に抵抗ある人もいるが、健康志向の人と日本好きな人に人気であった。
・価格に対し、量が少ないことが多いため、価格が問題視された。
・ペースト状の商品については、主食であるバゲット（パン）に塗りやすい形状であるため、購入される人が多かった。

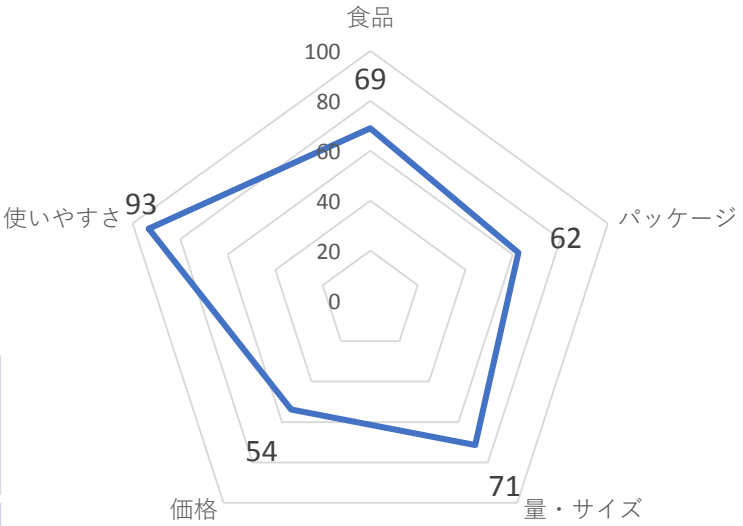
品目別評価

茶

＜出品品目数、販売数＞

品目数	入荷個数	販売済個数	一品当たりの平均販売率
12	360	232	64.4%

＜消費者アンケート＞



＜消費者及び専門家コメント＞　消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	・ナチュラルな味☆ ・パッケージが日本的☆ ・価格が高すぎない☆
	-評価	・特徴をフランス語で記載した方がいい
商品別コメント		・健康系：味が自然的、体に良さそうと評価。特に、有機の商品やカフェインフリーの商品が人気。 ・抹茶：認知度が高い。利用シーンが多い（ケーキにも）

<品目別総評＞

・フランス人はお茶・紅茶が好きなため、少し変わったもの（特徴があるもの）でもほとんど抵抗がない。
・砂糖や香料が入ってない冷たいお茶があまり売られていないことから、健康志向・甘いものが苦手な人に好評であった（大豊の碁石茶、黒豆茶、なた豆茶など）

品目別評価

調味料

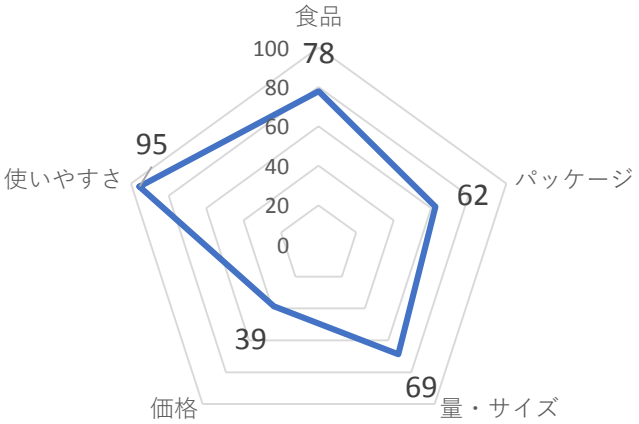
＜出品品目数、販売数＞

品目数	入荷個数	販売済個数	一品当たりの平均販売率
47	1,410	464	33%

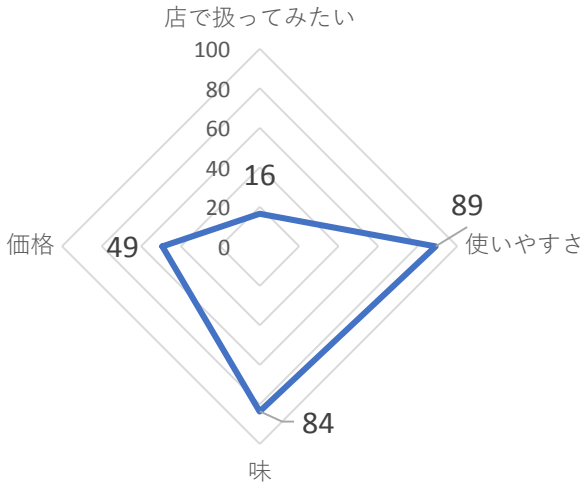
＜消費者及び専門家コメント＞　消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	・味のバランスがいい☆ ・パッケージが日本的で洗練されている☆
	-評価	・価格が高い☆ ・フランス語訳が欲しい☆
商品別コメント		・味噌：味噌汁が好きな人が多い（インスタントの方が手軽で好まれている）。その他の利用シーンがわからないため、用途が限られている。 ・醤油：フランスの一般のスーパーで売っているものと比べて洗練されていて、味のバランスがいい。 ・味付けオイル：フランスには色々なオイルがあり、割安なため、商品が「日本っぽい」ものでないと、受け入れは難しい。

＜消費者アンケート＞



＜レストラン業者アンケート＞



<品目別総評＞

・フランス人は調味料をよく使っているため、利用シーンがわからない商品であっても、特に抵抗がなく受け入れる。
・レシピをフランス語で提供するなど、使い方を示した方がいい。

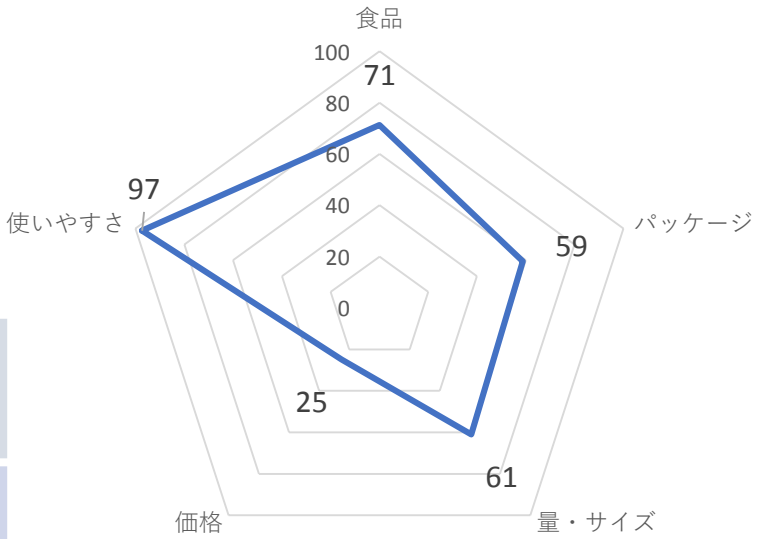
品目別評価

飲料

＜出品品目数、販売数＞

品目数	入荷個数	販売済個数	一品当たりの平均販売率
4	120	47	39.2%

＜消費者アンケート＞



＜消費者及び専門家コメント＞　消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	・飲みやすい☆ ・ガラス瓶がいい☆
	-評価	・フランスのものと比べて価格が高い☆ ・量が少ない☆
商品別コメント		・ジュース：フランスにあるものより美味しく、甘味と酸味のバランスがいい。しかし、フランスの商品と比べ、１つあたりの量が少なく、価格も高い。 ・サイダー；フランスのレモネードソーダに似ている。柚子で新しい味。しかし、価格が高い。

<品目別総評＞

・飲料のパッケージは缶などよりはガラス瓶のほうが多くの人に好まれている（エコで、中身が見える）。

・フランス人は果実１００%のジュースが好き。しかし、美味しいジュースがフランスにも安く売っているため、割高な輸入品を買う理由がない。

・サイダーは馴染みやすいが、商品名の付け方に要注意（「Cider」はアルコールと間違いやすい）

品目別評価

アルコール飲料

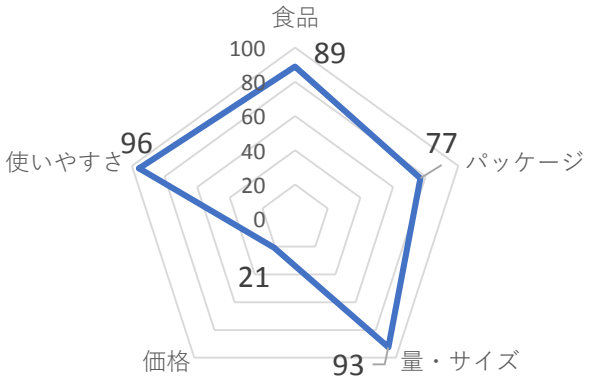
＜出品品目数、販売数＞

品目数	入荷個数	販売済個数	一品当たりの平均販売率
11	330	126	38.2%

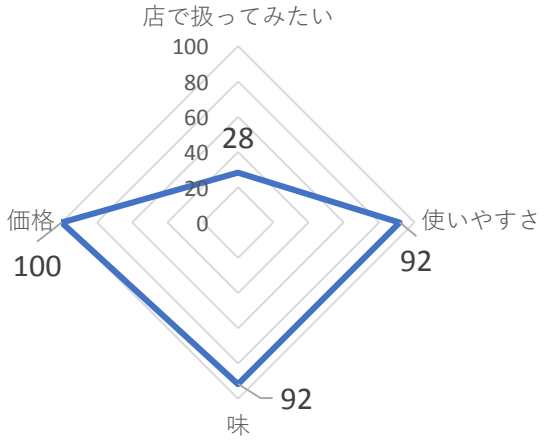
＜消費者及び専門家コメント＞　消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	・新しい味☆ ・さっぱりしていて、飲みやすい☆
	-評価	・価格が高い☆ ・フランス語の説明が欲しい☆
商品別コメント		・ビール：種類によって、飲み慣れているものに近いものと新しいものあった。ラベルデザインでビールだとわかりにくい（イラストが「女の子っぽい」） ・柚子のリキュール：新しい味。瓶の形がきれい。 ・日本酒：（スイートタイプ）日本酒に慣れていないフランス人でも飲みやすそう

＜消費者アンケート＞



＜レストラン業者アンケート＞



<品目別総評＞

・ビールを好きな人が多く、知識を持っている人も多いので、フランス語の詳しい情報の記載が求められた。
・（柚子のリキュール）柚子についての認知度が高く、甘いリキュールなので、特に女性に人気だった。
・日本酒はアルコールが強いといったイメージがあったが、甘め日本酒は飲みやすく馴染みやすかった。

品目別評価

野菜

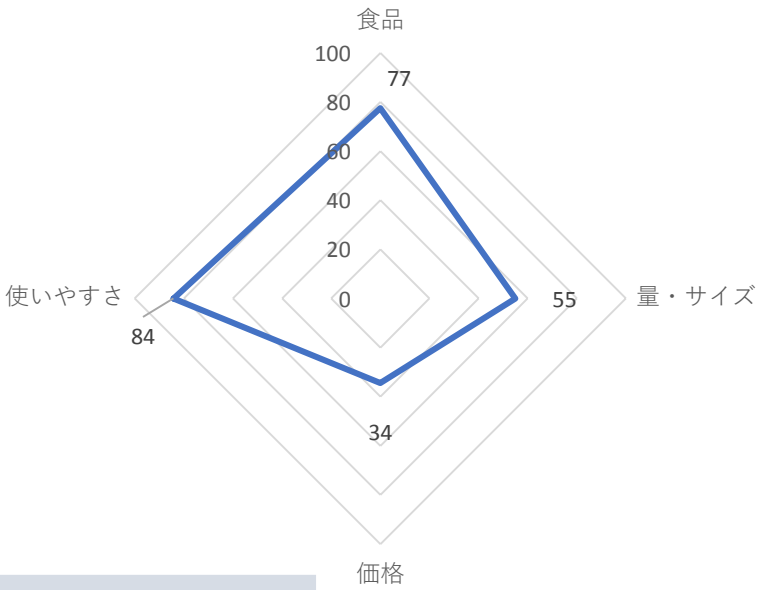
＜出品品目数、販売数＞

品目数	入荷個数	販売済個数	一品当たりの平均販売率
24	720	541	75.1%

＜消費者及び専門家コメント＞　消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	・食感がいい☆ ・新しい野菜（フランスにないものの場合）☆
	-評価	・フランスの野菜と変わらない☆ ・価格が高い☆
商品別コメント		・芋系：フランスで売っているアフリカ産の芋に近いが、日本産の方が色がよくおいしい。 ・日本野菜（小松菜、大葉等）：興味を持ってくれる人が多い。保存方法等をフランス語で記載した方がいい。 ・その他野菜（トマト、胡瓜等）：みずみずして、美味しいが、フランスのものの方が圧倒的に安い。

＜消費者アンケート＞



<品目別総評＞

・野菜はフランスに既存しているものの輸出が基本的に厳しい。特に、トマト等はスペイン産やイタリア産の安くておいしいものがたくさんある。

・日本特有の野菜に関しては関心が非常に高く、もしオーガニックであれば、価格が多少高くても構わない人が多い。ただし、調理方法がわかりにくいものも多いので、フランス語のレシピをパッケージなどに記載した方がいい。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：9月ボーグルネル　1/2

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
1	奈良県	ドライフルーツ（柿）	○			12.80 €	¥1,510	30	8	102.40 €	¥12,083	見た目で気になり手に取る人もいるが、値段が高いため購買までいかない。試食をしてもらっても、６割ほどの方があまり好きでないという感想だった。	フランスのドライフルーツと比べて、見た目の色合が悪く、印象が悪い。
2	奈良県	ドライフルーツ（すもも）	○			12.80 €	¥1,510	30	11	140.80 €	¥16,614	見た目で気になり手に取る人もいるが、値段が高いため購買までいかない。試食をしてもらっても、６割ほどの方があまり好きでないという感想だった。	すもものドライフルーツは珍しい。
3	長野県	ドライフルーツ（ふじりんご）	○			12.80 €	¥1,510	30	10	128.00 €	¥15,104	見た目で気になり手に取る人もいるが、値段が高いため購買までいかない。試食をしてもらっても、６割ほどの方があまり好きでないという感想だった。	見た目がリンゴのドライフルーツに見えない。
4	和歌山	ドライフルーツ（みかん）	○			12.80 €	¥1,510	30	6	76.80 €	¥9,062	見た目で気になり手に取る人もいるが、値段が高いため購買までいかない。試食をしてもらっても、７割ほどの方があまり好きでないという感想だった。	見た目が食べ物ではなく、部屋に置く芳香剤に見える。
5	高知県	後発酵茶（ドリンクタイプ）				2.60 €	¥307	30	30	78.00 €	¥9,204	値段が安く人気があった。すぐ飲める手軽さが人気だった。	入れものがアルミではなく缶でできていることが、環境の面からとても良い。
6	高知県	後発酵茶（ティーバック）				9.00 €	¥1,062	30	24	216.00 €	¥25,488	見た目に興味を持ち、何茶かよく聞かれるほど、人気だった。	茶の入れ方がわかるよう記載してほしい。
7	香川県	にんにく味オリーブオイル				23.00 €	¥2,714	30	13	299.00 €	¥35,282	見た目でオイルだと分からない人もいた。	美味しいけれど値段が高い。
8	香川県	醤油				14.10 €	¥1,664	30	17	239.70 €	¥28,285	たまり醤油を知っている人がいて、品質が良ければ値は気にならない様子。	値段が高いけれど美味しい。
9	香川県	にんにく味オリーブオイル				14.40 €	¥1,699	30	10	144.00 €	¥16,992	美味しいけれど値が高い。おいしいけれどニンニクの味が残る。	美味しいが、食べた後に口の中に味が残る。美味しいけれど値段が高い。
10	福岡県	ごぼう茶（ティー バッグ）				9.20 €	¥1,086	30	11	101.20 €	¥11,942	ごぼうの香りに抵抗あるフランス人が多かった。他の茶と比べてもパッケージも特別目を引かない。	健康に良さそうだが、具体的にどこが良いのか知りたい。
11	埼玉県	黒ごま煎餅（ミニパック）				12.40 €	¥1,463	30	28	347.20 €	¥40,970	高くても人気があった。黒さに抵抗のある客がいた。試食させたらすぐ購入した。	カタログをみてわざわざ商品を買いに来た。
12	沖縄県	黒糖				15.40 €	¥1,817	30	12	184.80 €	¥21,806	味に馴染みがないため、大好きという人と、口に入れた途端に顔をしかめる人の2とおりある。	砂糖にしては値段が高い。包装からは何かわからない。コーヒーに入れるには味が濃い。
13	京都府	柚子サイダー		○		5.80 €	¥684	30	24	139.20 €	¥16,426	値段は少し高めだが、人気があった。レモネードと説明すると分かりやすい。手軽な値段で買いやすいようだった。	スピリットという飲み物に似ている。
14	京都府	柚子飴		○		9.00 €	¥1,062	30	20	180.00 €	¥21,240	中が見えないのが残念、何かわからない。シュワシュワしていて、プレゼントに人気だった。	品質がよさそう。おいしい。パッケージが紙なのでエコで良い。
15	佐賀県	小型羊羹　本煉				1.90 €	¥224	30	30	57.00 €	¥6,726	値段が安く、手軽に買えて大人気だった。すぐ売り切れ、その後もあるか聞かれた。試しに買ってみるという人が多かった。	パッケージが素敵。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：9月ボーグルネル　2/2

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
16	佐賀県	小型羊羹　小倉				1.90 €	¥224	30	30	57.00 €	¥6,726	値段が安く、手軽に買えて大人気だった。すぐ売り切れ、その後もあるか聞かれた。試しに買ってみるという人が多かった。	パッケージが素敵。
17	佐賀県	小型羊羹　挽茶				1.90 €	¥224	30	30	57.00 €	¥6,726	値段が安く、手軽に買えて大人気だった。すぐ売り切れ、その後もあるか聞かれた。試しに買ってみるという人が多かった。	パッケージが素敵。
18	長野県	りんごペースト	○			20.70 €	¥2,443	30	30	621.00 €	¥73,278	キャラメルの入ったノルマンディー地方のディエップ町の名物に似ていると言って、現物を持ってきてくれたお客さんがいた。	これはバターなのか。試食してみたい。
19	長崎県	有機ほうじ茶				12.30 €	¥1,451	30	23	282.90 €	¥33,382	日本を知るフランス人に人気があった。	ほうじ茶を使った料理が人気になり始めている。飲みやすい。
20	兵庫県	JAS 丹波なた豆茶				13.70 €	¥1,617	30	14	191.80 €	¥22,632	人の目を引かない。味もインパクトがうすい。試飲でも味がうすい、ぼやけていると言われた	美味しい。
21	新潟県	鏡餅				7.00 €	¥826	30	30	210.00 €	¥24,780	見た目が可愛いので、子供が良く集まってきた。試食では、ほとんどの人が美味しいと喜んでくれた。	子供がほしがる。
22	新潟県	鏡餅				7.00 €	¥826	30	27	189.00 €	¥22,302	見た目が可愛いので、子供が良く集まってきた。試食では、ほとんどの人が美味しいと喜んでくれた。	子供がほしがる。
23	新潟県	鏡餅				7.00 €	¥826	30	19	133.00 €	¥15,694	見た目が可愛いので、子供が良く集まってきた。試食では、ほとんどの人が美味しいと喜んでくれた。	子供がほしがる。
24	兵庫県	黒豆茶（ティパック１０ヶ入り）		○		5.80 €	¥684	30	24	139.20 €	¥16,426	人気があった。試飲した人はほぼ全員美味しいと言った。パッケージがかわいく、よく目を惹いた。お茶の中で一番の売れ行きだった。冷茶である麦茶などを知っているお客さんには人気があった。	日本の他のお茶に似ている。値段も手軽で美味しい。香りがよい。
25	兵庫県	黒豆茶（ティパック１０ヶ入り）		○		5.40 €	¥637	30	30	162.00 €	¥19,116	人気があった。試飲した人はほぼ全員美味しいと言った。パッケージがかわいく、よく目を惹いた。お茶の中で一番の売れ行きだった。閉店後買えないと知り大量に買いに来た人がいた。	友人にプレゼントしたらとても喜ばれたのでまた買いに来た。 カフェインなしのお茶を探していたので良かった。 値段も手軽で美味しい。香りがよい。
26	兵庫県	黒豆茶（ティパック12ヶ入り）		○		8.30 €	¥979	30	8	66.40 €	¥7,835	箱入りを購入する人は少なかった。	日本の他のお茶に似ている。値段も手軽で美味しい。香りがよい。
27	北海道	乾燥コーンスープ（豆乳仕立て）				7.30 €	¥861	30	22	160.60 €	¥18,951	コーンスープは甘すぎた。ミルクなしが好評だけれど糖類が入っているのを嫌がる人がいた。味は良いけれどパーム油が嫌だという人がいた。見た目の割に高い。	フランスでコーンスープは珍しい。息子が日本好きなので、お土産に購入。
28	北海道	乾燥かぼちゃスープ（豆乳仕立て）				7.30 €	¥861	30	13	94.90 €	¥11,198	ミルクなしが好評だけれど糖類が入っているのを嫌がる人がいた。味は良いけれどパーム油が嫌だという人がいた。 見た目の割に高い。フランスかぼちゃはオレンジなので、豆腐と間違える人がいた。	砂糖入り、健康に悪そう。グルコース入りがよくない。アレルギー記載に関して、ヘーゼルナッツははいっていないのか。スープは日本らしくない。
29	北海道	乾燥トマトクリームスープ（豆乳仕立て）				7.30 €	¥861	30	9	65.70 €	¥7,753	ミルクなしが好評だけれど糖類が入っているのを嫌がる人がいた。味は良いけれどパーム油が嫌だという人がいた。見た目の割に高い。	砂糖入り、健康に悪そう。グルコース入りがよくない。スープは日本らしくない。
30	和歌山県	ドライじゃばらピール				7.70 €	¥909	30	18	138.60 €	¥16,355	美味しいと人気だけれど、特徴がアピールし切れていない。乾燥果物よりは人気。生姜の砂糖漬けを思わせる。ドライの試食のなかでは一番人気	デザートの時の添え物として使えそう。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：10月モンパニエ　1/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
1	石川県	有機みそ	○			11.20 €	¥1,322	30	7	78.40 €	¥9,254	初めて購入する人にとっては、量が多すぎる。フランス人には、出汁入りの方が調理しやすいと思う。価格について、みそを知っている人の中でも、高いという人とそんなに高くないという人とにはっきり分かれた。	フランスでは味噌は広く知られているが、パッケージから商品特徴が伝わらない。
2	奈良県	丸大豆しょうゆ（300ml ガラスビン入り）	○			9.40 €	¥1,109	30	9	84.60 €	¥9,981	賞味期限を西暦の表記に直した方がよい。味がしょっぱいという意見が多かった。ただし、実際に試食をした子供連れの主婦の方が、後日おいしかったと言って購入をしていた。	肉や魚料理に最後に少量添える形で使っている。（本品のような醤油は、少量ずつ料理に使う方が多いという背景がある。）心地よい甘さが感じられる。しかしそのせいか後味が塩辛く感じられた。塩分を調整した方が食べやすい。
3	鹿児島県	有機ねりごま黒	○			15.00 €	¥1,770	30	4	60.00 €	¥7,080	黒い色に抵抗を感じる人もいるが、試食するとピーナッツバターの味に似ていると言って、親近感を持つ人が多かった。購入者はパンにつけて食べているようだ。量が半分の方が価格も下がり、手に取りやすい。本品を使ったお菓子やさらに料理のフランス語のレシピを添えると、使用範囲が広がり、購入者も増えると思う。チューブ式の包装の人気が高まっているので、受け入れられやすいパッケージである。	パッケージがスプーンを使わなくても使えるのが良い。保存がしやすいパッケージなので便利。濃い黒色に抵抗がある。
4	鹿児島県	有機ねりごま白	○			15.00 €	¥1,770	30	2	30.00 €	¥3,540	購入者はパンにつけて食べているようだ。量が半分の方が価格も下がり、手に取りやすい。本品を使ったお菓子やさらに料理のフランス語のレシピを添えると、使用範囲が広がり、購入者も増えると思う。チューブ式の包装の人気が高まっているので、受け入れられやすいパッケージである。	使い方がわからないので、フランス語での説明書きが必要である。
5	岡山県	抹茶味手延べそうめん				18.70 €	¥2,207	30	2	37.40 €	¥4,414	麺料理はパスタのように温かいものが一般的だが、素麺は春雨のようにサラダに入れることが多いので、素麺に関しては冷製で食べることには抵抗がないようだ。特に茶そばを色がきれいなのでサラダの彩として入れる。抹茶はお茶より一般的な知名度は低いが健康食品として注目され始めているので、今後人気が高まる可能性がある。フランス語での説明がなく、フランス人に対してはあまりにも説明不足で、せめて英語で湯がく時間の説明だけでも明記するべきだと強く思った。	色もきれいで舌触りがつるっとして美味しいが、抹茶の味がしない。抹茶はあまりなじみのない味なので、不思議な味がする。イラストで何となくはわかるが、フランス語の作り方や商品情報がないので、追加してほしい。日本語の説明は残して、フランス語のシール中に簡単に書いてあった方が日本製品らしさがあるので良い。
6	長崎県	ごま味手延べそうめん				9.40 €	¥1,109	30	5	47.00 €	¥5,545	麺料理はパスタのように温かいものが一般的だが、素麺は春雨のようにサラダに入れることが多いので、素麺に関しては冷静で食べることには抵抗がないようだ。黒ゴマ入りの商品として、今後人気が高まる可能性がある。フランス語での説明がなく、フランス人に対してはあまりにも説明不足で、せめて英語で湯がく時間の説明だけでも明記するべきだと強く思った。	特別目新しい商品ではないが、上質なものであり、又そばとは違って美味しかった。イラストで何となくはわかるが、フランス語の作り方や商品情報がないので、追加してほしい。ただ、日本語の説明は残して、フランス語のシール中に簡単に書いてあった方が日本製品らしさがあるので、良い（数名）。ごまの香りがほんのりする程度でほとんどしない。
7	岡山県	手延べ素麺				13.20 €	¥1,558	30	2	26.40 €	¥3,116	麺料理はパスタのように温かいものが一般的だが、素麺は春雨のようにサラダに入れることが多いので、素麺に関しては冷静で食べることには抵抗がないようだ。フランス語での説明がなく、フランス人に対してはあまりにも説明不足で、せめて英語で湯がく時間の説明だけでも明記するべきだと強く思った。	手延べの良さがわからない。フランス語の作り方や商品情報がないので、追加してほしい。
8	香川県	そら豆の醤油風調味料				11.40 €	¥1,345	30	5	57.00 €	¥6,725	グルテンフリーの食品の人気が高まっているので、パッケージに大きく表示し、アピールすると良い。他の商品より高い。	塩辛くて、香りに酸味がある。小瓶なのでいい。なぜそら豆にしたのかが知りたい。フランス語で希釈量が書いていない。
9	香川県	ぽん酢（国産原料）				10.10 €	¥1,192	30	5	50.50 €	¥5,960	レモンやオレンジなどかんきつ類を使った料理が元々あるのと、ゆずへの認知度も高まっているので受け入れられやすい味だと思う。	使い方がわからないので、フランス語での説明書きが必要である。
10	香川県	そら豆の醤油風調味料で作ったぽん酢				9.40 €	¥1,109	30	7	65.80 €	¥7,763	グルテンフリーの食品の人気が高まっているので、パッケージに大きく表示し、アピールすると良い。レモンやオレンジなどかんきつ類を使った料理が元々あるのと、ゆずへの認知度も高まっているので受け入れられやすい味だと思う。	使い方がわからないので、フランス語での説明書きが必要である。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：10月モンパニエ　2/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
11	香川県	そら豆のめんつゆ				9.40 €	¥1,109	30	4	37.60 €	¥4,436	グルテンフリーの食品の人気が高まっているので、パッケージに大きく表示し、アピールすると良い。フランス語での説明がなく、フランス人に対してはあまりにも説明不足で、せめて英語で希釈の説明だけでも明記するべきだと強く思った。	ベジタリアンなので、かつおだしが入っているため試食できない。(1名)。希釈方法のフランス語の記載がなく、全く分からないので、良くない。(多数)
12	島根県	ひとくち抹茶糖（3ヶ入）				2.60 €	¥307	30	25	65.00 €	¥7,675	緑茶の認知度は高いので、抹茶味は受け入れられやすいと思う。パッケージが小ぶりで、長期保存が可能な商品なので、日本食になじみのない人でも手軽に手に取りやすいと思う。ただ、3個／箱だと他の同重量の箱入りのあめ類に比べて少量すぎる。	このパッケージだと商品内容がわかりずらいが、抹茶は好き。
13	千葉県	味付け海苔		○	FOOD ACTION NIPPON	11.60 €	¥1,369	30	18	208.80 €	¥24,642	味付け海苔はおつまみとして食べられている。他の商品のように個別包装されているより、エコの面で大袋の方が好まれる。値段が他の商品と比べると高いが、パリパリしておいしいと人気があった。	日本食は食べたことがあるが、海の香りが苦手なので、食べられない。黒い食べ物は珍しいので抵抗感を持つ。米油が実際には手につく。小分けされた包装より大袋の方が一々取り出さなくてよいので、食べるのに手間がかからなくてよい。
14	千葉県	焼き海苔		○	FOOD ACTION NIPPON	9.30 €	¥1,097	30	3	27.90 €	¥3,291	大きなのりは海苔巻きをする人以外は購入しない。海苔そのものだけだと万人受けすることは難しいが、味付けのりをお酒のおつまみにしている方もいて、すでにおつまみ用ののりが販売されているので、そういった加工をした方が受け入れられやすいかもしれない。	日本食は食べたことがあるが、海の香りが苦手なので、食べれない。黒い食べ物は珍しいので抵抗感を持つ。
15	千葉県	焼き海苔			FOOD ACTION NIPPON	5.40 €	¥637	30	7	37.80 €	¥4,459	のりは海の香りが苦手だったり、黒い色に抵抗感を持っていたりして、日本食を食べたことのある人でも、好き嫌いがはっきりと分かれる商品。試食の際には、みそ汁に入れた。汁の中でとろっとした食感になったのは、日本人の中でも珍しいと感じる方もいるが、フランス人は思ったよりもあまり抵抗なく、おいしいという方も多かった。	フランス人には見た目が珍しいため、使い方の説明が必要。
16	岐阜県	寒干し大根				17.60 €	¥2,077	30	3	52.80 €	¥6,231	伝統食で原料が大根のみというのは、食への関心が高いフランス人にインパクトを与えると思うが、生食が一般的で、乾物にはなじみがない。乾物自体はフランスにもあるので、フランス語での説明を加えてアピールする必要性があると思う。調理をさらにしなければいけないということで、敬遠されやすいので、例えばレトルト商品やスナック菓子にするなどした方が食生活に取り入れられやすいと思う。	本来生食が一般的なので、煮込んだ大根の軟らかい食感が苦手である。何か不明。生食が普通なので、なぜ乾物にするのか、必要性がわからない。
17	熊本県	柚子胡椒（青）				11.10 €	¥1,310	30	4	44.40 €	¥5,240	ゆずジュースなどで、ゆず味に対しての認知度は高まっている。レモンやオレンジなどかんきつ類を料理使うこともあり、又辛い物を好きな方も多いので、受け入れられやすい味だと思う。しかし、ほかの既存の商品より高価なので、購入する方が少ない。	ゆずというという素材は知っているが、青柚子胡椒と赤柚子胡椒の違いが分からない。(若い女性)食べ方がわからない。
18	熊本県	柚子胡椒（赤）				7.70 €	¥909	30	4	30.80 €	¥3,636	ゆずジュースなどで、ゆず味に対しての認知度は高まっている。レモンやオレンジなどかんきつ類を料理使うこともあり、又辛い物を好きな方も多いので、受け入れられやすい味だと思う。しかし、ほかの既存の商品より高価なので、購入する方が少ない。	ゆずというという素材は知っているが、青柚子胡椒と赤柚子胡椒の違いが分からない。(若い女性)食べ方がわからない。
19	神奈川県	米と大豆を使ったシチュールウ（フレークタイプ）				7.40 €	¥873	30	13	96.20 €	¥11,349	家庭で調理するのはシチューよりスープの方が一般的である。又トマトやカボチャなどの野菜スープが主流で、コーンスープはないので、コーンスープと名称を変えて、新感覚のスープとして紹介した方がインパクトがある。煮込む必要がなく、お湯で溶ければ、より手軽に使える。	コーンの味が、試食で入っていた野菜類の味に負けてしまっていて、コーンの味がしない(多数)。パッケージはファスナーがついているので小分けで使用できて便利である(多数)。パッケージに野菜が入っている調理例の写真が載っているので、野菜がすでに入っていると勘違いしやすい(多数)。フランス語でのレシピが載っていないので、作り方がわからない(多数)。
20	神奈川県	植物素材を使ったカレールウ（フレークタイプ）				7.20 €	¥850	30	12	86.40 €	¥10,200	フランス人もカレーが好きだが、一般的にカレーというとインドカレーが主流である。またスーパーではほとんど取り扱いがなく、専門食材店でスパイスを購入して作るので作り方が違うため、写真付きのフランス語のレシピを添えた方が、良い。調理時、水どけが悪く、粉っぽく、後味が悪い。例えば煮込む必要がなく、お湯で溶ければ、より手軽に使えるし、例えばフランスのスーパーで売られているような、肉用のソースとして売り出すのはどうか。	パッケージにファスナーがついているので小分けで使用できて便利(多数)。パッケージに野菜が入っている調理例の写真が載っているので、野菜がすでに入っていると勘違いしやすい(多数)。フランス語でのレシピが載っていないので、作り方がわからない(多数)。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：10月モンパニエ　3/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
21	神奈川県	米を使ったカレールウ（フレークタイプ）				7.20 €	¥850	30	17	122.40 €	¥14,450	フランス人もカレーが好きだが、一般的にカレーというとインドカレーが主流である。またスーパーではほとんど取り扱いがなく、専門食材店でスパイスを購入して作るので作り方が違うため、写真付きのフランス語のレシピを添えた方が、良い。調理時、水どけが悪く、粉っぽく、後味が悪い。例えば煮込む必要がなく、お湯で溶ければ、より手軽に使えるし、例えばフランスのスーパーで売られているような、肉用のソースとして売り出すのはどうか。	味が植物性素材のなので味が優しくて良い(多数)。カレーというとインドカレーが一般的でそれと比べると味の深みが劣る。パッケージがファスナーがついているので小分けで使用できて便利(多数)。パッケージに野菜が入っている調理例の写真が載っているので、野菜がすでに入っていると勘違いしやすい(多数)。フランス語でのレシピが載っていないので、作り方がわからない(多数)。価格は5ユーロ程度が妥当である。文字が小さく、英語表記のチケットが見えにくい(2件)。日本に10年以上滞在していているので、日本のカレーの味を良く知っていて、好きである。又お米でできているのは魅力的だが、少し物足りない。(ベルギーから来た、食関係の調査をしている方。)インドカレーと違って辛くないので食べやすい。(２名)
22	神奈川県	植物素材を使ったシチュールウ				8.40 €	¥991	30	12	100.80 €	¥11,892	煮込む必要がなく、お湯で溶ければ、より手軽に使えるので、フランスのスーパーで売られているような、肉用のソースとして売り出すのはどうか。	パッケージがファスナーがついているので小分けで使用できて便利(多数)。パッケージに野菜が入っている調理例の写真が載っているので、野菜がすでに入っていると勘違いしやすい(多数)。フランス語でのレシピが載っていないので、作り方がわからない(多数)。
23	神奈川県	のり佃煮				4.90 €	¥578	30	26	127.40 €	¥15,028	海苔の良い香りがする。手ごろな値段で、美味しいので試食の後、とてもよく売れた。又追加で調理する必要がないという点でも受け入れられやすかったのだと思う。	パンにつけて食べている。黒い色には抵抗があるが、ご飯と一緒に食べると繊細な味で美味しい。
24	神奈川県	有機きな粉		○		2.00 €	¥236	30	12	24.00 €	¥2,832	クッキーやケーキに入れるフランス語のレシピがネットに登場しているが、まだまだ知られていないので、健康に良い商品、BIOといった点を大きく表示したり、説明や様々なレシピをフランス語で足すと良い。例えば、日本人のようにドリンクに入れたり、アイスクリームに入れたりして紹介したりはどうか。また、シナモンシュガーのように砂糖を加えて、振りかけて使えるような商品もあるとより手軽に使いやすくなると思う。	そのままでは、口の中にくっついて食べにくいので、敬遠されてしまう。ファスナーがあった方が保存しやすい。おいしい。
25	神奈川県	即席めん		○		3.10 €	¥366	30	8	24.80 €	¥2,928	他の類似品より乾燥しやすく、硬い。	オリジナルの味で、香辛料が効いていたり、野菜の味もしておいしかったが、野菜を足さないといけないかが分からない。
26	神奈川県	きびめん		○		9.10 €	¥1,074	30	12	109.20 €	¥12,888	グルテンフリーの食品の需要はあるので、表記をフランス語で書くと良い。	グルテンフリーなので、とても興味がある。
27	岐阜県	唐辛子調味料				7.90 €	¥932	30	14	110.60 €	¥13,048	タバスコなどの辛い食品は好まれるが、本品は味が加工しすぎていて、味が好まれないので、購入者がいなかった。	甘い。
28	新潟県	包装米飯（赤飯）				4.50 €	¥531	30	10	45.00 €	¥5,310	小分けになっていたり、簡単に調理できて、自分で炊くより失敗する心配する必要もないので人気があった。調理の複雑さから敬遠される商品もある中で、本品はそれが解消されていて、日本食を食生活に手軽に取り入れやすい商品だと思う。	魚や肉と合うと思う。小豆の味が珍しい。調理方法が日本語になっているので、わからない。
29	新潟県	包装米飯（玄米）				4.10 €	¥484	30	10	41.00 €	¥4,840	小分けになっていたり、簡単に調理できて、自分で炊くより失敗する心配する必要もないので人気があった。調理の複雑さから敬遠される商品もある中で、本品はそれが解消されていて、日本食を食生活に手軽に取り入れやすい商品だと思う。	味がおいしくない。豆がご飯の上に載っていて、混ざっていなくて残念だった。
30	新潟県	包装米飯（白飯）				7.70 €	¥909	30	10	77.00 €	¥9,090	小分けになっていたり、簡単に調理できて、自分で炊くより失敗する心配する必要もないので人気があった。調理の複雑さから敬遠される商品もある中で、本品はそれが解消されていて、日本食を食生活に手軽に取り入れやすい商品だと思う。	フランス人はご飯そのものは味気なく感じるため、食べ方の提案が必要。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：11月　UMAMI　1/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
1	広島県	海藻使用ゼリー（りんご）	○			9.10 €	¥1,074	30	15	136.50 €	¥16,107	日本だとみかんやオレンジ味の方がメジャーなので、圧倒的にリンゴ味の方がオレンジ味よりフランス人にとっては受け入れやすかったという結果に驚いた。	ゼリー自体があまり好きでないが、本品は食べることができる(一名)。プラスチックのパッケージは持ち運びやすいが、安っぽい。
2	広島県	海藻使用ゼリー（みかん）	○			9.10 €	¥1,074	30	17	154.70 €	¥18,255	先入観からか、Algues海藻と言うと何か変と言われたり、抵抗のある人が多かったが、言わなければ美味しいと言われる方が多かった。	商品を見ても、どのような商品かわからない。
3	広島県	海藻使用ゼリー（バラ）	○			13.10 €	¥1,546	30	28	366.80 €	¥43,282	りんごのジュレと同じようにバラの花びらとは言え、味はリンゴなので大体難なく受け入れられていた。寒天や海藻などがフランスの市場に受け入れられるかは微妙だと答える方が他のジュレより多かった。形状だけで奇妙な印象を受けられたのか、一人だけカップに注がれたものを見ただけで拒否反応を起こす方がいた。ほぼリンゴの味で、商品自体と後味に、わずかにバラの香りが残る程度なので、リンゴ味と言われても違和感がない。	ジュレと言われても料理かにかけたりするものなのか、デザートなのか、飲み物なのかが分からない。バラは好きだが、期待したよりバラの花びらの味がしなかった(女性複数)。フランス語でラベルに砂糖無使用とか、手作りとかといった点が、表記されていないので、値段が高い割には特別感を全く感じられない。フランス人が納得できるよう、フランス語できちんと説明を書くべきだ。バラの絵だけではシャンプーに見える。バラのゼリーは珍しい商品なので、いいアイデアだし、健康にもよいということで、良い商品だと思う。
4	長崎県	手延うどん（国産原料）	○			9.30 €	¥1,097	30	7	65.10 €	¥7,682	味は全員気に入っていた。パッケージが綺麗という理由から購入する者がいた。	包みが日本的でとても上品で、上質である。黒のパッケージは高級感はあるが、食品用としてはよくない(数名)。ラベルが小さすぎて読めない。茹で方のイラストやフランス語での説明を簡単にでもしないとわからない。いくら上質でもこの値段（200ｇで9€以上）で買う人は少ないと思う。
5	長崎県	手延うどん				9.10 €	¥1,074	30	9	81.90 €	¥9,664	味は全員気に入っていた。ただ、パスタのように日常的位置づけとなり、付加価値が低いようで、お金のない学生の食べ物というイメージが多かった。一緒につゆをつけるといった付加価値を付けたり、小売店向けだけではなく、レストランのような飲食店へも販売し、フランス人が食べる機会を作るなど考えないと、うどんを食生活に取り入れるのは難しいかもしれない。	包みが日本的で、とても上品で、上質である。ラベルが小さくて見る気になれない。茹で方などフランス語で簡単にでもいいので説明がないとわからない。フランスではパスタのような麺類はとても安いので、いくら上質だと言っても200ｇで9€以上という値段で買う人は少ない。フランス人は麺類を贈り物にはまずしない。
6	山形県	サクラ形のマカロニ				8.20 €	¥968	30	9	73.80 €	¥8,708	パスタサラダとして提供。見た目があまり食欲をそそられなかったようで、試食を断られてしまうケースが多かった。パスタはフランスにもよくある食材なので興味がない人が多かった。パッケージのパスタはとても、色鮮やかで素敵だが、茹でてしまうと形も色も変わってしまい、味に特徴がなかった。また、「サクラ」というのは形だけだと伝えると、残念に感じていた。パスタより、クッキーやお菓子のような甘いものの方が、サクラの風味には合うという意見に日本人としても同感である。	パスタサラダとしてはおいしい。形が変わっているパスタはフランスにもたくさんあるので、意外性がない。
7	山形県	雪結晶形のマカロニ				8.90 €	¥1,050	30	5	44.50 €	¥5,251	ほぼ全員から、何か特別なものかと聞かれる。値段を聞いて驚く人が多いが、パッケージのデザインは好評。素材の味がソースの味に隠れてしまい、特別感を感じないので、パスタ平均の値段が安いフランスでは形が珍しくても、実際に購入するのは難しいと思う。	冬限定でプレゼント用として購入するかもしれない。
8	静岡県	粉末緑茶				8.80 €	¥1,038	30	25	220.00 €	¥25,960	静岡のお茶で土づくりにこだわった茶葉の入った粉末の緑茶ということで抹茶に近いけれども、煎茶感覚で普通に飲めるため、販売もし易かった。	すごく美味しい(ほぼ全員)。包みが安っぽくて、高級感を感じない。スープのパッケージのようだ。中国製品のようだ(多数)。ラベルが説明不足で売り込み不足。何℃ぐらいのお湯をどれくらいの量、入れればいいのか、産地、歴史などといった情報をもっと外国人向けに現地の言語で説明するべきだ。お湯や冷水でも飲めるのかが、フランス語表記されておらず、不明なので、ラベルとしては良くない。
9	静岡県	食用きざみ茶				5.50 €	¥649	30	13	71.50 €	¥8,437	コンセプト自体が新しく、フランスで浸透していないけれど、ふりかけも出回り始めているので興味を持たれる方が多い。味がデリケートなので、受け入れられやすいと思う。フランス人の店員の方の意見では、パッケージに写真があると安っぽく見られる傾向があるとのこと。	普通のお茶とどこが違うのか、また値段がどうして高いのか知りたい。パッケージのデザインはパスタの写真とサジになっているが、実際にパスタに掛けて食べるものとは理解しずらいので、写真を載せてはどうか(パッケージデザイナー)。パスタではなくデザートなどにも使えそうだから幅広くわかりやすい表示が必要(料理人)。
10	島根県	しょうが湯				9.80 €	¥1,156	30	9	88.20 €	¥10,408	記載どおりの量だと、フランス人にはかなり甘く、味が濃い印象だったようなので、途中からお湯で薄めて提供するようした。フランスには「しょうがティー」という商品があるので、ジンジャーホットウォーターという表記ではなく、紅茶ではないが、しょうがティーという名称の方が分かりやすいと思う。しょうが飲料は存在することから、味に違和感を感じることなく、おいしいと評判だった。ただ、砂糖が少し濃いと感じるお客様も多く、砂糖抜きのものはないのかと訪ねられたことも数回あった。砂糖は自分で入れて、好みの甘さに調整したいようだ。値段は相応だという意見がほとんどだった。	ジンジャーホットウォーターとあるが、これでは飲み物ではなく、お風呂に入れるものと勘違いされるから、「ジンジャーティー」に改名したほうが良い。パッケージは中身があまり見えないので、見てすぐに飲み物だとわかる方が良い。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：11月　UMAMI　2/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
11	島根県	生姜の砂糖漬け				10.20 €	¥1,204	30	14	142.80 €	¥16,850	好評だった。箱もパッケージも素敵なので、箱も横に置いてプレゼンテーションすると良い。ネーミングが少し曖昧なので、ペタル(薄片状)という言葉を使って説明したら、お客さんは薄さといいデリケートさといい、ピッタリだとおっしゃっていた。	パッケージを見ても何かわからない(多数)また、中身が見えないので、購入する気にならない。こちらで出回っているショウガの砂糖漬けとの違いをはっきりさせるためにも、例えば横に透明のパッケージに入ったものを並べるなどして、中身を見せる工夫が必要(多数)。イメージが大切なので、商品内容が分かりにくい箱には入れない方が良い。
12	島根県	ひとくち生姜糖・抹茶糖12ヶ・箱入				10.40 €	¥1,227	30	5	52.00 €	¥6,136	砂糖って言ってしまうと何で砂糖なのか、と聞かれる可能性があるので抵抗がないようにボンボン（キャンディー）と言って説明した。すべての方が、箱について、コンパクトでオリエンタルだからか、綺麗と言っていた。一般的なフランス人は毎日食べるお菓子はチョコレートやリンゴなどが多く、あまり珍しいものを好まないが、プレゼント用には、珍しいものを好むようなので、贈答用にいいかもしれない。	甘すぎるて砂糖砂糖している(多数)。生姜の味がとても美味しい。普段食べるキャンディーより高価だが、上質なので、贈り物などで使える。フランス人は毎日食べるものと、特別なお菓子や贈答品などの値段を別ものとして考えているので、自分用には買わないが、贈り物だったら特別感があるので高めの値段でも買うと思う。
13	京都府	クラフトビール（マイスター）		○		6.90 €	¥814	30	9	62.10 €	¥7,328	ビール好きな方（違いの分かる方）からは、味は評判だった。２種ともにパッケージが女性のアニメ的なデザインで、パッケージの写真を取られて帰られたお客様もいるほど、かわいいと人気だった。 一方で、そのデザインのせいで、ビールとはわかり辛いという評価もあった。 黒ビールなのか、白ビールなのか、外のラベルだけではすぐに判断できないと、ビールとして売り出すのは難しい。軽く飲みやすいことから、女性に評判だった。 麦芽ホップだけではなく、お米、コーンスターチが入っていることに興味を持たれている方もいた。	７ユーロという価格も、一般的なビールより高いため、付加価値が見た目で分かる要素が必要。例えば、京都産のビールなので、もっと京都を全面に打ち出したり、マイスターであれば、ようなデザインにしたほうが良い(複数人)。米やコンスターチなどが入っているので、より健康的なイメージがする。ジュースなのか、ビールなのか違いが分からない。
14	京都府	クラフトビール（ピルスナー）		○		6.90 €	¥814	30	23	158.70 €	¥18,727	ビール好きな方で違いの分かる方からは、好評だった。２種ともにパッケージが女性のアニメ的なデザインで、パッケージの写真を取られて帰られたお客様もいるほど、かわいいと人気だった。一方で、そのデザインのせいで、ビールとはわかりづらいという評価もあった。黒ビールなのか、白ビールなのか、外のラベルだけではすぐに判断できないので、試飲の機会を作ったり、さらに商品の特徴を明確にして売り出した方がいいと思う。ピルスナーはチェコの町の名前でビールの産地として有名で70年代はヨーロッパで良く飲まれていたとのことなので、フランス人のお客様は名前を見て懐かしくなって買うのかもしれない。	７ユーロという価格も、一般的なビールより高いため、付加価値が見た目で分かる要素が必要。例えば、京都産のビールなので、もっと京都を全面に打ち出したり、マイスターであれば、お米が入っているので、俵の絵を書いてはどうか。また、お酒の違いが、素人でもわかるようなデザインにしたほうが良い。(複数人)これぐらいの強さが欲しい(お酒好きの方)。マイスターより、香り高い。味がしっかりしている(多数)。
15	京都府	クラフトビール（ロンドンエール）				6.90 €	¥814	30	15	103.50 €	¥12,213	フランス人は個性のあるビールが好きだと思う。	軽くておいしいが、少し強い。軽くて癖がなく上品で美味しい(女性)。個性がない。ピルスナーに似ていておいしい。デザインがきれい。ただ雰囲気が女性っぽいが、日本のビールなのになんでヨーロッパ風のデザインなのか？日本のビールなのだから日本女性っぽいがいいのでは？
16	京都府	クラフトビール（アンバーエール）				6.90 €	¥814	30	13	89.70 €	¥10,585	フランス人は個性のあるビールが好きだからか、人気があった。	軽くておいしい。アロマティック。少し苦くて、酸味がある。デザインがきれい。ただ雰囲気が女性っぽいが、日本のビールなのになんでヨーロッパ風のデザインなのか？日本のビールなのだから日本女性っぽいがいいのでは？
17	京都府	クラフトビール（メルツェン）				6.90 €	¥814	30	9	62.10 €	¥7,328	フランス人は個性のあるビールが好きだからか、人気があった。	軽くておいしいが、個性的。デザインがきれい。ただ雰囲気が女性っぽいが、日本のビールなのになんでヨーロッパ風のデザインなのか？日本のビールなのだから日本女性っぽいがいいのでは？
18	京都府	クラフトビール（スモーク）				6.90 €	¥814	30	11	75.90 €	¥8,956	ヴァイツェンより、個性的でオリジナルなスモークの方が人気で男性受けした。ただし、若い女性はヴァイツェンが好きな方も多かった。	濃い色のビール。アペリティフや食事やチーズなど何かと一緒に食べるのにはヴァイツェンよりこちらの方がよい。デザインが女性的でミステリアスでキレイ。ビールというのはわかるがもっと説明が欲しい。味見ができたから特性がわかったし質がいいこともわかるが、外からだけなら色もあまりわからない。特に日本製品ということで高値で売るなら説明をもっと明確にしなくてはいけない。
19	京都府	クラフトビール（ヴァイツェン）				6.90 €	¥814	30	12	82.80 €	¥9,770	ヴァイツェンより、個性的でオリジナルなスモークの方が人気だった。ただし、若い女性はヴァイツェンが好きな方も多かった。	普通のビール。喉が渇いてたり暑いときなどそれだけを飲むならスモークより、こちらの方がよい。デザインが女性的でミステリアスでキレイ。味見ができたから特性がわかったし質がいいこともわかるが、外からだけなら色もあまりわからないし、販売上全くよくないのではないか、特に日本製品ということで高値で売るなら説明をもっと明確にしなくてはいけない。
20	沖縄県	黒糖（伊平屋島産）				4.00 €	¥472	30	5	20.00 €	¥2,360	気軽につまめるのでアンケートを取りやすかった。ちょっと警戒された方もいたが、沖縄の島の黒砂糖ということでおおむね気軽に食べてもらえ、気に入ってもらえた。	始めの舌触りは強い砂糖だが、後味が独特でちょっとスパイシー。後味がいい。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：11月　UMAMI　3/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
21	沖縄県	黒糖（伊江島産）				4.00 €	¥472	30	5	20.00 €	¥2,360	沖縄の島々の黒砂糖ということで気軽に食べてもらえ、気に入ってもらえた。小浜島黒砂糖より一般受けするようで、伊江島の方が食べやすいと言う方が多かった。	Réglisse（黒い線状のタイヤみたいな形の、Haribo）の味に似ていてフランス人には受けない(数人)。
22	沖縄県	黒糖 （粟国島）				4.00 €	¥472	30	3	12.00 €	¥1,416	沖縄の島の黒砂糖ということでおおむね気軽に食べてもらえ、気に入ってもらえた。	良い意味でくせがある。Réglisse（黒い線状のタイヤみたいな形の、Haribo）の味に似ていて、フランス人には受けない。
23	沖縄県	黒糖（多良間島）				4.00 €	¥472	30	3	12.00 €	¥1,416	パッケージのイラストについて、フランス人スタッフによるとフランスではあまり良い印象を与えないかもしれないとのこと。様々な民族が入り混じっているフランスでは、イラストの由来についてもフランス語で説明を加えると、商品の背景もわかり、商品の良さも伝わりやすいと思う。	多良間の方が西表島より味が強く、すこしくせがあり、後を引く。Réglisse（黒い線状のタイヤみたいな形の、Haribo）の味に似ている。フランス人には受けない。
24	沖縄県	黒糖（小浜島）		○		4.00 €	¥472	30	9	36.00 €	¥4,248	エピスリーの方やUMAMIのシェフといった、食のプロの方々などは、断然小浜島黒砂糖の方が好みだった。UMAMIのシェフが料理やケーキに使うため、商業用として購入を希望していた。	Réglisse（黒い線状のタイヤみたいな形の、Haribo）の味に似ていてフランス人には受けない。
25	沖縄県	黒糖（西表島）		○		4.00 €	¥472	30	6	24.00 €	¥2,832	フランスでは猫を好む人が多いので、西表島のウリとして、フランスでも本商品のパッケージのようにヤマネコを前面に出すとよいかもしれない。	西表島より多良間の方が味が強く、すこしくせがあり、後を引く。Réglisse（黒い線状のタイヤみたいな形の、Haribo）の味に似ていて、フランス人には受けない。
26	沖縄県	黒糖（波照間島）		○		4.00 €	¥472	30	3	12.00 €	¥1,416	皆一様に、美味しいと言っていた。波照間島の方が味が強いという方が多かった。溶けた瞬間は味が強く、後味は酸味を感じる。	味がとても強くて、好きじゃない。日本人にとって沖縄は黒砂糖が特産だというのは有名だろうが、フランス人には全く知られてないので説明をするべき。
27	沖縄県	黒糖（与那国島）				4.00 €	¥472	30	4	16.00 €	¥1,888	皆一様に、美味しいと言っていた。与那国島はどちらかというと後味は落ち着いた感じがした。一名、お気に召された方は、かなり食べて行かれた。	美味しい。味がとても強くて、好きじゃない(一名)。パッケージはかわいいが、沖縄の黒砂糖の説明をもっとした方がいい。日本人にとって沖縄は黒砂糖が特産だというのは有名だろうが、フランス人には全く知られてないので説明をするべき。
28	東京都	五穀黒ぜんざい			フードアクションニッポン	8.90 €	¥1,050	30	4	35.60 €	¥4,201	デザートと言ったらびっくりされることもあった。小豆やあんこなどを知っている方に試食の前に、デザートと言っても、その辺がよくわからない方もいた。ただ味的には小豆などシリアル系の大好きなフランス人らしく、ほぼ皆美味しいと言っていた。甘さ加減は少し甘すぎる、あるいはちょうどいいとなどと、意見が分かれた。	裏のラベルにパティスリー(甘いお菓子)と書いてあるが、これはスープ状だから、パティスリーではなく、デザートと書くべきだ。このパッケージだと、デザートには見えない。中身が見えた方がいい。全体的によくわからない。パッケージに文字が多い割には有益な情報がほとんどない。どうやって食べるのか、電子レンジは使えるのか、これは大体何人分なのか等が知りたい。
29	岐阜県	酒（ゆず）		○		24.30 €	¥2,867	30	18	437.40 €	¥51,613	ほぼ全員に気に入ってもらえた。ゆずを知らない人も数人いた。ゆず自体フランスではかなりメジャーになってきていて、フランスのBioのお店にも並んでいるが、やはりまだ知らない人も多い。ゆずの甘いお酒なので女性にはおおむね人気だった。	高価だが、フランスのお酒もかなり高いので、箱もついているし贈り物などに良いと思う。ただ値段の割りに箱がちょっと安っぽい。
30	新潟県	鏡餅				7.00 €	¥826	30	30	210.00 €	¥24,780	フランス人にはものめずらしかったようで、おいしいという反応が多かった。海苔が好きなフランス人も多く、海苔の新しい食べ方として面白いという声もあった。また、パッケージがかわいいさから、お子様のプレゼントに購入されるお客様が多かった。購入される方のほとんどは、お餅が何かわからず、見た目のかわいさだけで選ばれている人が多いように感じた。お餅を知っている人からは、パッケージよりも、より安価で、量が多い方が良いという意見が出た。食品ではなく、おもちゃや、こども用の飾り物と勘違いされている方も何人かいた。ジェトロ様から頂いた”お餅の食べ方のレシピ”が大変好評だった。パッケージに食べ方の記載がないので、レシピは必須だと思う。	美味しい(多数)。パッケージにこだわらなくていいから、中身だけをもう少し安く、量も多くして売って欲しい。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：12月　UMAMI　1/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
1	新潟県	鏡餅160ｇ				8.80 €	¥1,038	30	30	264.00 €	¥31,152	元々、包装やラベルに文化的背景や、食べ方の説明がないので、海外で、特にヨーロッパでこの鏡餅を売る場合には、現地で販売する際に、英語やフランス語を使って説明するにしても大変だと思う。	美味しい。パッケージが可愛くて、おもちゃみたい。非常に珍しく、日本的なのでちょっとしたプレゼントに最適。
2	新潟県	鏡餅６６ｇ				5.10 €	¥602	30	30	153.00 €	¥18,054	元々、包装やラベルに文化的背景や、食べ方の説明がないので、海外で、特にヨーロッパでこの鏡餅を売る場合には、現地で販売する際に、英語やフランス語を使って説明するにしても大変だと思う。	美味しい。パッケージが可愛くて、おもちゃみたい非常に珍しく、日本的なのでちょっとしたプレゼントに最適。
3	新潟県	包装米飯（白飯）1食				2.40 €	¥283	30	8	19.20 €	¥2,266	2ユーロほどだったからか、値段が高く、量も少ないけど、まぁまぁ買えるレベルだと言われた。	ご飯だけだと買う気になれないと思うので、ふりかけ類を一緒にして売り出すべき。2.4ユーロという価格が高いので、日本のブランド米ということをフランス語で説明して欲しい。
4	新潟県	水稲もち米（国内産）				8.90 €	¥1,050	30	10	89.00 €	¥10,502	モチの認知度がまだ低く、知らない人が大半で、食べ方を知りたがっていた。フランス語の説明が原材料だけでは不十分で、本品に関してはフランス語のレシピを載せて欲しいという要望が多かった。日本の魅力ある商品ということをアピールするには、フランス人もしくは外国人に向けに、日本を連想させるイメージをパッケージに反映すると良いかもしれない。実際にUMAMIの商品で浮世絵が載っていて、毛筆で商品名が書かれたふりかけをパッケージが素敵だと言って買って行かれた方がいた。	パッケージは、情報が溢れすぎているので、シンプルな方がいい。特に上部の商品名が記載されている赤い部分は、中国商品のようで安ぽっくて好きじゃない。パッケージはもっと、日本の伝統的なシンプルな柄を使ったり、文字のフォントは丸みを帯びたものではなく、毛筆で書いたようなものの方が日本製品のイメージに合う。
5	岐阜県	豆板				9.40 €	¥1,109	30	11	103.40 €	¥12,201	中国産のもので同様のものをレストランで食べた事があるという方もいて、新鮮味を感じられている方はほとんどいなかった。既存でもっと安価で入手できる商品があるため、９ユーロという価格も高く感じられたようだ。。	食感は違うが、味がピーナッツの入ったヌガーに似ている。値段が高い割には日本らしさや珍しさがない。
6	兵庫県	黒豆バーグ（卵不使用）				5.24 €	¥618	30	3	15.72 €	¥1,855	ベジタリアンではない者からすると、ちょっとパサついている感じがし、味らしい味が感じられなかった。塩かしょうゆなどで味つけしたほがいいかもしれない。	ハンバーガーがはやっているので、ハンバーグ自体は抵抗はないが、舌ざわりに工夫が必要。
7	静岡県	みかんジュース			2015優良ふるさと食品中央コンクール　食品産業センター会長賞受賞	14.70 €	¥1,735	30	11	161.70 €	¥19,081	このジュースを何回飲んでも、やっぱり美味しいと言われる方もいたので、高くてもハマれば買われる方もゼロではなさそう。	厳選された原料を使い、技術製法的に上質なものだとしても、14€以上の値段ではほぼフランスでは売れない(多数)。
8	岐阜県	有機みそラーメン				2.20 €	¥260	30	25	55.00 €	¥6,490	ラーメンという言葉に反応するお客様もいるくらい、日本食の中でのラーメンの位置づけが上がってきているとアンケートを取っていて実感した。パッケージが英語で記載されていて、イメージ写真がわかりやすいので、他の商品に比べてお客様が手に取りやすいようだ。値段も2,２ユーロとお手頃な上に、オーガニックということで、その場で購入するお客様もいた。	味噌は少し辛みが効いていて、おいしい。パッケージが英語で記載されていて、イメージ写真がラーメンだとわかりやすい。
9	京都府	有機抹茶				13.20 €	¥1,558	30	23	303.60 €	¥35,825	抹茶カフェということもあって、抹茶の認識度は高く、食べてすぐに「おいしい！」と反応する方がほとんどだった。抹茶として試飲してもらうのではなく、抹茶ムースにし、お菓子の材料として提案したのがよかったのだと思う。	おいしい。単なる抹茶の粉末より、牛乳で溶いて出来る抹茶ラテの粉末があると、広がるのでは。
10	東京都	和風即席めん（海老）				8.70 €	¥1,027	30	16	139.20 €	¥16,426	麺はお湯で戻すと1.4倍ぐらい膨張するので、量的には丁度いいもしくは、多い方だと思った。スープはカロリー控えめの昆布と鰹節の合わせだしの醤油ベースで、少し酸味があり軽く、ダイエット効果もありそうだ。	美味しい(ほぼ全員)。パッケージの紙質とデザインが良い(多数)。値段の折り合いさえつけば結構売れるかもしれない。パッケージも味もいい。学生や忙しい人のランチなどに便利そう。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：12月　UMAMI　2/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
11	東京都	豆かんてん				7.30 €	¥861	30	2	14.60 €	¥1,723	デザートということで気軽に食べてもらえると思ったが、なかなか難しかった。見た目があまりよくない、触感がゼリーと思って食べるとあまり柔らかくない、甘味がそんなに強くないといった理由からか、思ったより良い反応ではなかった。またフランス人には、ついている黒蜜の量は少なすぎるのかもしれないと思った	一人分にしてはやや多め。デザートに9€以上は出さないので、2回目以降、購入するのは難しい。デザートとはわかるが、もう少し詳しく食べ方を英語かフランス語で書くべき。
12	三重県	栄養ようかん				10.10 €	¥1,192	30	5	50.50 €	¥5,959	エネルギーとか保存3年間というのは震災後に作られたもので非常食の要素が大きいと推測するが、あまり自然災害のないフランスではこれらは必ずしもアピールポイントになるかはわからない。	エネルギーと書いてあるので薬みたいだ。ある程度商品内容はわかるが、説明が足りない。
13	三重県	ようかん（チョコレート）		○		12.80 €	¥1,510	30	15	192.00 €	¥22,656	チョコ味だからか、味に抵抗がある人は少なかった。エネルギーとか保存3年間というのは震災後に作られたもので非常食の要素が大きいと推測するが、あまり自然災害のないフランスではこれらは必ずしもアピールポイントになるかはわからない。	チョコの味で美味しい(ほぼ全員)。光沢をもっと出しておいしそうにするといい。
14	愛知県	米粉麺うどん（生タイプ）		○		2.50 €	¥295	30	13	32.50 €	¥3,835	パッケージは透明でコンパクトでいいという方が過半数、エコ意識が高い方はプラスティックは好きじゃないと答えていた。グルテンフリーに興味がある方が年々増えているので、そのことがパッケージを見てもすぐには分からないのはもったいない。	パスタなのでもう少し一袋の量を多くしてもいいのでは。表示の仕方は“Nouille(麺)”などの重要タイトルはもっと大きく一番上にし、会社名などはそれほど重要でないので小さい表示で十分。
15	愛知県	米粉麺スパゲティ（生タイプ）				2.50 €	¥295	30	17	42.50 €	¥5,015	試食を勧めた時、「米のパスタ？何それ？」と興味を持たれたり、グルテンフリーに反応する方が多かった。味は全員おいしいと言っていた。提供をする際に、麺が主役なので、ソースは若干少な目にしたが、トマトソースがとても美味しかったと言ってくれた方が多く、トマトの味わいが麺とよく合っていた。	食感がいつもの小麦とは違っていて、良い。意外と美味しく、値段はグルテンフリーとしては高すぎない。
16	愛知県	米粉麺きしめん（生タイプ）				2.50 €	¥295	30	15	37.50 €	¥4,425	興味がある方が年々増えているので、グルテンフリーということがパッケージを見てもすぐには分からないのはもったいない。日本製で、しかも生麺でこの値段はとてもうれしい価格だと思った。	おいしい(多数)。
17	東京都	調味オイル				25.00 €	¥2,950	30	2	50.00 €	¥5,900	商品自体が分かりづらい。価格について、風味づけされた油にしては、高額すぎるという方がいたので、特殊製法なのだと口頭で説明したが、その点についての説明がパッケージにないと指摘された。油を料理にかけて食べることをあまりしないという方もいた。	調味料という扱いではあるが、油なので良い素材を使って風味をつけているというだけはいくらなんでも高すぎる。価格に見合ったパッケージでない。パッケージが化粧品みたい。どうやって食べるのか説明がほしい。
18	東京都	調味オイル（うまみ味）				25.00 €	¥2,950	30	17	425.00 €	¥50,150	うまみの方が人気があった。理由としては、うまみの方が魚の味がしたり、みそより味に特徴があるためとのこと。うまみの方がみそより味が強く、フランス人は味が強いものが好きだから、こちらの方が人気があるのかもしれない。	おいしい（全員）。みそより、こちらの方が好き(多数)。少し高いけど、珍しいものであり、日本からの輸入品ということで許容範囲(数名)。
19	東京都	調味オイル（味噌味）				25.00 €	¥2,950	30	18	450.00 €	¥53,100	うまみの方が人気があった。理由としては、うまみの方が魚の味がしたり、みそより味に特徴があるためとのこと。うまみの方がみそより味が強く、フランス人は味が強いものが好きだから、こちらの方が人気があるのかもしれない。	おいしい（全員）。うまみより、こちらの方が好き(若い女性一名)。少し高いけど、珍しいものであり、日本からの輸入品ということで許容範囲(数名)。
20	静岡県	玄米茶				12.80 €	¥1,510	30	7	89.60 €	¥10,573	粉末緑茶入りでかなり抹茶っぽい色で、少しビックリした。味の好き嫌いはわかれた。	意外と美味しいが、一般的にフランスの市場で受けるかどうかは微妙だ。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：12月　UMAMI　3/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
21	静岡県	緑茶飴				5.90 €	¥696	30	3	17.70 €	¥2,089	抹茶と比べて、より多くのカテキンが入っているせいか、美味しいという方より苦すぎると言われる方が多かった。特に、後味がかなり強い苦みを感じたようで、思ったより反応が良くなかった。特に男性には不評だった印象を受けた。	苦すぎる(多数)。中国っぽいのでこれは良くないのでは(1名)。
22	埼玉県	せんべい				9.90 €	¥1,168	30	7	69.30 €	¥8,177	フランス人の方は醤油の甘さとお砂糖という組み合わせになれていないのか、新しい味だとコメントされる方が多く、“ごまぎっしり”に比べると人気がなかった。	透明の袋は見やすいがその反面少し安っぽく感じる。
23	埼玉県	せんべい（胡麻）				9.90 €	¥1,168	30	11	108.90 €	¥12,850	結果、塩系が試食したいという方がほとんどだった。また、香ばしさという点も加わり、甘系より人気があった。ごまの味のお菓子はこちらでは珍しく、ごま自体が貴重で日本に比べると高価な食品だと思った。	パッケージは透明で見やすいが、過重包装である。透明の袋は見やすいがその反面少し安っぽく感じる。
24	埼玉県	せんべい（ミックス）				9.90 €	¥1,168	30	7	69.30 €	¥8,177	試食前に「甘いの？しょっぱいの？」と聞かれ、「両方あります。」と答えると、「しょっぱい方が食べたい。」という方が全体の8割で、甘党の方があまりいない印象を受けた。高評価だったが、適正価格なのかについては、想像ができない方が多かった。	湿気の少ないフランスでは個別にパックされていると、過重包装になるので、良くない。
25	埼玉県	せんべい				10.20 €	¥1,204	30	11	112.20 €	¥13,240	日本ではおやつとして食べるが、お茶に甘いものを食べるフランス人には、食べることがあまり思いつかないようだ。	値段が高くて、この値段では買わない(複数)。
26	宮城県	糀				13.50 €	¥1,593	30	7	94.50 €	¥11,151	食べ方の提案や商品の説明があると発酵食品の魅力が伝わると思われれる。	使用用途や使用方法が分からないのでレシピが欲しい（複数名）。
27	埼玉県	有機即席みそ汁（乾燥）（ゆば）				2.90 €	¥342	30	15	43.50 €	¥5,133	全体的に味や香りは気に入っていた。簡単に作れる、一食分ずつ包装されているといった利便性について高評価だった。	日本食レストランで食べる物より、具が多くて美味しい。パッケージが日本的できれいなので購買意欲をそそる。
28	埼玉県	有機即席みそ汁（乾燥）（野菜）				2.90 €	¥342	30	13	37.70 €	¥4,449	全体的に味や香りは気に入っていた。簡単に作れる、一食分ずつ包装されているといった利便性について高評価だった。	スープと記載があるが、フランスのスープとは違うので、実際には購入しずらい（1名）。
29	埼玉県	有機しょうゆ（本醸造）				6.70 €	¥791	30	13	87.10 €	¥10,278	全体的に味や香りは気に入っていた。醤油自体はほかの食品に比べて、すでに家庭の中で、日本料理もしくはフランス料理に使っている方が多いので、有機食品の場合、お客様の信頼性が高まり、より購買力が上がるのではないかと思う。	パッケージが日本的できれいだが、商品名をフランス語に訳して大きく表示した方がいい。
30	沖縄県	泡盛入り調味料				11.60 €	¥1,369	30	21	243.60 €	¥28,745	フランスの辛い調味料は食べた直後に辛さが来るのに対して、本商品は泡盛のおかげでじわっと辛さが後から来るという辛さの違いに興味を持たれた方がいた。パッケージについては透明で中身が見えるので、使用用途も理解しやすいようだった。	美味しい。フランスにある辛い調味料とは違って後から辛さが来るので珍しくて、面白い。肉や魚に合うと思うので使ってみたい。パッケージは瓶の中身が見えるのでいい。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：1月　KIOKO　1/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
1	鹿児島県	べにはるか				5.60 €	¥661	30	15	84.00 €	¥9,915	甘味が上品で美味しかった。少ないと感じる方が多かった。	味が栗のようだ（多数）。この味からするとこの価格では安いと思う（一名）。
2	鹿児島県	安納芋				6.10 €	¥720	30	11	67.10 €	¥7,920	レンジで加熱すると、少しオレンジ色がかった黄色で美味しそうな色だった。生のままだと、香りはほとんどしないが、加熱すると甘い香りがする。反応としては、粉っぽさを感じる方もいたが、ほぼ全員が、食感がいいと回答していた。	「幸せのべにはるか」「幸せの紅さつま」より価格が高いので買いにくい。
3	鹿児島県	さつま芋				5.60 €	¥661	30	15	84.00 €	¥9,915	味と食感はパリの街頭で売られている焼き栗に似ている。また、使用用途としては商品情報にあったように、てんぷらにいいと思う。	普通のPatate douce（さつまいも）の味やMarron（栗）に似ていて、馴染みのある味（多数）。
4	愛知県	八丁味噌300ｇ				10.70 €	¥1,263	30	12	128.40 €	¥15,156	味噌の色が濃いため、一般的な味噌とは違うという印象を受けた方が多数。黒味噌という説明を加えると、さらに興味を持っていた。	ラベルに特徴やみそ汁の作り方についてフランス語や英語で全く言及がされていないので残念だ。
5	愛知県	八丁味噌パウダー60ｇ				13.30 €	¥1,569	30	12	159.60 €	¥18,828	顆粒ではなく粉末状なので、サラダや肉料理のスパイスとして味噌を気軽に使えそうだと思った。フランス人は本商品を方は味噌ではなく、スパイスと捉えてるようだった。	ラベルに使用方法や味についての表記が、フランス語で表記されていないので、商品内容が良く分からない。
6	愛知県	即席みそ汁八丁味噌（乾燥）				3.80 €	¥448	30	6	22.80 €	¥2,688	高品質で、具が、ごぼうやえのきという海外では手に入りづらい食材がたくさん入り、顆粒ではなく、固形物にお湯を注ぐだけという手軽さを考えると、3.80ユーロという価格は消して安くはないが、適正な価格だと思う。	大部分が日本語で記載されており、フランス語で作り方や他の商品との違いといったアピールポイントが記載されておらず、他の商品に比べて不明確なので、買う気にならない。
7	愛知県	みそたれ　130ｇ				5.60 €	¥661	30	12	67.20 €	¥7,932	使用用途について詳細に聞かれることも多く、説明する際に、肉や野菜にかけてもいいし、パッケージの写真のように豆腐にかけても美味しいと説明。	HACHO-MISOというだけでは特徴はわかりにくいので、もう少しフランス語で説明があった方がいい。パックが、使いやすくて、保存しやすいので便利(多数)。
8	兵庫県	黒大豆味噌				10.70 €	¥1,263	30	15	160.50 €	¥18,945	大半の方が、美味しいと言っていた。丹波産の上質な黒豆を使った、味噌の繊細な味を理解されている方もいて感動した。	パリの日本食レストランで出されている一般的な味噌汁とは違い、目新しく、正統派な味噌だと思う。パッケージが、コンパクトでデザインも日本的で良い（多数）。
9	埼玉県	せんべい（醤油）				6.10 €	¥720	30	13	79.30 €	¥9,360	思った以上に塩辛いと答えた方が多かった。一見、甘そうな色なので、見た目と味のギャップをより大きく感じたのではないかと思う。香りに馴染みがないのでネックになるという意見があった。	香りが日本人のような米文化ではないので、あまり馴染みがない。Patisserie（甘いお菓子）と表記されているが、違うと思う。歴史や説明が入った方が良い。
10	埼玉県	せんべい（ごま）				6.20 €	¥732	30	10	62.00 €	¥7,320	一般的にごまというと甘味に結びつくということと、実際に試食をすると、ごまよりせんべいの味が強く、又ごまというよりはケシの実のようだと感じたので、そういったことから醤油の方が好まれたのではと推測する。	しょうゆの方がシンプルでおいしい。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：1月　KIOKO　2/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
11	埼玉県	せんべい（ごま）				9.20 €	¥1,086	30	8	73.60 €	¥8,688	数名、ごまの香りが強すぎると言う方がいたが、香りをとても気に入る方が多かった。せんべいを良く知っている方も数人にいたが、ほとんどの方から、コレは何？と聞かれた。	知らない商品をお試しで買うには量が多すぎる。見てどんな味か想像できるようなフランス語のタイトルを付けた方が良い。
12	埼玉県	せんべい				9.20 €	¥1,086	30	6	55.20 €	¥6,516	砂糖のざらめがついた煎餅の味が不思議だったようである（甘しょっぱい）	知らない商品をお試しで買うには量が多すぎる。見てどんな味か想像できるようなフランス語のタイトルを付けた方が良い。
13	島根県	ほし柿				6.75 €	¥797	30	25	168.75 €	¥19,925	青果の柿は既にフランスでもかなり認知されており、スペイン産ではあるが、日本のものに比べてかなり大きくて、甘く、種なしの食べやすいものが売られている。ただし、干し柿となると回答者の多くは、食べたことがなかった。フランス人のスタッフは、干し柿はDattes（デーツ：ナツメヤシ）に似ていて、Dattesは味がワイルドだが、本品は繊細で上品なので、Dattesよりいいと言っていた。	味が、ドライいちじくや、Dattes（ナツメヤシ）に似ている（数名）。
14	北海道	棹前昆布				8.90 €	¥1,050	30	29	258.10 €	¥30,450	成熟前の若い段階で収穫し製品化した物なので、とてもやわらかくて、味も美味しいかった。試食をしてもらった方の全員がとても味を気に入っていた。	健康に良さそう。
15	北海道	きざみ昆布				8.10 €	¥956	30	7	56.70 €	¥6,692	価格については、かなり高価だという意見が多かった。パッケージについては、中身が見え、保存しやすそうなチャック付きであり、デザインも白と緑で上品であるといった好印象の意見が目立った。	Bioやナチュラルな商品が流行っているので、これから少しずつアジア食品の店を中心に認知されていく可能性は充分にあると思う。「北海道」を知っている人も多いので北海道についての説明も入れると良い。
16	徳島県	ゆずみそ				8.90 €	¥1,050	30	12	106.80 €	¥12,600	ゆずも味噌も単体ではフランスでも人気があり、認知度も高いが、二つが一緒になった本商品は珍しいようで、とても美味しいと答えた方もいたが、フランスでは受け入れられにくい、と答えた方が多かった。	パッケージの表記が日本語だけでよくわからない（多数）。
17	福島県	米粉めん（半生）トマト	○			5.30 €	¥625	30	4	21.20 €	¥2,500	新感覚の米粉の食感に興味を持った方も多かった。ヨーロッパはパスタが安いので、価格については魅力を感じない方が多かった。	真空パックにあまりなじみがない（少数）。パッケージがシンプル過ぎる（少数）フランス語での、食べ方についての表記が欲しい（多数）。
18	新潟県	ひとくち菓子（きな粉味）				4.30 €	¥507	30	23	98.90 €	¥11,661	味は人気で、特に食感に驚く方がほとんどだった。味もおいしく、ヘルシーなお菓子なので、そういった良い点がより、パッケージを見ただけでもフランス人および外国人の方にも伝わりやすいように工夫すると良いと思う。	美味しい（ほぼ全員）。中に数パック入っているのは良い。
19	新潟県	ひとくち菓子（きな粉味）30ｇ				1.90 €	¥224	30	30	57.00 €	¥6,720	味は、甘さ以外にも塩分を感じ、甘いポップコーンのようだと思った。香りなども含めて商品を気に入っていた。	美味しい（ほぼ全員）。コンパクトで、写真があるので中身がわかりやすく、好感が持てる（多数）。
20	新潟県	堅焼きせんべい（醤油味）				3.60 €	¥425	30	30	108.00 €	¥12,750	美味しいと言われた方が多く、かなり反応がよかった。市場性についてはしょうゆ味がきつすぎるから難しいという意見もあったが、アペリティフ（おつまみ）として売れるという意見も多かった。	表裏両方に写真があるので、わかりやすく、とっつきやすい。袋が大きくて、軽く、中身も見えるので、商品棚にあれば興味を引くと思う。輸入品にしては手頃だ（多数）。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：1月　KIOKO　3/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
21	新潟県	せんべい（辛）				3.30 €	¥389	30	29	95.70 €	¥11,281	日本人からするとかなり香辛料の味を強く感じたが、全員からおいしいと回答があった。香辛料や塩味の強さは、ほとんどの方が強くないと答えていたので驚いた。	パッケージが、コンパクトで中身が少し見えていい。色やデザインが日本的でいい。山椒の説明を英語かフランス語で説明するともっといい。
22	広島県	大葉				2.00 €	¥236	30	30	60.00 €	¥7,080	餃子に入れて提供したことにより、とても気軽に試食をしてもらえ、全員味を気に入っていた。味や香りは、濃いもしくは軽いという両方の回答があった（軽いというのはフランス語ではいい意味で使われることが多い）。	食感がやわらいかい。食感が良かった。他の素材とマッチしている。ハーブのように手軽に使えそう。
23	広島県	青ネギ				5.95 €	¥702	30	30	178.50 €	¥21,060	鮮度や使い勝手については、色も鮮度も良く、使い勝手も良さそうと好反応だった。フランスには西洋ネギという太い白ネギとシブレットという万能ねぎのもっと細いネギがあり本品はフランス人にとってはシブレットに近いのではと思った。したがって、価格については西洋ネギだと考えると高いが、シブレットと考えると価格が安価に感じたのではないかと思う。	ハーブの香りのようだ。皆、美味しいと回答すると思うし、レストランでプロ用として売れるのでは。
24	愛媛県	トマトジュース（１００%）				5.10 €	¥602	30	3	15.30 €	¥1,806	市場性については、BIOや商品の説明がほとんどされていないので、不十分である。	高品質のものを、高価格で売るのであれば、詳しく、英語かフランス語で商品説明をし、ラベルはもう少し高級感のあるラベルにした方が良い。
25	埼玉県	里芋				10.90 €	¥1,286	30	16	174.40 €	¥20,576	概ね美味しいと回答していた。また、ネットリとした食感については、苦手な方はいなかった。	色が真っ白ではなく、自然な白さなので、健康によさそう(多数)。
26	兵庫県	安納芋				9.20 €	¥1,086	30	22	202.40 €	¥23,892	本品は、電子レンジで加熱してみると、黄色くとても美味しそうな色になった。味はとても甘みが強く、適度にホクホクしていて、美味しかったので驚いた。市場性については、かなり高価だが、可能性があると答えた方が半数以上だった。	美味しい（全員）。味が甘さが栗に近く、食感がとろけるようだ。
27	兵庫県	紅はるか				8.10 €	¥956	30	25	202.50 €	¥23,900	市場性について、価格は高いが、フランス人もさつまいもは好きなので充分受け入れられるという回答があった。	かなり高価なので、一袋の量がもう少しあるとなお良い（多数）。
28	兵庫県	ネバリスター				44.50 €	¥5,251	30	10	445.00 €	¥52,510	新種であると紹介するとかなり興味深々になった方が多かった。	見た目と食感が珍しく、ややハードルが高い。
29	兵庫県	長芋				48.40 €	¥5,711	30	14	677.60 €	¥79,954	食感に慣れないので奇妙に感じた方もいたが、シャキシャキした歯ごたえを多くの方が気に入っていた。じゃがいもと比較する方もいたので、じゃがいもにはない長芋の良さを知ってもらうために、とろろのように擦って提供したらまた違った反応だったかもしれない。	価格が高い（多数）。そこまで必要な素材だと感じられない（多数）。
30	兵庫県	ミニトマト				8.70 €	¥1,027	30	23	200.10 €	¥23,621	全員美味しいと回答していた。一目見ただけでは、味が濃く、みずみずしい。	かわいらしくパッケージされている。色が綺麗で味が甘く、濃い。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：2月　KIOKO　1/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
1	奈良県	あんぽ柿　1個入	○			7.40 €	¥873	30	6	$44.40	¥5,238	果実は柔らかく甘味が凝縮されており、とても甘く、美味しいと感じた。パッケージについては、好評だったが、“Anpo perssimons”という名称は、柿の木の名称を指すようなので、混乱を避けるために、単に “Kaki sec(干し柿)”または“Fruit sec(ドライフルーツ)”と記載した方が良いのではと思った。	美味しい(ドライフルーツをよく食べる方をはじめ、ほぼ全員)。食感がとても柔らかくていい(多数)。見た目が美味しそう(多数)。カワイイ形(多数)。ラベルの“Anpo perssimons”という記載だと、商品内容がよくわからないので、特に書かない方がいいのでは。価格が高すぎる。
2	奈良県	あんぽ柿　5個入	○			13.20 €	¥1,558	30	13	$171.60	¥20,254	柔らかく、中は外とは違い、柿の自然なオレンジ色だった。味は甘すぎず、種もないので食べやすく、美味しかった。ラベルの“Anpo perssimons”という表記は、単に “Kaki sec(干し柿)”または“Fruit sec(ドライフルーツ)”という記載に変更した方が良いと思った。	本品の方が甘すぎず、味があっさりしていて、自然な味なので、好きだ(数名)。パッケージはそのままで良いと思う(半数の方)。パッケージはもう少し凝った方が良い(半数の方)。
3	広島県	有機大葉				1.80 €	¥212	30	17	$30.60	¥3,604	始めはほとんど辛味がなく、とても柔らかな味がし、後から少しジーンと辛味を感じるというように味が変化したことに驚いた。価格については、有機にもかかわらず安いと回答をしていた。	美味しいと感じる(大葉を知らない方の大半)。新鮮そうで、美味しそう。よい香りだと思う(多数)。
4	兵庫県	塩トマト				2.00 €	¥236	30	9	$18.00	¥2,124	すべての方がトマト一つに2ユーロは高すぎると回答した。	甘すぎるので苦手(数名)。味が薄い(数名)。甘くて美味しい(多数)。今まで食べた中で、こんなに美味しいトマトは初めてだが、空輸で時間が経っており、少し味が落ちているので、新鮮なとれたてを日本でいつか食べたい(シェフの方1名)。日常生活に加えたい食材である(半数)。
5	兵庫県	淡路産玉葱				8.50 €	¥1,003	30	26	$221.00	¥26,078	通常の玉ねぎとは違い、辛味がほとんどなく、スライスして生で食べても美味しく、本品の良さが分かった。	美味しい(多数)。サラダに良い。辛味がなく、味がない(複数)。
6	兵庫県	キャベツ				6.80 €	¥802	30	30	$217.60	¥25,664	フランスのソフトキャベツよりも厚みがあり、繊維質や甘味も感じられ、美味しかった。	美味しい(ほぼ全員)。フランスのものより柔らかく、味がある。
7	兵庫県	小さい椎茸				2.30 €	¥271	30	30	$73.60	¥8,672	香りはシイタケそのもので、普通のものより香りが強い気がした。	歯ごたえがいい。美味しい(ほとんどの方)。フランスの一般的なキノコのChampignon de Paris(白いマッシュルーム)より美味しい。健康に良さそうという(多数)。
8	兵庫県	パクチー				2.00 €	¥236	30	21	$42.00	¥4,956	最初は独特の味と香りが口の中に広がるが、噛んでいるとスッと味が中和し、後味が爽やかに感じた。普通、パクチーは葉から茎までの形で売られているのが多いと思うが、これは根まで付いていて、より長持ちするので良いと思った。	美味しい(大半)。フランス市場にも受け入れられる(大半)。価格が安くてとても良い(大半)。日本製品はやはり品質が良く、味が濃い。香りが良い。
9	兵庫県	胡瓜				1.80 €	¥212	30	30	$61.20	¥7,208	フランス産はかなり大ぶりで水分が多めだが、それと比べると味が濃く、とても美味しかった。	フランスの胡瓜より味が濃くて美味しい。食感がパリパリとしている。すごく美味しい(5,6歳の子ども2名)。市場的には受け入れられると思う(ほぼ全員)。
10	兵庫県	大根				15.80 €	¥1,864	30	30	$481.90	¥56,852	水分が多くシャキシャキとした食感で、黒大根よりも大きい。市場性については、味の面ではほぼ全員の方が受け入れられると答えていた。	美味しい（ほぼ全員）。とても美味しい（大根について良く知っている方）。フランスの大根より味が濃く感じる。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：2月　KIOKO　2/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
11	兵庫県	有機JAS小松菜				2.70 €	¥319	30	30	$102.60	¥12,122	見た目はとても痛みや傷が少なく、美味しそうで、量も十分だと思った。	美味しい(ほぼ全員)。Bioにしては安い（大半）。野菜全体が食べられるのか、食べられる場所が良く分からないが、本品はフランス市場に受け入れられると思う（複数名）。
12	兵庫県	有機JAS水菜				2.70 €	¥319	30	30	$94.50	¥11,165	とても新鮮で、シャキシャキとしており、茎の部分に歯ごたえがあり、特徴があっていいと思った。	美味しい(全員)。Bioの割に安い(大部分の方)。フランス市場に受け入れられる(多数)。
13	兵庫県	有機JASほうれん草				2.70 €	¥319	30	30	$94.50	¥11,165	味は美味しいと回答した方が多かった。Bio製品の価格だったら安く、フランス市場にも受け入れられるとほとんどの方が答えていた。	健康に良さそうで、味も美味しい。
14	兵庫県	白葱				3.90 €	¥460	30	21	$81.90	¥9,660	本品は商品名が示す通り、4/5程度と非常に白い部分が多く、とても美味しいといった点から、フランス市場にも受け入れられると答えた方が多かった。	美味しい(大半)。フランスにもネギはあるが、味がフランス産よりも濃く、甘味やうまみも感じられ、さらに歯ごたえも感じる(多数)。
15	兵庫県	中玉トマト				2.20 €	¥260	30	26	$57.20	¥6,760	本品より少し大きめのパックに入ったミニトマトで安いものだと1パック0.90ユーロでスーパーで売られているので、ほとんどの方は値段的には問題ないと回答をしていた。	フランスにあるトマトと味が近い。
16	東京都	よもぎそば				5.60 €	¥661	30	30	$168.00	¥19,830	麺類はフランス人に馴染みがあり、十分に受け入れられると答えた方が半数以上いた。	美味しい（全員）。あまり香りがしない（多数）。歯ごたえや風味が良い。パッケージは中身が見えて良い（大体の方）。
17	東京都	よもぎうどん				5.60 €	¥661	30	25	$140.00	¥16,525	よもぎの予備知識がないので、日本にたくさん生えていて、食用や薬用に使うと説明すると、「知らなかった。」と興味を持ってくれた。市場性については、市場的には十分に受け入れられると答えた方が半数以上いた。	美味しい（全員）。見た目が美味しそう。パッケージの中が見えて良い。
18	静岡県	塩				5.10 €	¥602	30	10	$51.00	¥6,020	試食をすると、他の塩に比べて味がとても柔らかく、食べ始めの味はインパクトがあるが、後になるほど味に深みが増し、後味が心地よかった。	味がまろやかでおいしい(ほぼ全員)。フランスにはゲランド産の塩もあり、受け入れられるか微妙である。
19	東京都	有機チューブわさび				3.70 €	¥437	30	30	$118.40	¥13,984	辛くなく、まろやかでおいしかった。オーガニックということを踏まえてか、大部分の方が価格も商品自体も受け入れられると回答をしていたので、フランスにおけるわさびの市場性はかなり高いと思った。	わざびにしては、味が強くなく、美味しい。一度に大量に使うものではないので、適量だと思う（大半）。パッケージがチューブ式なので使いやすい(多数)。パッケージにわさびの写真があるのはいい。
20	静岡県	ウスターソース				7.10 €	¥838	30	16	$113.60	¥13,408	フランス人の方でウスターソース自体を知ってる方はほとんどいなかった。市場性については、受け入れられると回答をした方がほとんどだった。	美味しい(ほぼ全員)。心地よい甘さ。肉料理に使うとすごく美味しいと思う。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：2月　KIOKO　3/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
21	静岡県	中濃ソース				6.40 €	¥755	30	10	$64.00	¥7,550	お好み焼きや焼きそば用のソースに似ているという意見があった。	美味しい(ほぼ全員)。甘すぎる(多数)。市場的に、受け入れられると思う(多数)。市場に受け入れられるためには、味の面で難しいと思う(一部)。
22	静岡県	カレー専用スパイスソース				6.40 €	¥755	30	11	$70.40	¥8,305	市場性については、受け入れられるという回答が一番多かったが、日常的に使うものではないので、受け入れられるかは疑問である。	ソースがある方が美味しい(ほとんどの方)。激辛な味が苦手なので、辛すぎる。タバスコに似ている。カレーは日常的に食べたり、作ったりしないので、カレー専用スパイスというものは受け入れられにくい。
23	鹿児島県	米黒酢360ｍｌ				16.20 €	¥1,912	30	4	$64.80	¥7,648	フランスでは酢を飲む習慣がないため、少し抵抗感があったと思う。味は、他社の飲む黒酢と比べて、まろやかで、出汁のような味がし、調味用の酢の味にも似ていた。	美味しい（多数。特に若い方）。思ったより飲みやすく、健康によさそう。飲み物として売るならもう少し高級感がある方がいいのでは。
24	鹿児島県	米黒酢360ｍｌ				24.80 €	¥2,926	30	6	$148.80	¥17,556	健康志向の人には受け入れられるだろうが、一般的には酢を飲む習慣がなく、酸味が強すぎるので、受け入れられないだろうという回答だった。	他のフランスの酢に比べて健康に良さそうで、美味しい。酸味が強すぎる（大半）。
25	鹿児島県	米黒酢200ml			GI	24.80 €	¥2,926	30	4	$99.20	¥11,704	後味は全くなくなかったが、口に含んだ際に、インパクトがあり、鼻にぬける香りがする。市場性については、受け入れられると思うという回答と共に、価格が高いので、健康志向の方にはいいが、一般的な飲み物としては難しいのではという回答が多かった。	上等な酢。普通の酢よりも酸味がまろやか（多数）。健康によさそう。ラベルに、日本語以外の商品説明がないので良くない（ほとんどの方）。
26	鹿児島県	りんご黒酢360ml			GI	24.80 €	¥2,926	30	5	$124.00	¥14,630	フランス人にとってりんごは、日本人よりも親しみを感じる果物なので好評だった。市場的にも、受け入れられると答えた方がほとんどだったが、価格については、健康食品の価格と考えると安いと数名の方から回答はあったが、ほとんどの方が、一般的な飲み物と考えると割高と回答をしていた。	美味しい（全員）。りんごの香りがとてもいい。特に健康志向ではなくても、飲みたいと思う人はいると思う。
27	鹿児島県	黒酢ぽんず300ml			GI	9.90 €	¥1,168	30	30	$306.90	¥36,208	味は酸味の少ない酢をベースに、後味にさわやかなゆずの味が残るという、とても絶妙な配合で美味しかった。市場性については、味の面では、ゆずの人気もあり、受け入れられると答えた方が圧倒的に多かった。	美味しい(ほとんどの方)。ドレッシングとしての使用方法に興味がある(若い方)。
28	岐阜県	菓子(黒糖味)				5.80 €	¥684	30	20	$116.00	¥13,680	食べたら、かなり柔らかく、きな粉の味が口いっぱいに広がり、甘すぎず、美味しかった。フランス人にもほぼ好評だった。	美味しい（大半）。外見が美味しそうなトリュフチョコレートに似ていて、形がいい。パッケージがシンプルで、中身が見えて良い（多数）。
29	岐阜県	菓子（きな粉味）				5.80 €	¥684	30	15	$87.00	¥10,260	中の水あめの甘さより、まぶしてあるきな粉の味をダイレクトに感じ、全体的にあっさりしていた。きな粉を知っている方も多く、本品を気に入った方も多かった。	美味しい（きな粉を知っている方の多くの回答）。見た目が美味しそうで形も可愛い（多数）。パッケージがシンプルで中が見えて良い。
30	岐阜県	菓子(黒ごま味)				6.10 €	¥720	30	20	122.00 €	¥14,400	本品はフランス人の想像を掻き立てるようで、見た目にオリジナリティを感じたり、何か他の物に添えるても良いのではないかという提案もあった。市場性については、味の面では思っていたよりも、好感触だった。	美味しい（ほぼ全員）。見た目よりかなり歯ごたえがあり、想像以上に黒ゴマの風味が強かった（多数）。色が岩や石のようでオリジナリティを感じる。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：2月　L'épicerie par Pasona　1/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
1	香川県	杉桶仕込しょう油こい口				8.30 €	¥980	30	5	41.51 €	¥4,899	プロの場合（料理人）、醤油は大量に使うことが多いので、値段勝負なことが多い。	品質は良いが、和食レストランでは大量に使用するため、価格が高すぎて扱えない。瓶ではなく軽量で開封しても空気に触れないボトルにしてほしい。フレンチでは特に使用頻度も少なく、使い切るのに時間がかかり品質が劣化するケースがある。
2	岐阜県	山椒粉				9.60 €	¥1,133	30	6	57.60 €	¥6,797	市販されている山椒はクオリティの割に値段も高いので、この飛騨山椒であれば品質のクオリティと量と価格とのバランスがとれていると言われることが多かった。また、パッケージも使いやすくできていると思う。	山椒の味と香りが強く、品質の良さを感じる。大量に使うものではないので、品質と価格のバランスもよい。ポトフなどのお料理にも合う。
3	青森県	黒にんにく				20.85 €	¥2,460	30	4	83.38 €	¥9,839	フランス料理業界では「黒にんにく」はよく使用される食材のため、業務用スーパ―などで安く買えるようになっている。	香りが強いので他に香りを移さない容器が必要。味もよくフランス人も好きだと思うが、高価なので購入までは難しいと思う。
4	茨城県	凍みこんにゃく				7.00 €	¥826	30	7	49.00 €	¥5,782	・フランス人は、「コシ」や「食感」が強い食品は敬遠されることが多いため、かむ行為が多くなるこの凍みこんにゃくのフランスでの浸透は難しいという印象を受けた。健康志向をうたうのであれば、こんにゃくとは何か、栄養素は何か、といった部分をかなり詳細に説明して、フランス人を納得させる必要がある。	食感がフランス人には受け入れられにくい。スポンジのようと言われる可能性がある。一般にはなかなか難しいと思うが、味をしみこませたりすることができるので、プロは利用できると思う。細かくしてキノコの代わりに使うなど。串カツ（揚げ物）にしたら美味しかった。
5	長崎県	手延うどん（業務用）				17.62 €	¥2,079	30	11	193.77 €	¥22,865	和食のシェフからは値段とクオリティのバランスから購入しやすいという意見を受けた。和食材として素材の良さをシンプルに味わってもらったほうがよいと思うという意見があった。	コシがあって喉越しが良く、とても美味しい。品質はよいが、フレンチやイタリアンでは扱いづらい。うどんの茹で方、食べ方を知らないフランス人がまだまだ多い。
6	鹿児島県	洗双糖				4.54 €	¥536	30	7	31.77 €	¥3,749	沖縄の黒糖など、日本のコクのある砂糖に興味があるパティシエもおり、値段も面からもアクセスしやすい商品と言えると思う。有機ショップで買えるサトウキビのお砂糖などと変わらない値段なので、販路はあると思う。	やさしい甘さで癖がなく、美味しい。上品な甘さで、パティシエが使いやすい砂糖ではないか。フランスの砂糖よりコクがある。
7	東京都	塩				8.30 €	¥980	30	2	16.61 €	¥1,959	フランスではフランスをはじめ世界各国の塩が紹介・販売されており、そこに「日本の塩」として浸透するためには「昆布塩」や「わかめ塩」といった調味塩のほうが受けると思う。通常の「塩」として紹介すると、「高い」というコメントで終わってしまう。	フランスではゲランドの塩（クオリティの高い塩）が1kg=12€ぐらいで買えるので、それに比べて高すぎる。
8	東京都	水塩				11.63 €	¥1,372	30	2	23.25 €	¥2,744	液体は珍しいと思うが、浸透しやすさ珍しさで目を引いても、プラス値段が魅力的でなければ購入までは難しいと思う。塩は調理には欠かせない食材なので、価格が高い場合にはよほどの特徴がない限り、ある程度のクオリティがある安価な塩に軍配が上がってしまう。	料理にすぐ馴染むので、塩が溶けるまで待てない料理に合う。味はよいが、フランス国内にも価格が安く素晴らしい塩がたくさんある。
9	島根県	生姜糖１枚・袋入				9.00 €	¥1,062	30	11	99.00 €	¥11,682	完成度が高い商品なので、このままが美味しいとプロにもとても評判がよかった。	生姜の味がしっかりと効いていて、美味しい。味がとても良く、歴史も長い素晴らしい伝統菓子。
10	島根県	抹茶糖１枚・袋入				9.00 €	¥1,062	30	4	36.00 €	¥4,248	紅茶、日本茶のお茶うけはもちろん、レモン味のマカロンのクリームの中に細かく砕いて入れてもいいのでは。	抹茶の味と香りがやさしい商品。抹茶感がもう少し前に出てもよい。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：2月　L'épicerie par Pasona　2/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
11	兵庫県	山椒入り味噌				7.85 €	¥926	30	8	62.77 €	¥7,407	フランス人が好みそうな甘味のある食べやすい味噌でシェフにとってはソースや肉・野菜の塗り添えものとしても使いやすい。	アクセント付けとしてフランス料理にも取り入れられると思う。味噌というより「山椒のコンフィ」と位置付けて販促してはどうだろうか。また、肉、魚料理やオマールのソース、デザートにも使える。
12	京都府	京の豆っこ米				20.00 €	¥2,360	30	4	80.00 €	¥9,440	もちもち感は日本人がお米に求める食感で、フレンチのレストランがお米に求めるニーズとは少し異なっている。フレンチではリゾットにしやすいさらっとしたお米のほうが受ける。	小粒の米粒が揃っているが、特筆すべき要素が見出せない。味は良いが、フレンチではリゾットに使えるような米が求められる
13	大分県	乾し椎茸(香菇)				13.84 €	¥1,633	30	5	69.21 €	¥8,167	フランスにはトリュフやモリーユといったキノコがあり、それらに比べどれだけメリットがあるのかどうかを訴える必要があると思う。	フランス産しいたけよりしっかりしている。豊かな味わいなのに他の食材を邪魔せずスープも美味しく仕上がる
14	大分県	乾し椎茸（香信）				13.69 €	¥1,616	30	4	54.77 €	¥6,463	生椎茸の味と香りを補完する食材としての道はあると思う。	正統派の日本の椎茸の味。フランス人には大きくて肉厚な香この方が好まれるかもしれない。
15	大分県	大分産しいたけパウダー				12.38 €	¥1,461	30	7	86.69 €	¥10,230	香りと味にパンチが薄いという意見を受けることが多かった。フレンチのシェフにはクリームやパン・デザートなどに使える可能性が高く評価を受けたが、和食のシェフには干ししいたけのほうが使いやすい。	ほのかな香りで、多用途で使えそうな味。クリーム系の料理、パイ生地やサフレ、ソースに使えそう。味、香りのインパクトが弱い。
16	長野県	あまざけ				4.00 €	¥472	30	8	32.00 €	¥3,776	飲料としてだけでなく、デザートやマリネする食材としても可能性はあると思う。発酵食品はフランスでもブームになりつつあり、ナチュラル系のカフェやサロンドテなどでも販路はあり得ると思う。	そのままで、料理やアイス、デザートなどのスイーツといろいろ使えそうな味。麹の風味と甘さが強すぎず、美味しい。フランス人にとって体験したことのない香り。
17	福井県	清酒　（プレミアム）				25.15 €	¥2,968	30	8	201.23 €	¥23,745	価格帯は購入しやすく設定されているが、値段はプレミアムというのであれば、スイートやクラシックとの差があったほうがよい。バランスが取れた酒という意見が多かったが、中にはクラシックに比べどこにプレミアムという価値があるのかを疑問に思う声もあった。	上品な香りでミネラル感がある。スイート、クラシックに比べると特徴に欠ける。価格差をつけるべき。甘味と辛味のバランスが良い
18	福井県	清酒（スイート）				25.15 €	¥2,968	30	5	125.77 €	¥14,841	フランス人は、特に日本酒初心者の場合、甘めの味わいで華やかな香りがあるものが好まれやすいので、その線に沿った酒と言える。アペリティフ（食前酒）に好まれると思われる。価格帯的にはアクセスしやすい値段に設定されていると思う。	フランス人が好きそう、特に女性。飲みやすい、食前酒に良い。甘さが強く、味噌などしっかりした味の料理に合いそう。
19	福井県	清酒　（クラシック）				25.15 €	¥2,968	30	3	75.46 €	¥8,904	酸味がありフランス人にうける味だと思うという意見と、キレにかけるという意見に分かれた。価格帯的にはアクセスしやすい値段に設定されていると思う。	酸度が高くてフランス人の好みに合う。少し重たく感じる味でキレがない。
20	大分県	カボスジュース				8.46 €	¥998	30	7	59.23 €	¥6,989	クオリティと値段とのバランスがよい。フランスではすでに「ゆず」はかなり浸透しているので、「ゆず」に対抗できるうんちくがなければ売りにくい。雑味がなく、100%のピュア感を感じると味に高評価を受けることが多かった。	酸味にフルーティーさが加わり、果汁にありがちな嫌味な香りがない。日本の柑橘のよい香りでピュアな味でえぐみがなく、カクテルやシャーベットなどに使える。ホタテなどにも合う。美味しいが、柚子に比べて繊細さに欠ける。

（参考）個別商品のモニタリング結果

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）　月別報告書一覧　：2月　L'épicerie par Pasona　3/3

No	所在地（都道府県）	品目名等	6次化	農商工連携	その他	販売価格（ユーロ）	販売価格（円）	販売予定個数	販売個数	売上（ユーロ）	売上（円）	バイヤー等コメント	消費者コメント
21	埼玉県	古代米（赤米）				5.23 €	¥617	30	5	26.15 €	¥3,086	フレンチのシェフには黒米同様にリゾットに使いやすそうという意見を得るとともに、日本人シェフには赤飯に代わるものとして利用できると評価された。	古代米らしい味がする。食感が一番締まっている。色味が華やかで良い、フレンチのシェフにも受けそう
22	埼玉県	古代米（黒米）				5.23 €	¥617	30	11	57.54 €	¥6,790	色合いと食感の面からフレンチのシェフにはリゾットなどに使いやすい、クリームに合わせやすいと高い評価を受けた。	味も香りも強く、色も素晴らしい。油との相性が良さそうなので、いろいろな調理に使えそう（リゾットなど）。フォン・ド・ヴォーやクリームのソースに合いそう
23	埼玉県	古代米（緑米）				5.23 €	¥617	30	7	36.62 €	¥4,321	緑米は白米とあまり変わらない色合いなので、使いにくいもしくはインパクトが弱いという意見もあった。	美味しいがインパクトが薄い。土の香りがする。麦のような香ばしさ、キノコのような匂いも感じた
24	埼玉県	古代米（ミックス米）				5.23 €	¥617	30	2	10.46 €	¥1,234	フレンチのシェフには、黒米・赤米・ミックス米が色合いや食感の面で、緑米よりも評価を受けることが多かった。	歯ごたえ、味ともに良い。ミックス米ならではの複雑な味を感じることができ、噛みしめると甘みもあり美味。香りをあまり感じない。
25	大分県	青じそ粉末				17.69 €	¥2,088	30	7	123.85 €	¥14,614	・大葉（しそ）はフランスでも浸透しつつあり、香りの豊かさとパウダーの使いやすさと珍しさでシェフの興味を引いた。 ・和食のシェフには生のしその方が使いやすいが高いのでパウダーで補完・代用できるかもしれないという意見や、フレンチのシェフには色味の面でも皿の上でデコレーションとして使えるということで購入いただいた。	アイスに使えそう。魚にも合う。香りが良くさわやかで色も良い。和食にもフレンチにも使えそう。
26	岡山県	国産米粉				11.15 €	¥1,316	30	7	78.08 €	¥9,213	フランスでは「グルテンフリー」を求めるお客様が年々増えてきているため、小麦に代わる食材は興味を引かれることが多かった。特にパン屋やパティスリー、レストランのパティスリー部門での販路が見出しやすい商品であると言える。値段的にもアクセスがしやすい。	上手に使えば、温かいものの香りが立つ。もちもち感も出る。米粉パンにするともっちりして美味しいのではないか。粒子が細かくて繊細な味。デザートにも使える。
27	東京都	有機荒粉しらたき				3.08 €	¥363	30	3	9.23 €	¥1,089	フランス人には食感と見た目で敬遠される可能性が高いので、「しらたきとは何か？」「原材料は何か？」「どのように食べるのか？」という説明と提案をしっかりする必要がある。	今までに食べたことのない麺類の食感で、軽くするっと入る。品の良いこんにゃくの味で安物とは違う。
28	東京都	干しこんにゃく				8.08 €	¥953	30	4	32.31 €	¥3,812	フランス人の健康志向と日本人の健康志向は異なるので、「ヘルシー」「カロリーオフ」というだけでフランス人に受け入れてもらうことは難しい。煮ても固めな食感なので、固い食べ物・噛み切れない食べ物が苦手なフランス人にどれだけ受け入れられるかは疑問。食べ方が想像しにくい食材なので、どのように調理して食べるのかのレシピの説明・紹介が必要。	硬いゴムのような食感がフランス人好みではない。下準備に手間がかかり、時間と労力を思うと店では使いにくい。味付けしてすぐ食べられる状態でないと売れないと思う
29	岐阜県	菓子(白ごま味)				5.80 €	¥684	30	10	58.00 €	¥6,840	中華系のレストランに置いてあるお菓子以外に、アラブ系の甘いお菓子でも、白ごまを使ったお菓子があるため、より馴染みがあったようだ。	歯ごたえがあって美味しい（全員）。甘さが強い（複数）。価格が高い（大半）。
30	岐阜県	菓子(きな粉)				5.80 €	¥684	30	13	75.40 €	¥8,892	アーモンドの粉のような味で、美味しい。パッケージについては高評価だった。	思ったより美味しい（きな粉を知らない方）。パッケージの、女性が製造している絵が伝統的な感じがしていい。英語かフランス語で、きな粉についてや、商品についての説明があったらいい。

【免責条項】本結果概要で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン（以下、T&TJ)では、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本結果概要で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、T&TJ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。