

新興市場等におけるマーケティング拠点事業  
(フランス)における実施報告書

平成30年3月

株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン

事業概要

出品事業者リスト

試験調査店舗 概要

拠点の広報活動の実施報告

品目分布と販売金額

販売価格設定の考え方

消費者アンケート回答者の属性

消費者アンケート調査の調査内容

輸入業者、流通業者等への調査 調査員コメント

販売実績(個数と金額)月毎

販売実績(個別実績)月毎

個別商品毎の調査結果

出品者アンケート 集計結果

事業総括

# 事業概要

本事業は、フランスにおける販路拡大のため、現地百貨店等においてインスタ・ショップを設置し、6次産業化商品をはじめとする日本産食品の試験販売、プロモーション、アンケート調査等を行い、その結果を出品企業へフィードバックすることにより、今後の出品企業の輸出戦略・販路拡大策定に資することを目的として実施した。（平成29年度農林水産省補助事業）

# 事業概要

項目	内容
試験調査店舗	
試験調査期間 (実施日数)	平成29年11月～平成30年2月 (120日)
試験調査方法	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
参加事業者数	52社
試験販売品目	136品目
継続取引につながった商品	41品目

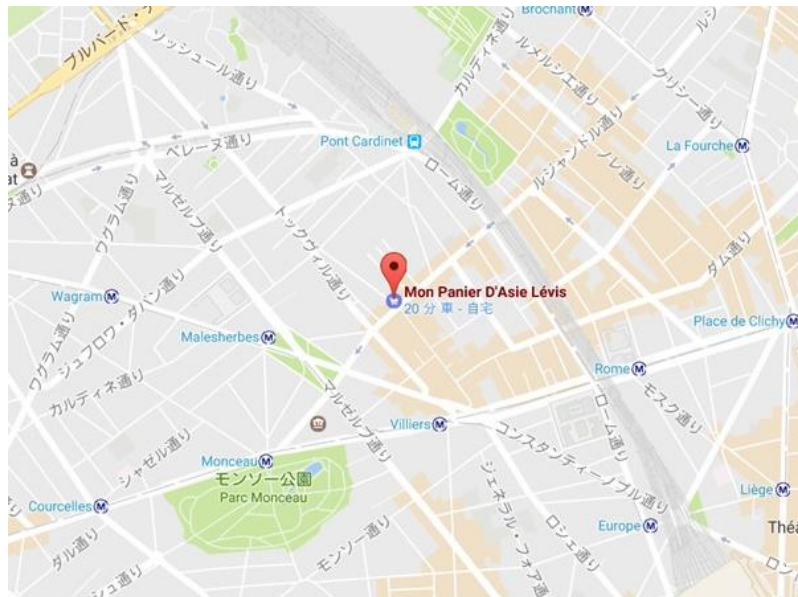
# 試験調査店舗 概要

所在地: Mon panier d'Asie (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。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。商品の使い方を説明するオリジナルレシピの開発や料理教室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: Roi de Bretagne 住所: 12 quai de la Douane, 29200 Brest

アクセス: バス停Les îles (4番線)から徒歩3分

営業時間: 9:00~21:00

店の特徴: 海の海岸沿いにあり、おしゃれな場所にある高級食品店であり、ブレスト唯一の高級食品店である。ブルターニュの特産品のほか、海外のものも多く揃える。日本のウイスキーも10種類以上置いてある。店員も日本の食材の興味がある人が多い。品揃いが多く、クリスマスには混雑。また、年に1、2回、VIPの方対象に試食がある。客層は単価が比較的高いこともあり、30代以上の所得に余裕がある層が中心。



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: Biocoop Dada 住所: 20 rue de Paradis, 75010

アクセス: 地下鉄4番線Chateau d'eau駅から徒歩5分、地下鉄7番線Poissonnière駅から徒歩7分

営業時間: 平日10:00~20:00、土曜日10:00~20:30、日曜日10:00~13:00

店の特徴: Biocoopはフランスの全地域で合計380軒以上のフランチャイズ店を持つ、有機食品を主に扱っている小売チェーンストア。フランスでは有機食品が少し高くても健康等に寄与するのであれば購入する傾向があり、日本に比べ有機食品のシェアが高い。

このようなことから、Biocoopはたまに行く専門店ではなく、有機食品に興味ある人が、普通のスーパーのように、日常的な買い物をしている場所となっている。



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: Galeries Gourmandes (17区) 住所: 2 place de la Porte Maillot, 75017 Paris,

アクセス: 1番線のPorte Maillot(ポルトマイヨ) 駅を出て徒歩3分

営業時間: 10:00~21:00

店の特徴: 多くの富裕層が居住するとともに高級ホテルが点在する17区にある高級食品店。国内外の付加価値の高い食品を展開しているとともに、日本に旅行に行ったお客様からの要望なども聞きながら、日本食品を取り扱っている。今後はさらに日本食品の展開を希望していることから、付加価値の高い日本食品が継続的販売される可能性が高い。



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 (2区) 住所: 46 rue des Petits-Champs, 75002 Paris

アクセス: 7番線-14番線のPyramides(ピラミッド) 駅を出て徒歩2分

営業時間: 火~土(10:00~20:00)、日(10:00~19:00)、月(定休日)

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。日本食に一定程度親しんでいる顧客が多い。また、パリで唯一と言ってよい、日本から輸出された青果物の適切な保管・販売が可能な店舗でもあることから、青果物等の冷蔵品の試験販売も実施可能。更に、日本人が経営する日本食レストランから絶対的な信頼を寄せられていることから、レストラン関係者を対象にした商品の試験販売も可能。



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



# 拠点での試験販売実施状況並びにイベント・広報の実施報告

## 情報発信・広報：

平成28年度、メロ広告やフリーペーパーなどを活用し、事業実施のPRと集客を行ったが、平成29年度はより周知・集客だけでなく、フランス人の食の生活様式で活用される媒体を活用し、自宅で活用する者への効果的アプローチを試みた。

また、先に紹介した平成28年度事業に好評だった拠点統一パンフレットや『MOG MOG JAPON』、SNSは引き続き活用した。

なお、「フランス人の食の生活様式で活用される媒体」については、フランスで実施された調査結果「Harris Interactive, Les sites préférés des internautes français, 2014」に基づき選定し、日本でいう「COOKPAD」のようなレシピサイトである「Marmiton」を活用した。この利用頻度が高いサイトと店頭をつなげることにより、「知る」→「使う」の間に、「使い方がわかる」が入り、より出品商品の価値訴求と利用頻度向上につながった。

## プロモーション：

拠点となる店舗において展開する商品は、基本的に日本語のみの商品であるため、平成28年度の経験を踏まえ、商品説明、レシピ、コンセプト説明、写真などを活用し、既存棚に目を引き手に取りやすい場所に掲示した。なお、平成28年度に制作、好評であった各拠点統一パンフレット（拠点地図、商品説明、取扱店舗等掲載）を活用し、異なる拠点であっても統一感を保った。

また、新たにフランス人の日常使いをしていただく有効手段として、上述したMarmitonと店頭をつなげていき、事業内容を最大限、PRおよび活用を促した。その結果、売れ個数も思った以上に伸びるとともに、本事業のコンテンツに対するアクセス数も非常に多く、Marmiton側からも「当初、想定していた以上に閲覧者が日本食に関心があるという結果になった」という意見を述べられていた。

その他、各拠点と協議し、店頭のほか必要に応じ、顧客等を対象にした試食販売会のプロモーションを行い、商品価値の訴求と継続的取引につなげるよう試みた。

## イベントの実施：

フランスでは、費用対効果及びオープニングイベント等を行う習慣がないことを踏まえ、拠点設置期間中に実施する試食を『MOG MOG JAPON』やFacebook等のSNSを活用し周知することでイベントの代替とした。

# 品目分布と販売金額

品目	11月	12月	1月	2月	総計	売上（円）
米・包装米飯	1	3	1		5	¥283,569
果実						
野菜				15	15	¥399,016
畜産物						
魚介類						
乳・乳製品						
茶	7	8	3		18	¥568,551
調味料	24	19	21		64	¥2,085,336
清涼飲料水			2		2	¥47,684
日本酒	5		2		7	¥577,743
果実加工品	1		1		2	¥44,911
野菜加工品			1	6	7	¥134,953
畜産物加工品						
水産物加工品	3	2	2		7	¥251,251
米加工品	1	6	13	9	29	¥886,840
アルコール飲料	6	1	1		8	¥492,597
その他加工品	14	22	13		49	¥897,240
合計	62	61	60	30	213	¥6,669,690

## 【消費者アンケート】

①実施方法: 現地百貨店等に設置したインスタ・ショップで、現地スタッフによる試食や商品説明を受けた消費者20人を対象に、現地アンケートスタッフが質問する等の形で調査。

②アンケート回収件数: 4,155件

・調査対象者は、性別では「女性」が約59%と多かった。

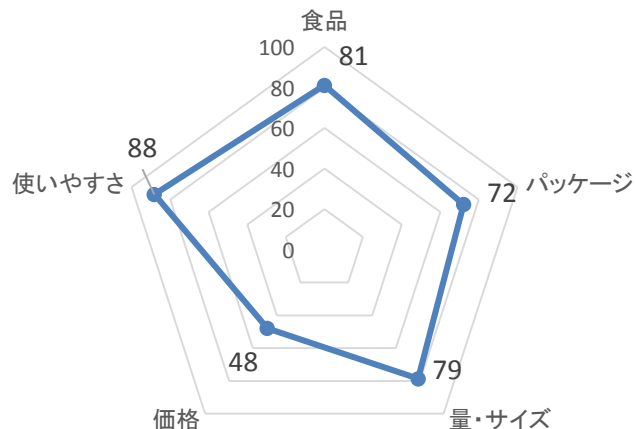
・年齢は、30代が全体の約26%と最も多く、次いで20代(約24%)が多かった。

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>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



(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。

## 【出品商品について】

試験販売を実施する商品の数及び対象品目は下記のとおり。

- ・ 試験販売数は1店舗30品目を前提に各拠点担当者の商品選定数を試験販売数とした。
- ・ 販売実施対象品目については、各拠点担当者が扱いたいと思われる日本食品を選定する。公募にて申請があった商品から、EUの規制等に合致した商品を選定し、最終的には各店舗担当者が取扱商品を選定した。

## 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
5	150	54	51.17%

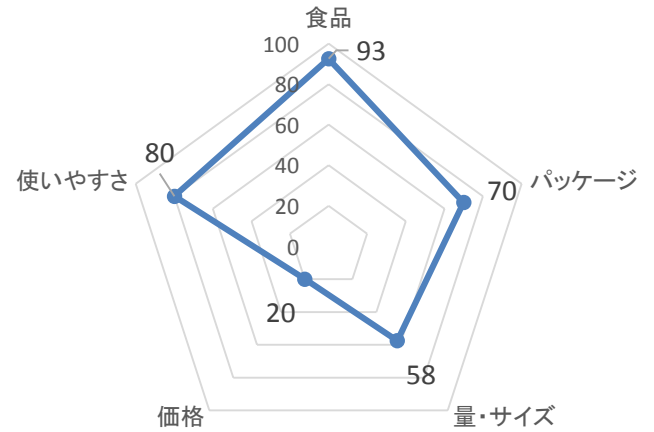
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆食感がいい ☆冷めても美味しい 賞味期限が長いので、船で輸送可能
	-評価	☆2kgの袋は日本だと一般的だが、フランス人にとっては多い ☆フランスの米と比べて、価格が高い

商品別コメント	<p>白米:種類が少し異なるが、フランス人はよく米を食べているので、馴染みやすい。香り、触感がいい。</p> <p>玄米:(フランスの玄米と比べて)食べやすい。健康に良さそう。</p>
---------	--

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- 内容量について、大きい袋は環境に優しくいいといった意見もあったが、フランス人は毎日食べないため、1~2kgより、500g位の袋の方が使いやすいことがわかった。
- フランスの米と日本の米は食感が異なるが、ほとんどの回答者には日本米のもちもちとした食感が好評だった。
- フランスには、米は安いイメージがあるので、価格が高いといった意見が多かった。



## 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
15	450	415	92.22%

### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

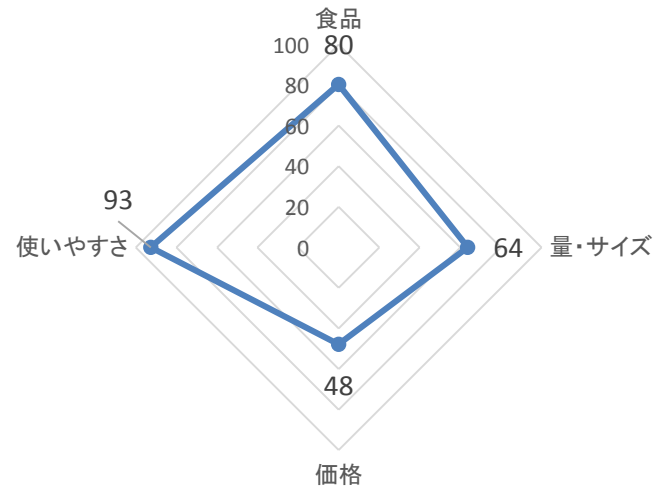
品目全体に関する主なコメント	+評価	☆味・食感がいい ☆新鮮 ☆調理が簡単
	-評価	☆少し高い

商品別コメント

きのこ類: フランスにも、様々な種類のきのこがあるので、馴染みやすい。  
その他の野菜: 目新しさがあって、いい。

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・ほとんどの野菜は加工食品と比べて、見た目でもわかりやすいので、好評だった。
- ・また、レシピを提供したが、きのこ等はフランスにもあるので、使い方が想像しやすい。
- ・フランスの野菜が日本と比べて安いので、場合によっては価格が高く感じられることがあった。

## 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
18	540	402	71.81%

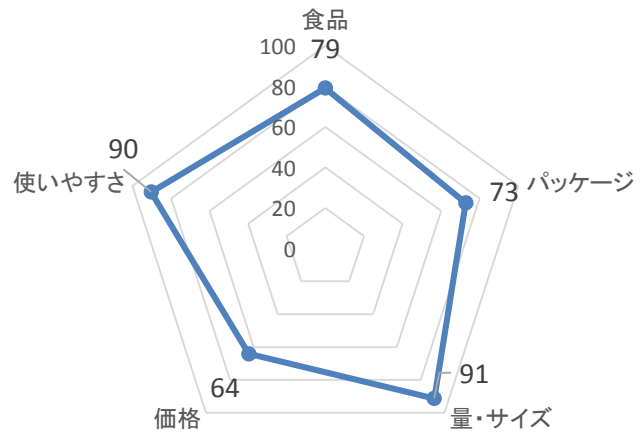
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆香りがいい ☆飲みやすい 賞味期限が長いので、船で輸送可能。
	-評価	☆商品によって、パッケージでお茶だとわからない

商品別コメント	抹茶:お菓子作りに使いたい。 玄米茶、ほうじ茶:美味しい、香りがいい。
---------	--

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・有機のお茶は人気があり、有機にしては価格は高くないといった意見もあった。
- ・抹茶の認知度が高く、抹茶を使ったお菓子もパリにあるので、自分で作りたい消費者に人気だった。
- ・フランス人はよく紅茶、緑、コーヒー等を飲むので、馴染みやすい商品である。

## 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
64	1920	1343	69.45%

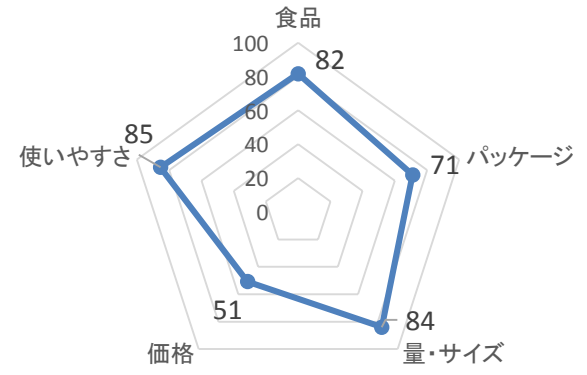
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆味わいが深い ☆使い方が簡単 ☆ガラス瓶がいい 賞味期限が長いので、船で輸送可能。
	-評価	☆フランスにあるものと比べて、価格が少し高い

商品別コメント	醤油: 認知度が高く、すでにたまに家庭で使っている消費者が多い ポン酢: サラダのドレッシング等、色々な料理に使いそう 黒酢: 質がいいが、フランスにあるものと比べて高い
---------	---

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・調味料は使い方が簡単なので、手に取りやすい商品であることがわかりました。
- ・醤油は認知度が高い一方、第三国産や大手メーカーの安い商品がフランスに普及しているため、価格が高く感じられる傾向がある。
- ・ぽん酢は醤油と比べてあまり知られていないが、試食で好評だった。

## 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
2	60	38	63.33%

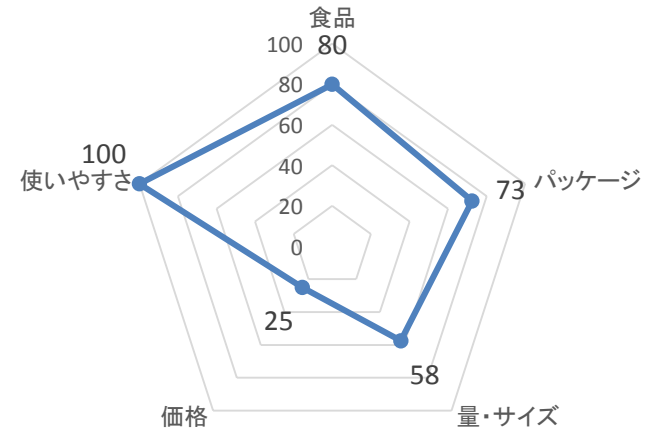
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆優しい味、美味しい ☆馴染みやすい
	-評価	☆高い

商品別コメント	生姜湯:パッケージが日本的でかわいいが、プラスチックが良くない。飲み物は馴染みやすい。価格に対して、量が少ない。
---------	--

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・飲み物なので、使う機会が多く、利用シーンが想像しやすい。
- ・パッケージにプラスチックの使用が好まれない傾向がある。

## 日本酒・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
15	450	259	59.89%

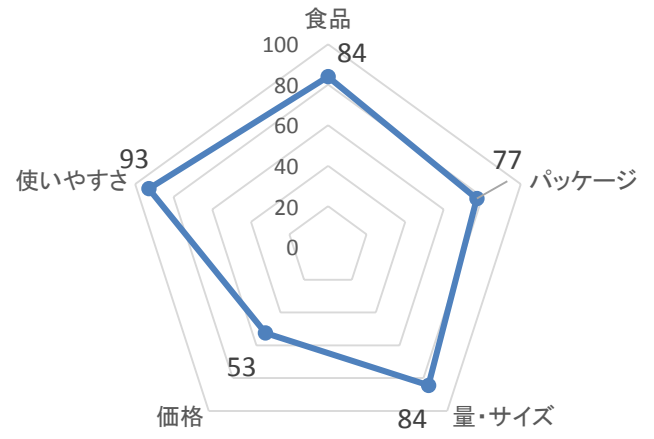
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆飲みやすい ☆瓶がきれい 賞味期限が長いので、船で輸送可能。
	-評価	☆商品によって、少し高い

商品別コメント	リキュール: 柚子の香りが非常にいい。食前酒として飲みやすい。価格が高い。 焼酎: 少し強い。食後酒に。 日本酒: 思っていたより軽い、飲みやすい。
---------	--

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・日本酒は強いアルコールのイメージがあるので、知らない人には手が少し出にくいですが、試飲で好評だった。
- ・フランスでは、ウイスキー等の強いアルコールは価格が高いため、消費者は特に驚かないが、リキュール等、食前酒用のものは比較的安いイメージがあるので、価格が高く感じられた。



## 果実加工品

### <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
2	60	30	50%

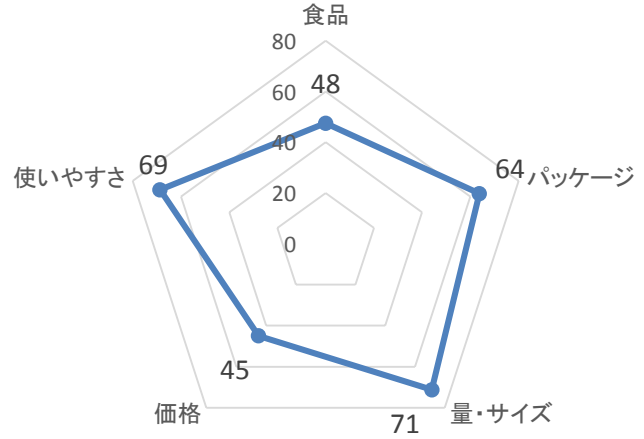
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆美味しい ☆パッケージは中身が見えていい
	-評価	☆味が独特で、慣れない

商品別コメント	梅干し: 酸味が強いので、好き嫌いが分かれる。
---------	-------------------------

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・梅干しは認知度があまりなくて、試食で意見が分かれていた。
- ・パッケージは透明で、中身が見えるので、安心。

## 野菜加工品

### <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
7	210	154	58.06%

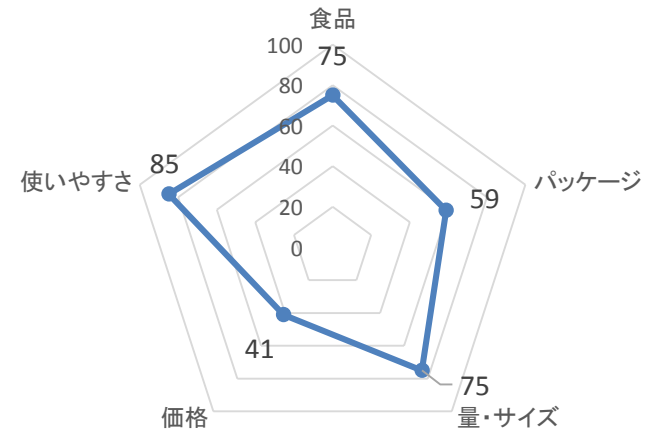
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆美味しい、食感がいい ☆おつまみとして
	-評価	☆平らなパッケージより、瓶の方がいい ☆高い

商品別コメント	漬物:味のバランスが非常にいい。すぐ食べれる。 何と合わせればいいのか、提案が欲しい。
---------	--

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・フランス人はピクルスに馴染みがあるが、日本式の漬け物はあまり知られていない。試食や料理の提案が必要。
- ・パッケージは透明なのでいいが、フランスのピクルスはプラスチックの袋ではなく、瓶に入っているため、パッケージでは何の商品がわかりにくい。

## 水産物加工品

### <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
7	210	170	81.30%

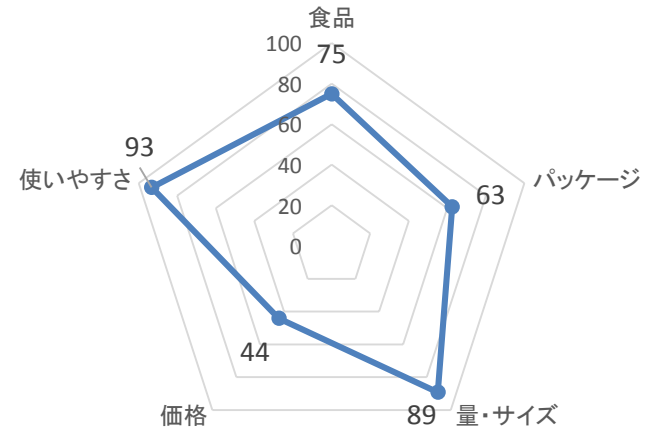
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆美味しい ☆おつまみとして
	-評価	☆プラスチック容器が安っぽい ☆おつまみにしては、高い

商品別コメント	焼きのり: フランスでも売っているの、馴染みがある。厚みがあって、いい。 味付け海苔: ポテトチップスの代りになれる。ピリ辛で美味しい。 海苔の佃煮: トーストやクラッカーに塗って食べたい。優しい味。
---------	--

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・フランス人は元々海藻をあまり食べる習慣がないが、最近は寿司等の人気で、抵抗を示す消費者が減った。
- ・料理に入れるより、簡単なおつまみとして使いたい消費者が多かったが、そういう使い方合わない価格だといった意見もあった。

## 米加工品

### <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
29	870	591	70.37%

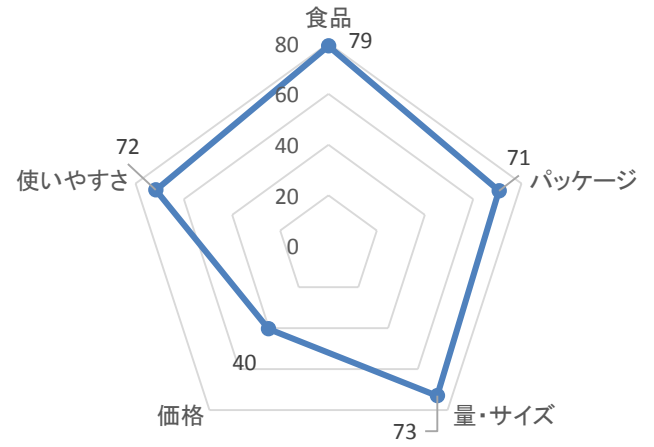
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆食感がいい ☆いつもと違うお菓子でいい
	-評価	☆見た目で何の商品かわからない ☆量に対して、価格が高い

商品別コメント	煎餅:クラッカーに似ているので、馴染みやすい。カリカリした食感がいい。高い。 角餅:見た目で食品だとわからない。素朴な味で美味しい、食感もいい。
---------	---

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・餅の認知度があまりなく、甘いもの(大福等)をイメージする消費者が多い。
- ・煎餅は食前酒のおつまみとして、クラッカーの代わりに使いたいと回答した人が多かった。ただ、一枚一枚のサイズが少し大きいといった意見があった。

## その他加工品

### <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
49	1470	1119	75.96%

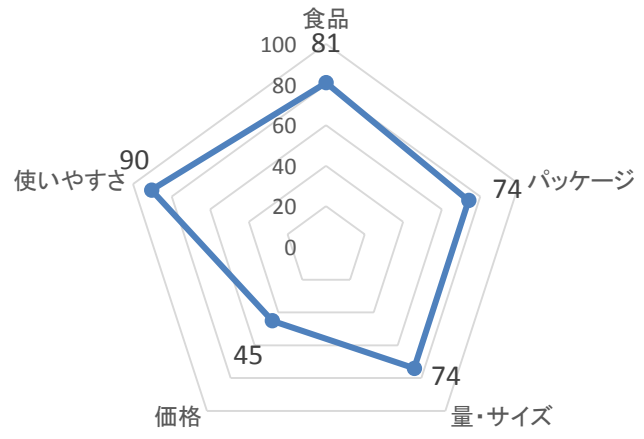
### <消費者及び専門家コメント> 消費者は☆印

品目全体に関する主なコメント	+評価	☆美味しい ☆パッケージが日本的でいい
	-評価	☆価格が高い

商品別コメント	<p>麺類: 舌触りがいい。調理が簡単。一袋の量が少ない。</p> <p>和菓子(羊羹): マロングラッセに似ている。甘すぎなくておいしい。</p>
---------	--

### <消費者アンケート>

※「受け入れられる」と回答した方の割合(%)



### <品目別総評>

- ・麺類は使いやすいので、好評だったが、フランスには、パスタ系は安いイメージがあるので、価格が高いと感じられた。
- ・小型羊羹はサイズがおやつにぴったりと好評だった。



# (参考)個別商品のモニタリング結果

会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農商 工連 携	その他	現地販売単 価	日本円換 算 130yen=1 eur	入荷 個 数	販売個 数	販売済金額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引 の有無
1 株式会社ヤマヒサ	香川県	調味料	調味料・ソース・香辛料	杉桶仕込醤油うす口				€ 9.90	¥1,287	30	18	€ 178.20	¥23,166	醤油の認知度が高く、進めやすい。ただ、醤油でも色々な種類があることまで知らないため、日本食材に特化している当店であれば、種類ごとの説明書を置いてもいいのではと思われた。	フランス人がよく知っている日本食材の一つであり、木の桶で仕込んでいるなど、こだわって作っていることがフランス人には受け入れられる(商品の横に商品概要があるのがよい)	無
2 株式会社ヤマヒサ	香川県	調味料	調味料・ソース・香辛料	杉桶仕込醤油こい口				€ 9.90	¥1,287	30	21	€ 207.90	¥27,027	醤油の認知度が高く、進めやすい。ただ、醤油でも色々な種類があることまで知らないため、日本食材に特化している当店であれば、種類ごとの説明書を置いてもいいのではと思われた。	他の商品と比べて味は良い。また、原料や製法に非常にこだわっていることがよく伝わった。	有
3 株式会社村岡総本舗	佐賀県	その他加工品	菓子	小型小城羊羹(本練り)				€ 2.99	¥389	30	30	€ 89.70	¥11,661	サイズが小さく、値段も気軽に買ってもらえる価格。パッケージデザインは日本らしくきれいで、ちょっと買うには価格、サイズともいいのではないかと。	大きさ、値段も手ごろで、試しに買うのには買やすい。パッケージデザインがきれい。もう少し大きいサイズがあっても良いと思われる。	無
4 株式会社村岡総本舗	佐賀県	その他加工品	菓子	小型小城羊羹(挽茶)				€ 2.99	¥389	30	30	€ 89.70	¥11,661	サイズが小さく、値段も気軽に買ってもらえる価格。パッケージデザインは日本らしくきれいで、ちょっと買うには価格、サイズともいいのではないかと。	大きさ、値段も手ごろで、試しに買うのには買やすい。パッケージデザインがきれい。もう少し大きいサイズがあっても良いと思われる。	有
5 株式会社村岡総本舗	佐賀県	その他加工品	菓子	小型小城羊羹(小倉)				€ 2.99	¥389	30	28	€ 83.72	¥10,883.60	サイズが小さく、値段も気軽に買ってもらえる価格。パッケージデザインは日本らしくきれいで、ちょっと買うには価格、サイズともいいのではないかと。	大きさ、値段も手ごろで、試しに買うのには買やすい。パッケージデザインがきれい。もう少し大きいサイズがあっても良いと思われる。	有
6 利守酒造株式会社	岡山県	日本酒	飲料	酒一筋純米吟醸金麗				€ 14.95	¥1,944	30	22	€ 328.90	¥42,757	だいたい日本酒がしらはじめているため、興味関心を抱くケースが多く、試飲を進めても手に取ってくれる人が多かった。	常飲するには値段は10ユーロくらいが適当だと思われるが、ちょっとしたパーティなどにはとてもよい。味もすっきりとシラベルも好まれる。	無
7 坂元醸造株式会社	鹿児島県	調味料	調味料・ソース・香辛料	黒酢すし酢300ml				€ 11.00	¥1,430	30	13	€ 143.00	¥18,590	寿司はフランス人もよく知っているが、商品名が少し難し。酢なので、すし以外に使用できることを、何らかの形で伝える必要があるのではないかと。	デザインが値段から見て少し地味。お酢の割には酸味がなくまろやか。黒酢というのは珍しい。	無
8 平和麺業株式会社	三重県	その他加工品	麺類	そうめん侍(つゆ付き)				€ 4.50	¥585	30	28	€ 126.00	¥16,380	他のアジア製の麺類に比べると高いが、「日本製」であれば納得。パッケージの表面の写真は分かりやすく評判が良い。	パッケージに写真があるのが分かりやすい。日本製であることが伝わる商品である。つゆがついているので、すぐに食べられておいしい。	無
9 平和麺業株式会社	三重県	その他加工品	麺類	そば侍(つゆ付き)				€ 4.50	¥585	30	30	€ 135.00	¥17,550	パッケージ表面の写真は分かりやすく良い。つゆが付属されているので、つゆを別途買う必要がなく、売りやすい。	麺とつゆが一緒になっているので、調理がしやすく便利。初めて(試しに)買う時に買やすい。パッケージが日本的で良い。写真が分かりやすく良い。フランス語での説明がもつとあると良い。	有
10 株式会社高橋商店	香川県	調味料	調味料・ソース・香辛料	国産原料で作ったほんす・香辛料				€ 12.95	¥1,684	30	16	€ 207.20	¥26,936	商品パッケージのデザインが、値段に対してあまり高級感がない。ゆずのイラストやデザインを入れたほうが良い。しょうゆよりはポン酢のほうが人気があるので、扱いやすい。	ロゴの字体がポップで好き(若い人)という意見が聞かれた。味は好評だったが、容量はもう少し少ない方が手にしやすい。	有
11 国友農園	高知県	茶	飲料	りぐり山茶宙				€ 22.50	¥2,925	30	11	€ 247.50	¥32,175	他のお茶との違いや特徴を分かりやすくした方が良い。パッケージはシンプルで良いが、逆にあまりインパクトがないと捉えられる一面もある。	お茶の淹れかたの説明を書いてほしい。値段が高い。パッケージが少し暗い。香りや味は良い。	無
12 有限会社藤本米穀店	島根県	米・包装米飯	米	島根県雲南市プレミアムつや姫「たたら燻米」2kg				€ 29.00	¥3,770	30	13	€ 377.00	¥49,010	フランス人にとっては、2kgでもサイズが大きすぎる(お米を日常的に食べないため)。スーパーでは1kg箱が最大)。500gや、最大でも1kgくらいでないと買いきらない。	値段が高すぎる。1人暮らしの人には2kgは大げさすぎる。パッケージのデザインはきれいな。	無
13 合資会社八丁味噌	愛知県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機赤出し味噌カップ300g				€ 13.00	¥1,690	30	26	€ 338.00	¥43,940	パッケージも大きさも丁度よい。味もフランス人に受け入れられる。	フランスにある味噌の中では味が特徴的で珍しい。こだわった製法であることがパッケージで感じられる。味は美味しい。	無
14 合資会社八丁味噌	愛知県	調味料	調味料・ソース・香辛料	三河産大豆八丁味噌カップ300g				€ 11.50	¥1,495	30	30	€ 345.00	¥44,850	パッケージも大きさも丁度よい。味が濃すぎる。赤だしの方がフランス人には受け入れられる。	美味しい、サイズもちょうどよい。今後色々なレシピ展開をしてもらえると、非常によい。	無
15 合資会社八丁味噌	愛知県	調味料	調味料・ソース・香辛料	三河産大豆八丁味噌のパウダー2g×10袋				€ 6.90	¥897	30	25	€ 172.50	¥22,425	値段、サイズ、使いやすさ(パウダー)がよく、取り扱いやすい	粉状なので使いやすい。味噌＝スープというイメージを持っていたが、この商品はその他料理への汎用性が高い	無

# (参考)個別商品のモニタリング結果

会社名	所在地(都道府県)	品目	名称	商品名	六次化	農工商連携	その他	現地販売単価	日本円換算 130yen=1 eur	入荷数	販売個数	販売済金額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引の有無
株式会社 16長崎五島うどん	長崎県	調味料	調味料・ソース・香辛料	五島うどんがおいしく頂けるあごつゆ				€ 11.90	¥1,547	30	26	€ 309.40	¥40,222	うどんのつゆだけでなく、アボガドのサラダで試食を行ったところ好評だった。	パッケージは上品そうで良い。うどんなどとセットで売ったほうが、初心者で購入しやすい。味は美味しい。	無
株式会社 17長崎五島うどん	長崎県	その他加工品	麺類	五島手延べうどん				€ 6.90	¥897	30	25	€ 172.50	¥22,425	クオリティーが高い商品だと思う。パッケージが美しい。	パッケージは上品で日本の美しさが感じられる。味は美味しい。もう少し量があると嬉しい。	無
株式会社 18名古屋食糧	愛知県	その他加工品	麺類	米粉で作った麺うどんタイプ				€ 4.50	¥585	30	17	€ 76.50	¥9,945	中身が見えるのは良いが、もう少しパッケージ高級感を出しても良いのでは？グルテンフリーであることを分かりやすく明記したほうが良い。	舌触りなどはとても良いが、量が少ない。パッケージが透明で中身が見えるのが良いが、少し安っぽい。	無
株式会社 19名古屋食糧	愛知県	その他加工品	麺類	米粉で作った麺きしめんタイプ				€ 4.50	¥585	30	18	€ 81.00	¥10,530	中身が見えるのは良いが、もう少しパッケージ高級感を出しても良いのでは？グルテンフリーであることを分かりやすく明記したほうが良い。	中身が見えるのは良いが、パッケージの質が良いとは思わない。量が少なすぎ。グルテンフリー版フィットチーネになる。	無
有限会社 20船坂酒造社	岐阜県	アルコール飲料	飲料	ゆず兵衛				€ 29.50	¥3,835	30	13	€ 383.50	¥49,855	価格がやや高めを感じるが、ゆず自体は人気なのでゆずのお酒であることを分かりやすいように、ゆずのイラストが描いてあると良い。	値段が高い。15ユーロくらいなら良い。普段飲む用には買わないが、ギフト使いならよい。柚子と言うことを、もう少しはっきり表記できると良い。	無
株式会社 21おさだ製茶	静岡県	茶	飲料	有機抹茶はまなす				€ 13.50	¥1,755	30	25	€ 337.50	¥43,875	有機なのに、有機ではない普通の抹茶と価格が変わらないので、手に取ってもらいやすい。デザインがきれい。	デザインはきれい。有機の抹茶にしては安い。お茶のパッケージとしては珍しいので、もう少し抹茶とわかる表現があると望ましい。	有
株式会社 22おさだ製茶	静岡県	茶	飲料	有機抹茶入玄米茶【ふっくら玄米衛】				€ 8.50	¥1,105	30	25	€ 212.50	¥27,625	緑茶以外のお茶はあまり知られていないが、飲みやすい。パッケージもきれいで、商品の質が良い。	パッケージがかわいい。緑茶に比べ優しく飲みやすい。	有
株式会社 23おさだ製茶	静岡県	茶	飲料	有機ほうじ茶【こん香り焙次郎】				€ 9.90	¥1,287	30	24	€ 237.60	¥30,888	緑茶以外のお茶はあまり知られていないので、販売時に試飲が出せると良い。パッケージもきれいで、商品の質が良い。クリスマスのプレゼントとして販売しようと考えている。	量から見たらリーズナブル。他のお茶と明らかに味も異なり香り豊かである。	無
株式会社 24菊池酒造株式会社	岡山県	日本酒	飲料	燦然純米大吟醸				€ 65.00	¥8,450	30	14	€ 910.00	¥118,300	価格が高すぎる。フランスのどのような食事・食材と合わせて飲むのが良いか、具体的な提案をしたほうが良い。(酒類全般)	デザインが安っぽく感じる。ラベルの金のシールとフタが値段に釣り合わない。値段が高い。	無
株式会社 25菊池酒造株式会社	岡山県	日本酒	飲料	燦然特別純米雄町				€ 29.00	¥3,770	30	15	€ 435.00	¥56,550	フランスのどのような食事・食材と合わせて飲むのが良いか、具体的な提案をしたほうが良い。(酒類全般)	パッケージデザインが暗い。白いキャップが安っぽく感じる。日常的に飲まないなので、瓶はもっと小さいほうが良い。	有
株式会社 26ヤマキ	埼玉県	調味料	調味料・ソース・香辛料	国産有機玄米味噌カツ300g				€ 12.50	¥1,625	30	24	€ 300.00	¥39,000	味噌汁を知っている人が結構いるため、逆に詳しい説明が必要。ただ、他の味噌を知っている人から評判が良く、今まで食べた中で一番美味しいという方もいた。	味噌汁の作り方をラベルに入れたほうが良い。美味しいという声は多数。	無
株式会社 27ヤマキ	埼玉県	調味料	調味料・ソース・香辛料	国産有機醤油150ml				€ 8.50	¥1,105	30	22	€ 187.00	¥24,310	サイズが小さく、醤油を頻繁には使わないフランス人が試しに買うにはちょうど良い。	他の醤油に比べて、薄味で良い。値段が少し高いが、有機商品で質が良いので、刺身などに使う分には良い。日本食をよく食べる人にとっては、それほど高く感じないが、あまり日本食を知らない人には少々高く感じる。	無
株式会社 28五條酒造株式会社	奈良県	日本酒	飲料	五神大吟醸山田錦				€ 69.00	¥8,970	30	14	€ 966.00	¥125,580	価格が高すぎる。フランスのどのような食事・食材と合わせて飲むのが良いか、具体的な提案をしたほうが良い。(酒類全般)	値段が高すぎる。特別なプレゼント用なら考えるが、普段用には買わない。何の料理と合うか教えてほしい。ボトルのデザインは高級感があって良い。	無
株式会社 29ベル食品株式会社	北海道	調味料	調味料・ソース・香辛料	北海道ぶた井のたれ				€ 5.00	¥650	30	15	€ 75.00	¥9,750	味自体は美味しいが、フランスでは宗教上、豚肉関連のものを食べられない人も多いため、買う人が限られると思う。どうやって豚井を作ったら美味しくできるか、ラベルに書いてあると良い。	値段はお手頃。使い方は簡単だが、豚肉を食べないので買わない。豚肉以外のアレンジも教えてほしい。牛肉や鶏肉も使えるのか？商品の中身が分かるようにラベルをもう一工夫したほうが良い。	無
株式会社 30高砂醤油本店	島根県	調味料	調味料・ソース・香辛料	出西しょうがしょうゆ(しゅっさいしょうがしょうゆ)				€ 8.90	¥1,157	30	22	€ 195.80	¥25,454	商品パッケージにショウガのデザインをもう少し分かりやすく入れたほうが良い。	値段が高い。何風味の調味料なのか分かりづらい。ショウガのイラストがあったほうが良い。ボトルが四角いので収納しやすい(寝かせても冷蔵庫に入られる)。	無

# (参考)個別商品のモニタリング結果

会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農商 工連 携	その他	現地販売単 価	日本円換 算 130yen=1 eur	入荷 個 数	販売個 数	販売済金額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引 の有無
1 株式会社 ヤマヒサ	香川県	調味料	うすくちしょう ゆ	杉桶仕込醤油うす 口				€ 9.57	¥1,244	30	16	€ 153.12	¥19,906	醤油について興味関心が強く、認知度も高いため、美味しいが、少ししょっぱいので、かける量に気をつけたいといけな。醤油を入れる容器などがあるとよい。		無
2 株式会社 ヤマヒサ	香川県	調味料	こいくちしょう ゆ	杉桶仕込醤油こい 口				€ 11.37	¥1,478	30	17	€ 193.29	¥25,128	醤油について興味関心が強く、認知度も高いため、展開しやすいが、薄口・濃口など種類がたくさんあることを知らないで、その説明が必要	色の濃淡だけでなく、塩分の違いがあることは知らなかった。とてもおいしい。	無
3 鳥居食品 株式会社	静岡県	調味料	ウスターソー ス	ウスターソース				€ 7.77	¥1,010	30	20	€ 155.40	¥20,202	ブルターニュ地方はイギリスに近いので、ウスターソースに馴染みがあるため、受け入れられやすい。	美味しい。味はいいが、ソース自体がもう少し濃厚でもいいのでは。	無
4 鳥居食品 株式会社	静岡県	調味料	中濃ソース	カレー専用スパイ スソース				€ 6.82	¥887	30	30	€ 204.60	¥26,598	フランスにはない商品であるが、ほどよく辛みがあるので、辛いものが好きな顧客向けにいい	後味が辛いけど、美味しい。色々な使い道があるので、用途が広がる	無
5 利守酒造 株式会社	岡山県	日本酒	日本酒(純米吟 醸)	酒一筋 純米吟醸 金麗				€ 14.58	¥1,895	30	21	€ 306.18	¥39,803	小さめの瓶なので、初めて日本酒を購入される顧客におすすりできる	日本酒はアルコール度数がもっと高いと思っていた。非常に飲みやすい。	無
6 飛驒山椒	岐阜県		粉山椒	山椒粉				€ 14.03	¥1,824	30	21	€ 294.63	¥38,302	店のスパイスコーナーで山椒をすでに売っているが、パウダーなので、使い方が簡単に展開しやすい	レモンみたいな香りがする。パスタにかけるには良さそう。	無
7 株式会社 高橋商店	香川県	調味料	しょうゆ加工 品	国産原料で作った ぼん酢				€ 14.69	¥1,910	30	18	€ 264.42	¥34,375	ボン酢はあまり見たことがないが、フランス人は柑橘系が好きなので好まれる可能性もある	そのまま使いやすい。柑橘を入れるのであれば、もっと柑橘の味と香りが強い方がいい。	無
8 合資会社 八丁味噌	愛知県	調味料	有機豆みそ	有機 八丁味噌 カップ300g				€ 12.80	¥1,664	30	22	€ 281.60	¥36,608	伝統的な作り方の説明に興味がある顧客が多いので、しっかりアピールするには非常にいい商品である	製造工程がワインの製造工程に近くて、面白い。おいしい。	無
9 合資会社 八丁味噌	愛知県	調味料	豆みそ粉末	三河産大豆 八丁 味噌のパウダー 2g×10袋				€ 6.26	¥814	30	20	€ 125.20	¥16,276	パウダー状が使いやすいが、非常に珍しい。ほとんどのフランス人が作りたがるのは味噌汁なので、パウダーの使い方を一緒に説明する必要あり。	コーヒーみたいな良い香り。味噌とパウダーの使い分けを教えてください。	無
10 株式会社 長崎五島 うどん	長崎県	その他加 工品	つゆ(希釈 用)	五島うどんがおい しく頂けるあごつ ゆ				€ 13.74	¥1,786	30	24	€ 329.76	¥42,869	希釈用なので、少し高くても量をたくさん使わないのを想定して納得する客が多い。	飛魚のスープは珍しい。しょっぱすぎないで美味しい	無
11 株式会社 長崎五島 うどん	長崎県	その他加 工品	手延べうどん	五島手延うどん (国産)				€ 7.11	¥924	30	29	€ 206.19	¥26,805	パスタのように簡単にできるので、使い方が想像しやすい。	パッケージが日本っぽくてきれい。椿油を使うパスタは珍しい。高級感がある。	在
12 山元酒造 株式会社	鹿児島県	アルコール 飲料	リキュール (発泡性)	薩摩スパークリン グゆずどん				€ 21.00	¥2,730	30	14	€ 294.00	¥38,220	飲みやすくてパーティ等いい商品だが、値段は割高なので、短時間では売れない。これからクリスマス時期が来るので、そういうタイプの商品の売り上げが上がる見込みあり。	飲みやすい。高いので、気軽にたまたま購入するスーパーリングではなく、特別な日にしか飲めない	無
13 山元酒造 株式会社	鹿児島県	アルコール 飲料	焼酎	蔵の神				€ 23.75	¥3,088	30	11	€ 261.25	¥33,963	瓶のデザインが面白いが、焼酎自体の味に慣れていないフランス人にとっては、飲みづらい。	ウオッカみたいで、強い。どんな飲み物と混ぜてカクテルできるかわからないので提案がほしい。飲み方がわかれば面白い。	無
14 有限会社 船坂酒造 店	岐阜県	アルコール 飲料	リキュール	ゆず兵衛				€ 30.00	¥3,900	30	21	€ 630.00	¥81,900	フランス人は柑橘系が好き。瓶のデザインが非常にきれいで、箱もついているので、プレゼントを探しに来る顧客にはぴったり	フレッシュで飲みやすい。瓶とラベルのデザインで高級感が出る	無
15 株式会社 おさだ製 茶	静岡県	茶	有機抹茶	有機抹茶はまなす				€ 12.70	¥1,651	30	12	€ 152.40	¥19,812	パッケージが素敵であり、高級食材を求めるお客のニーズにあっているように思われるが、飲み方などを一緒に提案する必要あり	抹茶は非常に興味あるが、使い方がわからない。缶のデザインがよい。	無
16 株式会社 おさだ製 茶	静岡県	茶	有機抹茶入 玄米茶	有機抹茶入玄米 茶【ふっくら玄米 衛】				€ 8.63	¥1,122	30	11	€ 94.93	¥12,341	緑茶以外のお茶を知らないため、健康志向など、新しい訴求ポイントが必要	飲みやすい。玄米茶がどのようなお茶なのか、わからない。	無

# (参考)個別商品のモニタリング結果

会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農工 連携	その他	現地販売単 価	日本円換 算 130yen=1 eur	入荷 数	販売個数	販売済金額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引 の有無
17 株式会社 室次	福井県	調味料	粉末醤油	天然醸造醤油パウ ダー				€ 7.87	¥1,023	30	12	€ 94.44	¥12,277	珍しいのはいいが、この商品は客にとって不思議すぎるかもしれない。フランス人はほとんど醤油のことがわかるが、毎日使わないので、パウダーにするメリットがわかりにくい。	普通の醤油との使い分けがわからない。しょっぱい味は感じるけど、あまり醤油っぽくない。通常の醤油の瓶より、量が少なく見える	無
18 株式会社ヤ マキ	埼玉県	調味料	有機米みそ	国産有機玄米味噌 カップ300g				€ 12.04	¥1,565	30	23	€ 276.92	¥36,000	有機の味噌は珍しいので、訴求しやすい。味噌を知っている人も多いので展開しやすい	美味しい。有機や製法などこだわっているの、納得できる。	無
19 株式会社 遠藤製館	東京都	その他加工 品	有機こしあん	有機パウチこしあん				€ 7.11	¥924	30	27	€ 191.97	¥24,956	フランス人の豆のイメージは甘くなく、肉等と共にメインディッシュで出てくるもののだが、川瀬監督の「あん」に出ているとら焼きに入っているものと同じだと説明したら、受け入れられやすくなった。今後の展開が面白い。	甘すぎなくておいしい。いつもパンに塗っているチョコレートペーストより身体に良さそう。豆をデザートに使うのは不思議だが、創造していた豆の味と違うので、美味しい	無
20 株式会社や まよし	大分県	その他加工 品	乾しいたけ	別産産原木椎茸使用 パウダー				€ 16.59	¥2,157	30	18	€ 298.62	¥38,821	価格に対しては、包材が少し安っぽいので、高級品として売りにくい。店で売っているほとんどのスパイス等のパウダーは瓶がきれいなラベルが貼っているメタル缶になっている。	面白いけど高い。新鮮なきのこの方が安い、簡単に手に入るの、わざわざパウダーを買う必要がないと思うので、使い方やメリットを一緒に伝えてほしい。	無
21 熊代農園	奈良県	果実加工 品	有機梅干し	有機梅干し				€ 13.27	¥1,725	30	11	€ 145.97	¥18,976	健康志向によりが、フランス人にこの酸味が受け入れられるか、工夫が必要	美味しい。健康によさそう。かなり酸っぱいので、どう使っていくかわからない。	無
22 七福醸造株 式会社	愛知県	調味料	しろしょうゆ加 工品	有機白だし				€ 24.46	¥3,180	30	25	€ 611.50	¥79,495	白い醤油をベースにしたのは初めて聞いた。うま味があり黒い醤油より柔らかな味がするので、受け入れられやすいのでは。	きれいな色でおいしい。スープなどに入れてもよい。肉や魚とも相性がよさそう。	無
23 桜井食品株 式会社	富山県	その他加工 品	有機パン粉	有機育ち パン粉				€ 6.16	¥801	30	13	€ 80.08	¥10,410	パン粉はフランスにもあるが、粒が大きくフランスでは珍しい	フランスでもパン粉があるので、違いの説明が必要。ただ、なじみがあるので、使い方などは理解できる。	無
24 株式会社高 橋製茶	大分県	茶	有機玉緑茶	有機緑茶 吉四六の 里 T-03				€ 15.64	¥2,033	30	10	€ 156.40	¥20,332	有機の緑茶というのがポイントであり、いま、店頭にないので品ぞろえとしては面白い	緑茶はよくなっているが、有機であっても少し高い気がする。この値段だとお茶のように頻繁には飲めない。	無
25 株式会社吉 田屋海苔	熊本県	水産物加 工品	味のり	PETわさび味のり				€ 11.37	¥1,478	30	30	€ 341.10	¥44,343	そのままか切るだけで使えるので、忙しい人にとっても使いやすい。味が付いているので、海藻そのものではなく、海藻を基に作られたおつまみ菓子に近い	おつまみとして、そのままでも食べられる。ピリ辛で美味しい。サクサクでチップスみたい	無
26 株式会社吉 田屋海苔	福岡県	水産物加 工品	焼のり	焼のり厚漕き・半切40 枚				€ 19.43	¥2,526	30	13	€ 252.59	¥32,837	量が多いが、高いので、手が出ない客が多い。フランス人が海苔を使うのは巻き寿司ぐらいなので、もう少し量が少ないもの考えた方がいい	巻き寿司に使いたい。高い。日常的に海藻を食べないが海苔はお寿司で食べ方はわかる。	無
27 株式会社 岡田武市商 店	香川県	水産物加 工品	海苔佃煮	希少糖入り海苔佃煮				€ 11.75	¥1,528	30	28	€ 329.00	¥42,770	ブルターニュ地方の人は海藻に慣れているので、黒い色でも抵抗を感じない。とてもこだわった商品。	非常に美味しい。パンに塗ったり、メインの横にお皿に置いて、一緒に食べたとしても美味しい。ペーストみたいになっているので、塗りやすい	無
28 株式会社宮 崎本店	三重県	アルコール 飲料	麦焼酎	本格麦焼酎「久寿」				€ 29.58	¥3,845	30	21	€ 621.18	¥80,753	焼酎に慣れていないので、飲み方がわからない客が多いが、日本酒より目新しさや使いやすさがあるので、今後期待できる商品。	味が強いイメージ。日本酒と飲み方が違うので、提案次第ではパーティなどで使えそう。	無
29 伊之助製麺 株式会社	佐賀県	その他加工 品	干しそば	伊之助 石臼そば300 g				€ 5.59	¥727	30	30	€ 167.70	¥21,801	ブルターニュ地方でもそば粉がよく使われているので、馴染みやすい商品だ。また、麺類はパスタと同じ使い方になっているので、調理方法などは想像しやすい。	そば粉のパスタは見たことない！面白い！。麺つゆを使わなくても、そばの香りが効いているので、美味しい	有
30 坂元醸造株 式会社	鹿児島県	調味料	黒酢	有機米黒酢				€ 29.38	¥3,819	30	10	€ 293.80	¥38,194	酢を飲む文化がないので、製法や有機、健康志向で訴求することになる。また提案力が必要な商品。	ビネガーがあるので理解できるが、価格が高い。お酢といってもまるやかであるが、どのように使ったらいいかわからないので、使い方を教えてほしい。	無
31 株式会社宮 崎本店	三重県	アルコール 飲料	焼酎	20%シャリキンパウ チ				€ 1.75	¥228	30	20	€ 35.00	¥4,560	フランスにない商品なので、いいと思うられるし、凍らせて食べる提案も面白いと思う。寒い時期にはどのように飲めばいいかなど、色々な提案があると面白い。	オリジナリティーがある。価格が安くおいしい(若者から)ので、大きなパーティなどででの供給に適している。夏には違った提案ができて良さそう。	無
32 有限会社 三和農産	島根県	米加工品	有機餅	いずも美人玄米角餅				€ 15.55	¥2,022	30	24	€ 373.20	¥48,528	フランスではなかなかない商品。一見、どのようにして食べればいいのかわかりにくい、トーストにしたリスープに入れると形状もかわるので使いやすい。ただ、使い方を一緒に伝える必要がある。	おもしろい食感。おいしい。スープに入れて食べたい。ピザとか。初めは驚いたけれど、美味しい。好き。袋に入っていると、すごく硬いのでイメージがわからなかったけど、柔らかいと美味しい。	無



# (参考)個別商品のモニタリング結果

順位	会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農工 連携	その他	現地販売単 価	日本円換 算 130yen=1 eur	入荷個 数	販売個 数	販売済金額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引 の有無
1	株式会社ヤマヒサ	香川県	調味料	調味料・ ソース・香 辛料	有機しょう油				€ 19.95	¥2,594	30	16	€ 319.20	¥41,504	瓶が大きすぎる。せめて半分のサイズで10€位の 価格なら売りやすい。	有機で質がいいが、サイズが大きすぎるので、 最後まで使い切れるか分からない。料金が低い	無
2	飛騨山椒	岐阜県	調味料	粉山椒	山椒粉				€ 12.95	¥1,684	30	17	€ 220.15	¥28,628	容器の大きさ、風味とも申し分ない。値段が高すぎ る。10€以内で可能か。仏語のラベルが縦に長すぎ る。開封するときに剥がさないといけない。	中身をもっと分かりやすく。商品の絵が透明な 容器に。レモンの香りと答えた人が多数。(芳香 剤的な)味が口に長く残るので好き嫌いが分か れる。	無
3	合資会社 3丁味噌	愛知県	調味料	有機豆み そ	有機 八丁味噌 カップ 300g				€ 13.00	¥1,690	30	24	€ 312.00	¥40,560	表面に「miso」と書いてほしい。	レストランで飲む味噌汁とは全く深みが違う。 パッケージに基本の作り方を載せて欲しい。 (QRコードやサイのアドレストなど)	無
4	合資会社 4丁味噌	愛知県	調味料	みそたれ	味わいみそたれ 130g				€ 7.50	¥975	30	29	€ 217.50	¥28,275	パッケージのみでは、何の商品か分かりづらい。味 噌は有名でもソースとなると甘いのか辛いのかなど の目安が欲しい。食べ方のアイデアなども。	試食をする大人から子供まで評判が良かった チューブ式パッケージは女性に高評価。ただ絵 柄はむしろ不評。色合い、写真、等から良い 商品には思えないとの意見多数。	無
5	株式会社 長崎五島うどん	長崎県	その他加 工品	手延べう どん	五島手延うどん(国産)				€ 6.90	¥897	30	30	€ 207.00	¥26,910	パッケージデザインが美しく、クリスマスシーズンの 贈物に最適。日本的で高級感もある。料金も手ごろ。	茹で時間の表記が欲しい。文章が難しければ、 せめて時計などのマークで何分かなど示して欲 しい。また、パッケージデザインや材質は品が あると好評。	無
6	株式会社 古屋食糧	愛知県	その他加 工品	麺類	米粉で作った麺 スパゲッ ティ				€ 4.50	¥585	30	25	€ 112.50	¥14,625	グルテンフリーとして提供できる。一人分としては少 し価格が高い。	グルテンアレルギーの人には良いと思う。茹で 時間が書いていない。パッケージが透明なので 商品の中身が分かりやすい。価格が少し高い。	無
7	株式会社真 誠	愛知県	その他加 工品	いりごま	有機いりごま黒55g				€ 4.95	¥644	30	23	€ 113.85	¥14,812	「日本製」というのはブランドなので、表面に記載して はどうか。	白胡麻より香りがあっていい。 organic sesameの文字が背景色と似ていて目 に入りづらい。緑のラベルを表面に。(フランス で一般的な)BIOと表記してほしい。	有
8	株式会社真 誠	愛知県	その他加 工品	いりごま	有機いりごま白55g				€ 4.95	¥644	30	25	€ 123.75	¥16,100	「日本製」というのはブランドなので、表面に記載して はどうか。	白胡麻は使い慣れているので、利用シーンによ りわかる。商品が分かりやすいパッケージは好 評。写真のゴマは実物よりやや拡大されている ので、キヌアや麦の種類何かと間違えそう。	有
9	株式会社真 誠	愛知県	その他加 工品	すりごま	有機すりごま黒45g				€ 4.95	¥644	30	30	€ 148.50	¥19,320	いりごまはすでに食材としてフランスに存在するが、 すりごまは珍しいのでセールスポイントになる。	擦ってあるので、便利。珍しい。香りがいい。 パッケージだけで普通のゴマとの違いがわから ないから、フランス語で「すりごま」と記載した方 がいい。	無
10	株式会社真 誠	愛知県	その他加 工品	すりごま	有機すりごま白45g				€ 4.95	¥644	30	30	€ 148.50	¥19,320	いりごまはすでに食材としてフランスに存在するが、 すりごまは珍しいのでセールスポイントになる。	擦ってあるので、便利。珍しい。香りがいい。 パッケージだけで普通のゴマとの違いがわから ないから、フランス語で「すりごま」と記載した方 がいい。	無
11	弓削多 醤油 株式会社	埼玉県	調味料	調味料・ ソース・香 辛料	弓削多 燻製醤油				€ 11.50	¥1,495	30	20	€ 230.00	¥29,900	瓶が透明になっている部分と不透明な部分になって いるところの見た目があまりきれいではない。日常 的にあまり使わないので、ちょうどよい大きさ。	いつもの醤油と一味違っていい。美味しい。ど のように使っているのかよく分からないので、使 い方を提案してほしい。	無
12	株式会社や まよし	大分県	その他加 工品	乾しいた け	別府産原木椎茸 くめきの 子 こうしん				€ 18.95	¥2,464	30	11	€ 208.45	¥27,104	値段が高いので、特徴や使い方などパッケージにフ ランス語の説明が必要。フランスにも生椎茸が売っ ているので、乾燥しいたけの違いの表記は必要。	高いので、どうやって調理するのかフランス語 のレシピが欲しい。商品の中身が分かりやすい パッケージでよい。フランスで新鮮な椎茸が売っ ている。	無
13	(株)寺尾製粉 所	兵庫県	茶	飲料	まめな黒豆茶(ドリップタイ プ)				€ 7.50	¥975	30	26	€ 195.00	¥25,350	カップに直接ひっかける様子はフランスではポピュ ラーではないので、パッケージに具体的な飲み方の 図解が必要。	ドリップタイプは反応が分かれた。パッケージの 色や紙の素材は評判良。かろうじてこの商品だ けカップの絵があったので分かり易かった。た だ、エスプレッソコーヒーと間違えう人も。一杯当 たりの値段を計算すると、やや高め。	無
14	(株)寺尾製粉 所	兵庫県	茶	飲料	まめな黒豆茶10P(ティー パック用)				€ 5.95	¥774	30	30	€ 178.50	¥23,220	3商品共、モダンでセンスのよいデザインは高い評 価を得た。ただ何の商品なのか全く理解されにく (特に黒パッケージ)カップなどのデザインで飲料で ある事を示す必要がある。	香りは強く(ロースト系)口当たりはまろやかで 概ね好評。茶葉が入っていないので、お茶では なく、「黒豆飲料」として紹介した方がいいといっ た声もあった。	無
15	(株)寺尾製粉 所	兵庫県	茶	飲料	まめな黒豆茶10P(マイボ トル用)				€ 5.95	¥774	30	30	€ 178.50	¥23,220	様々なお茶が存在する中で、何故黒豆茶が良いの か。健康や美容面での効用をもっとアピールしてほ しい。	優しい味。遺伝子組み換えでない事を大きく書 いて。	無
16	株式会社ヒョ ウベ	兵庫県	米・包装米 飯	米	有機栽培米丹波産こしひ かり				€ 39.00	¥5,070	30	13	€ 507.00	¥65,910	フランス人の米の消費量からすると、2kgの袋は大き すぎる。広く知ってもらう為に、500gや1kgなどから 販売してほしい。	冷めても美味しい。もちもちとした食感が良い。 炊き方の基本や保存方法を記載してほしい。袋 が大きすぎる。	無

# (参考)個別商品のモニタリング結果

17	南芳園	奈良県	茶	飲料	奈良玄米茶	六次化	農工商連携	その他	現地販売単価	日本円換算 130yen=1 eur	入荷個数	販売個数	販売済金額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引の有無	
17	南芳園	奈良県	茶	飲料	奈良玄米茶				€ 7.50	¥975	30	30	€ 225.00	¥29,250	他の商品と比べるとたくさん入っているように消費者が思う。	美味しい。量に対して価格が高くない。	有	
18	株式会社西谷堂	京都府	その他加工品	和菓子	超どすえく寿あかね・ぶれーんあじ・110ぐらむ				€ 4.50	¥585	30	28	€ 126.00	¥16,380	特徴(二商品)の違いが分かりづらい。	甘みが抑えられており、柔らかく食べやすい。舞妓さんの絵が日本的で可愛い。	無	
19	株式会社西谷堂	京都府	その他加工品	和菓子	超どすえく水ようかん・ぶれーんあじ・110ぐらむ				€ 4.50	¥585	30	24	€ 108.00	¥14,040	特徴(二商品)の違いが分かりづらい。	二層式の舌触りや味わいがフランス人には馴染みが薄く、やや食べにくそうだった。	無	
20	株式会社高橋製茶	大分県	茶	飲料	有機緑茶 吉四六の里 T-03				€ 19.95	¥2,594	30	28	€ 558.60	¥72,636	緑茶のイメージと合ったパッケージ。半分ほどの大きさで販売は可能か。	香りがよく色も綺麗。裏面の説明(※)もシンプルで分かりやすい。日本製+オーガニック表記を表面に。※お茶を飲むときはBon appetitではなく Bonne dégustation やわらかく美味しかった。贈答用にちょうどよい価格。	無	
21	株式会社板野酒造本店	岡山県	アルコール飲料	飲料	鬼ノ城 純米吟醸				€ 38.00	¥4,940	30	27	€ 1,026.00	¥133,380	価格がそれほど高くないので、販売しやすい。箱がついているので、贈答用に良い。	量はちょうどよいが価格が高いため、販売が難しい。	美味しいが、少し高い。パッケージの一部分が中身が見えるようになっていてよい。	無
22	山田屋食糧有限公司	静岡県	米・包装米飯	玄米	おりひめ				€ 18.00	¥2,340	30	16	€ 288.00	¥37,440	フランス語の表示はないが、英語の表示があつて分かりやすい。	美味しいが、少し高い。パッケージの一部分が中身が見えるようになっていてよい。	無	
23	株式会社吉田屋海苔	熊本県	水産物加工品	味のり	PETわさび味のり				€ 9.95	¥1,294	30	29	€ 288.55	¥37,528	わさび味はフランス人には人気がある。日本の製品は香りが高く、口の中では辛みは強すぎず丁度良い(中国や韓国の製品と比べて)ラベルにわさびの絵などがあれば尚良い。	とても食べやすく好評。お酒のおつまみとしても最適。ただ、料金が少し高い。	無	
24	山陰名産来間屋生姜糖本舗	島根県	その他加工品	和菓子	ひとくち生姜糖3ヶ入BOX				€ 3.00	¥390	30	18	€ 54.00	¥7,020	パッケージのサイズやデザインは美しいが、表面だけの何かが分かりにくい。特に、生姜のイラストは、他の野菜と間違えそう。	フランスでは生姜の砂糖漬がポピュラーだが、甘みと生姜のバランスがとてもよい。ただ、量に対し価格を案内すると(1つ1€になるので)やや反応は厳しい。	無	
25	山陰名産来間屋生姜糖本舗	島根県	その他加工品	和菓子	ひとくち抹茶糖3ヶ入BOX				€ 3.00	¥390	30	16	€ 48.00	¥6,240	パッケージのサイズやデザインは日本的で美しいが表面の絵ではどんな商品か分かりにくい。	ふわっと抹茶が香り美味しいという人と、砂糖の塊を食べている感じが気になる人など。量と値段に対しては厳しい反応。	無	
26	山陰名産来間屋生姜糖本舗	島根県	その他加工品	和菓子	生姜糖一枚袋入				€ 10.00	¥1,300	30	20	€ 200.00	¥26,000	パッケージのサイズやデザインは美しいが、表面だけの何かが分かりにくい。特に、生姜のイラストは、他の野菜と間違えそう。	フランスでは生姜の砂糖漬がポピュラーだが、甘みと生姜のバランスがとてもよい。	無	
27	山陰名産来間屋生姜糖本舗	島根県	その他加工品	和菓子	しょうが湯15gx5p入				€ 10.00	¥1,300	30	22	€ 220.00	¥28,600	何の商品か全く分からない。かろうじてイラストにより飲料かしらと思える程度。	美味しい。ジンジャーティーみたいで、温まる。入れ方をフランス語で表記して欲しい。少し高い。試食は比較的好評。ほんのりとした甘みと醤油海苔の味は食べやすく、ご飯以外の食べ方をよく尋ねられた。ただ外見では何の商品かが全く分からない。ラベルが中身を全て隠してしまっているので残念。表面に説明を。瓶の大きさはとてもよい。	無	
28	株式会社岡田武市商店	香川県	水産物加工品	海苔佃煮	希少糖入り海苔佃煮				€ 9.95	¥1,294	30	25	€ 248.75	¥32,350	ちょうど良い大きさ。瓶入りもよい。ただラベルの色(赤)が商品のイメージと合わない。何の商品かが分かる様に海藻の絵などをラベルに欲しい。	美味しい。ジンジャーティーみたいで、温まる。入れ方をフランス語で表記して欲しい。少し高い。試食は比較的好評。ほんのりとした甘みと醤油海苔の味は食べやすく、ご飯以外の食べ方をよく尋ねられた。ただ外見では何の商品かが全く分からない。ラベルが中身を全て隠してしまっているので残念。表面に説明を。瓶の大きさはとてもよい。	無	
29	坂元醸造株式会社	鹿児島県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機米黒酢				€ 21.95	¥2,854	30	16	€ 351.20	¥45,664	箱に入っているのはいいが、何の商品なのかが分からない。価格が高いため、高い理由がフランス語で箱に書いてないと購入してもらえない。	フランスにもワインビネガーやリンゴ酢などの酢があるので、商品の特徴をフランス語で書いて欲しい。	無	
30	弓削多醤油株式会社	埼玉県	調味料	調味料・ソース・香辛料	弓削多柚子醤油				€ 7.50	¥975	30	17	€ 127.50	¥16,575	商品パッケージにゆずのデザインが入っているのは、16,575分かります。ゆずは知っている人も多く興味を持つ人は多い。	値段が高い。量を250mlにしてもらうか、値段をもう少し下げて欲しい。ボトルの口に貼られている青の受賞シールが、試してみたいと思わせる。香りが良い。商品に特徴説明などがフランス語で書いてあると良い。柚子のマークがあるのは良いが、しょうゆなどは分かりづらい。甘みと酸味のバランスが良い。サラダや白魚に使えそう。	無	
31	七福醸造株式会社	愛知県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機白しょうゆ				€ 19.00	¥2,470	30	23	€ 437.00	¥56,810	値段が高めだが、有機なので受け入れられる。まだ知られていない商品なので、小ぶりのお試しサイズを作ったら良いと思う。	デザインは洗練されていておしゃれだ。有機の表記が分かりやすく書いてあると良い。値段は15EUR以内、もしくは、少し小さいボトルで販売してほしい。使い方のアイデアが欲しい。「しょうゆ」と仏語で分かりやすく書いたほうが良い。色がお酢に見える。ラベルや瓶のデザインはきれいだが、蓋の黒はあまりきれいではない。	無	

# (参考)個別商品のモニタリング結果

No	会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農商 工連 携	その 他	現地販売単 価	日本円換算 130yen=1eur	入荷 個数	販売個数	販売済金 額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引の 有無	
1	株式会社ヤマヒサ	香川県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機しょう油				€ 17.90	¥2,327	30	20	€ 358.00	¥46,540	日本人と違い日常的にお醤油を使わないので、美味しいが、量が少し多い。日本の醤油で量を減らして、値段を下けた方が販売しやすい。機を見たことがなかった。		無	
2	株式会社おさだ製茶 静岡県	静岡県	茶	飲料	有機抹茶はまなす				€ 12.95	¥1,684	30	30	€ 388.50	¥50,505	BIOCOOPでも抹茶のケーキが販売されているくらい、抹茶はフランスで浸透している。有機ではない抹茶と同じくらいの価格なので、販売しやすい。パッケージがきれい。	価格的には有機なのに高くない。お菓子作りに用の抹茶として販売しているのかと思った。パッケージもよい。	無	
3	株式会社おさだ製茶 静岡県	静岡県	茶	飲料	有機抹茶入玄米茶【ふっくら玄米衛】				€ 9.90	¥1,287	30	30	€ 297.00	¥38,610	有機商品なのに、有機ではないお茶と価格的にはそれほど変わらないため、販売しやすい。	ほとんどの人は美味しいと言っていたが、抹茶を知っている人の中には、色々な味が混じっているとイマイチという意見もあった。包材を工夫したほうがよい。	有	
4	株式会社おさだ製茶 静岡県	静岡県	茶	飲料	有機ほうじ茶【こん香り焙次郎】				€ 10.90	¥1,417	30	22	€ 239.80	¥31,174	有機商品なのに、有機ではないお茶と価格的にはそれほど変わらないため、販売しやすい。	このタイプはあまりなじみがなく興味をそられると好印象な意見が多かった。パッケージの絵が子供っぽく、商品の格を下けているのではという意見があった。抹茶のように、お菓子など他の使い方の提案も希望する意見もあった。		無
5	株式会社ヤマキ	埼玉県	調味料	調味料・ソース・香辛料	国産有機玄米味噌カップ300g				€ 9.90	¥1,287	30	30	€ 297.00	¥38,610	今までにない商品で付加価値がある。パッケージを少し工夫し、破損しにくい(蓋が取れにくい)ようにしたほうがよい。	非常に珍しいおいしい。フランス人にとっては、なじみがないもので、毎日使わないので、もっと量を少なくした方がよい。	有	
6	株式会社ヤマキ	埼玉県	調味料	調味料・ソース・香辛料	国産有機醤油150ml				€ 7.95	¥1,034	30	21	€ 166.95	¥21,704	フランス人は日常的に醤油を使わないので、量的に適度な大きさである。	使いやすい。フランス人は醤油のことを知っているので、こだわった人にはちょうど良い商品である。	無	
7	刃削多醤油株式会社	埼玉県	調味料	調味料・ソース・香辛料	刃削多有機だしつゆ				€ 10.50	¥1,365	30	21	€ 220.50	¥28,665	フランス人にはなじみがないので、瓶にも使い方をフランス語で表記して欲しい。	美味しいという人と辛すぎるという人と2極化の意見に分かれた。醤油との違いを知らない人が多い。	無	
8	有限会社こやま園	兵庫県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機丹波なた豆茶 SmallPack				€ 12.95	¥1,684	30	21	€ 271.95	¥35,354	非常に珍しいお茶。健康志向の客層にアプローチできそうである。	体に良さそう。美味しいが、珍しいので詳細な説明がほしい。	無	
9	熊代農園	奈良県	その他加工品	漬物	有機梅干し				€ 10.60	¥1,378	30	30	€ 318.00	¥41,340	フランス人にはなじみがない商品なので、1個や3個などお試しパックがあるとよい。巻きずしなどに使えるのでよい。	美味しいという意見と塩辛いという意見ともあったが、非常に好評であった。	有	
10	株式会社ブレマ	群馬県	その他加工品	麺類	ブレマ有機そうめん玄小麦				€ 4.95	¥644	30	21	€ 103.95	¥13,514	価格が高くて販売が難しい。試食が必要。	舌触りがよく、玄小麦の味と食感があり美味しい。大きさは2分くらいでちょうどいいが、高すぎる。	無	
11	株式会社ブレマ	群馬県	その他加工品	麺類	ブレマ有機そうめん小松菜				€ 4.95	¥644	30	28	€ 138.60	¥18,018	価格が高くて販売が難しい。試食が必要。	味も見た目もとてもよい。食感がよい。食感が見た目よりしっかりしている。香りはそれほどないが、玄小麦と比べると野菜の風味が感じられる。	無	
12	株式会社ブレマ	群馬県	その他加工品	麺類	ブレマ有機そうめん大吟醸				€ 4.95	¥644	30	22	€ 108.90	¥14,157	価格が高くて販売が難しい。試食が必要。	食感が良い。茹で時間を書いて欲しい。高い。	無	
13	七福醸造株式会社	愛知県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機白だし				€ 20.90	¥2,717	30	25	€ 522.50	¥67,925	フランス人にはなじみがない商品なので、試食は必須。白だしを試食した客全員がおいしいと感嘆していた。	とても美味しい。たくさん、レシピがあると広がると思われる。	無	
14	七福醸造株式会社	愛知県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機白しょうゆ				€ 14.90	¥1,937	30	22	€ 327.80	¥42,614	フランス人にはなじみがない商品であるとともに、他の醤油と違って、なぜ白いの説明が必要。	瓶が高級感がある。味の評価は良い。どうやって使うのかを知りたい。	無	
15	株式会社ヒョウベイ	兵庫県	米・包装米飯	米	有機栽培米丹波産こしひかり				€ 38.00	¥4,940	30	12	€ 456.00	¥59,280	価格が高いため、お試し用の500gなど小パックまたは量り売りにならないと客は購入しない。途中から量り売りでも販売するようにしたら、お試しで購入する人も出てきた。日本米の調理の仕方をしらない人が多い。(特に水の量)	甘すぎるという人が数人いたが、日常に食べるには問題ないという人がほとんどだった。量が多いという意見がほとんどだった。ほとんどの人が値段を聞いて、驚く。	無	

# (参考)個別商品のモニタリング結果

No	会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農商 工連 携	その他	現地販売単 価	日本円換算 130yen=1eur	入荷 個数	販売個数	販売済金 額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引 有無
16	桜井食品株式会社	富山県	その他加工品	調味料・ソース・香辛料	有機育ちパン粉				€ 5.90	¥767	30	17	€ 100.30	¥13,039	パン粉はフランスにもあるので、価格が高いため販売が難しい。パッケージが同社の商品と同じなので、販売側もよく間違える。フランス人にも分かりやすいパッケージにした方がよい。	とんかつを知っているフランス人が多いわり、パン粉を使うことを知らなかったフランス人が多い。とても香ばしくて後味が良い。	無
17	桜井食品株式会社	岐阜県	その他加工品	麺類	有機うどん				€ 4.95	¥644	30	30	€ 148.50	¥19,305	パッケージデザインがよく、他の商品と統一感がある。	麺とスープが入っているので、すぐ食べられてよい。味もとてもおいしい。	有
18	桜井食品株式会社	岐阜県	その他加工品	麺類	有機育ちしょうゆラーメン				€ 4.95	¥644	30	23	€ 113.85	¥14,801	パッケージデザインがよく、他の商品と統一感がある。	麺とスープが入っているので、すぐ食べられてよい。味もとてもおいしい。	無
19	桜井食品株式会社	岐阜県	その他加工品	麺類	有機育ちみそラーメン				€ 4.95	¥644	30	30	€ 148.50	¥19,305	パッケージデザインがよく、他の商品と統一感がある。	麺とスープが入っているので、すぐ食べられてよい。味もとてもおいしい。	無
20	桜井食品株式会社	岐阜県	米加工品	米粉	有機お菓子をつくるお米の粉				€ 12.90	¥1,677	30	15	€ 193.50	¥25,155.2	フランスにも米粉が販売されていて、価格が€25,155.20€からある。価格が高い理由が分からないと、客は購入しない。	パッケージはエコロジーの視点から評判がよくなかった。ただ中が見えるのがよい、写真があるのがよいという意見もあった。どのように使うか分からない人もいる。	無
21	桜井食品株式会社	岐阜県	その他加工品	そば粉	有機石臼挽きそば粉				€ 10.90	¥1,417	30	13	€ 141.70	¥18,421	フランスにもそば粉があるので、使い方の違いなどが分からないと販売しにくい。	日本ではそば粉でそばを作るが、フランスではガレット(クレープ)にして食べる。フランスのそば粉に比べてインパクトに欠けるという意見もあった。価格が高い。	無
22	坂元醸造株式会社	鹿児島県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機米黒酢				€ 14.90	¥1,937	30	19	€ 283.10	¥36,803	とても高価な酢なので、価格が高い理由が分からないと客は購入しない。開封後の冷蔵表記もフランス語が必要。	フランスでも朝に酢を飲む健康法があるが、何にいいのか、他の酢とどう違うのか知りたい。	無
23	有限会社三和農産	島根県	米加工品	餅	お餅(白米角もち)				€ 11.90	¥1,547	30	20	€ 238.00	¥30,940	フランス人にとって餅と聞くと、やわらかい大福のようなお菓子を餅と思う。(店長もそう思っていた。)もちはお菓子のようこそそのまま食べられると思う人も多いため、調理方法をフランス語でパッケージに書いたり、写真をつけたり、QRコードで調理方法の動画を作った方がよい。	興味はあるが、食べ方がよく分からないので、パッケージに表記して欲しい。お試し用に2個〜3個入ったものがあるとよい。	無
24	有限会社三和農産	島根県	米加工品	餅	いずも美人白米ゆず入り角餅				€ 12.90	¥1,677	30	30	€ 387.00	¥50,310	フランス人にとって餅と聞くと、やわらかい大福のようなお菓子を餅と思う。(店長もそう思っていた。)もちはお菓子のようこそそのまま食べられると思う人も多いため、調理方法をフランス語でパッケージに書いたり、写真をつけたり、QRコードで調理方法の動画を作った方がよい。	美味しい。食感に驚いた。ゆずが入っていて、香りがよい。	無
25	有限会社三和農産	島根県	米加工品	餅	いずも美人白米よもぎ入り角餅				€ 12.90	¥1,677	30	17	€ 219.30	¥28,509	よもぎが何か分からない。調理方法をフランス語でパッケージに書いたり、写真をつけたり、QRコードで調理方法の動画を作った方がよい。	白餅の試食の時に、よもぎもちが食べたいという客が数人いた。ゆず同様、香りがする食品をこのまれのからだとと思われる。	無
26	有限会社三和農産	島根県	米加工品	餅	いずも美人玄米角餅				€ 12.90	¥1,677	30	27	€ 348.30	¥45,279	フランス人にとって餅と聞くと、やわらかい大福のようなお菓子を餅と思う。(店長もそう思っていた。)もちはお菓子のようこそそのまま食べられると思う人も多いため、調理方法をフランス語でパッケージに書いたり、写真をつけたり、QRコードで調理方法の動画を作った方がよい。	白米ではなく玄米というのがよい。食べ方を聞くと、非常に簡単に忙しい時にもいいのでは。	無
27	有限会社三和農産	島根県	米加工品	餅	古代米入り玄米角餅				€ 12.90	¥1,677	30	30	€ 387.00	¥50,310	フランス人にとって餅と聞くと、やわらかい大福のようなお菓子を餅と思う。(店長もそう思っていた。)もちはお菓子のようこそそのまま食べられると思う人も多いため、調理方法をフランス語でパッケージに書いたり、写真をつけたり、QRコードで調理方法の動画を作った方がよい。	古代米を使っており、健康に良さそうな商品である。食感も他の餅と違い、おいしい。	有
28	光食品株式会社	徳島県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機ゆず唐辛子HOTソース				€ 5.95	¥774	30	30	€ 178.50	¥23,205	このような有機の商品は珍しい。非常に売れ行が良かった。	フランス人は日本人ほど辛い物になれていないため、試食を断られることが多かったが、試食した客はみんな美味しいと言っていた。ただ、アジアの辛いソースというくらいで、他の国の辛いソースと一緒に使う人もいた。	有
29	光食品株式会社	徳島県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機ぼん酢しょうゆ				€ 7.70	¥1,001	30	30	€ 231.00	¥30,030	ボン酢は醤油に比べて好評。売れ行が良かった。	既にぼん酢を知っている消費者には、人気があった。包装紙が中国の商品のようだという客も数人いた。	有
30	光食品株式会社	徳島県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機ゆず果汁				€ 8.40	¥1,092	30	30	€ 252.00	¥32,760	ゆずはフランス人の認知度も高く、この商品の売れ行きも良かった。	Jus de Yuzu という商品名だと、ジュースなのかと思ったので、他の名称にした方がよいという意見もあった。また、1つの原材料からなるため、栄養表示が義務ではないが、持病や健康面で、栄養表示を必要とする人もいるので表記して欲しいという意見があった。	有



# (参考)個別商品のモニタリング結果

No	会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農商 工連 携	その他	現地販売 単価	日本円換算 130yen=1e ur	入荷 個数	販売個数	販売済金 額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取 引の有
1	株式会社ヤマヒサ	香川県	調味料	こいくち しょうゆ	杉桶仕込醤油こいくち				9.90 €	¥1,287	30	28	€ 277.20	¥36,036	醤油自体知っているてもなじみがない客が多い。価格はちょうどよい。すでにキッコーマンなどの工場製品が出回っている中で、アーティザナルな商品は、販売店を選ぶ必要がある。試食で、醤油を知っている人と知らない人の格差が大きいと感じた。	香りがよく、美味しい。価格もちょうどよい。	無
2	合名会社アリモト	兵庫県	米加工品	有機せん べい	有機玄米プラス・キヌ A&チアシード				5.60 €	¥728	30	30	€ 168.00	¥21,840	売りである玄米100%、砂糖不使用、グルテンフリーを全面的に出したパッケージにした方がよい。一般的なフランス人には、ビールにあうなど、具体的な食べ方の提案が必要。	とてもおいしいが、商品説明が不足しているため、試食がなければ商品の良さが分からない。アペリティフ用に、ファミリーサイズがあった方がよい。	無
3	合名会社アリモト	兵庫県	米加工品	有機せん べい	有機玄米プラス・めか ぶ				5.60 €	¥728	30	26	€ 145.60	¥18,928	売りである玄米100%、砂糖不使用、グルテンフリーを全面的に出したパッケージにした方がよい。一般的なフランス人には、ビールにあうなど、具体的な食べ方の提案が必要。	とてもおいしいが、商品説明が不足しているため、試食がなければ商品の良さが分からない。アペリティフ用に、ファミリーサイズがあった方がよい。	無
4	合名会社アリモト	兵庫県	米加工品	有機せん べい	有機玄米プラス・黒胡 麻				5.60 €	¥728	30	24	€ 134.40	¥17,472	売りである玄米100%、砂糖不使用、グルテンフリーを全面的に出したパッケージにした方がよい。一般的なフランス人には、ビールにあうなど、具体的な食べ方の提案が必要。	とてもおいしいが、商品説明が不足しているため、試食がなければ商品の良さが分からない。アペリティフ用に、ファミリーサイズがあった方がよい。	無
5	株式会社村岡総本 舗	佐賀県	その他加 工品	菓子	小型小城羊羹(本練 り)				3.50 €	¥455	30	22	€ 77.00	¥10,010	羊羹の舌触りがフランス人が想像する「菓子」とは違うので、フランスで受け入れられるかわからない。フランス人へなれた食材やお酒などの組み合わせを提案した方がよい。抹茶より本練りの方が評判がよい。	あずきは、お菓子というより、料理に使われているイメージがあるので、初めての味だった。Délice d'harcotsという名前にしてみたらどうかという提案があった。マロングラッセの味がする。	無
6	株式会社村岡総本 舗	佐賀県	その他加 工品	菓子	小型小城羊羹(挽茶)				3.50 €	¥455	30	25	€ 87.50	¥11,375	羊羹の舌触りがフランス人が想像する「菓子」とは違うので、フランスで受け入れられるかわからない。フランス人へなれた食材やお酒などの組み合わせを提案した方がよい。抹茶より本練りの方が評判がよい。	あずきは、お菓子というより、料理に使われているイメージがあるので、初めての味だった。Délice d'harcotsという名前にしてみたらどうかという提案があった。マロングラッセの味がする。	無
7	株式会社村岡総本 舗	佐賀県	その他加 工品	菓子	小型小城羊羹(小倉)				3.50 €	¥455	30	18	€ 63.00	¥8,190	あずきは、お菓子というより、料理に使われているイメージがあるので、初めての味だった。Délice d'harcotsという名前にしてみたらどうかという提案があった。マロングラッセの味がする。	あずきは、お菓子というより、料理に使われているイメージがあるので、初めての味だった。Délice d'harcotsという名前にしてみたらどうかという提案があった。マロングラッセの味がする。	無
8	鳥居食品株式会社	静岡県	調味料	ウスター ソース	ウスターソース				7.95 €	¥1,034	30	19	€ 151.05	¥19,637	少し価格的に高いが、それほど問題はない。パッケージは赤で目をひくが、価格が高いため、もう少し高級感があるパッケージがよい。	少し甘いと言われる人もいたが、大半の人がおいしいと評価した。見た目より美味しいと言われる方もいた。	無
9	坂元醸造株式会社	鹿児島県	調味料	ぼんず	黒酢ぼんず300ml				11.50 €	¥1,495	30	28	€ 322.00	¥41,860	価格的には問題ない。一般的なフランス人はぼんずを知らないで、食べ方の提案が必要。	とてもおいしい。酢はそんなにきつくなかった。価格も問題ない。	無
10	平和種業株式会社	三重県	その他加 工品	そば(調味 料付き)	そば侍(つゆ付き)				4.70 €	¥611	30	24	€ 112.80	¥14,664	フランスでは、そばはクレープとして食べるので、そばの食べ方は知られていない。試食が必要。英語で作り方が書かれているのがよい。	そば好きな人が多かった。価格的には問題ない。スープもついているのがとてもよい。	無
11	合資会社八丁味噌	愛知県	調味料	豆みそ粉 末	三河産大豆八丁味噌 のパウダー2g×10袋				6.50 €	¥845	30	16	€ 104.00	¥13,520	どのような商品かパッケージだけでは分からないので、試食や食べ方の提案が必要。	試食を柿と一緒に出したところ、柿ととても合うという反応があった。他のフルーツとも合うのではという声があった。	無
12	合資会社八丁味噌	兵庫県	調味料	味噌加工 品	味わいみそたれ130g				7.65 €	¥995	30	17	€ 130.05	¥16,907	フランス人にはなじみがない商品なので、試食や食べ方の提案が必要。	見た目はあまり良くないといった意見があったが、試食は好評だった。価格もちょうどよい。ただ、何と一緒に食べればいいのかわからない。煎餅を初めて食べるという人も多く、煎餅を知っている人は美味しいというが、そうではない人はあまり好きではないという意見もあった。	無
13	有限会社大馬屋	埼玉県	米加工品	米菓	大丸(海苔)				13.90 €	¥1,807	30	15	€ 208.50	¥27,105	一般的なフランス人には、まだ煎餅は知られていないので試食が必要。	海苔は見た目で見拒否する人も多かった。美味しいという声ばかりだった。アペリティフ(食前酒の時間)用ならば、もう少し小さい方がよい。	無
14	有限会社大馬屋	埼玉県	米加工品	米菓	大丸(醤油)				11.50 €	¥1,495	30	22	€ 253.00	¥32,890	一般的なフランス人には、まだ煎餅は知られていないので試食が必要。	試食はほぼ全員が美味しいと言っていた。パッケージも高級感があってよい。量はもう少し多い方がよいが、価格も受け入れられる価格。	無
15	株式会社長崎五島 うどん	長崎県	その他加 工品	手延べう どん	五島手延うどん(国産)				6.95 €	¥904	30	24	€ 166.80	¥21,684	茹で方や時間など調理方法をパッケージに表記した方がよい。	茹で方や時間など調理方法をパッケージに表記した方がよい。グルテンフリーをもっと強調したパッケージにした方がよい。	無
16	株式会社名古屋食 糧	愛知県	米加工品	米粉で 作った麵 生うどん タイプ イフ	米粉で作った麵うどん				4.90 €	¥637	30	27	€ 327.70	¥42,601	茹で方や時間など調理方法をパッケージに表記した方がよい。グルテンフリーをもっと強調したパッケージにした方がよい。	真空パックで中がよく見えてよいという意見が聞かれた。	無

# (参考)個別商品のモニタリング結果

No	会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農商 工連 携	その他	現地販売 単価	日本円換算 130yen=1eur	入荷 個数	販売個数	販売済金 額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引 の有無
17	有限会社船坂酒造店	岐阜県	アルコール飲料	リキユール	ゆず兵衛				29.90 €	¥3,887	30	18	€ 538.20	¥69,966	アペリティフにより、パッケージがきれい。一括表示が貼付されていなかった。	ほろ苦い感じやさわやかなのどごしがいいが、梅酒などが好きな人には甘みが足りない、日本酒が好きな人には甘すぎるという声があった	無
18	株式会社おさだ製茶静岡県		茶	有機抹茶	有機抹茶はまなす				13.50 €	¥1,755	30	25	€ 337.50	¥43,875	パッケージがよい。価格も有機商品のわりに高くない。一般的なフランス人は、どうやって抹茶を飲んでいいのかわかっていないので、飲み方(お湯の温度や淹れ方)の説明が必要。	ほぼ全員抹茶や緑茶を知っていた。少し高いといった声もあったが、質がよくて、有機食品なので、受け入れられるといった意見が最も多かった。	無
19	株式会社おさだ製茶静岡県		茶	有機抹茶	有機抹茶入玄米茶【ふっくら玄米衛】				9.50 €	¥1,235	30	17	€ 161.50	¥20,995	お茶の飲み方(お湯の温度や淹れ方)を表示した方がよい。	美味しいという人ほどではないが、抹茶と玄米茶がどちらも個性が強すぎてあまり好きではないというお客さんもいた。価格の割に、パッケージが高級感がない。	無
20	株式会社おさだ製茶静岡県		茶	有機ほうじ茶	有機ほうじ茶【こん香り焙次郎】				10.90 €	¥1,417	30	16	€ 174.40	¥22,672	お茶の飲み方(お湯の温度や淹れ方)を表示した方がよい。	香りがとてもよい。美味しいという声が多かったが、一般的なフランス人にはよく分からないという人もいた。	無
21	株式会社室次	福井県	調味料	粉末醤油	天然醸造醤油パウダー				8.50 €	¥1,105	30	13	€ 110.50	¥14,365	フランス人にはなじみがなく、販売するには試食が必須。使い方やレシピを一緒につける必要がある。	「水で溶かしてリキッド醤油にして使うのか」とか「塩の代わりに使ってる事?」「寿司につけられるの?」等の声があって、使い方がわからない客が多かった。	無
22	株式会社やまよし	大分県	野菜加工品	乾いたけ	別府産原木椎茸くめきの子こしん				17.90 €	¥2,327	30	11	€ 196.90	¥25,597	戻し方、食べ方、レシピを袋に表記した方がよい。	調理の仕方がわからない。新鮮なもののの方が使いやすいそう。	無
23	熊代農園	奈良県	果実加工品	有機しそ漬け梅干し160g	有機梅干し				10.50 €	¥1,365	30	19	€ 199.50	¥25,935	パッケージに、もう少しプラス要因となる情報を入れた方がよい。フランス人は梅干しそのものを食べる人は少ないので、どのように食べればよいかを表記した方がよい。	試食で少し甘めのアプリコットを混ぜたおにぎりを出したところ、好評だった。すっぱいが、味は悪くないという意見がほとんどだった。	無
24	七福醸造株式会社	愛知県	調味料	有機しろしょうゆ(本醸造)	有機白しょうゆ				18.95 €	¥2,464	30	10	€ 189.50	¥24,635	また、どうやって使っているのかフランス人にはよく分からない。	白醤油のマリネが好評だったが、ほぼみんながピオでも、おいしくて非常に高いという意見だった。	無
25	株式会社市川農場	愛知県	調味料	分離液状ドレッシング	近江豊郷の農家が育てたたまねぎのドレッシング200ml				8.90 €	¥1,157	30	20	€ 178.00	¥23,140	価格が高いので、商品のポジティブな点をフランス語表記がないと、手にとってもらえない。	フランス人が受け入れやすい味。美味しいが、少し高い。	無
26	株式会社吉田屋海苔	熊本県	水産物加工品	味のり	PET梅味のり				10.50 €	¥1,365	30	18	€ 189.00	¥24,570	アジア食材には、韓国のもも販売しているので、この商品の品質や良い点をフランス語で表記した方がよい。	日本食に興味がある人は積極的に試食をするが、一般的なフランス人は、海苔と言うと、拒否反応を示す人も多い。おそらく海藻を食べる習慣がないので、海苔だけを食することに抵抗があるようだ。わさびより、梅の方が試食したいという人が若干多かった。	無
27	株式会社吉田屋海苔	熊本県	水産物加工品	味のり	PETわさび味のり				10.50 €	¥1,365	30	27	€ 283.50	¥36,855	アジア食材には、韓国のもも販売しているので、この商品の品質や良い点をフランス語で表記した方がよい。	日本食に興味がある人は積極的に試食をするが、一般的なフランス人は、海苔と言うと、拒否反応を示す人も多い。おそらく海藻を食べる習慣がないので、海苔だけを食することに抵抗があるようだ。わさびの存在はフランスでも知られているので、明らかな拒否反応はなかった。味的には、梅よりわさびの方が受け入れられていた。	無
28	坂元醸造株式会社	鹿児島県	調味料	調味料・ソース・香辛料	有機米黒酢				19.90 €	¥2,587	30	18	€ 358.20	¥46,566	価格が高いので、他のお酢との違いをフランス語で表記した方がよい、レシピがあるとよい。	米酢ははじめてという人が多かった。フランスでは主にドレッシングでしかお酢を使わないので、米酢の使い方を知りたいという人がいた。	無
29	有限会社三和農産	島根県	米加工品	餅	いずも美人白米ゆず入り角餅				17.90 €	¥2,327	30	16	€ 286.40	¥37,232	ほとんどのフランス人がもちの食べ方を知らない、調理方法をフランス語でパッケージに表記して欲しい。もちの位置づけが難しい。お菓子なのか、食食用なのか、食後のデザートなのか、どのカテゴリーとして扱っていいのかよく分からない。	Gateauと表記すると甘いものを想像するので、pavé de riz Galette de rizなどの表記の方があうのでは。6つに対して料金が高すぎる。ゆずを知らないという人もいた。	無
30	有限会社三和農産	島根県	米加工品	餅	いずも美人玄米角餅				17.90 €	¥2,327	30	18	€ 322.20	¥41,886	ほとんどのフランス人がもちの食べ方を知らない、調理方法をフランス語でパッケージに表記して欲しい。もちの位置づけが難しい。お菓子なのか、食食用なのか、食後のデザートなのか、どのカテゴリーとして扱っていいのかよく分からない。	Gateauと表記すると甘いものを想像するので、pavé de riz Galette de rizなどの表記の方があうのでは。6つに対して料金が高すぎる。	無

# (参考) 個別商品のモニタリング結果

No	会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 農商 工連携 その他	現地販売単 価	日本円換算 130yen=1eu r	入荷 個数	販売個数	販売済金 額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引 の有無
1	鳥居食品株式会社	静岡県	調味料	中濃ソース	カレー専用スパイスソース		9.25 €	¥1,203	30	20	€ 185.04	¥24,056	フランス人には辛い物は赤であって、黄色という発想がないので、パッケージを変えた方がよい。	一般的にフランスではあまり辛い物を食べないので、人によって辛すぎるといった意見もあったが、美味しいと回答者した人が多かった。	無
2	坂元醸造株式会社	鹿児島県	調味料	ぼんず	黒酢ぼんず300ml		14.40 €	¥1,872	30	23	€ 331.20	¥43,056	見かけだけでは、商品がどのような物か分からず黒いため初めて見るお客さんは手を出しづらい。試食が必要。	味は美味しいという意見がほとんどだった。フランスでは知られていないため、レシピや使い方を商品のラベルに表示した方がよい。	無
3	飛驒山椒	岐阜県	調味料	粉山椒	山椒粉		16.05 €	¥2,086	30	26	€ 417.29	¥54,248	価格が高いため、味や使い方が分からないとフランス人の購入は難しい。	柑橘の香りがいい。美味しい。使い方の提案が欲しい。	無
4	合資会社八丁味噌	愛知県	調味料	有機豆みそ	有機 八丁味噌 カップ 300g		16.65 €	¥2,164	30	20	€ 332.95	¥43,284	見た目では何かが分からないため、試食が必要。味噌はフランスでも知られているが、八丁味噌を知っている人は少ない。食べ方やレシピが必要。	試食でほぼ全員がおいしいと言っていた。味噌自体にみなさん興味を持っていた。	無
5	有限会社大馬屋	埼玉県	米加工品	米菓	ごまぎっしり		13.30 €	¥1,729	30	17	€ 226.10	¥29,393	見た目ではどのようなお菓子なのか分からないお客さんが多いので、フランス語の情報がもう少しあるとよい。	パッケージに子供がついているので、フランス人の感覚だと甘いお菓子かと思う人も多かったが、ごま味が美味しいという意見が多かった。	無
6	有限会社大馬屋	埼玉県	米加工品	米菓	大丸(海苔)		9.05 €	¥1,177	30	16	€ 144.80	¥18,824	見た目では何かが分からないというお客様も多く、また他の大丸の商品との見目の区別がすぐでできないため、フランス語ですぐに分かる表記があるとよい。	試食ではほぼ全員が美味しいと回答していた。ただ、見た目では何かがよく分からなかったり、固いことが想像できないお客さんも多いので、フランス語の詳細を表に書いて欲しいという意見が見受けられた。	無
7	有限会社大馬屋	埼玉県	米加工品	米菓	大丸(胡麻)		12.45 €	¥1,619	30	17	€ 211.65	¥27,515	見た目では何かが分からないというお客様も多く、また他の大丸の商品との見目の区別がすぐでできないため、フランス語ですぐに分かる表記があるとよい。	試食ではほぼ全員が美味しいと回答していた。ただ、見た目では何かがよく分からなかったり、固いことが想像できないお客さんも多いので、フランス語の詳細を表に書いて欲しいという意見が見受けられた。	無
8	有限会社大馬屋	埼玉県	米加工品	米菓	大丸(醤油)		8.80 €	¥1,144	30	16	€ 140.80	¥18,304	見た目では何かが分からないというお客様も多く、また他の大丸の商品との見目の区別がすぐでできないため、フランス語ですぐに分かる表記があるとよい。	味は美味しいと好評だが、少し硬いという意見もあった。パッケージは伝統的でいいという意見が多かったが、見た目ですぐに何だか分からないという人が多かった。	無
9	株式会社長崎五島うどん	長崎県	調味料	つゆ(希釈用)	五島うどんがおいしく頂けるあごつゆ		15.15 €	¥1,970	30	20	€ 303.00	¥39,390	どのような商品なのか見た目でお客さんに分かりづらいので、商品情報をラベルに付け加えた方がよい。	フランス語の使用方法を表記して欲しい。パッケージは上品だと評判がよかった。	無
10	菊池酒造株式会社	岡山県	日本酒	日本酒	燦然 純米大吟醸		89.40 €	¥11,622	30	9	€ 804.60	¥104,598	常温での販売をしているが、冷蔵にしなくてもよかったのか？ 高価なので、試飲が必要。	試飲では味は美味しいと大好評だったが、やはり値段が高めのため購入までには至らないことが多かった。	無
11	菊池酒造株式会社	岡山県	日本酒	日本酒	燦然 特別純米 雄町		36.50 €	¥4,745	30	19	€ 693.50	¥90,155	燗酒コンテストで金賞を取られているお酒なので、温かくして試飲してみたが、反応はあまりよくなかった。温かくしてお酒を飲む発想がないからだと思うが、温かくして飲むことを勧めるのであればフランス語で方法も表記した方がよい。	美味しいという意見が多かった。お酒の価格の基準が分からないので、小瓶があるといいという意見もあった。	無
12	ベル食品株式会社	北海道	調味料	焼肉のたれ	金のやきにくたれ		6.10 €	¥793	30	25	€ 152.50	¥19,825	フランス語でどのように使うのかを表記しないと、フランス人には商品の内容が良く分からない。	焼肉の定義が日本とフランスでは違うという意見があった。試食では美味しいという人がほとんどだった。	無
13	ベル食品株式会社	北海道	調味料	がごめ昆布だし	北海道がごめ昆布だし		12.95 €	¥1,684	30	20	€ 259.00	¥33,670	だしと言ってもフランス人にはなじみがなく手を出しづらい。フランス語の使い方やレシピが必要。価格的な問題もあるので、さらに小さいお試し用の瓶があるといい。	ほとんどのフランス人がだしを知らないもので、試食では美味しいと言ってくれるが、基本の使い方がフランス語で表記されていないと使い方がわからない。	無
14	株式会社高砂醤油本店	島根県	調味料	しょうゆ加工品	出西しょうがしょうゆ(しゅっさいしょうがしょうゆ)		11.65 €	¥1,515	30	23	€ 267.95	¥34,834	醤油は日本好きなフランス人にはなじみがあるが、生姜しょうゆを何に使うのか分からないので、使い方をフランス語で表記した方がよい。	生姜の醤油ということで試食は好評だった。あまり生姜の味はしないが、おいしいという意見があった。	無
15	弓削多醤油株式会社	埼玉県	調味料	醤油加工品	弓削多 燗製醤油		15.10 €	¥1,963	30	25	€ 377.50	¥49,075	燗製醤油目的にお店に来て、一人で何本も買っていたお客さんがいた。燗製醤油がどのような商品なのかをフランス語でパッケージに表記した方がよい。	試食では好評だった。基本の使い方をフランス語で欲しいという要望が多かった。	無

# (参考) 個別商品のモニタリング結果

No	会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農商 工連 携	その他	現地販売単 価	日本円換算 130yen=1eu r	入荷 個数	販売個数	販売済金 額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引の 有無
16	熊代農園	奈良県	その他加工品	有機しそ漬 け梅干し1 60g	有機梅干し				12.75 €	¥1,657	30	30	€ 327.70	¥42,601	日本人客も多いお店なので販売数は伸びた。日本人のようにそのまま食べる人はいないので、梅干しを使ったフランス語のレシピをつける必要がある。	好きか嫌いか大きく分かれる商品だった。梅干しを知らない人のためにもう少し詳しい商品説明が必要と指摘があった。	無
17	株式会社寺尾製粉所	兵庫県	清涼飲料水	黒豆茶	まめな黒豆茶10P(マイボトル用)				7.80 €	¥1,014	30	16	€ 124.80	¥16,224	試飲したお客様からは美味しいと言われるが、パッケージではどのような商品か分かりにくい。飲たど何人も指摘があった。大豆sans OGM(遺伝子組み換えでない)は表に書いた方がよい。	黒豆茶はthé(茶)ではなくInfusion(ハーブティー)だと何人も指摘があった。大豆sans OGM(遺伝子組み換えでない)は表に書いた方がよい。	無
18	株式会社ブレマ	群馬県	その他加工品	有機干しめ ん	ブレマ有機そうめん 玄小麦				8.45 €	¥1,099	30	13	€ 109.85	¥14,281	他のそうめんより高額なので、商品情報をフランス語でパッケージに表記した方がよい。	試食では美味しいという意見が多かった。茹で時間が分からないという指摘があった。	無
19	株式会社ブレマ	群馬県	その他加工品	有機干し めん	ブレマ有機そうめん 小松菜				8.45 €	¥1,099	30	11	€ 92.95	¥12,084	他のそうめんより高額なので、商品情報をフランス語でパッケージに表記した方がよい。	そうめんを知らない人が多かった。高いという意見が多かった。	無
20	株式会社西谷堂	京都	その他加工品	生菓子	ちよどすえみずようかん・ぶれーんあじ・110ぐらむ 超どすえ水ようかん・ブ レーン味・110g				3.70 €	¥481	30	19	€ 70.30	¥9,139	寒天のお菓子であることが分かるようなフランス語の表記をした方がよい。	反応が2つに分かれた。口触りがきになるという人や寒天自体が好きではないという人には難しい	無
21	山田屋食糧有限公司	神奈川	米・包装米飯	玄米	おりひめ				18.80 €	¥2,444	30	12	€ 225.60	¥29,328	健康志向のフランス人が多くなってきているので、玄米が注目されている。	試食では大半の人が美味しいと言っていた。ただ価格の問題で、量を減らして価格を下げた方がよい。	無
22	井上スパイス工業株式会社	埼玉県	その他加工品	有機カレー ルー	オーガニックカレー中辛				13.30 €	¥1,729	30	16	€ 212.80	¥27,664	フランス語で使い方を表記する必要がある。ベジタリアンの人を対象にするのであれば、原材料に肉が使われていないことを大きく表記するべき	美味しいという意見が多かったが、価格が高いという意見も多かった。	無
23	山陰名産来間屋生姜糖本舗	島根県	その他加工品	菓子	ひとくち生姜糖・抹茶糖 12ヶ・箱入				12.10 €	¥1,573	30	16	€ 193.60	¥25,168	個数に対して高価な商品なので、商品価値を伝える細かい情報がないと、販売が難しい。	美味しい。価格が少し高いが、プレゼント用ならいい。砂糖やお茶の原産地や製造方法、もう少し情報が欲しい。	無
24	山陰名産来間屋生姜糖本舗	島根県	その他加工品	菓子	ひとくち生姜糖3ヶ入・ BOX				3.10 €	¥403	30	20	€ 62.00	¥8,060	抹茶と生姜を2つ並べると、どちらも緑のロゴで違いが分かりづらい。個数を伝えても見本をみせないともっと大きなものが入っているのかと思われる。	生姜がよく効いていて、美味しい。持ち運びやお試しに購入するには便利なサイズになっている。砂糖の原産地情報が欲しい。	無
25	山陰名産来間屋生姜糖本舗	島根県	その他加工品	菓子	ひとくち抹茶糖3ヶ入・ BOX				3.10 €	¥403	30	18	€ 55.80	¥7,254	抹茶と生姜を2つ並べると、どちらも緑のロゴで違いが分かりづらい。個数を伝えても見本をみせないともっと大きなものが入っているのかと思われる。	抹茶のお菓子は人気がある。美味しい。砂糖とお茶の原産地の情報が欲しい。	無
26	山陰名産来間屋生姜糖本舗	広島県	清涼飲料水	粉末清涼 飲料	しょうが湯15g×5p入				11.00 €	¥1,430	30	22	€ 242.00	¥31,460	どのような商品か分かりづらいので、フランス語で詳細を表記した方がよい。	甘さはちょうどよい。人によって、生姜のパンチが少し足りない(もう少し辛口がいい)。	無
27	井上スパイス工業株式会社	埼玉県	調味料	有機ホワイト ルー	オーガニックホワイト ルー				12.20 €	¥1,586	30	16	€ 195.20	¥25,376	類似品がフランスにもあるので、これでなければという要素をフランス語で表記するべきである。	美味しい。作り方が簡単そう。何皿作れるのかパッケージの表面に書いた方がいい。	無
28	株式会社ヤマヒサ	香川県	調味料	さいこみ しょうゆ(本豆しょう 醸造)	145ml				11.55 €	¥1,501	30	20	€ 230.99	¥30,029	試食後に購入される方もいた。	試食では美味しいと好評だったが、価格が高いという意見が多かった。	無
29	有限会社飛騨山椒	岐阜県	調味料	山椒	粒山椒 完熟赤山椒				18.15 €	¥2,360	30	13	€ 235.95	¥30,674	パッケージに胡椒挽きが必要だと記載が必要。価格が高いので、フランス語の商品情報が必要。	どのような商品かパッケージを見ただけでは分からないので、フランス語で説明が必要。使い方を書いて欲しい。	無
30	有限会社三和農産	島根県	米加工品	餅	いずも美人玄米角餅				17.90 €	¥2,327	30	28	€ 501.20	¥65,156	同社の他の商品とパッケージが同じなので、フランス人スタッフには区別がつかない。見てすぐに分かるようにパッケージの色を変えるなど工夫が必要。フランス人は餅の食べ方が分からないので、食べ方をフランス語表記して欲しいと言われた。	玄米の香りがいいと言うお客さんもいた。他のおもちと一緒に、おもちはまだフランス人に知られていないので、食べ方をフランス語表記して欲しいと言われた。	無



# (参考)個別商品のモニタリング結果

No	会社名	所在地 (都道府県)	品目	名称	商品名	六次 化	農商 工運 携	その他	現地販売 単価	日本円換算 130yen=1eur	入荷 個数	販売個数	販売済金 額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取 引の有 無
1	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	大葉	大葉				2.00 €	¥260	30	30	€ 60.00	¥7,800	レストラン等ではポピュラーになってきているが、一般のフランス人にはまだ知られていない香草なので、試食を出すなど工夫が必要。食べてもらうと好評である。	美味しいという意見が多かった。レシピが欲しいという要望があった。	有
2	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	ししとう	ししとう				3.60 €	¥468	30	28	€ 100.80	¥13,104	pimentの商品名だと辛さがフランスで言うpimentでとて辛いものと想像するお客さんが多いので、辛さの指数表示が必要。	好き嫌いの個人差があったが、美味しいという意見が多かった。何と合わせればよいかなどレシピがあるといい。	有
3	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	ミョウガ	ミョウガ				4.45 €	¥579	30	27	€ 120.15	¥15,620	フランス人にはまだ知られていない商品なので、どのような野菜なのか、どのような味なのかお客さんに分かるように情報を提供する必要がある。	試食は好評だった。みょうがを知らないフランス人にとっては、花やその他の野菜に見える。Myogaとパッケージに表記されていても、何だか分からないので、情報が欲しい。保存方法を教えて欲しい。	有
4	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	舞茸	舞茸				4.10 €	¥533	30	28	€ 114.80	¥14,924	他の日本のキノコ類(椎茸やしめじ)より知名度が低いので、商品概要を伝えながら販売する必要がある。	試食では、味は美味しいと好評だった。価格は、輸入ものだから少々高くてもしょうがないという意見が多かった。	有
5	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	ねずみ大根	ねずみ大根				4.30 €	¥559	30	26	€ 111.80	¥14,534	普通の大根を知っているお客さんからは、価格が高いと言われるので、普通の大根より価格が高い理由が必要。	試食は好評だった。味がとてもよいとレシピをきかれた。日本からの輸入品なので価格的に受け入れられるというお客さん多いが、大部分が高いと言っていた。	有
6	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	しめじ	しめじ				4.45 €	¥579	30	30	€ 133.50	¥17,355	他のキノコとの違いを情報として表記しないとお客さんが高いと思われるため、情報発信が必要。	美味しいといった意見が多かった。パッケージがフランスの国旗の色なので、日本的ではないのが残念。	有
7	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	えのき	えのき				4.70 €	¥611	30	30	€ 141.00	¥18,330	グラム数が表記されていないので、グラム数の表記が必要。	知名度があった。大部分の方が美味しいと言っていたが中には形が変、味が無いという意見もあった。価格的には高いという意見と受け入れられる価格という2つの意見が同じくらいだった。	有
8	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	ごぼう	ごぼう				10.80 €	¥1,404	30	30	€ 324.00	¥42,120	フランスのsalsifiとの違いを知ってもらう必要があるため試食が必要。	試食はごぼうのポタージュで、フランス人にも食べやすく、大好評だった。試食と同じレシピだったため、レシピを持ち帰りごぼうを購入した方もいた。受け入れられる価格という意見が多かった。	有
9	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	長ネギ	長ネギ				19.00 €	¥2,470	30	30	€ 570.00	¥74,100	フランスにはポワロー葱があり、長ネギと似ているので、ポワロー葱との違いを知ってもらうためには試食が必要。	見た目フランスのポワロー葱と同じなので、試食をして初めて、ポワロー葱より柔らかい甘いなど日本の長ネギの良さ理解してもらえた。	有
10	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	薩摩芋	薩摩芋				10.60 €	¥1,378	30	25	€ 265.00	¥34,450	フランスにもpatate douceというアフリカ産のさつまいもがあるため、味の違いを知ってもらうには試食が必要。	フランスで一般的に知られているサツマイモの種類と比べ、色がより白く、繊維質のざらざらとした感じが口に残らない特性を生かし、スイートポテトの試食にした。まず、食感がなめらかで日本のサツマイモ独特のまろやかな甘みが口内に広がり、評判はとてもよかった。フランスのサツマイモとの区別化を図るために(フランスのpatate douceに比べ、そのまま火を通せば美味しく食べられるので)より簡単かつ身近に素材を味わえるレシピ(焼き芋や蒸し芋、大学芋など)があるといい。	有
11	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	椎茸	椎茸				4.20 €	¥546	30	24	€ 100.80	¥13,104	フランスでもShiitakeとして、今ではスーパーや有機食品店でフランス産のしいたげが販売されているので、日本からの輸入品ではどしても価格が高くなってしまふ。	フランスではキノコ類は命の部分を上にしてパッケージされているので、裏むいているのが面白いという意見があった。既に椎茸を知っている人がほとんどだった。	有
12	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	なめこ	なめこ				3.55 €	¥462	30	26	€ 92.30	¥11,999	加熱が必要なことや、使用方法、保存方法のフランス語表記が必要	きのこの種類が多いフランスで、ぬめりがあるキノコは珍しい。ぬめりに成れないフランス人にとっては好みに分かれるが、面白いという意見が多かった。保存方法やレシピをフランス語表記して欲しい。	有
13	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	万能ねぎ	万能ねぎ				5.95 €	¥774	30	26	€ 154.70	¥20,111	フランスにもcibouletteという類似の香草があるので、違いを知ってもらう必要がある。	試食では味は美味しいが、価格が高いという意見が聞かれた。	有
14	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	エリンギ	エリンギ				4.50 €	¥585	30	29	€ 130.50	¥16,965	肉厚で良い。フランスにあるキノコとの違いが分かるように説明が必要。	試食では大多数が美味しいと好評だったが、量に対して価格が高すぎるという意見もあった。	有
15	株式会社プレスト	兵庫県	野菜	わさび	わさび				25.00 €	¥3,250	30	26	€ 650.00	¥84,500	価格が高いため、一般家庭では購入しづらい。使い方、保存方法や期間を明記する必要がある。	わさび自体は、フランス人もよく知っているが、生のわさびを見たのが初めてという人もいた。チューブに比べて味が全然違うと好評だった。おろし器でおろすことも分からないので、基本的な食べ方の説明が必要。	有

# (参考)個別商品のモニタリング結果

No	会社名	所在地(都道府県)	品目	名称	商品名	六次化	農工商連携	その他	現地販売単価	日本円換算130yen=1euro	入荷個数	販売個数	販売済金額	日本円換算	バイヤー等コメント	消費者コメント	継続取引の有無
16	有限会社 三和農産	島根県	米加工品	餅	お餅(白米角もち)				13.00 €	¥1,690	30	22	€ 327.70	¥42,601	同社の他の商品とパッケージが同じなので、フランス人スタッフには区別がつかない。見てすぐに分かるようにパッケージの色を変えるなど工夫が必要。フランス人は餅の食べ方が分からないので、基本の食べ方をパッケージにフランス語で表示する必要がある。	おもちを石鹸だと思っていたお客さんもいた。食べ方が分からないという意見があった。食感が良いという意見と、食感が変わっているけど美味しいという意見が多かった。ただ、価格が高いと評価された。	無
17	有限会社 三和農産	島根県	米加工品	餅	いずも美人白米ゆず入り角餅				13.20 €	¥1,716	30	18	€ 237.60	¥30,888	同社の他の商品とパッケージが同じなので、フランス人スタッフには区別がつかない。見てすぐに分かるようにパッケージの色を変えるなど工夫が必要。フランス人は餅の食べ方が分からないので、基本の食べ方をパッケージにフランス語で表示する必要がある。	いつ食べるかが分からないと質問があった。柚子の香りがいいという意見が多かった。価格が高いと評価された。	無
18	有限会社 三和農産	島根県	米加工品	餅	いずも美人白米よもぎ入り角餅				13.40 €	¥1,742	30	15	€ 201.00	¥26,130	同社の他の商品とパッケージが同じなので、フランス人スタッフには区別がつかない。見てすぐに分かるようにパッケージの色を変えるなど工夫が必要。フランス人は餅の食べ方が分からないので、基本の食べ方をパッケージにフランス語で表示する必要がある。	美味しい、フランス人はよもぎを知らないなので、よもぎの説明が欲しい、色が抹茶を想像させる。よもぎの香りはそれほど感じないようだ。	無
19	有限会社 三和農産	島根県	米加工品	餅	古代米入り玄米角餅				13.40 €	¥1,742	30	18	€ 241.20	¥31,356	同社の他の商品とパッケージが同じなので、フランス人スタッフには区別がつかない。見てすぐに分かるようにパッケージの色を変えるなど工夫が必要。フランス人は餅の食べ方が分からないので、基本の食べ方をパッケージにフランス語で表示する必要がある。	日本に興味がある人は食感がいいと言うが、一般的なフランス人は食感が変という意見が多い。見たことがない食品なので、試食時は興味深くお客さんが試食に来た。食べ方が分からないこともあり、価格も高いので、お試し用でもう少し少量の袋があるといいと言われた。	無
20	京都祐喜	東京都	米加工品	油菓子	あまから風味のしあわせのかきもち				7.20 €	¥936	30	18	€ 129.60	¥16,848	量に対して価格が高いので、美味しくても販売が難しい。	おつまみとして合うという意見が多く、その場合量が少なく、価格が高いのがネックと言われた。美味しい、食べやすいという意見が多かった。	無
21	京都祐喜	東京都	米加工品	油菓子	とうがらし風味のしあわせのかきもち				7.20 €	¥936	30	17	€ 122.40	¥15,912	商品名にpimentと書いてあるが、とても辛いものを想像するので、légerement piquantなどあまり辛いといふことを表記した方がよい。量に対して価格が高いので、美味しくても販売が難しい。	おつまみとして合うという意見が多く、その場合量が少なく、価格が高いのがネックと言われた。一般的に辛い物が苦手なフランス人だが、とうがらしと書いてあるが、もっと辛くて良いと言われた。	無
22	京都祐喜	東京都	米加工品	油菓子	えび風味のしあわせのかきもち				7.20 €	¥936	30	18	€ 129.60	¥16,848	量に対して価格が高いので、美味しくても販売が難しい。	おつまみとして合うという意見が多く、その場合量が少なく、価格が高いのがネックと言われた。特にえびの香りがするという意見はなかった。	無
23	京都祐喜	東京都	米加工品	油菓子	こんぶ風味のしあわせのかきもち				7.20 €	¥936	30	16	€ 115.20	¥14,976	量に対して価格が高いので、美味しくても販売が難しい。	おつまみとして合うという意見が多く、その場合量が少なく、価格が高いのがネックと言われた。美味しいと言う意見がほとんどだが、油っぽいという意見もあった。また昆布の味がそれほど感じられないと言われた。	無
24	京都祐喜	東京都	米加工品	油菓子	岩塩風味のしあわせのかきもち				7.20 €	¥936	30	14	€ 100.80	¥13,104	量に対して価格が高いので、美味しくても販売が難しい。	おつまみとして合うという意見が多く、その場合量が少なく、価格が高いのがネックと言われた。中身が見えるのはいいが、包装がシンプルすぎると感じる方もいた。	無
25	株式会社本長	山形県	野菜加工品	みそ漬(刻み)	おかけちゃん				5.40 €	¥702	30	20	€ 108.00	¥14,040	見た目の色で商品が何か想像できないお客さんが多いので、詳しい情報の記載が必要。試食が必要。	美味しいという意見が多かった。プラスチックの平らな包装に違和感を持つ方が数人いた。保存の理由により瓶がいいという意見もあった。付け合わせとして白米以外の組み合わせのアイデアが欲しいと言われた。	有
26	株式会社本長	山形県	野菜加工品	ふくじん漬庄内福神漬					5.40 €	¥702	30	30	€ 162.00	¥21,060	商品名がFUKUJINZUKEと書かれていてもフランス人にはなんだか分からないので、説明が必要。	味は美味しいと好評だった。何と合わせて食べるか、調理する必要があるのか、そのまま食べられるのかなどの質問があったので、パッケージに説明書きがあると良い。	有
27	株式会社本長	山形県	野菜加工品	しょうゆ漬(刻み)	むらさと				5.40 €	¥702	30	27	€ 145.80	¥18,954	見た目の色で商品が何か想像できないお客さんが多いので、詳しい情報の記載が必要。試食が必要。	フランスのピクルスと比較するお客さんが多かった。フランスのピクルスより味がマイルドと言われた。中身が見えるのはいいが、何だか分からないので情報欲しい。またプラスチックにできないという意見も多かった。	有
28	株式会社本長	山形県	野菜加工品	なら漬	なす粕漬				8.40 €	¥1,092	30	23	€ 193.20	¥25,116	見た目の色で商品が何か想像できないお客さんが多いので、詳しい情報の記載が必要。試食が必要。	試食時に商品だけを試食してもらった場合、それほど良い反応がなく、ご飯と一緒に出すと美味しいと言ってもらった。ただフランス人にとってはかなり慣れない味のようなのだ。	有
29	株式会社本長	山形県	野菜加工品	からし漬	民田茄子からし漬				5.40 €	¥702	30	17	€ 91.80	¥11,934	見た目の色で商品が何か想像できないお客さんが多いので、詳しい情報の記載が必要。試食が必要。フランス人は辛い物が得意ではないので、注意書きが必要。	辛い物が苦手なフランス人のために、試食では洗って出したところ、茄子の甘みが感じられたようで喜んでくれているという意見が多かった。見た目だけではどのような商品かわからない。	有
30	株式会社本長	山形県	野菜加工品	しょうゆ漬(刻み)	おかはん				5.40 €	¥702	30	26	€ 140.40	¥18,252	色々な野菜が入っていることを明記した方がよい。	漬物の試食では、ご飯と一緒にの方がうけがよい。美味しいと好評だった。量に対して価格が高いという意見が多かった。	有

**【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。