



フランス市場への挑戦 日本の食と文化を世界へ





Avenir

Avenirは、日本各地の食材や文化を国内外でPRする活動を行っています。東京のチェーンレストランでは岩手県の食材をPRし、成田空港や自由が丘の人気店では新潟米フェアを開催するなど、地域の特産品を広める取り組みを続けています。また、パリでは徳島県の食材と遊山箱をPRするイベントを実施し、日本の食文化の魅力をフランス市場に発信しました。さらに、墨田区の食育大会では親子を対象とした食育イベントを開催し、生産者と連携した教育活動にも注力しています。Avenirは、食材のPRだけでなく、観光の促進や地域の魅力を総合的に伝える活動を行っています。



パリ市場に挑む

自治体・企業へ！

*AVENIR*の総合サポート





パリでの地域食材・食文化・ 伝統工芸品のPR支援



- ・パリを拠点に、地元の食材や伝統工芸品を広く伝えるイベントを企画・運営。
- ・地域の特産品に合わせたPR戦略を提案し、シェフや料理人と連携したプロモーションを実施。



コロナ禍でも発信！

南フランスで東京の魅力をPR

2021年11月、世界がコロナ禍で停滞し旅行が困難に。
2020年に東京都の観光PR助成金を受けていたため、来日できないインバウンド向けのPR方法を模索しました。
南フランスのコーディネーター2名の方に協力してもらい、ニースで日本料理を作るイベントを4回開催し、オンラインで東京の魅力を発信。
その結果、参加者のうち6組が実際に東京を訪れました。



L'ART DU BENTO "YUSANBAKO"

徳島県の伝統工芸品『遊山箱』
の魅力発信と、地元食材を
活かした料理ワークショップの
実施」



「フランス市場への挑戦 – 継続的なPR & 販路開拓プログラム」



単発イベントでは終わらせない！ 年間を通じたPR&販路拡大プラン」



フランス市場での成功には、一度のPRイベントだけではなく、継続的な活動が不可欠です。Avenirでは、年間を通じて戦略的にPRを展開し、食材や伝統工芸品の認知度向上と販路拡大を実現します。

本プログラムでは、年間2回～6回の頻度で、パリの料理人・シェフと連携した料理教室やレストランとのコラボレーションを実施。ターゲット市場に合わせたアプローチを行い、確実にブランド価値を高めます。

単発のイベントではなく、計画的・持続的なPRを行うことで、フランス市場での認知度向上と実際の販売促進につなげることができます。



輸出・販売支援



- 輸出・販売をする企業と連携し、フランス市場での展開をサポート。
- 輸出に必要な手続きや現地での販売戦略の立案を支援。



パリ視察サポート



- **パリ市場を効率よく視察したい企業向けに、視察計画の策定と現地案内を実施。**
- **現地のトレンドや市場環境を分析し、ビジネス展開の可能性を探る。**



チョコレート会社様の視察

パリの最新チョコレート事情を調査。毎年訪れる依頼者も知らない新店舗を発見し、効率的にパリ・リヨンを案内。

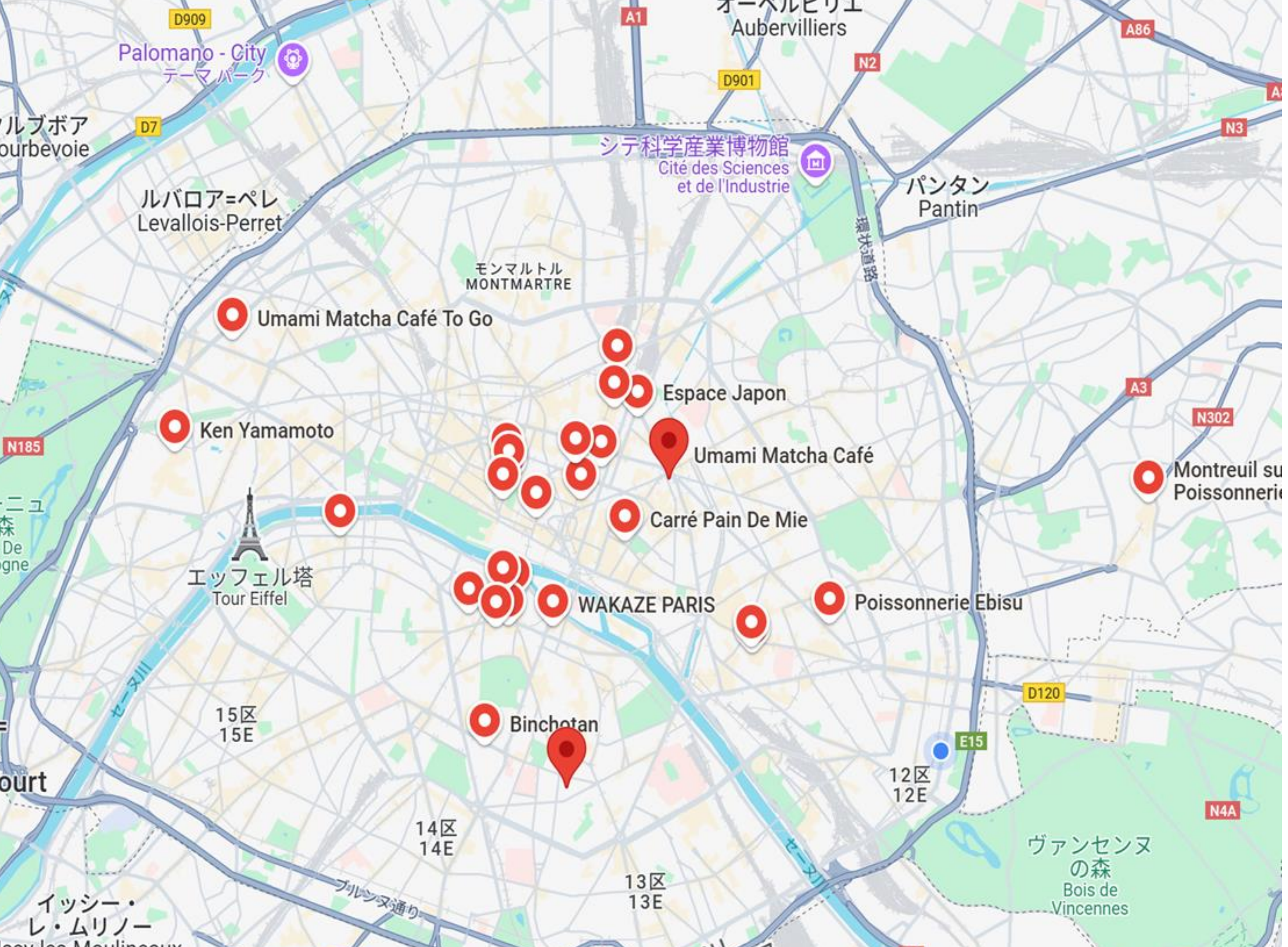


「パリでの市場調査

－ 和歌山の魚と伝統工芸の可能性を探る

地元の魚や紀州備長炭、わっぱをパリで広めたいという漠然とした希望。打ち合わせを重ねる中で具体化し、高橋が3日間の視察スケジュールとしてまとめました

30日(木)	名前	内容	HP Instagram
10:00-18:00			
10時ホテルお迎え	Montreuil sur Mer	ブルターニュから直で仕入れる魚屋さん	https://www.instagram.com
	EBISU	IKUJIMEの魚屋さん	http://www.yebisupoissonn
	Marche Aligre	万人に人気の朝市。戸外と屋内マルシェがあって充実	
	Japanese Knife Company	日本ナイフ専門店	http://japaneseknifecompa
LUNCH	とっと？	日本人のお寿司屋さん(魚の仕入などについて参考になるかも？)	http://tottorestaurant.com
	Ken Yamamoto ?	シェフにお話し聞けるか問い合わせ中	http://www.kenyamamoto.f
14H30	Espace Japon	日本向けイベントなどを多く請け負う昔からある日本大好き万人の憩いの場。数か月前に横に日本居酒屋OPEN。今後コラボなどできる可能性がある場所	http://www.espacejapon.co m/
	Umami café	食材も充実している日本カフェ	http://umamiparis.com/mar hacafe
	La maison Sake	アルコール中心のショップ/地下雰囲気の良い日本食屋。イベントなどでもできるスペース	31 Rue de la Parcheminerie, 75005 Paris
	Irasshai	万人経営の人気の日本食材やとカフェイベントスペース？	https://irasshai.co/
	HIS	旅行会社のHISが、今後展開していきたい食材、日本雑貨アンテナショップ	





オンライン食フェア見学サポート



- **パリで開催される食フェアに行けない方のために、**
- **インスタライブ形式で会場の様子を案内。**

- **現地の最新トレンドや注目の食材をリアルタイムで紹介し、遠隔でも市場動向を把握可能に。**

FRANCE STAFF

AVENIRには、パリと南仏に精通した現地スタッフが在籍。
南フランスのスタッフは、日本のテレビロケや雑誌取材のコーディネーター・ガイド・通訳を担当し、豊富な知識でサポート。
パリのスタッフは、フレグランス・インテリア雑貨のバイヤーとして日本市場向けの商品開発を手掛け、フランスの最新トレンドを発信。
豊富なネットワークを活かし、日本の食材や伝統工芸品のフランス市場でのPRにも貢献しています。

