

# フランス(パリ)への県産農林水産物等輸出促進に向けた 「セミナー・個別相談会」のご案内

フランス（パリ）は「美食の国」と呼ばれ、食のトレンドを求めて、世界中から多くのシェフやバイヤーが訪れます。

当協議会では、平成 28 年度から展示商談会出展等によるフランス（パリ）への輸出支援を続けており、安全・安心で高品質な本県農畜水産物・加工食品のフランス、EU、さらには世界を見据えた販路開拓に取り組んでまいりました。

今年度は、さらにフランス（パリ）への輸出を目指す事業者を発掘し輸出促進に繋げるため、長くフランスへの輸出に取り組み、太いパイプを持つ輸出商社である株式会社 神乾から講師をお招きするとともに、県内食品事業者の事例も聞くことができるセミナーと個別相談会を実施します。

今後、フランス（パリ）への輸出を検討されている方や行政・関係団体の方も、ぜひご参加ください！ セミナーのみのご参加も歓迎です！

## 【実施概要】

- 1 日 時 平成31年4月23日（火）10:00～17:00
- 2 場 所 神戸市教育会館 501会議室（神戸市中央区中山手通4丁目10番5号、  
TEL：078-222-4111）
- 3 主 催 ひょうごの美味し風土拡大協議会
- 4 内 容

### (1) 午前の部：《セミナー》 10:00～12:00

- ア 講 演：「(仮題) フランスへの日本食材輸出概要」  
講 師：株式会社 神乾 直販部 海外課 課長代理 山本 光洋 氏
- イ 事例発表：「(仮題) フランスへの輸出の取組について」  
講 師：株式会社 キング醸造 国際事業本部 営業課 平川 尚基 氏

### (2) 午後の部：《個別相談会》 13:00～17:00

輸出を検討されている商品を実際に手に取りながら（個別面談形式）、現地での販路開拓に向けた相談や商品ブラッシュアップについて、株式会社 神乾、山本氏、高田氏からアドバイスをいただきます。自社製品の販売の可能性を含め、フランスへの輸出に関する疑問・不安などありましたら、この機会をぜひご活用ください。

## 【留意点】

- ア EUへは豚肉、鶏肉、牛乳等を含む製品は輸出できません。
- イ EUで販売できる商品を有する事業者のみ、午後の個別相談会に参加していただけます。

※ 県では平成31年度、フランス（パリ）への営業代行・テスト販売等のプロモーションを計画しており、当日はこれについても説明いたします。

※ 申込多数の場合は、プロモーション事業参加希望者、兵庫県認証食品認証取得事業者、兵庫県産の農畜水産物を使用する加工食品又は県内で生産された農畜水産物の輸出を目指す事業者を優先させていただきますのでご了承ください。

※ 個別相談会の参加者には、別途様式により詳細な商品内容をお伺いします。上記留意点を満たさない等により、ご参加いただけない場合がある点についてご了承願います。

※ 個別相談会の参加時間帯は、申込状況に応じて当方事務局で設定しますのでご了承ください。

※ 相談会への参加者確定後、相談会に持参いただく資料等を別途お知らせしますので、準備等をお願いします。（輸出予定商品の内容がわかる商談シート、商品パンフレット、輸出予定商品〔生鮮食品等でご持参が難しい場合はパンフレット等で可能〕等を持参いただく予定）

## 5 申込方法（参加費無料）※ 締め切り 4月17日（水）

裏面の申込欄に必要事項をご記入のうえ、裏面提出先にメール又はFAXにて送付してください。

（※定員に達した場合お断りさせていただくことがありますので、ご了承願います。）

申込締切  
4/17(水)  
参加費無料

「セミナー・個別相談会」 参加申込書〔4月17日（水）締切〕

ひょうごの美味し風土拡大協議会 宛

フランス(パリ)への県産農林水産物等輸出促進に向けた「セミナー・個別相談会」に下記のとおり申込みます。

① 法人(事業者)名			
② 出席者職・氏名	(職名)	(氏名)	
	(職名)	(氏名)	
	(職名)	(氏名)	
③ 連絡先電話番号		④ 連絡先メールアドレス	
⑤ 個別相談会 (午後の部) 参加希望	参加希望	<input type="checkbox"/> あり	<input type="checkbox"/> なし(セミナーのみ参加)
⑥ 県パリプロモーションへの参加	参加意向	<input type="checkbox"/> あり	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 未定・検討中

☆ 個別相談会に参加希望の方は、以下に必ずご記入ください。

⑦ 輸出希望商品に関する情報(優先順位の高い商品を最大3品までご記入ください)			
商品名/ 品目(例 味噌など)	商品の特徴・PRポイント	該当するもの全てにチェックしてください	当日お聞きになりたい内容
(商品A)		<input type="checkbox"/> 兵庫県認証食品 認証取得 <input type="checkbox"/> 兵庫県産の農畜水産物を使用する加工食品又は県内で生産された農畜水産物 <input type="checkbox"/> 過去に兵庫県・農林水産省・ジェトロのフランス(パリ)輸出関連事業への参加、又はEU圏への県産品輸出経験がある	
(商品B)		<input type="checkbox"/> 兵庫県認証食品 認証取得 <input type="checkbox"/> 兵庫県産の農畜水産物を使用する加工食品又は県内で生産された農畜水産物 <input type="checkbox"/> 過去に兵庫県・農林水産省・ジェトロのフランス(パリ)輸出関連事業への参加、又はEU圏への県産品輸出経験がある	
(商品C)		<input type="checkbox"/> 兵庫県認証食品 認証取得 <input type="checkbox"/> 兵庫県産の農畜水産物を使用する加工食品又は県内で生産された農畜水産物 <input type="checkbox"/> 過去に兵庫県・農林水産省・ジェトロのフランス(パリ)輸出関連事業への参加、又はEU圏への県産品輸出経験がある	

【提出先】 ひょうごの美味し風土拡大協議会事務局 (兵庫県農政環境部 消費流通課内)

担当: 松川 (TEL: 078-362-3442)

MAIL: shohiryutsu@pref.hyogo.lg.jp FAX: 078-362-4276