

# オール九州の食材・フランスへチャレンジ (小規模事業者持続化補助金活用)

## 1. 事業内容

食品加工業者さま・生産者さまが、CROSS FOODS 等を通してフランス販路開拓にチャレンジいただきます。

### CROSS FOODS の概要

CROSS FOODS には、日本の食材に関心をもつフランス人現地シェフが集まっています。御社は、そこで自社食材をPR。現地シェフからサンプル依頼のメールが来ます。御社がサンプル発送をしたあと、シェフとのやりとり翻訳は、CROSS FOODS がサポート。しかし、あくまでも、シェフと直接やりとりする<主役>は、御社です。自前やりとりで、現地を知り（マーケティング）、売り込み（商談）ができます。まずひとつの出口（レストラン）を発掘。そして、卸・商社へと逆流し、販路を広げていきます。

### 詳細案内(スライド)

<http://cross-foods.net/>



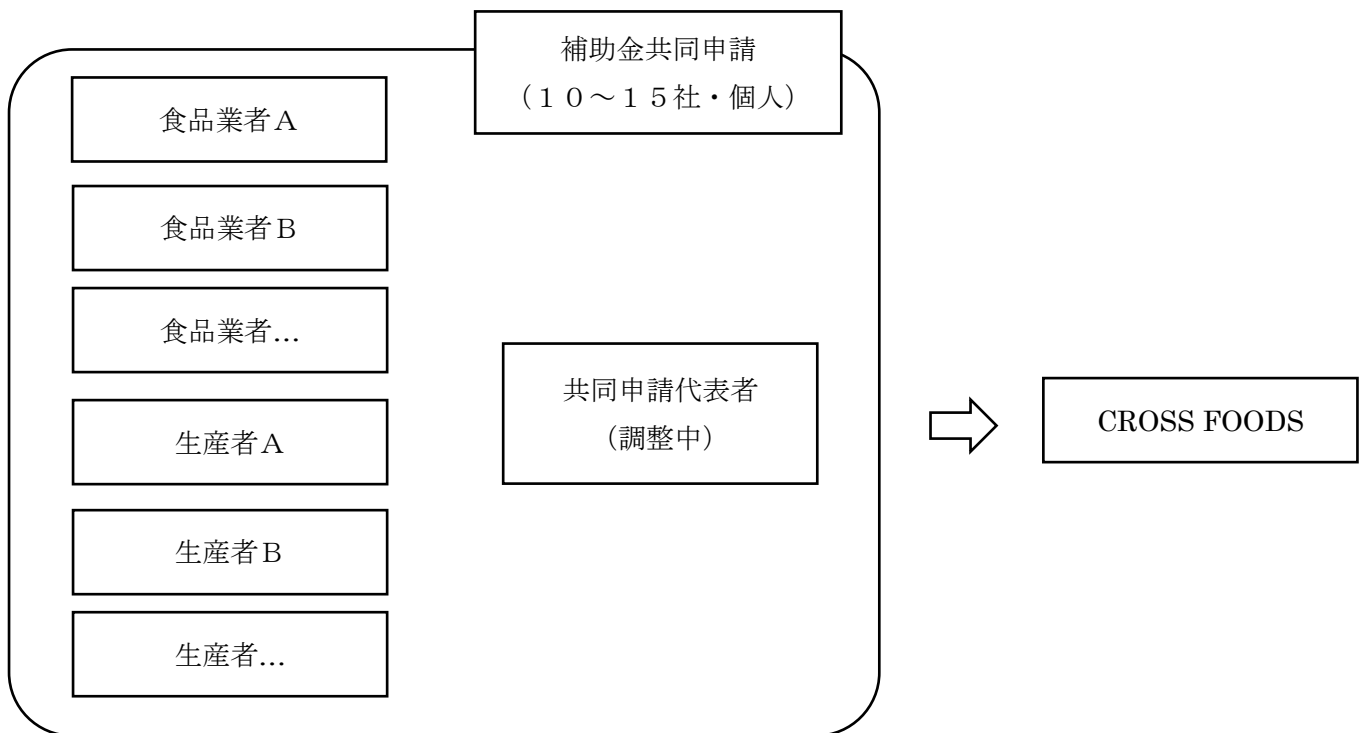
本事業は、九州の食品加工業者さま・生産者さま10～15社が、一丸となり、おのおのが、こだわりの食材をもちよって、CROSS FOODS 等を通してフランス販路開拓にチャレンジするものです。

実施にあたっては、小規模事業者持続化補助金に共同申請することを予定しています。採択・交付を受けた場合、支出した経費の最大2/3の補助が受けられます。

### 小規模事業者持続化補助金

<http://h28.jizokukahojokin.info/ippan/>

## 2. 実施体制



### 3. 申請内容

#### (1) 共通 (必須)

費目	内容	税込(目安)
委託費	CROSS FOODS 利用料(6ヶ月分)	150,000
委託費	商品規格書仏訳	21,000

#### (2) オプション (ご希望の方のみ)

各社のご要望を伺ったうえで、できる限り全社が同じ項目に取り組むよう調整します。

費目	内容	税込(目安)
委託費	栄養表示(成分分析)	75,000
委託費	裏ラベル製作・仏訳	30,000
委託費	放射能検査	8,000
委託費	残留農薬検査 329	55,000
委託費	企業・食材ライティング、写真撮影、レシピ製作・仏訳	120,000
広報費	HP 製作・仏訳(現存サイトに1ページ追加)	150,000
広報費	チラシ仏訳(A4表裏)	20,000
委託費	現地在住外国人 50 人への試食サンプリング調査 <a href="https://www.onebitejapan.com/">https://www.onebitejapan.com/</a> (One Bite JAPAN)	255,000
専門家謝金 旅費	CROSS FOODS でのシェフとのやりとり 市場調査・商談・販路開拓を円滑に進めるためのアドバイス	90,000
展示会等出展費 旅費	本場の本物 Le salon du chef JAPAN EXPO C'est le bon Japon	※1

(※1) 希望者が圧倒的多数の場合に限り、検討・調整いたします

#### (3) 補助申請以外の支出 (共通)

共同申請代表者への事務手数料(必須)	50,000
--------------------	--------

#### (4) 補助申請しない (できない) もの

補助適用対象外	現地特定商社等との現地商談するための旅費・委託費
	交付後の事務処理・実績報告書作成の代行費用
各社で取組み	有機 JAS HACCP GGAP ECO CERT 等取得費用
	現地向けパッケージデザイン費用

#### 4. 費用概算

[共通] 221,000円程度／1社・1アイテム

[最大枠] 500,000円／1社・1アイテム (共通+オプション)

#### 5. 申込期限

12/30 (金)

お申込み先着15アイテムに到達次第、募集を終了いたします。

(申請締切日 1/27)

#### 6. キャンセル料

キャンセル日	キャンセル料
お申込み以降 12/22 まで	なし
12/23 以降 1/15 まで	90,000
1/15 以降 採択まで	150,000
採択以降 交付まで	150,000
交付以降	申請額全額

#### 7. お問い合わせ・お申込先

合同会社 J E X P O

堺武志

[info@jexpo.org](mailto:info@jexpo.org)

TEL 092-407-0612

## フランス・EU向けの食材例

調味料	味噌、しょうゆ、本みりん、ポン酢、酢、だし、塩麴 黒糖、ゆずごしょう、山椒、ソース、大葉ソース、バジルソース
麺類	うどん、そうめん、パスタ、そば、ビーフン、しらたき
野菜	ゆず、すだち、黒ニンニク、ゴマ、しょうが、わさび
豆類	大豆、小豆、黒豆、きなこ
お茶	抹茶、ほうじ茶、玉露、煎茶、緑茶、ペースト、粉末
キノコ類	乾燥しいたけ、キノコ、しめじ
果物	ドライフルーツ、ジャム、チップ、パウダー
海藻類	昆布、わかめ、海苔、ふりかけ、寒天
米・穀類	米、黒米、雑穀米、米粉、白玉粉、片栗粉、パン粉、麩
アルコール	日本酒、焼酎、ウイスキー、甘酒、果実酒

### 下記要素が加わると有利

- ・有機・無農薬
- ・軽量
- ・食品添加物を極力抑える
- ・原材料の品数を少なく
- ・日本固有の産地・栽培法・製法・味

### 下記要素は必須

- ・長い賞味期限
- ・常温保存
- ・肉・牛乳・卵を含まないこと（魚の含有には厳しい条件）