

こだわりの食材でフランスへチャレンジ(CROSS FOODS)

1. 概要

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。自前で商品説明し、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/>



2. 補助金の活用

実施にあたっては、下記の場合、小規模事業者持続化補助金をご活用いただける場合があります。

- ・ 製造業等 従業員数 20 人以下
- ・ サービス業・卸・小売 従業員数 5 人以下

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/>

3. 概算費用

(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)

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 https://www.onebitejapan.com/ (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 JAPAN EXPO C'est le bon Japon	※1

(※1) 下記参照

(3) 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
補助適用対象 になりうるものの お勧めしないもの	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

[必須] 171,000 円程度 / 1社・1アイテム

[最大枠] 500,000 円 (補助対象経費 750,000 円)

1,000,000 円 (補助対象経費 1,500,000 円) 上記※1 で展示会出展する場合

5. 見積作成(無料)

御社の補助申請内容・項目にあわせた見積をご所望の方は、無料にて作成いたします。
下記へお問合せくださいませ。

6. 補助申請資料の執筆代行

補助申請資料の執筆代行は、原則、お引き受けしておりません。

申請資料は、御社にて作成願います。

ただし、CROSS FOODS に関わる部分に関しての執筆に限り、概算 50,000 円～150,000 円程度でお引き受けできる場合があります。

御社が下原稿を作成いただくことが必須条件です。下原稿を拝見後、加筆修正する分量が少ないと判断したものに限りです。

詳しくは、下記へお問合せくださいませ。

7. ご訪問・ヒアリング

本企画のご紹介、あるいは、御社食材のヒアリング、御社現場の視察、ならびに、フランス等の現地市場性のご案内などのために、御社を旅費・謝金等無料にてご訪問できる場合がございます。

(通常：日当 3 万円＋旅費)。

詳しくは、下記へお問合せくださいませ。

8. お申込み期限

小規模補助金の申請締切日は 1 / 27 です。

補助金申請に関わるお問い合わせ(下原稿拝見)の期限は、1 / 15 までとさせていただきます。

9. 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

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）