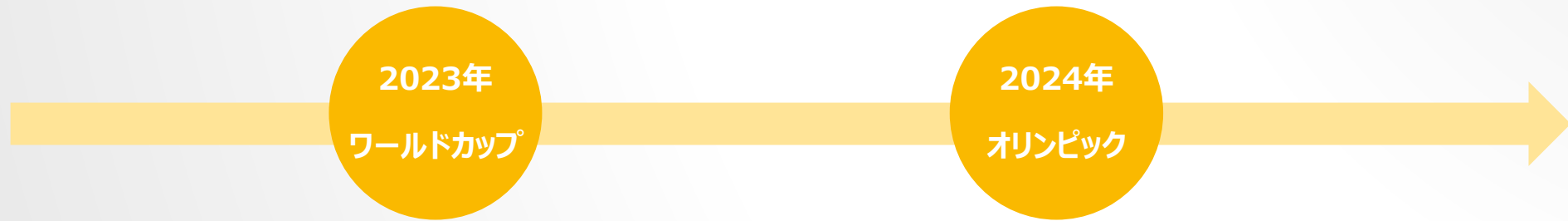




# フランス・パリでの実店舗を活用した テストマーケティング起点のPRソリューション

なぜいま、フランス・パリなのか？

# フランス・パリのマーケットは今後更なる成長が見込める



**食の都・パリ**として世界各地から観光客が訪れる、国際都市パリ。

2019年・世界渡航先ランキングで、同都市は<sup>※</sup>年間**1910万人**で**世界第2位**。

そんな超・観光都市の**飲食マーケット獲得**を狙い、各国からのレストラン・店舗出店は後を絶たない。

更に2020年以降、**国際イベントが連年パリで開催**される予定で、  
観光客の流入・市場の拡大は**今後更に成長**することは間違いない。

# 高まる“日本食”需要



2013年、和食が**世界無形文化遺産**に登録されるなど、  
世界各国で“**日本食ブーム**”が発生。

親日国であるフランスでも、日本食に対する**需要は高い**。  
特にパリの2区など主要エリアに**日本食レストランが続々オープン**。  
行列ができる店舗もあるなど、**日本食需要は高まり**を見せている。

# 海外進出PR

# 海外進出をPR視点でフルサポート

## ➤ 店舗運営

パリ2区で自社店舗を展開。2023年ラグビーワールドカップ、2024年オリンピックへ向けて、**地元客、観光客を取り入れるPRを並行して行う。**  
**弁護士選定、実地リサーチ、店舗交渉、内装、外装、店舗コンセプトを自社で行う。**

## ➤ 貿易

自社で食品等を輸出入する資格を有しており、自社のみで中間業者を入れず最適人数で輸出入が可能。輸送会社との連携もあり、**国をまたいでの貿易手間を安価かつスムーズに行う。**

### ■ 保有資格（税務署発行）

アルコール、発酵物類の小売販売許可（飲食店向け）  
アルコール、発酵物類の卸売販売許可（コストコやMETROなど）  
アルコール、発酵物類の輸出入許可（日本から輸出/フランスから輸入）  
アルコール、発酵物類のインターネット販売許可  
食品衛生法による飲食店の経営許可（日本/フランス）

### ■ 設備

日本国内にワイン5000本収容可能な0〜20度までのマニュアル式保冷庫保有  
フランス・パリに冷凍食材を保管する保冷庫を保有

株式会社SHIMODA：群馬県高崎市鶴見町4-13

## ➤ 進出サポート

ニューヨークでのビジネス歴20年。**官公庁案件から民間企業案件まで「日本」を海外市場にPR。**数多くの進出サポート経験から得たコネクション、マーケットデータを駆使しパリ進出をサポート。

### Point1

マーケットリサーチ力、保有資格、貿易経験をベースにフランス市場での販路を確保したうえでのテストマーケティングが実現可能

### Point2

自社店舗、自社取り扱い商品を卸している販路を活用した販路開拓を実現

### Point3

ニューヨークでのノウハウをもとにパリのミシュランシェフネットワークを活用したテストマーケティングを提案可能

# 海外進出の悩みゴトをまるっと解決

輸出関連の手続きや  
現地の保管場所など  
ロジ周りの調整が  
面倒・・・

## ➤ 貿易の強みで解決

中間業者を入れずに  
自社完結で輸出入が可能で、  
低コスト・高品質。  
現地で自社倉庫を保有しているため  
一定量の輸出が可能に。

現地での市場調査や、  
商品のテストマークが  
したいけど方法が  
分からない・・・

## ➤ 店舗運営の強みで解決

ニッチ商材も含め幅広い分野での  
市場調査を実行。  
店舗保有の強みを生かし、  
調査対象者のリクルーティングから対応。  
テスト会場としても活用可能で、  
調査レポートまで自社完結で低コスト。

現地の流通・レストランを  
効率よく探したい・・・  
現地ネットショッピングにも  
対応したい・・・

## ➤ 進出サポートの強みで解決

現地コネクションを活用し、  
販路開拓をサポート。  
オンラインも含めた商談会の実施や  
ネットショッピングアカウント登録代行、  
LPの制作など販路の獲得～PRまでを  
トータルサポート。

# 0 planningでフランス進出：3つのメリット

**1** 単発のイベントに留まらず、継続した販売・PRが可能

**2** 日仏2拠点でのサポート体制で、時差なくスピーディに対応

**3** オフラインでの店舗に限らず、オンラインでの販売チャネル構築もサポート



店舗外観

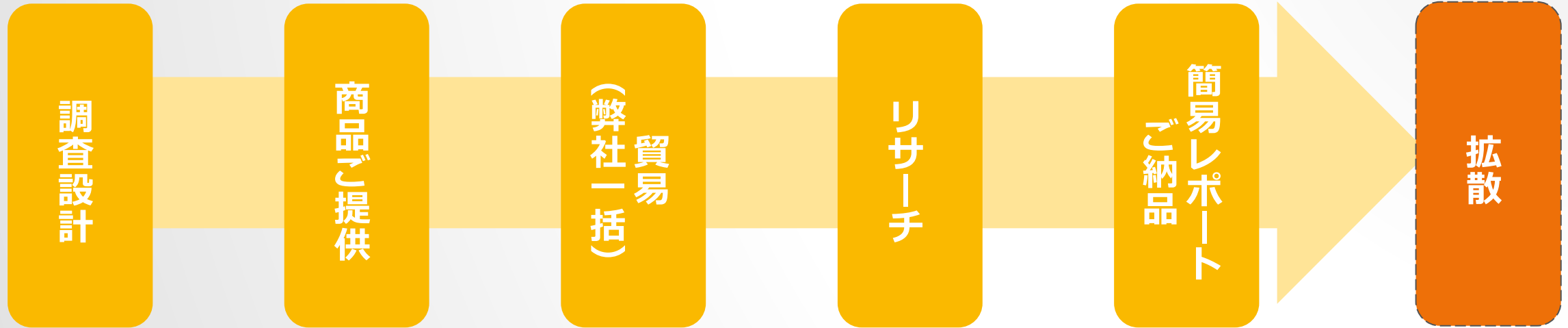


店舗内・  
販売PRコーナー



PRメニューー

# 実店舗を活用したテストマーケティング



自社で食品等を輸出入する資格を有している弊社が、日本からパリへの貿易からノンストップで対応。

ご要望に応じて、対象者リクルーティングを実施し、営業前後の実店舗で試飲・試食を行う。

商品提供と共に簡易アンケート表（事前作成）を配布し、感想等をヒアリング。

必要に応じてデプスインタビューを実施するなど、

必要な情報から逆算したテストマーケティングを実行します。

# インフルエンサーとコラボしたメニュー開発・提供

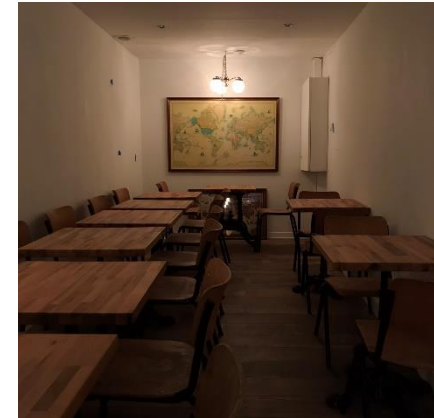


ご提供いただく商品を使って、フランス・パリの食ニーズと掛け合わせたコラボメニューを開発。

実際に開発したメニューは、弊社店舗で提供することも可能。

また、三ツ星シェフとのネットワークによって、他店舗での開発・メニュー展開もご提供可能です（オプション）。

# 実店舗スペースを活用したポップアップショップ展開



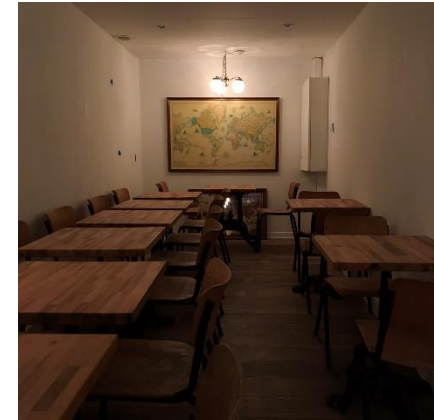
実店舗スペースを、テストマーケティング実施メディアとして活用。

店舗装飾から当日のオペレーション・現地のコーディネートまで

トータルサポートします。

拡散

# “逆輸入PR”で国内も含めた話題化を狙う



フランス・パリでのPR施策実施の様態をリリース化し、国内メディア等に配信。

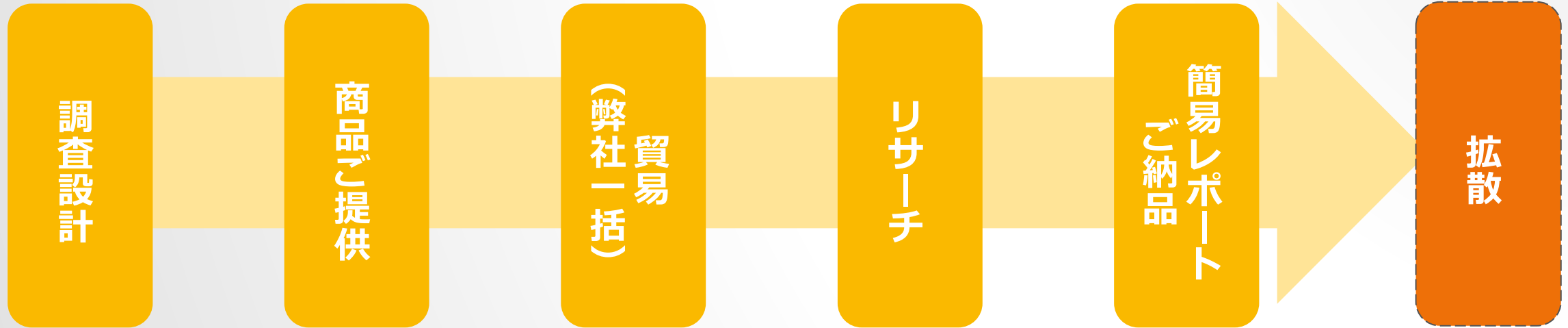
「フランスで好評の●●、日本初上陸！」・「日本でお馴染みの●●の味が、食の都パリで大変身！」など、現地での獲得したPRファクトを、日本国内へ“逆輸入PR”することで、日本・海外双方で話題化を狙う。

※現地フランスメディアを、実店舗に召集し、現地メディア向け発表会を実施することも可能。

# スケジュール



# テストマーケティング：スケジュール（例）



**企画～調査レポートご納品まで、1ヶ月程度**

※ご相談内容・リサーチボリュームによって前後いたします。

プロジェクトごとに担当をアサインし、ワンストップ体制でレポートご納品まで行います。

テストマーケティングはもちろん、その先の拡散施策まで対応可能です。



# 店舗概要



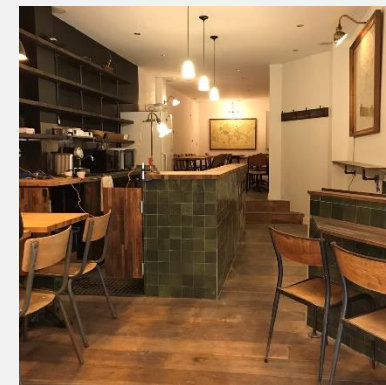
店名：  
AN JAPONAISE

住所：  
11 Rue Poissonniere  
Paris 75002

コンセプト：

- ・純和食の適正価格
- ・生産者の皆様が料理人
- ・日本全国の農家様から取り寄せる旬の野菜や肉を加工しフランスに輸出し安価でお客様へ提供するメニュー開発
- ・和牛を使用した肉寿司
- ・「蒸す」ことにより日本食材の旨味をさらにひきだし、パリジャンに提供

内装：  
ブルックリンスタイル（1階）  
ラグジュアリー（地下）





お問い合わせ・ご相談はこちら

株式会社O planning

担当：滝本

Tel:03-6277-5975

Mail:paris@oplanning.com