





# 日・EU EPAが締結された欧州市場の継続的な開拓


企業名等	<b>SushiSushi</b> <a href="https://www.sushisushi.co.uk/">https://www.sushisushi.co.uk/</a>	
販売国・地域	英国	
調達希望商品	調味料・加工食品・酒類など（特にレストラン向け商材）	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ロンドンに加え、同業他社が手薄なイングランドの地方都市（マンチェスター、バーミンガム、リーズ等）やウェールズにあるミシュランの星を獲得している高級レストランを中心に、日本産の高品質でユニークな食材を卸売</li> <li>➤ 経営者・スタッフは英国人で、特に「非日本食」の「現地系」レストランに強い</li> <li>➤ 通常の卸売に加え、自社サイトにおいて、業務向け/一般消費者向けのオンライン販売を展開</li> <li>➤ 自社サイトでは現地系シェフや消費者に訴求する動画等により取扱商品を紹介</li> <li>➤ 取扱商品は、通常卸とオンライン販売で基本的に共通しており、オンラインでの商品採用により、通常卸としてのレストラン向け販路獲得にもつながる</li> <li>➤ 地方の伝統産品や、特色ある少量生産品などにも関心が高い</li> <li>➤ 食のインフルエンサーであるミシュランシェフに日本の様々な新食材を紹介するなど、密に連携をしている</li> </ul>	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 英国の食品規制に適合していること</li> <li>➤ 動物性原材料の含有量が50%を超えない製品</li> <li>➤ 動物性原材料が含まれる場合は、成分等に関する詳細な仕様書(英文)を提示可能なこと</li> <li>➤ 常温保存可能であること</li> <li>➤ 賞味期限は1年以上あることが望ましい（最低でも半年、商品によっては要相談）</li> </ul>	

企業名等	<b>TAKUMI FLAVOURS (タクミ・フレーバーズ)</b> <a href="http://www.takumif.com">www.takumif.com</a>	 Le comptoir de l'artisanat japonais TAKUMI FLAVOURS
販売国・地域	フランス	
調達希望商品	食品、キッチン用品、インテリア雑貨、文房具、ファッション小物	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 母体は2007年設立のEuro Japan Crossing社</li> <li>➤ 2020年1月より、エッフェル塔横のパリ日本文化会館・地上階にて日本製品を扱う店舗（面積約87平米：三越伊勢丹パリ店跡）及びECサイト（Amazon.fr内のタクミ・フレーバーズのページ）を運営</li> <li>➤ 取扱品は日用雑貨・伝産品・食品全般（日本酒・日本茶を含む）。価格帯は、5～80ユーロが中心</li> <li>➤ 日用雑貨については、フランス未入荷で、デザインや使い勝手に新鮮味があるもの、伝産品は手頃な価格で、当地の生活習慣に馴染むもの、食品は小ぶりな（ファミリーパックなどの大型ではない）ものを主に販売</li> <li>➤ 主な客層は親日派の中級～上級の所得者（30～60歳代）</li> </ul>	
条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 直接取引（日本語でのコミュニケーション可能）</li> <li>➤ 日本国内指定倉庫渡し、円建て取引</li> <li>➤ 日本国内の納品予定場所は、航空便・船便ともにEJC社が指定する日本国内の倉庫</li> <li>➤ 食品の賞味期限は9か月以上のもの。成分表を基に、自社にて通関可否の確認後、取引開始</li> <li>➤ その他EU規則に準じた商品であることが必須</li> </ul>	

企業名等	<b>UMAMI Paris</b> <a href="https://www.umamiparis.com/">https://www.umamiparis.com/</a>	
販売国・地域	フランス	
調達希望商品	食品、キッチン用品、テーブルウェア	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 2014年に日本食品の輸入、卸売り販売会社として設立</li> <li>➤ 2015年から個人消費者向けのインターネット販売、2016年に北マレ地区に日本食材等販売コーナー併設カフェをオープン、2019年に2軒目をオープン</li> <li>➤ 取扱品は食品全般（日本酒・日本茶を含む）、キッチン用品、テーブルウェア等</li> <li>➤ レストランシェフ、食料品店等のB to Bに加えて日本の高級食材、キッチン用品等に関心を持つ一般消費者を顧客とする</li> </ul>	
条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 直接取引</li> <li>➤ ヤマト運輸を利用して月に2コンテナで輸送</li> <li>➤ 食品と直接接触する包装材にビスフェノールAが含まれていない</li> <li>➤ 食品に含まれる添加物は欧州の規制に適合するものであること事前に日本で確認した商品であること</li> <li>➤ 肉が含まれていないこと</li> <li>➤ 魚が含まれる食品、特にカツオを原材料とするものはEUHACCP対応であること</li> <li>➤ はちみつが含まれる食品については、はちみつは日本製ではないこと</li> <li>➤ 食品の賞味期限は18カ月以上であること</li> </ul>	

企業名等	<b>TENOHA MILANO (Sayu Milano S.r.l.)</b> <a href="https://www.tenoha.it/en">https://www.tenoha.it/en</a>	<b>TENOHA</b> M I L A N O
販売国・地域	イタリア・ミラノ	
調達希望商品	インテリア雑貨、文具、ライフスタイル、食品、酒類	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ イタリア・ミラノに2018年4月「TENOHA MILANO」をオープン</li> <li>▶ 日本企業が運営する、日本の文化を発信する複合商業施設としては欧州最大規模の約2,500㎡を運営</li> <li>▶ 日本製品を幅広く取り扱うコンセプトストア・日本食を提供するレストラン・日本企業や地方自治体がPRイベントを行う展示スペース、エグジビションスペース（1,100㎡）など、多様な機能を持ち合わせている</li> <li>▶ 約210㎡のセレクトショップでは、インテリア雑貨、文具、ファッション、食品、酒類等幅広いライフスタイルを提案、日本企業ブランド300件以上、約4,000SKUの商品を販売</li> <li>▶ 2020年10年、TENOHAオンラインショップを開設。日本語・英語・イタリア語の3言語対応であり、全世界通貨決済及び配送が可能のため、各国から注文を受付、幅広いクライアントを有する</li> <li>▶ 商品販売のみならず、定期的なブログ発信や顧客へのPR訴求活用、自社企画のエグジビションやイベント開催など、オフラインとオンライン事業をシームレスに展開</li> </ul>	
応募商品の条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ EUへの輸出条件を満たしていること</li> </ul>	

企業名等	<b>Hokkai Suisan</b> <a href="https://www.hokkai.com/">https://www.hokkai.com/</a>	<b>HOKKAI SUISAN</b> 
販売国・地域	欧州（オランダ、ドイツ、フランス等）	
調達希望商品	日本産水産物、水産加工品	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 日本の水産加工会社での1年の研修を経て、1993年に創業</li> <li>▶ 自社ECサイトを通じて欧州15ヵ国以上、約1万の顧客に水産加工品を販売。加えて欧州の複数の高級食品問屋、スーパーマーケット、レストランにも販売</li> <li>▶ 2021年には農林水産省の「日本食普及の親善大使」に任命</li> <li>▶ 寿司を中心とした本格和食店「Hokkai Kitchen」を経営</li> <li>▶ オランダに自社倉庫（冷凍）と加工施設を有しているため原料を輸入し現地で小売用に加工して販売可能</li> <li>▶ 自社ECサイト上にてレシピ配信等の販促も実施</li> </ul>	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ EU HACCPを取得していること、あるいは当該認証が不要な商材であること</li> <li>▶ 輸送温度帯は冷凍（その他の場合は要相談）</li> </ul>	

企業名等	<b>Taste of Sake</b> <a href="https://sake.nl/shop/">https://sake.nl/shop/</a>	 <b>Sake.nl</b> Japanese Craft Beverages
販売国・地域	欧州（主にオランダ、ベルギー、ルクセンブルク）	
調達希望商品	酒類（日本酒、焼酎、梅酒、ジン等）	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Taste of Sake社が運営するSake.nlにて日本酒の販売を手掛ける。同ウェブショップは150種類以上の商品を取り揃えている</li> <li>▶ 自社ECサイトを通じて欧州域内で日本酒をはじめとする日本産酒類を販売。欧州内の酒専門店、スーパーマーケット、レストランにも販売</li> <li>▶ オーナーのSimon氏はソムリエの資格を保有し、「Sake Samurai」の称号を有す。世界最大かつ最も影響力のあるワイン/日本酒コンペティションであるIWCの共同議長も務める</li> <li>▶ 日本酒販売に加え、オランダとベルギーで消費者およびプロ向けにWSET日本酒テイasting、コンサルティング、トレーニングを提供している。日本酒の普及に貢献している</li> </ul>	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ EUへの輸出条件を満たしていること</li> <li>▶ その他詳細条件はケースバイケースに調整可能</li> </ul>	

企業名等	<b>CNB</b> <a href="https://www.cnboriental.nl/">https://www.cnboriental.nl/</a>	<b>CNB ENTERPRISES</b>
販売国・地域	欧州、アフリカ、中東、アメリカ、オーストラリア、中国、南米	
調達希望商品	テーブルウェア、キッチン用品、ヘルスケアアイテム	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 飲食店向けBtoBビジネスを主としており、そのほかヘルスケアアイテムなども取り扱う</li> <li>➤ 日本製商品（主にテーブルウェア、キッチン用品）を数多く取り揃えており欧州最大規模級の日本産キッチン用品・テーブルウェア輸入・卸業者</li> <li>➤ オリジナルブランドTokyo Design Studioを2010年に立ち上げ、toBの販売のみならず、欧州全土の百貨店やアジアスーパーなどでも販売している</li> <li>➤ BtoB向けのオンラインショップも展開</li> </ul>	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ EU への輸出条件を満たしていること</li> <li>➤ その他詳細条件はケースバイケースに調整可能</li> </ul>	

企業名等	<b>Japan Trading</b> <a href="https://www.japaneseknives.eu/">https://www.japaneseknives.eu/</a>	<b>JapaneseKnives.eu</b>
販売国・地域	欧州（主にオランダ、ベルギー、ルクセンブルグ）	
調達希望商品	包丁、包丁研磨用品、まな板、盆栽・ガーデニング用品、理髪用ハサミ等	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ オランダ発の日本産刃物専門販売事業者</li> <li>➤ プロ仕様の高級包丁やまな板を扱う専門ECを運営</li> <li>➤ 和包丁の品揃えはヨーロッパ随一</li> <li>➤ 7割がキッチンナイフ、関連用品 2割が、ガーデニング用品、1割がまな板などその他</li> <li>➤ 包丁の60%が既存のブランド、40%が自社ブランド</li> <li>➤ 商品の価格帯は幅広いニーズに合わせて20ユーロ台から2000ユーロ台までを取り揃えている</li> <li>➤ 包丁の研磨士2名在籍、調理包丁のアフターサービスも行っている</li> <li>➤ 日本の伝統的な技法や資材を使った包丁に関心あり</li> </ul>	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ EU への輸出条件を満たしていること</li> <li>➤ その他詳細条件はケースバイケースに調整可能</li> </ul>	