

資料提供

平成 26 年 10 月 28 日
課 名 海外ビジネス課
担当者 宮谷, 玉垣
電 話 内線 3382
電話 082-513-3382

フランスにおける広島フェアの結果について

1 概 要

広島県産日本酒のブランド価値向上など、広島の魅力を広くアピールするため、食・芸術・文化などの世界的な情報発信の中心であるフランスにおいて、広島市や関係市町、経済団体と連携し、「広島フェア」を実施した。

また、酒造メーカーや食品・工芸関係などの県内企業 28 社が、当フェアに出展し、フランスでの販路開拓のため、商品のプロモーション等を実施した。

2 広島フェアの概要

(1) 実施主体

広島フェア（フランス）実行委員会

（構成団体：広島県，広島市，尾道市，東広島市，熊野町，広島商工会議所）

(2) 内 容

① 在フランス大使公邸レセプションパーティーの開催：10月16日（木）

・広島県産の日本酒の提供や県産品の紹介，広島観光のテレビ番組上映等を実施することにより，広島の魅力のアピールした。

招待者：現地の有力者（114名）

※仏国会議員・行政関係者

現地メディア，日系企業

レストランオーナー等



レセプションでの日本酒の試飲

② 広島フェアでの物産・観光の紹介等：10月17日（金），18日（土）

パリ市内オペラ地区エスパスシンコ

来場者数 3 千人（17，18 日）

❖ 広島の特産品（日本酒，調味料，菓子，
工芸品等）の展示・販売

❖ 広島の観光 P R



会場につめかける人々（パリ市内エスパスシンコ）

③ メディアを活用したプロモーション

- 現地のテレビ番組（ジャパン・イン・モーション※）による広島の物産や観光を紹介する特集の放映などを実施

※フランスのケーブルテレビ「ノーライフ」で放送されている日本紹介番組

- 現地メディアの8社の取材により、「広島」の認知度向上が図られた。

④ その他

- 日本酒の認知度向上を図るため、仏料理学校との連携による日本酒と料理のセミナーを実施した。

- 参加者の反応も良く、継続を求められた。



日本酒セミナーの様子

3 参加企業等の声

(日本酒)

- かなり盛況で、多くの来場者の反応を見ることができた。
- 酒の造りや歴史などについて説明を求められることが多く、フランス人の気質を感じた。
- 香りの高いタイプが好まれると感じた。

(食 品)

- フランス人のニーズや消費動向がつかめた。
- フランス人は食への関心が高く、専門的な質問が多かった。
- 数社から見積りを求められるなど、今後のビジネスにつながった。

(工芸品等)

- 数社から見積りを求められるなど、今後のビジネスにつながった。
- 日本酒と食が中心になった感があり、今後、プロモーションの方法に工夫が必要。

(市町等)

- パンフレット等でしっかりPRできて、参加に満足している。
- フランス人にとって「HIROSHIMA」は知名度と関心が高いと実感した。

【参加企業等】

○ 日本酒（広島県日本酒ブランド化促進協議会） 9社

- ・ 梅田酒造場（本州一）【広島市安芸区】
- ・ 榎酒造（華鳩）【呉市】
- ・ 賀茂泉酒造（賀茂泉）【東広島市】
- ・ 賀茂鶴酒造（賀茂鶴）【東広島市】
- ・ 酔心山根本店（酔心）【三原市】
- ・ 中国醸造（一代）【廿日市市】
- ・ 藤井酒造（龍勢）【竹原市】
- ・ 三宅本店（千福）【呉市】
- ・ 盛川酒造（白鴻）【呉市】

○ 食 品 13社

- ・ アクト中食（あられ）【広島市西区】
- ・ オタフクソース（おこのみソース）【広島市西区】
- ・ 尾道市（レモンのはちみつ漬け）【尾道市】
- ・ 金光味噌（赤・白みそ）【府中市】
- ・ 川中醤油（かけ醤油）【広島市安佐南区】
- ・ 佐伯醤油（丸大豆醤油）【廿日市市】
- ・ しまなみお菓子工房プチフル（レモンケーキ）【尾道市】
- ・ 西洋菓子無花果（レモン洋菓子）【広島市佐伯区】
- ・ セカンドグリッド（日本茶）【尾道市】
- ・ パティスリーオクモト（レモンケーキ）【尾道市】
- ・ マルト製菓（もみじまんじゅう）【福山市】
- ・ 吉澤商店（ふりかけ）【福山市】
- ・ ラ・ルール（もなか容器）【広島市南区】

○ 工芸品等 6社

- ・ アンデックス（自転車）【尾道市】
- ・ 竹田ブラシ（化粧筆）【熊野町】
- ・ チューリップ（針）【広島市西区】
- ・ ディスカバーリンクせとうち（デニム）【尾道市】
- ・ トーホー（ビーズ）【広島市西区】
- ・ Y S Bダイレクト「あったか堂」事業部（和風小物）【廿日市市】

※（ ）内は主な銘柄・商品，【 】内は会社所在地