



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

フランスSIAL PARIS 2022出展による
日本産米およびコメ加工品の販路新規開拓事業

実施報告書

令和5年3月14日



一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

1. 全体企画概要

■事業概要

事業名：SIAL PARIS 2022出展による日本産米
およびコメ加工品の販路新規開拓事業

実施国・都市：フランス・パリ

実施期間：2022年10月13日(木)～10月21日(金) 8泊9日
(SIAL PARIS開催期間：2022年10月15日(土)～10月19日(水))

実施会場：パリ・ノール・ヴィルパント見本市会場
<https://www.viparis.com/en/site/paris-nord-villepinte>

対象者：現地及び海外から来場するバイヤー（輸入・卸事業者、小売業者、ホテル・レストラン関係者など）、インフルエンサー、メディア関係者

事業主催：一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

実施目的：フランス（及びヨーロッパ）への日本産米・コメ加工品の新規販路拡大

実施内容：展示会への出展・商談及び市場視察

1. 現地商慣行オンライン・ブリーフィング（渡航前）
2. 世界最大級の食品見本市であるSIAL PARISへの出展。来場バイヤーのニーズに合う日本産米及びコメ加工品の訴求・商談により輸出販路拡大に繋げる。（フェアインフェアでJETRO JAPAN PAVILIONに出展）
3. バイヤー企業への個別訪問
4. パリ市内の市場視察：食品・小売のトレンド・物流状況の把握など
5. 希望社への帰国後商談アレンジ・サポート（年内に各社3商談まで）





1. 全体企画概要

■ 参加会員企業情報 (AtoZ順)

<日本産米>

1. 木徳神糧株式会社 <https://www.kitoku-shinryo.co.jp/>
2. 株式会社 名古屋食糧 <https://www.group-kyowa.com/>
3. 株式会社百笑市場 <https://hyakusho-ichiba.co.jp/>

<日本酒>

4. 天吹酒造合資会社 <https://www.amabuki.co.jp/>
5. 白鶴酒造株式会社 <http://www.hakutsuru.co.jp/>

■ 本事業の特徴

・ 会員企業へのサポート

- ▶ 現地商慣行オンラインブリーフィング（渡航前）

現地の概況や商慣行などに関するブリーフィングを、事業本番約2カ月前に実施し、現地トレンドや商流を含む市場への理解を深めます。

- ▶ プレマッチングの実施

効果的な商談構築のためプレマッチングを実施し、商談成立の可能性を高めます。

- ▶ 帰国後の商談アレンジ・サポートサポート

会場では、限られた時間の中でバイヤーとの深いコミュニケーションを図ることが難しいため、帰国後、会員社の要望に応じ、交渉を継続されたいバイヤー様とのオンライン商談を通訳付きでセッティングいたします。

・ バイヤー企業へのサポート

- ▶ 出展社の企業・商品情報シート及び商談要望を事前に提示し、バイヤー様の意見・要望を回収の上、それに基づいた会員社との商談をアレンジいたします。

・ ハイブリッド対応

- ▶ 新型コロナウイルス感染症の変異株は、いまだに幾つかの国で猛威を振るっているとは言え、世界的にはコロナ規制が緩和傾向にあります。

本事業が実施される2022年10月に渡航不可となった場合でも、展示会が実施される限り、現地スタッフが出展対応を行い、事業はオンラインで実施いたします。





1. 全体企画概要

■ SIAL PARIS とは

本イベントは2年に1度5日間、フランスの首都パリで開催される世界最大級の食品見本市です。この展示会の歴史は長く、1964年に最初の食品展示会を開催し、以降50年以上に渡り各国からの業界関係者をフランスに迎え、新しい食品、レシピ、トレンド、技術などを共有しています。

展示会名： SIAL PARIS 2022 <https://www.sialparis.com/>

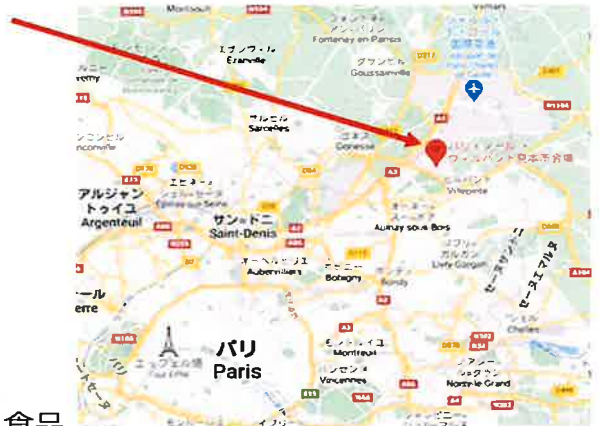
主 催： Comexposium

開催期間： 2022年10月15日（土）～10月19日（水）

施設名： Paris Nord Villepinte Exhibition Centre <https://www.viparis.com/en/site/paris-nord-villepinte>
(パリ・ノール・ヴィルピント見本市会場)

会場面積： 250,000㎡
(東京ドーム約5.3個分の広さ)

イベントHP： <https://www.sialparis.com/>



■ SIAL PARIS：過去の実績(2018年)

来場者数： 310,000 (フランス35%, その他65%)

出展者数： 7,200社 (うち海外から6264社)

出展品目： 飲料、青果、冷凍食品、鶏肉、肉、乳製品、
オーガニック製品、ベーカリー、調理済み食品
シーフード、サプリメント、健康食品、ワイン&スピリッツ、グルメ食品、機器、他

参加国数： 200

➤ 上記におけるJapan Pavilionの実績 (2018年)

輸出支援件数： 55社・団体

海外展開成功件数： 919件 (目標比0.95倍)

輸出成約金額： 1,274,141千円 (目標比1.3倍)

➤ 出展社アンケート (2018年)

出展者の91%が、本イベントはビジネス上重要であると回答。また79%が、本イベントは、ビジネスブスターの役割を果たしていると回答。

※2020年は、コロナの影響により中止され、今回4年ぶりの開催となる。





1. 全体企画概要

■パリ広域図/宿泊先情報



<宿泊先情報>

ベスト ウェスタン プレミア オペラ ファーブル
Best Western Premier Opera Faubourg

Address : 49-51 Rue La Fayette 09 Arr., Paris France

Tel : +33 1 42 85 05 44



- ・シャルル・ド・ゴール国際空港まで車で **約60分**
- ・パリ・ノール・ヴィルパント見本市会場まで車で **約45分**



1. 全体企画概要

■ SIAL PARIS会場広域図・アクセス情報

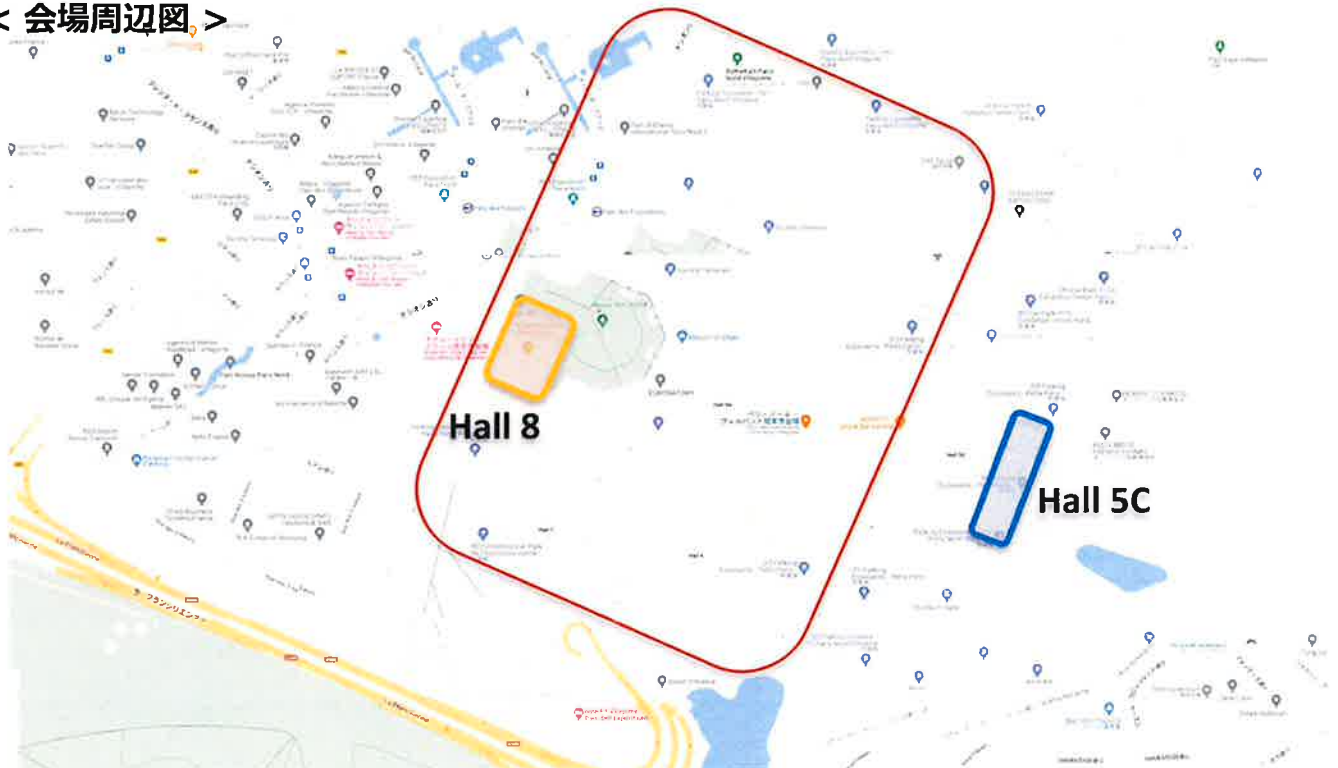


● パリ・ノール・ヴィルパント見本市会場

ZAC Paris Nord 2, 93420 Villepinte, France
Tel : +33 1 40 68 22 22

- ・ 宿泊先ホテルより車で約 4 5 分
- ・ シャルル・ド・ゴール国際空港より車で約 1 5 分

< 会場周辺図 >



< 会場アクセス >

◆ パリ=シャルル・ド・ゴール空港(CDG)から約 5 分

- ・ 電車 : RER B線Roissy-Charles deGaulle TGV駅から Saint-Rémy-lès-Chevreuse方面へ乗車 → **Parc des Expositions 駅**にて下車

◆ パリ市内(パリ北駅)から約 2 0 分

- ・ 電車 : RER B線Aéroport Charles de Gaulle Terminal方面へ乗車 → **Parc des Expositions 駅**にて下車
- ・ シャトルバス : 下記日時で有料シャトルバス (往復で10€) も運行しています。(※10分間隔で運行)

10月15日(土)-19日(水) :

7:30 am -11:30 am (行き : パリ市内から会場まで)

- Porte Maillot (from the Pershing car park) → 会場
- Montparnasse (from Rue du Commandant Mouchotte) → 会場

3pm -8:30 pm (帰り : 会場からパリ市内まで)

- 会場 → Porte Maillot (from the Pershing car park)
- 会場 → Montparnasse (from Rue du Commandant Mouchotte)



2. オンライン・ブリーフィング

■現地商慣行オンライン・ブリーフィング 概要

実施時期： 2022年8月29日(月)午前10:00～10:50 (敬称略)
 対象者： 全米輸の事業参加会員
 ツール： ZOOM *録画はYOUTUBEにて9月末まで限定配信
 講師： 株式会社フューチャーキャピタル 代表取締役 江原 健
 プログラム： 詳細は以下の通り

- 10:00 農林水産省 事業担当者の挨拶
農林水産省農産局 農産政策部 企画課 米穀貿易企画室
課長補佐 富吉 要一郎
- 10:03 全米輸 事業担当者の挨拶
全米輸専務理事 細田 浩之
- 10:06 フランスの食品市場について
講師： 株式会社フューチャーキャピタル
代表取締役 江原 健

第一部 (10:07～10:40) * 詳細は添付資料にてご確認ください。

- ・ **フランスの経済概況**
(フランス基本情報・世帯消費・食品購入の基準・フランス人と日本食等)
- ・ **フランスの食品市場について**
(現地小売市場・有機食品市場・外食産業の特徴等)
- ・ **フランスへの食品輸出について**
(フランスへの農林水産物/食品輸出額の推移・現地インポーター情報・日本食材を扱う小売店情報・日本製品の消費形態と業態・日本酒等の輸出と現地販売ルート・日本産米の流通状況・グルテンフリー・輸入規制、他)
- ・ **フランスへ輸出を始めるに際しての注意事項**

第二部 (10:40～10:50) 質疑応答

■現地商慣行オンライン・ブリーフィング 記録画像

▼ブリーフィング視聴の様子





2. オンライン・ブリーフィング

■ 現地商慣行オンライン・ブリーフィング：記録画像

○ フランスの小売市場

食品小売店の2017年総売額は2,453億ユーロで、うち574%が食品と飲料の売上と推定される。総合食品小売店の市場シェアが6割以上を占めるが、シェアは10年近く横ばい。

食品小売における店舗形態別のシェア (2018年)

店舗形態	シェア (%)
大・中規模総合食品小売店	63.2%
食品専門店	19.5%
小規模総合食品小売店	2.5%
食品スーパーマーケット	4.3%
その他の販路	9.8%
食品小売以外の販路	6.6%
食品小売以外の販路	7.8%
その他	2.3%
その他	4.4%
その他	3.3%
その他	2.8%
その他	10.2%

フランス大手小売グループ売上高

▲ 食品小売りに関する店舗形態別のシェア

○ 日本の食品の消費形態と業態

- 日本食料のユーザーの多くは日本食料を主とした食卓、惣菜、惣菜などの一般的な食料、惣菜惣菜食品などはオンライン等での購入でも一般的に使用されている。
- 地方 産地 産地産品等には多額の食品(安価な価格で長年供給し続けている)があり、新たな販路開拓のためには、品質、価格の両方において丁寧な説明が必要である。
- コロナ後を通じて、多岐にわたる、多岐にわたる、多岐にわたる(多岐にわたる)が急激に急増し、日本食はこれらの需要で人気が増している。

小売

アジア系スーパーマーケットの店舗

日本産米販売状況

▲ 現地市場での日本産米販売状況

○ 食品購入の基準

「買い物の際に購入を決める際の基準となるのは何ですか?」という質問に、最も多かった回答は「味・香り・産地」で、次が「価格」となりました。

日本産品の購入時に不足している点 (複数回答)

不足点	割合 (%)
味・香り	32%
産地	32%
価格	23%
品質	14%
パッケージ	11%
その他	10%
その他	7%
その他	6%
その他	3%
その他	2%
その他	1%

食品購入時に優先する点

消費者の食品購入動機・日本産品購入に際する不満点

○ 日本酒の販売ルート

- 日本酒の主な販売ルートは、日本食レストランを中心とする外食ルート。フランス人は、日本酒を飲む際には、ワインではなく、日本酒を飲みたいという感覚が強い。
- バーなどで日本酒をベースとしたカクテルとして提供される例もある。
- 日本食料専門の小売店では、自家用だけではなく、ギフト需要を狙って高級な日本酒を販売している。
- 日本食料専門店では、インターネットでの販売も行っている。

▲ 現地の日本酒販売ルートについて

■ ブリーフィング参加者へのアンケート結果

(出展企業 6 社中、ブリーフィングに参加した 3 社からの回答結果)

- ・現地市場の現状を知ることができた。
- ・懸念点が払拭されました。
- ・説明がとてもわかりやすかった。
- ・包装容器については、コメは関係ない、というなお話ですが、取引先からは求められるようになってきました。

満足度の分布:

大変満足した	2
やや満足した	1
どちらとも言えない	0
あまり満足していない	0
全く満足していない	0



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

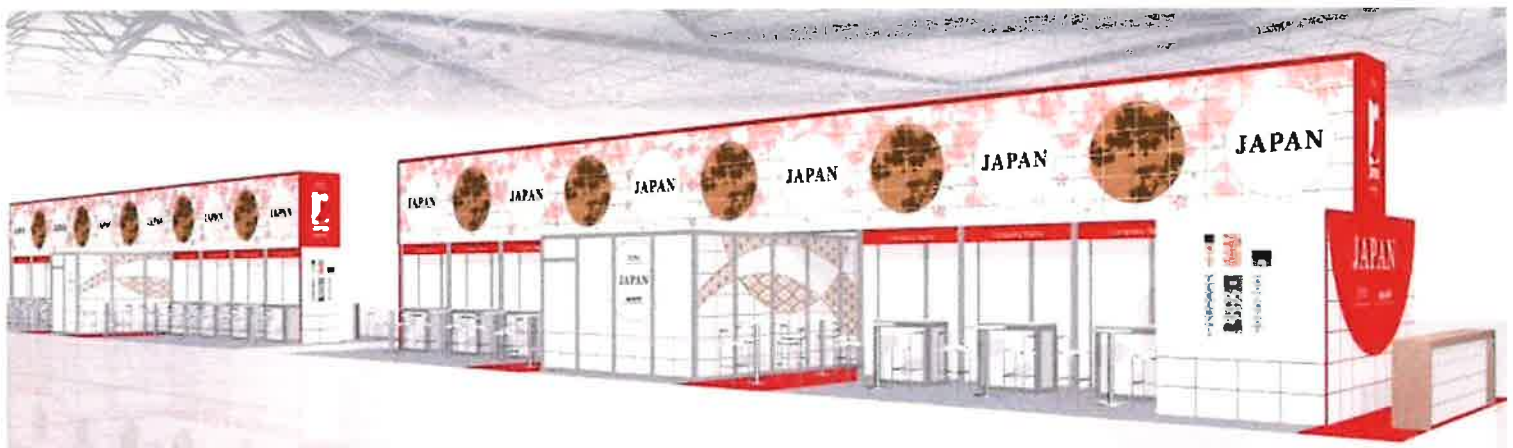
3. SIAL PARIS 2022出展：全米輸ブース

■ Japan Pavilion 概要（全米輸コメ会員出展エリア）

・ Japan Pavilion内の日本産米ブースについて

- 出展エリア主催： 日本貿易振興機構（JETRO）
規 模： ジャパンパビリオン全体で600 m²
出展数： 65社・団体（予定）
出店エリア： SECTION 8 (National Pavilions: ASIA PACIFIC諸国の出展エリア)
出展方式： オープン形式（1 枠 6 m²）
小間を壁で区切らず、展示棚や商談テーブルセット等を配置する。
備 品： 冷蔵庫・冷凍庫は原則共有キッチンのもを使用するが別途レンタル。
出展小間数： 全米輸として3枠（3 会員企業の出展ブース）
JETRO負担： JAPAN PAVILION設置・運営に係る経費（会場費、基本的な 施工費等）

・ Japan Pavilion全体デザイン



※ブースは、全て
オープンスペース形式





3. SIAL PARIS 2022出展：全米輸ブース

■ 来場者用への試食レシピ考案（日本産米）

①花野敬子シェフによるレシピの考案

以下のフォーカスポイントを踏まえた、日本産米のマーケットイン・レシピ開発

- 美味しい和食のみならず、ローカライズした食べ方の提案（味付け・エゴ）
- フランスの飲食店関係者のアイデアとなるような、興味を引くレシピ提案
- 会場での食べやすさ

【試食】ライスで作るヴェリーヌ

フランスでは、透明の小さな容器に前菜やデザートなどを入れた「ヴェリーヌ」と呼ばれる一品があります。今回の試食では、アレンジした日本産米をヴェリーヌとして、主食ではなく前菜としてシェフなどの来場者へ提供します。ご飯の形を作らないメリットを生かし、米粒を立たせ、米の美味しさを引き立たせます。

* 容器はバイオプラスチック等の環境に配慮した素材を選定。

試食スケジュール	10月15日	10月16日	10月17日	10月18日	10月19日
	土	日	月	火	水
A 富山黒部こしひかり	ツナマヨ 大葉	スパイスチキン マスカラポーネ わさび	スパイスチキン マスカラポーネ わさび	枝豆 マスカラポーネ わさび	ツナマヨ 大葉
B しきゆたか 茨城 (トマト風味)	パルミジャーノ 大葉、塩	アンチョビ 柚子味噌クリーム	ズッキーニ塩漬け マスカラポーネ わさび	アンチョビ 柚子味噌クリーム	パルミジャーノ 大葉、塩
C あきたこまち 岩手	生ハム、 柚子味噌クリーム	胡椒 コーンバター	すり身 柚子味噌	生ハム、 柚子味噌クリーム	生ハム、 柚子味噌クリーム

■ レシピの詳細（一部記載）



A. 26g ツナマヨ大葉
(ツナ缶70g+マヨネーズ70g+醤油1滴+ハリッサ)内7g
コーン缶詰6g(5粒)
シソの葉



B. 26g アンチョビ柚子味噌クリーム
(サワークリーム7g+ケチャップ2g)
ズッキーニ(みじん切り塩漬け)6g
アンチョビ1/2尾



C. 26g スパイスチキンまたはスパイスすり身
(マスカラポーネ20g、わさび2g、醤油1g)内6g
チキンまたはすり身7g+カレー粉+za-ta
ナッツ



C. 26g 生ハムクリーム
(マスカラポーネ40g+柚子味噌10g+ゆず胡椒6g+サワークリーム20g+生クリーム5g)内6g
生ハム6g、枝豆5g(5粒)
タイム



3. SIAL PARIS 2022出展：全米輸ブース

■ 全米輸日本産米ブース(Japan Pavilion内)：記録画像



▲木徳神糧様ブース①



▲木徳神糧様ブース②



▲木徳神糧様ブース③



▲名古屋食糧様ブース①



▲名古屋食糧様ブース②



▲名古屋食糧様ブース③



▲百笑市場様ブース①



▲百笑市場様ブース②



▲百笑市場様ブース③

■ 全米輸日本酒ブース（白鶴酒造）



▲日本酒ブースが出展したHall 5c
のエンタランス



▲全米輸日本酒ブース(全体)



3. SIAL PARIS 2022出展：全米輸ブース

■ 全米輸日本酒ブース



▲天吹酒造様ブース①



▲天吹酒造様ブース②



▲天吹酒造様ブース③



▲白鶴酒造様ブース①



▲白鶴酒造様ブース②



▲白鶴酒造様ブース③

日本酒のペアリングフード▶

チーズ（3種類）/ スモークサーモン /
オリーブ(グリーン)の3種を両テーブルに設置



■ 展示会場での試食・試飲後の声・感想・反応

- 日本産米：
- ・「味がよく、ふんわりしていて美味しい」との評価を多くいただいた。
 - ・「このソースはどう作るの？」と米をアレンジした試食(各社3種類ずつ)のどれにも興味を持っていただけた。
 - ・白米だけより、アレンジされたご飯を手にとってくださる来場者が多かった。
 - ・「もちもち感があり、甘みもしっかり感じる事ができて、とても美味しい」
 - ・ヴェリーヌは色鮮やかで人目を引き、周辺ブースと比べ多くの来客があった。
 - ・「和のテイストを取り入れたソースがユニーク」と興味をもっていただけた。
- 日本酒：
- ・吟醸系の香りに反応してる方が多かったです。
 - ・造りは同じでも米で味が全く変わることに、驚かれていたことが印象的でした。
 - ・「日本酒をここまで飲み比べる機会がなかったため、差がわかって良い経験になりました。」
- 米粉麺：
- ・米粉ラーメンの人气が特に高く、試食に出すと人垣ができ直ぐに無くなった。麺の湯切りを来場者側に見えるよう接客カウンターすぐ内側で行ったため出来立てのライブ感が良い演出になった。
 - ・フランスをはじめ欧州では、日本のラーメンブームにより認知が進み「ラーメン」という言葉に反応される方も多く、米食文化のない地域でも米粉麺は受け入れられやすい傾向を実感した。



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

5. パリ市場視察及び企業訪問

■ パリ市内の市場視察：記録写真

【Monoprix Opera店内の視察の様子】



【KIOKO視察の様子】



米販売価格(撮影時)

- ・Minori 5kg: 24.75€
- ・Kinmemai 2kg: 20.05€
- ・Sasanishiki Miyagi 5kg: 50.80€
- ・Koshihikari Niigata 5kg: 46.10€
- ・Kokuho Rose Rice 5kg: 22.40€(California産)
- ・Tsyuhime 山形県 2合 (300g)x5袋: 24.70€



日本酒米販売価格(撮影時) 720ml

- ・白鶴酒造 白鶴錦: 97.00€
- ・八戸酒造 陸奥八仙 華想い50 純米大吟醸: 45.55€
- ・山丹正宗 刀 純米大吟醸: 55.35€
- ・竹の露 白露垂珠 純米吟醸: 45.05€
- ・竹の露 白露垂珠 純米大吟醸: 59.00€
- ・浦霞 純米大吟醸 山田錦: 78.55€
- ・月の桂 柳 純米吟醸酒柳: 41.80€
- ・酔心 純米吟醸 特撰: 60.90€



▲店内に精米機を設置している

【K-Mart視察の様子】





5. パリ市場視察及び企業訪問

■意見交換及び企業訪問：記録写真

【OINARIでの意見交換会の様子】



【タイユヴァンでの商談風景、他】



▲ジュリアーノ・スペランディオシェフが、熱心に商品説明に耳を傾け、日本酒や日本産米を試飲・試食しながら各社に意見を述べる様子



▲花野シェフの通訳で、ジュリアーノシェフに商品説明をする長谷川氏



▲スーシェフの案内で地価のワイン貯蔵庫へ。ワインの貯蔵量はパリ随一

【企業訪問：ラセーヌでの商談風景】



▲高柳シェフの日本酒試飲及び日本産米試食の様子①～③



▲高柳シェフを囲んの集合写真



▲商談前：商品のセッティング



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

5. パリ市場視察及び企業訪問

■意見交換及び企業訪問：記録写真

【リヤンベッカーでの商談風景】



▲各社の商品説明風景



▲日本酒試飲の様子①～②



▲工場内の視察

【ル・パヴィヨン・ルドワイヤンでの商談風景】



▲廻神シェフ、及び岡崎料理長が日本酒を試飲している様子（2画像）



▲説明を聞きながら、商品シートを熱心に確認されるシェフのお二人



◀店内での商談の様子（2画像）

【SIROでの商談風景】



▲商談の様子①



▲商談の様子②



▲後シェフが日本酒を試飲される様子

【L'archesteでの商談風景】



▲各社の商品説明を聞く伊藤シェフ



▲伊藤シェフが日本酒を試飲する様子



▲ディレクターでソムリエでもあるドラガン氏が日本酒を試飲する様子



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

7. 制作物

◆机上用 出展社ロゴパネル



J-R-E
会 員 協 会
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

KITOKU SHINRYO
木徳神糧

Kitoku Shinryo Co.,Ltd



J-R-E
会 員 協 会
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

株式会社名古屋食糧 株

Nagoya Shokuryo Co.,Ltd.



J-R-E
会 員 協 会
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

百家市場
HYAKUSHO ICHIBA 株

Hyakushoichiba.co



J-R-E
会 員 協 会
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

AMABUKI SHUZO CO.,LTD



J-R-E
会 員 協 会
JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

HAKLITSURI SAKE SINCE 1741

Hakutsuru Sake Brewing Co., Ltd.



◀ 出展社ロゴパネルを
実際に設置した例



7. 制作物

■招待状（日本語・英語）



JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association
15-15, Nihonbashi Kodenma-cho, Chuo-ku, Tokyo

2022年9月吉日

一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会 (JRE)
代表理事 木村 良

フランス・パリ「SIAL Paris 2022」へのご案内

謹啓 初秋の候ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

世界的に日本食・日本産品が注目され続けている現況を踏まえ、このたび、一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会（全米輸）は、フランスをはじめとする欧州において日本産米、米加工品及び日本酒の市場拡大を図るため、10月15日（土）～19日（水）にフランスの首都・パリで開催される「SIAL Paris 2022」にて、日本産米及び日本酒の専用ブースを設け、出展する運びとなりました。

フランスはユーロ圏ではドイツに次ぐ経済力を有する大国であり、日本文化や日本食への関心も非常に高く、欧州展開を検討するにあたって魅力のあるマーケットです。コロナ禍を経て国境を越えた移動が徐々に正常化されていることや、円安傾向が強まっていることも、輸出拡大への追い風となっております。この商機を逃さず、マーケットインの発想で日本の高品質な食品・飲料を提案していくことが期待されています。

今回、全米輸といたしましては、世界最大級の食の展示会への出展を通じ、フランスのパリ首都圏及び西欧諸国を視野に入れ、現地バイヤーの皆様にご納得いただける日本産米、米加工品、日本酒の提供とプロモーションを実施いたします。

皆様におかれましてはご多忙のことと存じますが、貴社の商機拡大に「SIAL Paris 2022」を御活用くださるよう、御来場をお待ちしております。

【全米輸 日本産米・日本酒ブースの概要】

- ◎日 時 2022年10月15日（土）～19日（水） 10:00～18:30
※最終日19日は17:00まで
- ◎会 場 Parc des Expositions de Paris-Nord-Villepinte
住所：ZAC Paris Nord 2, 93420 Villepinte
 - ・日本産米ブース：Block No. 8D093 (Island 4, Japan Pavilion, Hall 8)
Booth No: 木徳神糧(BC112)、名古屋食糧(BC114)、百笑市場(BC100)
 - ・日本酒ブース：Block&Booth No. No.5C H 016 (Wines and spirits, Hall 5C)
* 天吹酒造・白鶴酒造のJRE合同ブース
- ◎出品物 添付資料参照

お問合せ先：株式会社JTBC内 全米輸SIAL PARIS出展事業事務局
担当者：塩見・東 TEL:+81 3-5909-8091

敬白



7. 制作物

■招待状（日本語・英語）



JAPAN RICE AND RICE INDUSTRY
EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association
15-15, Nihonbashi Kodenma-cho, Chuo-ku, Tokyo

September 16, 2022

Invitation to JRE Booth at SIAL PARIS 2022

Dear Sir/Madam,

In light of the increasing global interest in Japanese food and products, the Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association (JRE) is pleased to invite you to the JRE Booths at SIAL Paris 2022, from 15-19 October 2022, with the aim of expanding the markets for Japanese rice, processed rice products and Sake, in France and other European countries.

France is the second largest economy in the Euro area after Germany, and its interest in Japanese culture and food is very high, making it an attractive market when it comes to expanding into Europe. The gradual normalization of cross-border movement following the COVID-19 pandemic and the increasing depreciation of Japanese yen have also provided a favorable momentum for expanding our exports. Taking advantage of this business opportunity, we are expected to propose high-quality Japanese food and beverages based on a Market-in approach.

JRE will take part in the world's largest food exhibition to offer and promote Japanese rice, rice-processed products and sake to local buyers, with a view to the Paris metropolitan area in France and other European countries. We hope that you will take advantage of SIAL Paris 2022 to expand your company's business opportunities. We look forward to seeing you at SIAL Paris 2022!

[Details of JRE Japanese Rice and Sake Booths]

- Date and Time: 15th - 19th October 2022 (Sat - Wed) 10:00 - 18:30 * Close at 17:00 on 19th.
- Venue: Parc des Expositions de Paris-Nord-Villepinte <https://www.sialparis.com/>
- Address: ZAC Paris Nord 2, 93420 Villepinte
- Booth: **Japanese Rice Booth:** Block No. 8D093 (Island 4, Japan Pavilion, Hall 8)
Stand No.: Kitokushinryo(BC112), Nagoya Shokuryo(BC114), Hyakushoichiba(BC100)
Japanese Sake Booth: Block & Booth :No.5C H 016 ("Wines and spirits", Hall 5C)
JRE joint booth for Amabuki Shuzo Co.,Ltd. And Hakutsuru Sake Brewing Co.,Ltd.
- Exhibitors and products: Please refer to attached information

Should you have any questions or enquiries, please feel free to contact us:
JRE-SIAL PARIS Exhibition Project Management Team (within JTB Corp.)
Contact: Mr. Shiomi, Ms. Azuma. Phone:+81-35909-8091

Yours faithfully,
Ryo Kimura
Representative Director, JRE



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。

8. 事業運営者について

■ 事業運営者の紹介

・株式会社JTBビジネスソリューション事業本部 第二事業部では、2012年に企業の「海外販路・輸出拡大」を支援する「LAPITA」事業を立ち上げ、以降、海外での開拓支援を実施しています。



・JTBのグローバルネットワークは、39か国、143都市、508拠点に渡り、世界規模で事業を展開しています。



39か国・地域、143都市、508拠点

508 facilities, 143 cities, 39 countries and regions

世界規模で事業を展開するグローバルネットワーク

Our global network to develop businesses on a worldwide scale

JTBグループは39か国・地域、143都市、508拠点にわたる広大なネットワークを構築しています。全世界で約29,000名のグループ社員が「地球を舞台に人々の交流を創造し、平和で心豊かな社会の実現に貢献する」というグループ経営理念のもと、相互に連携することで価値の高いサービスを提供しています。

※提供先数及びサービス数：各国/世界平均数(2019年2月時点)

The JTB Group is building a vast network that currently consists of 508 facilities in 143 cities and 39 countries and regions. Approximately 29,000 Group employees worldwide are working together to offer high value services in keeping with the Group's business philosophy of "helping achieve a peaceful, fulfilling society by creating human exchange and interaction on the world stage".

*Based on the plus franchised and sub-offices, including partner agents (as of February 2019).

アジア
19か国・地域 31都市 65拠点
Asia Pacific
19Countries, 31Cities, 65Offices

オーストラリア/オセアニア
17か国・地域 72都市 358拠点
Australia/Oceania
17Countries, 72Cities, 358Offices

南北アメリカ/ハワイ
3か国・地域 40都市 85拠点
North & South America (Hawaii)
3Countries, 40Cities, 85Offices