



さいたま榎本農園

埼玉県

食材としての使い方を伝える提案で
カラフルミニトマトを世界の料理店へ

輸出品目

ミニトマト

輸出先

香港・タイ・シンガポール等

希少品種を含む7色20種類以上の食味・食感の異なるミニトマトを生産。
国内百貨店での販売実績等に基づくブランディング、および、メニュー提案、料理長とのSNSを活用した密なコミュニケーションを通じて、香港・タイ・シンガポール等の料理店と関係性を構築し、継続的な輸出を行っている。



「プチぷよ薄皮ミニトマト」



香港向け輸出の様子



高級ホテルでのミニトマト使用メニュー
(シンガポール)

🍅 輸出の取組みを通して 🍅

上手くいった ポイント

- **食味だけでは差別化に繋がらない**
 - 食材としての使い方（食べ方）の提案（例：トマトを使用したデザートの提案）、国内百貨店での取扱い等のブランドイメージを活用することが商談成約に結び付いた
 - 輸出先の国・地域の好みに合わせて対応（シンガポールでは緑・オレンジ、香港では紫が好まれる傾向がある）
 - 日本の情報を提供すると喜ばれる
- **継続取引に繋げるには、現地との密なコミュニケーションが重要**
 - 料理長と直接、SNS（Facebook、LINE）でメッセージのやり取りを行っている

今後に向けた 課題

- **パートナー商社とのマッチング**
 - 展示会に出展すると、現地料理店等からの引き合いが非常に強いが、そこに納品するために間に立ってくれる商社が見つからず、成約に結び付かないことがある

2015-04-13 to 2015-04-19

WELCOME VEGETABLE SOMMELIER

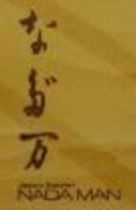
MS. FUSAE ENOMOTO TO NADAMAN



Welcome Spring with vibrant and fresh seasonal vegetables! Be inspired by the sweet flavours of organic harvest by Ms. Fusae Enomoto in à la carte specials and set menus.

À la carte prices start from \$10. Set menus are priced from \$88.

Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes including GST.



FOR RESERVATIONS, PLEASE CALL 6213 4398





Grande Centre Point
TERMINAL 21 · BANGKOK

Japanese Foods "Premium" Trade Fair in Thailand

～海外食品バイヤーとのお取引の機会～

2019.1.22(TUE)～1.23(WED)

Grand Ballroom
C Floor

販路拡大の
チャンス!



