



ECサイトによる産直商品と個人向け宅配の様子



仕分け用冷蔵庫における仕分け風景とCA貯蔵BOX



現地に届いた野菜の状態

規制への対応

青果物をはじめ、和牛、加工食品等については、EU規則に基づく規制があるが、その規制はEU全体で統一されているものもあれば、国によって対応が異なる。したがって、あらかじめ、日本の植物防疫所や対象国の当局に確認し、検疫等がスムーズにクリアできるよう、対応している。

また、フランスでは2022年1月1日から、段階的に小売り販売で野菜や果物のプラスチック包装が禁止されるため、年内からバラで品質を保持しながら輸送できる方法を、生産者と協議し移行することになっている。



植物防疫所による栽培地検査と放飼増強(カメムシ)の様子
* 本事業では、ナス、ピーマン、かぼすにて実施

根切処理前後の三つ葉

現時点のテストマーケティング結果と事業終了後の効果

■ 現時点のテストマーケティングの結果

コロナ禍の影響により、当初予定よりECサイト構築や連携先の店舗オープンが遅れているが、先行して実施したドイツのデュッセルドルフにおけるB to BおよびB to Cのヒアリング等の結果を見てみると、「直行便に合わせた2週間に1回の頻度の宅配を利用したい」「当地にない日本産食品を購入したい」という意向は全体の83%となり、関心と利便性等に価値を見出していることが分かった。また、試験的にオープンしたECサイトについては、「見やすい」といった意見がある反面、「カートに入れた後、別の買い物をしたい時にホーム画面まで戻らなければいけない点を改善してほしい」といった共通の意見が見られたため、今後、改善する予定である。

■ 事業実施国におけるフードバリューチェーン構築への貢献

フードバリューチェーンの構築とは、農林水産物の生産から製造・加工、流通、消費に至る各段階の付加価値を高めながらつなぎあわせることにより、食を基軸とする付加価値の連鎖をつくること。しかし、輸出の場合、日本の産地から相手国の消費に至るまで、フードバリューチェーンが構築されているかという点、それは懐疑的であるため、本事業では、国内外のコンソーシアムメンバーと連携することにより、国境を越えたフードバリューチェーンを構築することができる。

■ 我が国の農林水産物・食品の輸出や農林水産業・食品産業への効果・影響

事業実施国におけるフードバリューチェーンを構築し、対EU輸出額増を目指す。EUにおいて日本生協型宅配モデルを踏襲した新しいビジネスモデルを構築している事業者は皆無である。コロナ禍だからこそ、非常に重要な仕組みであるが、本事業を取組むことにより、国内の農林水産業・食品産業が既存の国内の取組が海外で求められる新しい取組になることを認識してもらい、各産業で輸出に取り組む者の増加を目指す。このような“国境を越えた産直”の取組は、いわゆる“顔が見える”取組であることから、日本の農林水産業・食品産業者だけでなく事業実施国の消費者等の両者にとって、食の安全や安心、信頼の確保につながる（本事業における輸出は、相手国の誰が何を何個購入したがすべてわかる仕組みである）。

(参考) 異業種連携による食と観光を融合した商流の創出

NEWS RELEASE



2021/09/16

食と観光を融合した商流を創出 T&T 社と協働体「Fooravel & Delivalue」を設立 — ヨーロッパにて「食」を通じたアンテナ店 3 店舗を開業 —

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都港区 以下、HIS）と株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン（本社：東京都豊島区 以下、T&T）は、食と観光の視点における文化的価値を融合し、国境を越えた物と人、地域を結び付け、新しい価値を創造することを目的とした協働体「Fooravel & Delivalue」を 9 月 16 日（木）に設立いたしました。

「Fooravel & Delivalue（フーラベルアンドデリバリュー）」の名称は、Food と Travel を組み合わせた Fooravel（フーラベル）と delivery と value を組み合わせた Delivalue（デリバリュー）からなる造語で、食と観光を融合した視点から新しい商流を創出し、全世界の人々に価値を届けたいことを表現しています。

T&T は、日本全国の伝統食品製造業者および生産者等が中心となり共同で設立した法人であり、国内外で中間業者を介さない価値訴求型のソーシャルビジネスを行っています。独自の「国境を越えた産直」の仕組みを構築し、フランスをはじめドイツ、オランダ、スイス、イタリア、イギリス、ポーランド、スペイン等に優れた日本食品の輸出事業を行っています。

HIS は、海外 61 ヶ国に広がるグローバルネットワークを活用した商社事業を通じて、日本の産地・生産者をグローバルに近づけ、世界市場を戦略的に開拓することを目的として、マーケティングや営業および販売（BtoB/BtoC）などを展開しております。

このたび、HIS と T&T が相互の強みを活かし、欧州をはじめとする諸外国において、食と観光を融合した視点から、新しい商流の創出にむけて、企画から実施までを効率的に推進するため、共通のプラットフォームとなる新しい協働体を設立いたしました。これにより、海外における食を通じた文化的価値を訴求するとともに、アフターコロナには当該地域への訪日外国人旅行者の増加につなげ、地域の文化や資源を守り継承し、地域全体を豊かにする仕組みを構築したいと考えております。

「食」を通じて日本の魅力を発信するアンテナ店開業

HIS は、「食」を通じて日本の魅力を発信する場として、今年 2 月にベルリン（ドイツ）にアンテナ店をオープンいたしました。このたびの「Fooravel & Delivalue」設立を受け、新たにヨーロッパ 3 都市フランクフルト（ドイツ）、マドリッド（スペイン）、ロンドン（イギリス）にアンテナ店を開業いたします。

<https://his-food-travel.com/>

◆ロンドン（イギリス）※10/9 オープン



日本の食と文化を伝えるため、厳選したお酒・お茶・食材を用意しており、観光客や買い物客で賑わうロンドンの中心街であるウエストエンドに位置します。お茶・日本酒を中心に、日本の良い「物」を通じて、日本の「良さ」、そして生産者様の「思い」を感じていただけるアンテナ店。日本酒は酒ソムリエである菊谷なつき氏（Museum of Sake）監修のもと、100 銘柄以上を取り扱っております。

NEWS RELEASE



2021/09/16

店舗概要 店名 / HIS JAPAN PREMIUM & TRAVEL in LONDON
 住所 / 212 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8EB
 営業時間 / 月曜日～土曜日 11:00～20:00 日祝 11:00～17:00
 Instagram / @his_japan_premium_lon

◆フランクフルト（ドイツ）



欧州中央銀行があり国際的な金融都市フランクフルトでは麵はもちろん、ラーメン、会席料理など様々な日本食レストランが人気。そんなフランクフルトに本物の日本の食文化を伝えるべく日本産にこだわった日本各地のお米、150 種類を超える日本酒や焼酎を取り揃えました。黒糖、とうろ昆布、七味唐辛子など日本の地方特産品も紹介し、日本食材のアンテナ店をオープンいたします。

店舗概要 店名 / HIS JAPAN PREMIUM FOOD & TRAVEL in FRANKFURT AM MAIN
 住所 / Wallstrasse 3, 60594 Frankfurt am Main GERMANY
 営業時間 / 月曜日～土曜日 11:00～20:00 日祝 休
 Instagram / @his_germany.japan.food.travel

◆マドリッド（スペイン）



マヨール広場、オペラ駅から徒歩 2 分の観光地の中心にオープン。各地域それぞれ新鮮な素材を利用した料理が特徴的で、食へのこだわりが強い国民性を持つスペインは、昨今の健康志向の高まりも相まって、和食、日本食材への興味・関心が高まっております。より身近に日本を感じ体験できるアンテナ店となっております。

店舗概要 店名 / HIS JAPAN PREMIUM FOOD & TRAVEL in MADRID
 住所 / Calle de la Escalinata, 1, 28013 Madrid
 営業時間 / 月曜日～金曜日 10:00～20:00 土日祝 休
 Instagram / @japonpremiumbyhis

なお、年内にはミュンヘン（ドイツ）、ローマ（イタリア）への出店を予定しております。

報道関係のお問い合わせ先

株式会社エイチ・アイ・エス 広報室 TEL : 050-1746-4177 営業時間 : 平日10:00～17:00

本件に関する法人からのお問い合わせ先

株式会社エイチ・アイ・エス 法人旅行営業本部 TEL : 050-1748-5271 / Mail : business-development@his-world.com