

京都府（有）創造工房（フルーツガーリックをEU・香港へ）

農商工等連携で開発した京丹後フルーツガーリックをスペインの三ツ星レストラン等へ。H26より香港・マカオ輸出開始予定。

【輸出実績】平成24年度はサンプル出荷程度であったが、平成25年度は採用レストラン5店舗（三ツ星2店、エルブジ系等）となり、平成26年度は販売店舗2店舗が加わり、間接貿易での輸出が少額ではあるが動き出している。また、平成26年後半からマカオでの大手ホテルでの採用、香港での販売が始まりつつある。



マドリッドフュージョン

【取組のポイント】

- ・黒にんにくのカテゴリーで、シェフからレベルのちがう味と評価を受ける品質を作り出せた。
- ・農商工連携の補助金活用、中小機構のSF事業活用などを通じ、現地展示会への参加と、トップシェフ直接訪問の動きを行い、採用レストランを確保。また、展示会に参加していた現地日本食品店での販売を確保できたことで、継続・安定化が出来た。



【取組の効果】

- ・三ツ星レストランでの採用や、現地グルメブログでの反響などが、国内でのブランド形成にとって非常に有効なツールとなっている。
- ・香港・マカオでの展開についても、代理店などを確保する際に、スペインなどでの評価が実際の味とともに効果を発揮している。

【今後の展望】

- ・スペインを出発点に、EU圏（フランス・ドイツ等）、アメリカでの販売を体力に応じて目指したい。
- ・自力での直接販路開拓に加え、その実績と感触を元に、貿易業者との取引も開始したい。



SF事業によるトップシェフ訪問
（マルティン・ベラサテギ）

【ウェブサイト】 <http://www.fruit-garlic.com>

【活用したことのある国又はジェトロの事業等】農商工等連携、中小機構SF事業、JETROマドリッドフュージョン

【事業者の連絡先】tel.0772-66-3535