

日・EU EPA、日英EPAが締結された欧州市場の継続的な開拓

企業名等	Ocado https://www.ocado.com/webshop/startWebshop.do	
販売国・地域	英国	
調達希望商品	飲食物品・酒類全般（温度管理を要する生鮮食品は原則不可）	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Ocadoは英国において食品分野のEC専業としては最大手（年商約2500億円） ➢ 英国内の74%の地域をカバーし、特にロンドン市内・近郊の高額所得者層の顧客が多い ➢ 大量生産品だけでなく、特色ある小規模生産者の商品の取り扱いにも積極的 ➢ Ocado内に日本食品特設サイトを開設し販売 ➢ 採用商品は、日本食特設サイト終了後も、Ocadoの通常サイトで販売を継続 	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 商流はOcadoと取引関係のある日系インポーター等 ➢ 英国への輸出条件を満たしていること ➢ 賞味期限が最低でも半年以上あること（できれば1年以上あること） ※BRC認証、FSSC22000、JFS-C等、食品衛生に関する民間認証の取得状況、またHACCPに対応している場合はその旨を、申込フォームに記載ください	

企業名等	SushiSushi https://www.sushisushi.co.uk/	
販売国・地域	英国 （特に、マンチェスター等の北中部イングランド～ロンドン郊外等の南部イングランドにかけて）	
調達希望商品	常温帯の調味料・加工食品（特にレストラン向け商材）	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 同業他社が手薄なイングランドの地方都市（マンチェスター、バーミンガム、リーズ等）にあるミシュランスター等の高級レストランを中心に、日本産の高品質でユニークな食材を卸売 ➢ 経営者・スタッフは英国人で、特に「非日本食」の「現地系」レストランに強い ➢ 通常の卸売に加え、自社サイトにおいて、業務向け/一般消費者向けのオンライン販売を展開 ➢ 取扱商品は、通常卸とオンライン販売で基本的に共通しており、オンラインでの商品採用により、通常卸としてのレストラン向け販路獲得にもつながる ➢ 地方の伝統産品や、特色ある少量生産品などにも関心が高い 	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 英国の食品規制に適合していること ➢ 動物性原材料の含有量が50%を超えない製品 ➢ 動物性原材料が含まれる場合は、成分等に関する詳細な仕様書(英文)を提示可能なこと ➢ 常温保存可能であること ➢ 賞味期限は1年以上あることが望ましい（最低でも半年、商品によっては要相談） 	

企業名等	Käfer（ケーファー） https://www.feinkost-kaefer.de/	
販売国・地域	ドイツ	
調達希望商品	調味料・加工食品（保存食品、乾物、菓子類、ソース類、香辛料、（炭酸入りの）レモネード、アルコール飲料等）	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ケーファー社はドイツ有数の高級食料品店であるため、高級価格帯のグルメ食材を求める消費者向けに、独特な商品を数多く取り揃えている ➢ ドイツ南部・ミュンヘンの本店ではレストラン、ケータリングサービスも手掛けており、ドイツを代表する老舗総合食品専門店としての地位を確立 	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 商流は、ケーファー社と取引関係のある在独インポーター ➢ 最低発注数量は、申し込みフォームに必ず記載すること ➢ 原則日本産で、EUへの輸出条件を満たしていること ➢ BRC認証、FSSC22000、JFS-C等、食品衛生に関する民間認証の取得状況、またHACCPに対応している場合はその旨を、申込フォームに記載 ➢ 有機認証、サステイナブル認証があると望ましい 	

企業名等	Frische Paradies (フリッシュェ・パラディース) https://www.frischeparadies.de/	
販売国・地域	ドイツ	
調達希望商品	高付加価値な食材、生鮮食品、加工食品、冷凍食品 (水産物、和牛、デリカテッセン、香辛料、ソース、ディップ、特産品、デザート、菓子類、日本酒等)	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ➢ フリッシュェ・パラディース社は約2億ユーロの売り上げを誇るドイツ最大級の高級食材卸売業者兼小売店であり、70カ国以上から1万2000種類以上のデリカテッセンを取り扱う ➢ 同社の小売店舗(全10店舗)では、富裕層の消費者向けに高級食材を販売するとともに、飲食を提供するピストロも備えている。なお、レストラン・ホテル、専門店、食材店への卸売、ケータリングが売り上げの70%を占める ➢ 通常の卸売に加え、自社サイトにおいて、業務向け/一般消費者向けのオンライン販売を展開 	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 商流は、フリッシュェ・パラディース社と取引関係のある在独インポーター等 ➢ 原則日本産で、EUへの輸出条件を満たしていること ➢ BRC認証、FSSC22000、JFS-C等、食品衛生に関する民間認証の取得状況、またHACCPに対応している場合はその旨を、申込フォームに記載 	

企業名等	METRO、EDEKA、REWE 等 (Kreyenhop & Kluge) https://kreyenhop-kluge.com/en/	
販売国・地域	ドイツ	
調達希望商品	飲食物品・酒類全般(肉・魚は原則不可。冷凍食品は可)	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ➢ METRO、EDEKA、REWE 等はドイツの大手流通小売り事業者であり、ドイツの食品市場のメインストリーム ➢ 商流は、メインストリームの主要卸売業者であり、日本産食材を含むアジア食品を数多く扱うKreyenhop & Kluge。日本国内にも協力先の商社があるため、初めて輸出する企業にも対応可能 ➢ 販売期間は輸入手続きに係る期間等を勘案し調整 	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ EU への輸出条件を満たしていること ➢ BRC 認証、FSSC22000、JFS-C 等、食品衛生に関する民間認証の取得状況、また ➢ HACCP に対応している場合はその旨を、申込フォームに記載ください ➢ 賞味期限が最低でも半年以上あること(できれば1年以上あること) 	

企業名等	Ginza Berlin	
販売国・地域	欧州・ドイツ https://ginza-berlin.com/	
調達希望商品	酒類(主にスピリッツ)	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 2015年創業 ➢ 欧州で取り扱いの少ない日本の種類全般を自社で調達し、最終消費者向けEC販売と、バー/レストラン向け卸売を行う ➢ 焼酎、泡盛、ウォッカ、ジン、リキュール、清酒など幅広く取り扱う 	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ EU への輸出条件を満たしていること 	

企業名等	SAKE Kontor https://www.sake-kontor.de/	
販売国・地域	ドイツ	
調達希望商品	日本酒	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 2004年にベルリンに「SAKE KONTOR」を設立 ➢ 2010年にオープンした「SAKE KONTOR」の店舗は、プレミアム日本酒専門小売店としては 欧州で最も歴史のある店舗の一つであり、「Feinschmecker Magazine 2012」のベストストアにも選ばれている ➢ 2012年に99pages-Verlagからスザンネ・ロスト・アオキ氏を専門執筆者に迎えて出版された初のドイツ語本『Sake - Das Getränk der Götter』（日本酒-神々の飲み物）は、ドイツにおける日本酒文化のさらなる普及を確かなものとし、いくつかの賞を受賞 ➢ 日本の中小の酒蔵を中心に直接取引を実施。定期的に蔵元を訪問することで、相互の交流と知識の伝達を大切にしている。輸入酒については、日本酒の本物で総合的なイメージを反映させるために様々なスタイルと品質レベルを考慮。新規商品の取り扱いに積極的な数少ない日本酒Eコマース（リアル店舗もあり） 	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 酒蔵からの直接輸入。年に1-2回、日本からまとめて輸入。 ➢ ドイツにおいて、日本酒の輸入に制限はない。認証も不要。生酒など消費期限が著しく限定されていない多くの日本酒は対象となりうる。 	

企業名等	Japanska Matspecialisten https://japanskmat.com/	
販売国・地域	スウェーデン、フィンランド、デンマーク	
調達希望商品	現地の日本人が懐かしい・食べたいと思う商品	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 商圏はスウェーデン、フィンランド、デンマーク。ストックホルム市内のレストラン、卸売り、小売り業者への販売が中心。 ➢ 日本から定期的に自社輸入しており、小ロットからの取り扱いも可能。 ➢ 地方産品、高付加価値品も取り扱い実績有り。 ➢ 2012年12月設立、創業者は日本人で、現在はご子息が中心に経営（日本語対応不可）。家族経営で、従業員は6名程度。 	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ EUの食品規制に適合していること（動物性原材料がEU HACCP認定施設に由来するなど） ➢ 少量からの注文が可能であること ➢ 賞味期限は最低でも1年あること 	

企業名等	TAKUMI FLAVOURS (タクミフレーバーズ) www.takumif.com	 Le comptoir de l'artisanat japonais TAKUMI FLAVOURS
販売国・地域	フランス	
調達希望商品	食品、キッチン用品、インテリア雑貨、文房具、ファッション小物	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 母体は2007年設立のEuro Japan Crossing社 ➢ 2020年1月より、エッフェル塔横のバリ日本文化会館・地上階にて日本製品を扱う店舗（面積90平米：三越伊勢丹バリ店跡）及びECサイトを運営 ➢ 取扱品は日用雑貨・伝産品・食品全般（日本酒・日本茶を含む）。価格帯は、5~80ユーロが中心 ➢ 日用雑貨については、フランス未入荷で、デザインや使い勝手に新鮮味があるもの、伝産品は手頃な価格で、当地の生活習慣に馴染むもの、食品は小ぶりな（ファミリーパックなどの大型ではない）ものを主に販売。 ➢ 主な客層は親日派の中級~上級の所得者（30~60歳代） 	
取引条件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 直接取引（日本語でのコミュニケーション可能） ➢ 日本国内指定倉庫渡し、円建て取引 ➢ 日本国内の納品予定場所は、輸送便によってヤマト運輸羽田空港倉庫もしくは成田空港倉庫（船便の場合でも空港倉庫にてコンテナ作り） ➢ 食品の賞味期限は9か月以上のもの。成分表を基に、自社にて通関可否の確認後、取引開始。 ➢ その他EU規則に準じた商品であることは必須 	