

日本国内の生産者と米国のシェフを直接繋げるプラットフォーム 「Chefs' Meetup」提案事業 ご報告資料

2024.3.26

YS AND PARTNERS

日本のブランドを世界で有名にする。

企業概要

ワイズアンドパートナーズ・ジャパン株式会社は2005年の創業から、100社を超えるジャパンプランドの米国進出を支援。特に食品分野での経験と実績は多く、米国のトップシェフ、フードメディア、インフルエンサーとの独自のコネクションを活用したマーケティングで数多くの成果を上げている。

目的・背景

日本国内の中小食品メーカーの食材を米国シェフに売り込むプラットフォーム「Chefs' Meetup」を立ち上げる。

ワイズアンドパートナーズ・ジャパンはこれまでに多数の米国有名シェフ、料理学校、フードインフルエンサー、メディアとの深い関わりを培ってきた。シェフをはじめとする、米国フード業界の最前線の人々からの「日本の農産物を農家、生産者から直接購入したいか」という問いに対する、非常にポジティブな返答（80%がYes、20%がMaybe）がプロジェクトの初めの原動力となっている。





検証内容

米国の有名シェフたちは、商流として、果たして日本の食材を越境ECサイトで購入するのか、ということに加え、それにより国内生産者にとって輸出ハードルを下げるができるか、実際に販売まで繋げることができるのか、など事業の中核を担うサービスモデルを検証し、実証する。

目標：

- ・ 取り扱い国内企業数12件獲得
- ・ 訪問先候補となる米国シェフ20名をリストアップ
- ・ シェフ訪問目標：8レストラン
- ・ サンプルボックスの展開

事業の概略図



Rare ingredients from Japan,
for the world's best chefs.

Welcome to the House of Umami, Japan's heirloom pantry.

SHOP NOW

Hidden Flavors, Found.

Hyper local, micro-sourced ingredients from Japan.



Amethyst Marriage aged for 4 years (Non-alcoholic Wild mountain grape juice)

25.4 fl. oz. (760ml) x 6 bottles



Amethyst Dew "The Rich" aged for 3 years (Non-alcoholic Wild mountain grape juice)

25.4 fl. oz. (760ml) x 6 bottles



Amethyst Dew "The Fresh" aged for 3 years (Non-alcoholic Wild mountain grape juice)

25.4 fl. oz. (760ml) x 6 bottles



Amethyst Marriage aged for 3 years (Non-alcoholic Wild mountain grape juice)

25.4 fl. oz. (760ml) x 6 bottles



Amethyst Dew "The Rich" aged for 5 years (Non-alcoholic Wild mountain grape juice)

24.34 fl. oz. (706ml) x 6 bottles



All five of our non-alcoholic aged wild grape juices in full-size bottles

24.34 fl. oz. (706ml) x 6 bottles



Tamarokucha Green Tea Akatsuki

3.53 oz. (100g), 17.63 oz. (500g), 35.25 oz. (1kg)



Tamarokucha Green Tea Asagiri

3.53 oz. (100g), 17.63 oz. (500g), 35.25 oz. (1kg)

Featured Ingredients & Artisans

Learn about rare ingredients and the story behind each one.



Cultivating heirloom Yama Budou grapes a rare Japanese superfruit

Japanese wild grapes or "Yama Budou" is a rare variety of grape only grown in the mountainous regions of the Tohoku region. And one Japanese eaters consumed these grapes as a seasonal medicine to soothe their colds and other ailments. Japanese wine producers have long prized the grape for its unique flavor and medicinal properties. In 2013, The House of Umami was established to support family and independent agriculture. We sourced the best grapes, pesticides, and fertilizers. The year-old vines of Yama Budou slowly grew and aged for 3 years. The result? A rich, sweet grape variety that makes delicious liqueurs for your dishes.

SHOP NOW



Behind every rare ingredient, a farmer you're supporting.

When a Michelin chef colleague returned from holiday in Japan and shared a social media photo showing off the culinary ingredient "souvenirs" he'd collected, a light bulb went off for Ayako Yuki. A native of Japan's countryside and passionate home cook, Ayako realized global chefs wanted access to the new and rare Japanese ingredients she missed in the U.S. In this moment, The House of Umami was born to bring the hidden flavors of Japan to the world, and help farmers struggling to survive the current threat of extinction in an aging population.

Ayako and her husband Nobu set out to search the highest mountains and farthest countryside of Japan, to curate a pantry of ingredients never before available outside of Japan. And because Ayako works direct-to-farmer, she is able to pay them more. Your purchases not only help sustain these artisans, but also their ancient traditions – Japan's cultural heritage.

In Japan a "Mikawayu" knocks at the kitchen's back door and sources the chef's requests. Ayako and The House of Umami are your Mikawayu. We are thrilled to bring you innovative and never-before-available culinary ingredients from Japan, to support at-risk farmers. We can't wait to see what you create with these never-before-tasted ingredients.

Meshiagare.

Our Promise



One of a Kind



Heirloom Ingredients



Sustaining Farmers



At Your Service

THE HOUSE OF UMAMI

<https://thehouseofumami.com/>

Products / Our Story / Account / Contact Us / Newsletter

サンプリングボックス



CMU サンプリング Inventory 2024											
メーカー	商品名	英語名	内容量 Amount	在庫合計	1/31/2024	1/30/2024	1/29/2024	1/26/2024	1/25/2024	1/24/2024	
					PR	PR	PR	PR	PR	PR	
プリングボックス梱包済み											
- サンプリングボックス (箱)				27	-7	-12	-16	-30	-1	-25	
プル食品											
	幸川しょうゆみそ	味噌みそ (粉)	Umami Miso Powder (Organic Agent)	30g	27	-7	-12	-16	-30	-1	-25
	川原食品	粉末ゆず果汁	Yuzu Juice Powder	10g	27	-7	-12	-16	-30	-1	-25
	Futaba (Nexty)	カツオと昆布だしパック	Umami Dashi Pack Bonito & Kombu	80g	4	-1	-3	-4	-10	-1	-7
	Futaba (Nexty)	昆布だしパック	Umami Dashi Pack Kombu	80g	6	-2	-3	-4	-10	0	-7
	Futaba (Nexty)	野菜だしパック	Umami Dashi Pack Vegetables	80g	6	-3	-5	-4	-9	0	-6
	Futaba (Nexty)	トマトだしパック	Umami Dashi Pack Tomato	80g	9	-1	-3	-4	-1	0	-5
	トレテス	ゼンバスタ	Oni Konjac Noodles	25g X 3 rolls	27	-7	-12	-16	-30	-1	-25

商品在庫管理、オーダー対応から
発送までのスキームを整備

国内企業訪問インタビュー



●自分たちの商品が「いかに魂を込めたものなのか」を海外バイヤーに説明することはできても、スーパーに並べた瞬間に、その声は消えてしまう。**エンドユーザーまでメーカーの声を届けるには、シェフに橋渡しをしてもらうのが一番だと、自分でも考えていた。**

●日本でも、シェフやレストランのホールマスターへ営業をし、直接口にいれてもらい、**シェフ同士の口コミから広がると、長くお付き合いできることが多い。**



レストラン訪問



候補となるシェフ36名をリストアップ
訪問件数：21 レストラン

メーカーから直送頂いたサンプルを、米国シェフに持参しての営業活動を開始。通常、ミシュランのシェフはこういった営業活動に対しては断るか、手短かに切り上げてしまうものだが、今回はメインシェフに続きレストランオーナーも続々参加し、1時間を超える大試食会に。シェフは「いつから買えるのか？ どこで買えるのか？」と興味津々であった。

ソーシャルメディア運用



thehouseofumami

thehouseofumami In Japan a mikawaya knocks the kitchen's back door to deliver what a chef has requested. I am your mikawaya, Ayako Yuki @umamisource

As a passionate home cook and native of Japan, I realized the ingredients created by Japan's artisans are coveted by the world's elite chefs. So I set out to source the most rare of them all. After months of research and traveling, we have curated a chef's pantry filled with the finest hidden flavors of all of Japan.

The response has been beyond our dreams. Elite chefs tell us our pantry is, "Astounding."

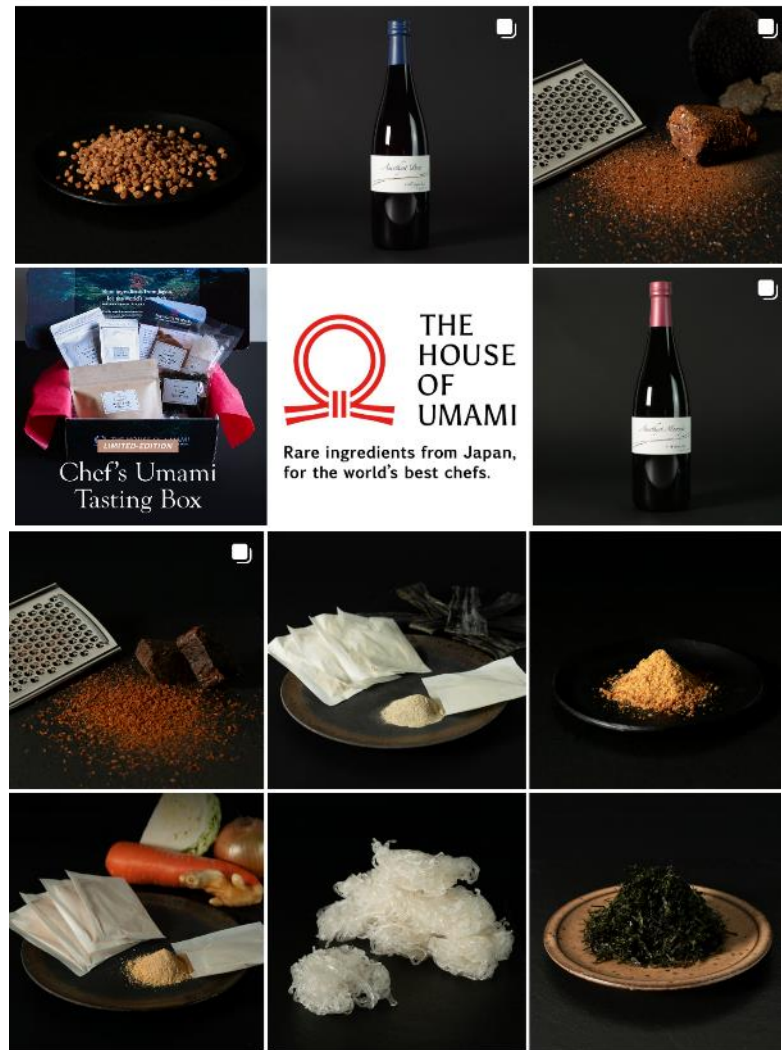
Our products are handcrafted by artisans and 150-year old farms with as many as eight generations. Our mission is to bring you incredible ingredients, and sustain these at-risk arts and their farms – Japan's cultural heritage. Please support our cause by following and sharing with chef friends and culinary professionals.

We welcome you to the House of Umami! Please visit...

misslongwinded. その他が「いいね！」しました
2023年12月22日

コメントを追加...

シェフやメディア、業界関係者への情報発信を行うための、ソーシャルメディア運用を実施。商品紹介、House of Umamiのコンセプト説明、Mikawayaとしての活動についての発信を行った。



PR サンプルング- Chef's Umami Tasting Box



THE HOUSE OF UMAMI

THANK YOU FOR YOUR ORDER!
A CHECK MARK WILL BE PLACED ON THE INCLUDED PRODUCTS

<input checked="" type="checkbox"/>	Umami Miso Powder (Organic Ajinomio)	Organic Miso Powder is a breakthrough in producing traditional miso's complex flavor in a flash.		
<input checked="" type="checkbox"/>	Yuzu Juice Powder	Yuzu Juice Powder is a versatile, 100% organic pure citrus powder (contains No GMOs) that is best for adding a zesty punch pure flavor to a variety of dishes.		
<input checked="" type="checkbox"/>	Dry Konjac Noodles	Dry Konjac Noodles are an alternative, fiber-rich alternative to pasta, ideal for adding texture, and a low-carb, gluten-free alternative to pasta.		
<input checked="" type="checkbox"/>	Ariake Dashi Pack	Super-Meat Alternative Dashi Pack, made with Ariake Nori, adds savory flavor to dishes like edamame, pasta, and sushi.		
<input checked="" type="checkbox"/>	Tamarokcha Green Tea (Ariake)	This high-quality green tea is perfect for tea, smoothies, and more.		
<input type="checkbox"/>	Umami Dashi Pack (Kombu & Kani)	Stocked kombu, kani, and wakame dashi is a natural, savory rich liquid without added chemicals or preservatives.		
<input type="checkbox"/>	Umami Dashi Pack (Kani)	High-quality kombu, wakame, and kani dashi is a natural, savory rich liquid without added chemicals or preservatives.		
<input type="checkbox"/>	Umami Dashi Pack (Kani)	This dashi blends kombu, wakame, and kani dashi is a natural, savory rich liquid without added chemicals or preservatives.		
<input type="checkbox"/>	Umami Dashi Pack (Kani)	Super-Meat Alternative Dashi Pack, made with Ariake Nori, adds savory flavor to dishes like edamame, pasta, and sushi.		



シェフに商品をお試しできる機会を与えるため、テイスティングボックスを準備。House of Umamiアカウント登録した当選者、メディア、VIPシェフなどへのサンプルングを実施。

PR サンプルング- Chef's Umami Tasting Box



サンプルングされた Chef's Umami Tasting Boxは多くのシェフとメディアに送られた。生産者のこだわりや特徴をシェフやメディアに伝えるためには、テイスティング(味見)をすることが最も重要となり、Chef's Umami Tasting Boxに同梱されたサンプルサイズにより試すきっかけを与えることができた。



- ・ 取り扱い国内企業 12社
- ・ レストラン訪問 21件
- ・ サイト利用者登録 28件
- ・ Instagram フォロワー 104名
- ・ メディアPR
- ・ サンプルボックス展開 150個
- ・ 事業期間内の総輸出金額 \$ 1,305

プロジェクトの成果



プロジェクトへの参画事業者数は12社となった。参画事業者からサンプル商品を買付け、多種多様なサンプルを携えてシェフを訪問、営業活動を行った。PRとして参画事業者からサンプル食材を詰めたサンプルボックスを制作・展開。さらに実証事業期間内では具体的な販売金額は目標とはしていなかったが、実際に販売を達成することができたことは、喜ばしい成果であった。

日本のローカルな生産者による、素朴で確かな商品が、米国のフード業界においてもポジションを得られるという証左である。

顧客であるミシュランシェフ、トップシェフたちは紛れもなく職人であり、そこには日本の物づくりに携わる人々にも強く通じる精神世界が存在している。彼らは日本の少子高齢化に由来する、働き手、担い手の減少を理解しており、日本の伝統的な食文化が失われるかもしれないことを危惧している。今回のプロジェクトを通して、そういったものを自分の手で守りたいという米国シェフらの思いにも触れることができた。