

日本産食材メニュー提案商談会

Covid19により失われた商談機会の提供を行う外食関係者への支援



限られたお客様向け
B to B (Professional)



これからの食材
新しいメニュー開発



日仏有名シェフの
デモンストレーション

Food Business Matching Event with tasting and cooking demonstration

Target	日本食レストラン関係者 日本産食材を扱うレストラン関係者 (経営者、マネージャー、シェフ)
Concept	在パリ日本食関係者への 「 機会提供＝直接的支援 」 Covid19で中止になった商談会の「復活」 プロ向け (BtoB) の人数限定企画
Objectives	外食関係者と日本食材卸のマッチング 新しい日本産食材の紹介、提案 日本産食材の輸出回復への契機づくり
Goal	日本食レストラン、日本産食材を扱う レストランの業績回復 日本産食材の輸出回復

日程	2020年11月23日 (月)
時間割	14:00-15:40 ; 16:00-17:40 (1 shift / 1時間 40 分)
場所	Novotel Tour Eiffel Restaurant 弁慶 (Benkay)
参加人数	1 shift 50名 (入替) 計100名 レストランオーナー・シェフ (日本食関係が中心となる予定)
参加卸店	日系2社 Foodex Kioko * JFC不参加 仏系3社 Umami Sens Groumet Nishikidori
クッキングデモ	日本食 大島 晃シェフ (レストランOshima) フレンチ Octave KASAKOLU (Restaurant Les Tantes Jeannes)
後援	在フランス日本国大使館 JETROパリ事務所