

## 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)



これからの中材  
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)	日程 時間割 場所	2020年11月23日（月） 14:00-15:40 ; 16:00-17:40 ( 1 shift / 1時間 40 分) <b>Novotel Tour Eiffel Restaurant 弁慶 (Benkay)</b>
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	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)
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	参加卸店	日系2社 Foodex Kioko *JFC不参加 仏系3社 Umami Sens Gourmet Nishikidori
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	クッキングデモ  後援	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) 在フランス日本国大使館 JETROパリ事務所