

パリ新潟専門店 Kinase 活用説明会

2019年1月25日

公益財団法人
にいがた産業創造機構

 **Kinase**
株式会社 **グラムスリー**

ギイ・マルタンについて



ギイ・マルタン料理長

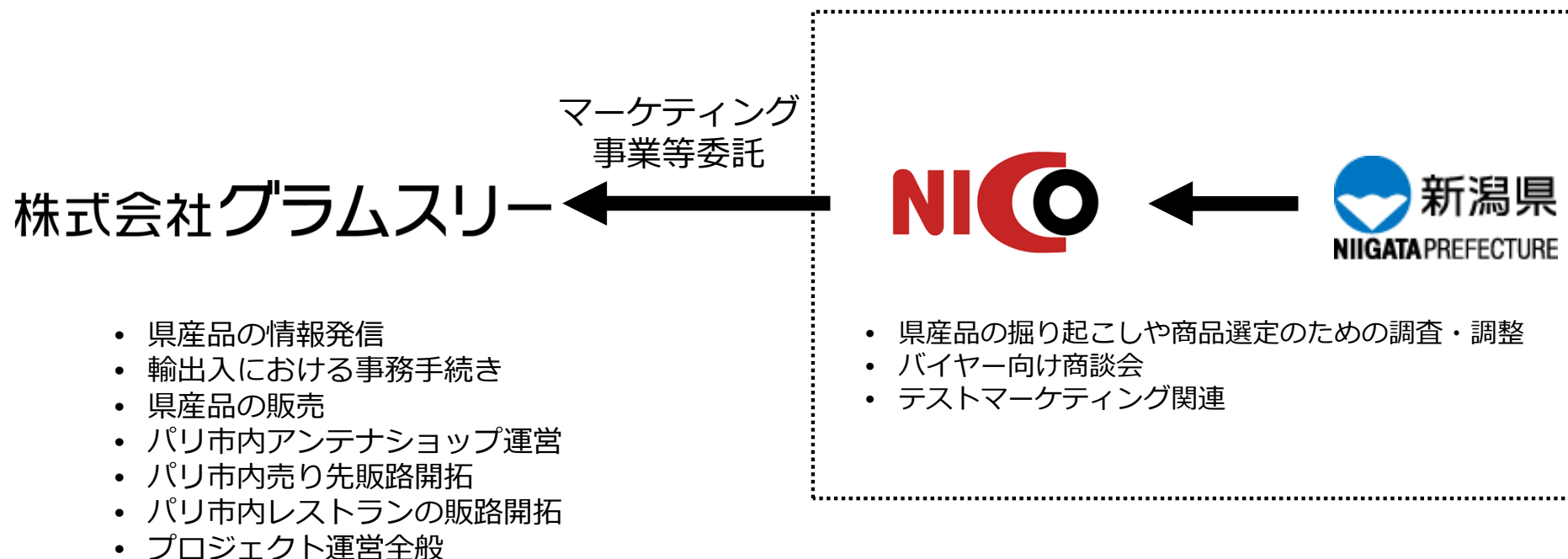
1991年よりパリ1区にある
ミシュラン星付きレストラン
「Le Grand Vefour」の料理長。
テレビ番組「Épicerie Fine」への出演や
料理に関する著書も多数。
革新的なレシピを創造し続ける
マルタン料理長の料理は、
フランスだけでなく海外で
高く評価されています。



1. ご挨拶 公益財団法人にいがた産業創造機構 副理事長 武本 清志
2. ご挨拶 株式会社グラムスリー 代表取締役 坂本 明
3. グラムスリーの役割
4. パリ新潟専門店Kinaséについて
5. パリ新潟専門店Kinaséを通じたパリでの流通展開について
6. にいがた産業創造機構の委託事業について
7. 出店手続き関連について
8. ショップまでの輸送期間(参考)
9. 本件問い合わせ先・申込書送付先・商品サンプル送付先(参考)

グラムスリーはフランス（パリ市）において、

「輸出入代行実務」「販路開拓(営業代行)」「販促活動」「プロモーション・PR活動」を一気通貫で行なっております。





パリの人でも、
日本人でも、
誰でも、
いらっしゃい。

いらっしゃい、が聞こえるお店

“いらっしゃい！”

日本では、お客さんがお店に入ってきたら

“いらっしゃい”と挨拶をし、出迎える文化があります。

“Bonjour”や“Hello”ではなく、“いらっしゃい”という独自の言葉。KINASEとは新潟弁で「いらっしゃい」と

いう意味です。このお店は、日本酒やお米、器や燕三条の工芸品など新潟県の伝統的なモノ、旬なモノ、かわいいモノを等しい価値観で集めたお店です。

かしこまったお店ではなく、ちょっと上がっていこうかなと軽い気持ちで入れるお店。どんな方も“いらっしゃい”と出迎えてお待ちしております。

さあ、KINASEに今日もいらっしゃい！

パリ新潟専門店Kinaséについて



パリ新潟専門店Kinaséは、パリ左岸ボン・マルシェの近く“ドラゴン通り”にあり、富裕層の居住するエリアとして知られております。顧客の9割は近隣に居住または勤め先があるフランス人です。店舗面積はバックヤードを入れて51平米ほどあります。



営業時間 : 月～土 11 : 00～19 : 00

住所 : 28 rue du dragon 75006 Paris France

www.kinase-boutique.com

パリ新潟専門店Kinaséについて



Kinaséは2018年7月10日のオープン以来、多くのフランス人のお客様にご来店いただいています。通りすがりに覗かれた方からは、「なんのお店ですか？」と必ず聞かれます。

「日本の新潟県の商品を扱う専門店です」と答えると、とても興味を持っていただけます。

そしてサケ=日本酒の試飲をお勧めすると、淡麗な新潟の味に驚かれて購入くださり今では多くの固定客がいらっしゃいます。

また、日本酒だけではなくお米もとても人気があり、中には新米を楽しみにしている方もいます。その他工芸品なども丁寧にご説明させていただくことで、高額な商品でも買って行かれます。フランスでは商品の背景や歴史などストーリーをしっかりとお伝えすることが購入に繋がります。

店長：伊藤 スユケ 洋子さん



Kinaséならではの特徴

1. フランス人の富裕層が住むエリアに店がある
2. お酒もじっくり試飲して買ってもらう。長い顧客は2時間くらい滞在する
3. 商品の背景などしっかり丁寧に説明している



- 現在、新潟清酒及びリキュール18社71商品、食品10社38商品、工芸品等21社133商品、
計48社229商品を取り扱っています。(2018年12月末時点)
- 約9割がフランス人のお客様で、新潟清酒はパリでは珍しく、とても人気があり、高級酒の
販売も好調で、すでに上顧客様、リピート顧客も多い。
- 店頭販売のみならず、2018年10月にはパリ老舗高級百貨店ボン・マルシェへの清酒の卸も
開始しました。(3蔵7銘柄)
- 2018年10月にパリ版酒の陣と呼ばれている「サロン・ド・サケ Salon du Sake」に
N I C Oの委託事業として出展し、パリでの「新潟清酒」の認知度向上に貢献し、また、
パリ市内に実際に店舗を持つKinaséは、他県の出店者からも大きな注目を集めました。

パリ新潟専門店Kinaséについて



- オープン以来、新潟日報さまをはじめとした国内の媒体でも記事として多く取り上げていただいております、また、現地法人グラムスリーフランスとも連携し、現地でも多くの媒体に露出しています。



新潟日報 2018/7/11



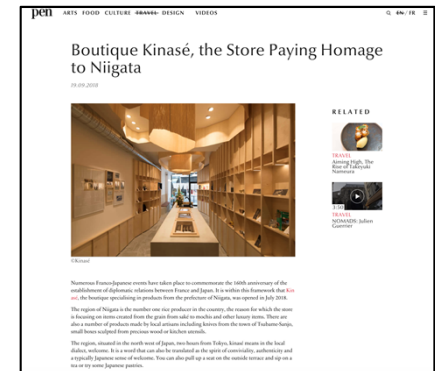
読売新聞 2018/7/11



<http://www.frigoandco.com/2018/07/inauguration-de-la-boutique-kinase-le-paris-du-sake-video/>



新潟日報 2018/12/29



Pen online 2018/9/19



パリ新潟専門店Kinaséについて



- 2018年12月には、フランス発の「東京ガイド」発売を記念したイベントが行われ、キナセのブースも設けていただき、洋子店長とスタッフのマリーが接客。40本以上のお酒が売れたと同時に、イベントに参加された方がのちにキナセにいらっしゃいました。



- 2019年1月19日の18時から21時まで、パリの6区で開催されている「パリデコ」という街をあげて行うイベントに併せ、キナセでも「ハッピーアワー」と題してメディアをグラムスリーフランス主導で誘致いたしました。10メディアが来訪、すでにWeb媒体では多くの商品を露出いただきました。

<https://www.aprendresansfaim.com/2019/01/decouverte-de-kinase-sakes-et.html>

ACCUEIL
ME CONTACTER
Jeudi 24 Janvier 2019

A Prendre Sans Faim

VIDÉOS
PETIT DÉJEUNER
APÉRITIFS
BOISSONS
VINS
ENTRÉES
PAINS
ACCOMPAGNEMENTS
PLATS
DESSERTS
GOÛTERS

CHEFS
SANTÉ
RÉGIONS FRANÇAISES
PAYS
FÊTES
BASES
FRUITS
LÉGUMES
FLEURS
CONSERVES
ROBOTS
DÉCOUVERTES
EVENTS

SALONS
SERVICES
RESTAURANTS
LIVRES
POTAGER
SORTIES
GÉO TOURISME
TOURISME GASTRONOMIQUE

Home
articles
Japon
Sorties
Découverte de Kinasé : sakés et

DÉCOUVERTE DE KINASÉ : SAKÉS ET SPÉCIALITÉS ARTISANALES DE NIIGATA

Posté par: A Prendre Sans Faim Date: mardi, janvier 22, 2019 / comment : 0

La semaine dernière j'ai été invitée dans une boutique atypique : Kinasé au cœur de la rue du Dragon à Paris 6ème. Elle nous emmène instantanément au Japon dans la région enneigée de Niigata. On peut y trouver et même acheter des objets artisanaux d'exception : décoration, vaisselle, coutellerie, art de la table dans une ambiance japonaise. D'ailleurs "Kinasé" veut dire bienvenue dans le dialecte de Niigata. C'est aussi une occasion unique de découvrir sur place où à emporter et nulle part ailleurs en France des produits d'épicerie de leur gastronomie comme les sakés ou du riz de cette région reconnus au Japon comme les meilleurs au monde ! Dans cet article, à travers mes photos je vais vous emmener en voyage avec moi dans cet art de vivre à la japonaise qui est désormais à portée de main.

Boutique Kinasé rue du Dragon Paris 6ème

Icotation en papier japonais :

tableau japonais en papier chez Kinasé à Paris

On y trouve aussi des produits d'épicerie de Niigata :

vers supports artisanaux en différentes tailles et formes d'ikodama tshi (en aluminium) pour être des fleurs, on peut y planter de la mousse ou des graines pour les voir s'épanouir en surgelés :

Ikodama tshi

Kaminari or à base de kanzuri, de sauce soja et de piments de la ville de Myoko

Le couteau à beurre Nulu transforme le beurre dur en fils faciles à étaler :

Couteau à beurre japonais

Pincettes japonaises :

Pincettes japonaises pour dresser et servir

Décorations ou boîtes à accessoires en papier japonais "Fukura" . Elles sont en d'objets porte-bonheur et utilisées depuis longtemps au Japon :

Reproduction de la technique traditionnelle "Oboro-gin" de peinture des objets de la ville de Niigata (en bois laqué) : assiettes, cuillères, fourchettes, plats... La vaisselle "Tsuki" en bois laqué a été créée par Satoshi Umeno :

art de la table de Niigata

plat Tsuki de Satoshi Umeno en bois laqué

17.01.19 – HAPPY HOUR À LA BOUTIQUE KINASÉ

DE 18H À 21H
AU 28 RUE DU DRAGON, 75006 PARIS

UNE INITIATION À LA DÉGUSTATION DE SAKÉ VOUS SERA ÉGALEMENT PROPOSÉE

Merci de confirmer votre présence auprès d'Emmanuelle
emmanuelle.tiennot@gram3.com - 01 82 28 75 05

Facebook
Google+
LinkedIn
Twitter

PARIS DECO OFF : 17/21 JANVIER 2019, L'ÉVÈNEMENT MAJEUR POUR LES NOUVEAUTÉS TEXTILES, PAPIER PEINTS, PEINTURE, DÉCORATION...

Paris Déco Off... 10 ans 17 - 21 janvier 2019

The workshop is an international design and decoration exhibition. Le rendez-vous des artisans et créateurs de la décoration internationale. www.paris-deco-off.com

パリ新潟専門店Kinaséを通じたパリでの流通展開について



- 2018年10月半ばより、パリを代表する老舗高級デパートであるボンマルシェにて、Kinaséで扱う日本酒の販売が開始されました。
（3蔵：大洋酒造、天領盃酒造、吉乃川 より7銘柄）
Kinaséオープン前から半年以上交渉をつづけ、今回の納入に至りました。



パリ新潟専門店Kinaséを通じたパリでの流通展開について



- 日本でも人気のクレープ店ブレッツカフェでも一部取り扱いが開始されています。
また日本にも支店を持つメトロや、フランス全土に店舗があるお酒の専門店ニコラに対し
ても引き続き、積極的な営業をかけています。



パリ新潟専門店Kinaséを通じたパリでの流通展開について

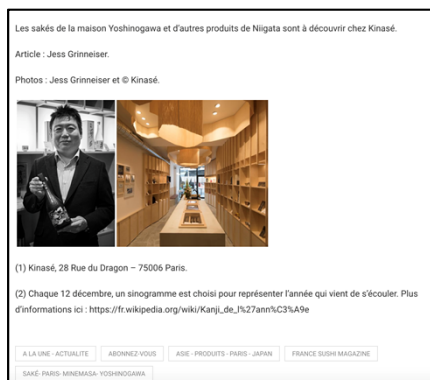


- 2018年11月には、N I C Oの助成事業を活用し、酒蔵の吉乃川さまが来仏されました。
- 消費者向けイベントでは50名近い方がお越しになり、高額な450周年記念ボトルも当日に数本売れ、イベント後も吉乃川のお酒の売れ行きが堅調です。
- また取引先候補のBtoB向け専門店にも同行し、新潟清酒の説明を実施しました。
- 雑誌ELLEのKinaséの掲載記事を見た、パティスリーのピエール・エルメさんも来店しました。
- その他、個別インタビューも2媒体で設定し、メディアに掲載されました。
- 総評として、造り手の方の来仏を楽しみにしてくださる現地の方が大変多く、またその後の売上への貢献も大きいことを実感しました。

左から2番目ピエール・エルメ氏



Capital.fr の取材記事



にいがた産業創造機構の委託事業について



- N I C Oでは年間を通してKinaséの商品取り扱い等をサポートしています。更にプロモーションによる県産品の認知度向上や販路拡大に向けた情報発信を行っています。今年度においては、欧州最大級のお酒イベントである「サロン・ド・サケ」へのKinaséの出展と2月のKinasé店舗にて行う「ブlogger等のインフルエンサー招へいイベント」を委託しています。

時期	7月	10月	11月	12月	2月
イベント タイトル	オープニング イベント	サロン・ド・サケ への出展	生産者来仏 イベント	クリスマス商戦	ブlogger イベント
内容	-要人、現地メディアなどを招き華やかで話題性のあるレセプションパーティーを開催する	-10/6-8で開催されたパリ最大級の酒イベントにKinaséとして出展し販路拡大と認知拡大を狙う	-吉乃川さまの海外調査渡仏にあわせて、Kinaséで消費者およびBtoB関係者を招いてイベントを行う	-プレゼント需要に乗っかり店舗での販促活動を強化。商品ラインナップの充実と接客に力を入れる	-フランス国内のインフルエンサーとメディアを招へいし、コンシューマーに向けた情報発信を行う
イメージ					

NICOが委託して実施するイベント

- 欧州最大級のお酒イベントである「サロン・ド・サケ」について
 - ✓ 出展者は、日本から参加の自治体を含め、75団体が出展した。
 - ✓ 昨年10月は42カ国から4,600名が来場され、前年比13.7%の増加。
 - ✓ その内、飲食業関係者は3,031名が来場された。
 - ✓ Kinaséのブースでは65ユーロの高額商品が完売となり一番の人気を博した。
 - ✓ 来訪者は新潟の歴史や造り手の背景に大変興味を持たれる方が多く、今後、店舗においてもフランス語の新潟の地図や新潟のお酒を紹介する冊子を置くことも考えていきたい。
- ✓ パリ市内に店舗を持ち、「新潟清酒」という特定の産地の酒のみを取り扱っているという点で、Kinaséはフランス人のみならず、他県の出展者からも注目され、情報発信や販路開拓ともに狙い通りの結果となった。



@Sylvain Huet / Salon du Saké

にいがた産業創造機構からの委託事業について



- 欧州最大級のお酒イベントである「サロン・ド・サケ」について

Kinaséのブース



にいがた産業創造機構からの委託事業について



- 欧州最大級のお酒イベントである「サロン・ド・サケ」について

試飲したお酒の写真入のクーポンを配布し店舗への来店を促進

パンフレットに広告を掲載


Kinase
Sakés et spécialités artisanales de Niigata
新潟のお酒 特産品 工芸品

Sur présentation de ce coupon, recevez 5% réduction sur un saké de votre choix à la boutique Kinase, 28 rue du Dragon 75006 Paris.
Offre valable jusqu'au 31 octobre 2018.
<https://kinase-boutique.com>
Ouvert du lundi au samedi sans interruption de 11h00 à 19h00

 Hizoshu Yoshinogawa 秘蔵酒吉乃川	 Daiginjo Yoshinogawa 大吟醸吉乃川	 Gensen Umeshu Yoshinogawa 厳選梅酒吉乃川	 Manotsuru Junmaiginjo Toki to kurasu 真野鶴純米吟醸 朱鷺と暮らす	 Tokubetsu Junmai Taiyozakari 特別純米 大洋盛
 Junmai Ginjo Taiyozakari 純米吟醸 大洋盛	 Daiginjo Taiyozakari 大吟醸 大洋盛	 Junmai Daiginjo Taiyozakari 純米大吟醸 大洋盛	 Tenryohai Daiginjo Premium 天領盃大吟醸プレミアム	 Tenryohai Daiginjo Sae 天領盃大吟醸牙

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
AUTHENTIC JAPAN SA au capital de 100.000€ - 28 rue du Dragon 75006 PARIS - Tél : +33 1 43 20 70 92 - Email : support@kinase-boutique.com
IBAN FR83 3000 2006 8900 0037 5420 V40 - RCS Paris : 839 581 303 000 14 - TVA FR 17839581303 - NAF/APE 4778C


Kinase
Sakés et spécialités artisanales de Niigata
新潟のお酒 特産品 工芸品

NIIGATA



UN NOUVEAU LIEU D'EXPERIENCE AU CŒUR DE
ST GERMAIN DES PRÉS POUR DÉCOUVRIR LES SAKÉS DE NIIGATA
<https://kinase-boutique.com>
28 rue du Dragon 75006 Paris - Ouvert du lundi au samedi sans interruption de 11h00 à 19h00
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
AUTHENTIC JAPAN SA au capital de 100.000€ - 28 rue du Dragon 75006 PARIS - Tél : +33 1 43 20 70 92 - Email : support@kinase-boutique.com
IBAN FR83 3000 2006 8900 0037 5420 V40 - RCS Paris : 839 581 303 000 14 - TVA FR 17839581303 - NAF/APE 4778C

にいがた産業創造機構の委託事業について



- ブロガーイベントについて

- ✓ 2月7日にフランス国内のインフルエンサーを招へいし、米の炊き方や握らないおにぎりの作り方、包丁の研ぎ方、ピーラーを使ったサラダの作り方を伝授し、インフルエンサー自らが実演したものをネット等で拡散してもらいイベントを開催します。

まずはスライドで会社概要説明



質問など受け付ける



お鍋でお米が美味しく炊ける方法を伝授



実際に作ってみる



ピーラーを使ってサラダ作りと実演



基本的な出品応募条件について



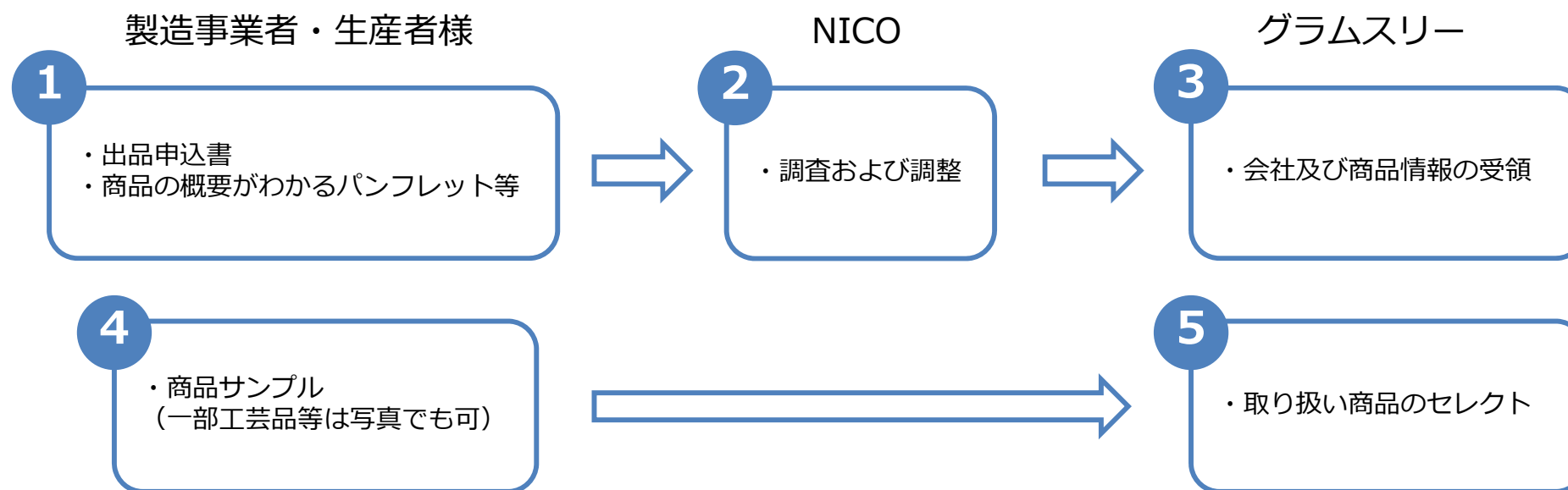
今後新たな商品の出品を希望される方は、以下の資格・要件に該当がすることが必要です

- 応募者の資格
 - (1) 新潟県内に主たる事業所を有し、次に該当する事業者及び生産者
 - ア) ヨーロッパ展開を戦略的に考えているもの
 - イ) ヨーロッパ展開における戦略にキナセを明確に位置付けているもの
 - (2) 暴力団員による不当な行為の防止策に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第2号に規定する暴力団及びその利益となる活動を行うものでないこと
- 募集する県産品の要件
 - 次のすべてに該当するもの*
 - (1) 新潟県内で製造・生産または加工された商品
 - (2) 新潟ならではのこだわりやストーリー性を説明できる商品
 - (3) 安定的な供給が可能な商品（受注生産は対象、一点物は対象外）
- 支払条件
 - 商品は基本買い取り**とし、支払サイクルは納品月末締め翌月末払いです。
- 募集フロー
 - 出店募集にあたってはNICOが申込を受付け、調査・調整を行い、その情報をグラムスリーが受領し、最終的に販売する商品をセレクトします。***
- 輸送について
 - サンプル輸送費および弊社指定倉庫までの国内輸送費用に関しましては、出店者様のご負担となります旨ご了承ください。
 - 倉庫から店舗までの国際輸送費用、課税料および保険料に関しましては基本弊社負担となります。

*外国産の原材料が用いられていること、または、製造工程の一部が県外で行われることをもって、対象から排除するものではありません。
また、県外でOEM生産している商品であっても、主要原材料が新潟県産であるものは排除しません。

**一部高額商品など、買取ではない商品もございます。こちらはグラムスリーで別途対応させていただきます。

***応募者の資格及び募集する県産品の要件を満たす商品であっても、EU諸国及びフランスの輸入規制措置項目に該当するものは、お申込みをお断りさせていただきます。 また商品は現地フランスとも連携し、店舗の許容スペースや店舗イメージ合うかなど総合的に判断した結果、申し込まれた商品について希望に添えない場合もあります。



製造事業者・生産者様

1

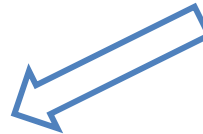
- ・商品規格書 (指定フォーマット有)
※ワシントン条約に関連するものは学術名の記載を載せます。
- ・製造工程表
- ・成分表
- ・配合分析表
- ・残留農薬検査証
など。
- ※商品により必要書類が異なりますので個別対応させていただきます。



グラムスリー

2

- ・EU食品検査機関へ検査依頼
※当該機関からの質問をお伺いする場合がございます。
- ・フランス語商品ラベル作成
- ・輸出書類作成
- ・注文書の発行
- ・輸出免税付表の代理発行



3

- ・ラベル貼り付け等のご準備
- ・指定倉庫へご納品



4

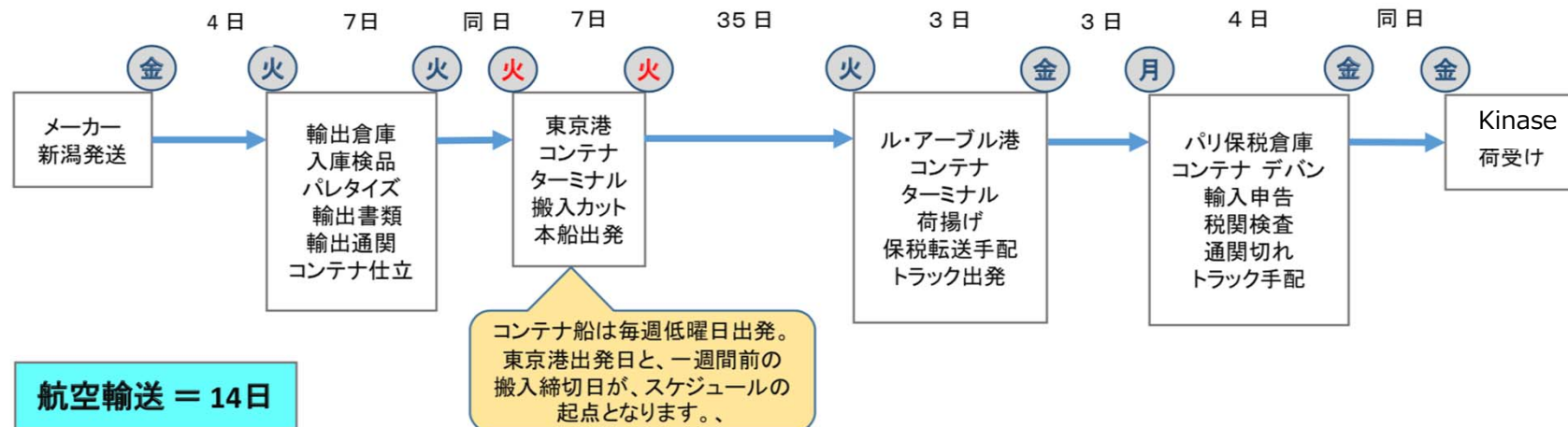
- ・輸出手続き、免税処理等
- ・パリ輸入荷受け
- ・陳列、販売

- ・ 魚や肉そのものの及び、商品のほとんどが魚や肉で製造されているもの
- ・ 乳製品等の動物性製品が使用されているもの
- ・ 添加物を多く含むもの
- ・ 着色料を含むもの
- ・ ワシントン条約に定められているもの
- ・ EUで食用と認められていないもの
- ・ 冷凍及び冷蔵品
- ・ パッケージにビスフェノールAを使用しているもの
- ・ 製造年月日、賞味期限の表記
- ・ 電気製品

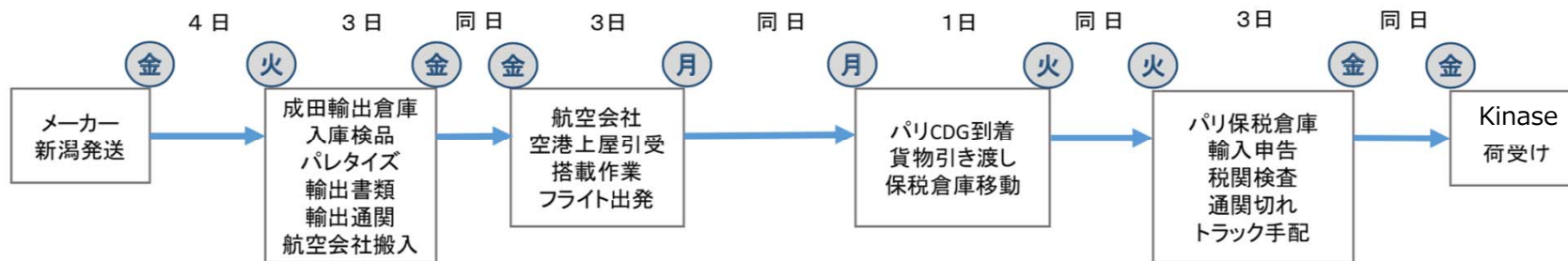
ショップまでの輸送期間(参考)



海上輸送 = 63日



航空輸送 = 14日



- ・ 上記は、関税コード分類や必要書類の確認、その他作業手順を打ち合わせたうえでの標準的な輸送日数です。
- ・ 輸入申告では、税関による書類検査や実物検査、抜き取り検査などで、予定以上の日数が発生する場合があります。
- ・ 本船の遅延、フライト変更、祝日による締切の繰り上げなど、若干のフレが生じることもあります。

●本件問い合わせ先及び出品申込書送付先

〒950-0078

新潟市中央区万代島5-1 万代島ビル9F

公益財団法人にいがた産業創造機構 企画チーム

TEL 025-246-0038(直通) FAX:025-246-0030

e-mail kinase@nico.or.jp

担当：市来、渡邊

●商品サンプル送付先

〒105-0013

東京都港区浜松町2-1-13 芝エクセレントビル

株式会社グラムスリー

TEL 03-6826-8350(直通) FAX 03-6402-0302

e-mail info.kinase@gram3.com

担当：田中