



## SDGsの本場ヨーロッパで再生陶食器のレストランへの拡販！

### ◆ 海外展開に取り組み始めたきっかけ

2013年にユネスコ無形文化遺産に『和食』が登録され、世界から日本料理や日本の食材、日本の伝統工芸品などが注目され、日本市場、海外市場の垣根がなくなってきています。また、世界的にもSDGsの取り組みが活発になってきており、弊社の再生陶器がSDGsの本場ヨーロッパではどのような評価を受けるのか、昨今の為替の影響はどの程度かなどの思いを抱いたことがきっかけです。

### ◆ 補助事業の内容

再生陶器食器をSDGsの本場ヨーロッパ地域で展示会をして認知してもらい、販路開拓に繋げていきました。具体的には、フランス・リヨンで2年に一回開かれる世界最大の飲食業見本市のシラ外食産業見本市に出展致しました。シラ外食産業見本市は、フランス料理の世界一、菓子職人世界一を決める、ポキューズドールとクープモンドが同時開催されるため、世界のトップクラスの料理人やパティスリーが世界中から集まってきます。今回は、海外のハイエンドレストランの料理人に受ける皿のサイズや、色などを研究し、ブランド名も決めてブランド構築をして挑戦いたしました。海外向けのカタログやネットカタログも作成して、展示会終了後も受注ができるようにしました。



### ◆ 今後の展望

今後も、世界に向けて再生陶器食器を発信、販売していきたいと考えています。ただ単に再生陶食器を販売するのではなく、トップシェフに使っていただくにはもっともっとオリジナリティーの強い再生陶食器を作っていかなければならないと感じています。今後は事業継承、技術の伝達も踏まえて、再生陶食器受注生産をメソッド化して伝達していきたいです。また今回の展示会で、物流の重要性も非常に感じたので、こちらも勉強していきたいです。

