

八代産品試食商談会 参加事業者募集要領

1 目的

八代市産の一次産品（農産物・畜産物・水産物）や加工品、飲料、酒類等の販路拡大に取り組む意欲のある八代市内事業者の皆様に、首都圏を中心としたレストラン等の飲食店・外食業者との商談の機会を提供することで、販路開拓や販売拡大につなげていただくものです。

2 概要

首都圏外食企業関係者を対象にした試食商談会で八代市産品のプレゼンを行うことで、有名シェフや購買担当者から八代市産品への評価をフィードバック頂けます。また東京都内の高価格帯レストランを会場とし、会場店舗のシェフが各商材に適する試食メニューを特別に考案し、プレゼン時に試食提供することで食材の魅力を提案いたします。プレゼンは食材商社に在籍するフードアドバイザーが行うことを原則想定していますが、事業者様自らによるオンライン/対面でのプレゼンも歓迎いたします。

【開催日】2027年2月15日(月) 13:00～16:00（予定）

【現地会場】L'ARBRE（ラルブル）

東京都港区高輪 4-22-11 Village 高輪 2F（品川駅より徒歩4分）

【参加バイヤー】購買決定権を持つ首都圏外食企業関係者 8社8名

※商流は食材商社（株式会社グローバルフーズ）を通していただきます。

【募集事業者】5事業者程度

【参加形式】①商品出展のみ（食材商社による代理プレゼン）

②商品出展＋オンラインプレゼン

③商品出展＋対面プレゼン ※会場までの交通費は自費負担となります。

【参加費用】無料

3 参加のメリット

- ①外食関係者から自社食材をご試食いただき、その上での評価・フィードバックを頂けます。
- ②首都圏での大規模商談会に出展する場合に比べて、小間代などの経費を大幅に抑えることができ、短時間に集中してターゲットとなる提案先と商談が行えます。
- ③都内高価格帯レストランのシェフが自社食材を使った試食メニューを開発し当日提供します。
- ④商談会後も食材商社が間に立ち取引成立・定着に向け継続的に伴走支援いたします。

4 対象商品

八代市の事業者のうち一次産品（農産物・畜産物・水産物）や加工品、飲料、酒類等の業務用商材

5 募集事業者

募集事業者数：5事業者程度

※参加事業者は、市と運営事務局と調整のうえ決定します。

※お申込みの商材によっては商談に至らない場合がございます。

6 申込み条件

- ① 八代市内の事業者・生産者であること。
- ② 加工品事業者の場合 PL 保険に加入していること。
- ③ 商談後、継続した営業活動ができること。
- ④ 食品表示法、農薬取締法、薬事法、不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)、その他関係法令等に定める規定に違反していないこと。
- ⑤ FCP シートの提出、出展商品送付の期限を厳守できること。

7 申込方法

専用フォームにてお申し込みください。

【専用フォーム URL】

<https://logoform.jp/form/zis6/1857630>



8 募集期間

2026 年 10 月 29 日(木)～2027 年 11 月 20 日(金) 17:00 まで

9 事前説明会のご案内

募集に際し、八代市事業者に向けて無料でどなたでもご参加いただける事前説明会を実施します。

ビデオ会議ツール「Zoom」を用いたオンラインでの開催となります。

試食商談会への参加を検討してみたい・検討している事業者様はぜひご参加ください。



【開催日時】 2026 年 11 月 9 日(月) 15:00～※所要時間 1 時間程度

【参加 URL】 <https://us06web.zoom.us/j/84408524065?pwd=d4uD6fvyaaxLzO3ycFxxgbwplJera6.1>
ミーティング ID: 844 0852 4065
パスコード: 138513

【主催者】

八代市フードバレー推進課 担当：豊田、村崎

TEL：0965-33-8780 / FAX：0965-33-235 / mail：food@city.yatsushiro.lg.jp

【運営事務局】

株式会社グローバルフーズ 地方創生事業部 担当：深田、上野

〒142-0041 東京都品川区戸越 3-1-18 戸越銀座フロント 4F

TEL：03-6426-1216 FAX：03-5749-1303

参考：会場店舗・シェフ紹介

L'ARBRE（ラルブル）は品川駅より徒歩4分の好立地にあるフレンチレストラン。

シェフ自らが全国の産地を訪問し生産者との信頼関係を築いたこだわりの国産食材を活かし、その土地の魅力を料理で伝えます。

シェフの菊地正樹氏は正統派フレンチの技法を大切にしながら、国産食材の魅力を最大限に引き出す“New Classic French”を提唱。生産者との信頼関係を築き、素材本来の魅力を最大限に引き出して産地の風土や文化、生産者の思いまでを料理を通じて伝える料理づくりに取り組んでいます。

