



Recherche de partenaires pour le Menu Fair Goto tenobe Udon et Shimabara Somen



Sponsorisé par la prefecture de Nagasaki et soutenu par JEXPO

Introduction aux Udon et Somen :

Les Udon et Somen sont un type de nouilles japonaises parmi lesquelles il existe un grand nombre de variétés de qualité, de saveur, de taille très différentes. Les français dont certains sont amateurs de cuisine japonaise, connaissent ce type de produits qu'ils peuvent acheter en France depuis des années. Du fait de la grande qualité de fabrication et développement des Udon et Somen que nous proposons, nous tenons à ce que l'appellation «Goto tenobe Udon et Shimabara Somen.» soit toujours mentionnée. Cela aussi, pour guider et faire en sorte que le consommateur devienne plus «connaisseur» et fasse la distinction entre nos produits et ceux du même type mais d'une qualité différente ou moindre qu'il peut consommer ailleurs.

JEXPO par l'intermédiaire de la prefecture de Nagasaki souhaite faire découvrir ses nouilles d'une grande qualité Goto tenobe Udon et Shimabara Somen. aux Français. Nous avons donc pensé un menu que nous avons appelé «Menu fair».

Les objectifs du Menu fair :

- Pouvoir faire découvrir aux français ces produits par l'intermédiaire de restaurants français qui commanderont un set d'essai.
- Faire connaître les marques Goto tenobe Udon et Shimabara Somen.
- Créer des liens et un échange culturel entre la France et le Japon par l'intermédiaire de la communication sur internet.

Conditions :

1 : JEXPO envoie à titre gratuit environ 20 kg d'Udon de 200 personnes et 19 kg de Somen de 180 personnes au restaurant. Le restaurant constitue ses menus selon ses observations et les appréciations de ses clients sur ces produits qui sont encore relativement méconnus en France.

2 : Goto tenobe Udon et Shimabara Somen seront l'élément principal d'un ou plusieurs menus portant leur nom (parmi les autres menus) et autour desquels, d'autres éléments libres viendront se rajouter selon le restaurant qui les distribue. Il y a de multiples

possibilités de menus différents avec les Udon et Somen en tant qu'élément principal autour desquels une garniture par exemple, peut être proposée avec harmonie.

-Dans les restaurants où le nombre de plats moyen par client est de 3 ou 4, il sera proposé un menu Udon et Somen.

- Dans les restaurants qui proposent des plats du jour, de proposer au moins une fois dans la semaine un menu Udon et Somen.

-Dans les restaurants qui proposent un menu à la carte, d'ajouter à cette dernière les Udon et Somen.

3 De toujours mentionner Goto tenobe Udon et Shimabara Somen dans les menus ou sur les panneaux d'affichage.

4 De pouvoir nous fournir quelques photos, films ou témoignages de clients, de chefs par rapport au menu fair. De faire un petit rapport des retours sur les réseaux sociaux par exemple.

5 De répondre au questionnaire par JEXPO.

Durée de l'opération :

Février à Mars 2015 (Environ 3 semaines)

Distribution :

«Menu fair» sera effectué par environ cinq établissements

Documentation :

JEXPO fournira les documents en français qui expliquent l'utilisation des produits.

Les restaurants seront évidemment libre de constituer leurs propres recettes.

Commande :

Honoraires du restaurant : 500€

Charges :

JEXPO charge le transport.

Le restaurant charge la douane et T.V.A.

Temps et moyen de paiement :

JEXPO paie au restaurant quand le restaurant nous montre des photos dedans le restaurant offre Udon et Somen là-bas.

C'est à dire le restaurant doit payer une fois la douane et T.V.A. avant de recevoir des honoraires.

Au contraire, le restaurant doit charger de continuer «Menu fair» après la réception des honoraires.

Le moyen de paiement : transfert bancaire ou PayPal

Media:

Nous sommes en lien avec des journaux Franco-Japonais qui feront la promotion du menu fair. Il est possible d'envisager un article mettant en valeur votre établissement par l'intermédiaire du Menu fair.

Options :

Il est possible de faire une demande supplémentaire pour vous aider à réussir l'opération
-Création de flyers personnalisés à votre restaurant mettant en valeur le menu fair et respectant votre identité ou présentant une recette de votre création.

-Proposition du bol de la laque de la fusion culturelle entre Franco-Japonais qu'on peut les laver dans dans la machine à laver.

Mention spéciale :

JEXPO souhaite par l'intermédiaire du Menu Fair créer des liens de confiance et une compréhension mutuelle entre la France et le Japon. Aussi, de faire de ce projet, le début d'une longue et fructueuse aventure dont chaque acteur est un pilier du projet et où la stratégie commerciale réfléchie et concertée avec nous permet une réussite commerciale. Les conditions de ce projet, les rémunérations sont des éléments qu'il est possible de négocier au cas par cas selon vos besoins et votre capacité. Nous constituerons avec vous un menu fair adapté.

Contact :

Email : info@jexpo.org (Takeshi Sakai, Representative JEXPO)