

# Общая информация о JAGRI

Апрель 2021



**JAPAN AIRLINES**



# Условия и обстоятельства создания компании JAL Agriport

Важное значение, которое имеет территориальное развитие, а также сосуществование и совместное процветание местных жителей и аэропорта в Нарите, где всё более и более усиливается функция транзитного хаба между Азией и Северной Америкой на фоне политики увеличения мощностей аэропортом Нарита, который встретил 40-летие начала своей работы.

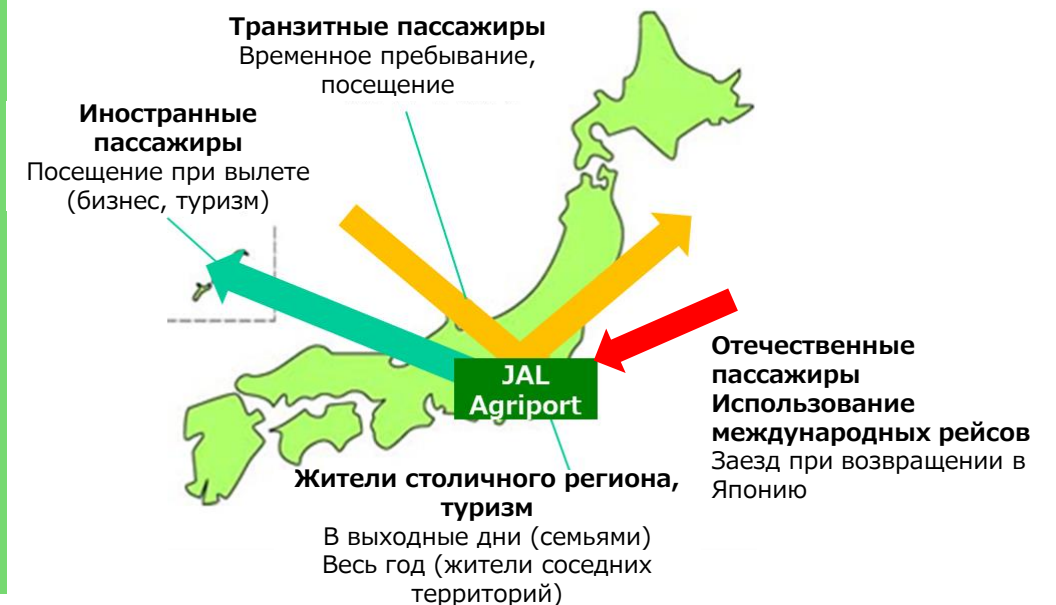
Восстановление точек соприкосновения между группой компаний JAL и районом Нарита, количество которых уменьшилось после банкротства

Необходимость работы над вхождением в новые виды бизнеса, заложенная в среднесрочном управленческом плане на 2017-2020 годы

Внесение вклада и достижение целей в изложенных ниже аспектах путём реализации этого проекта

- Вносить вклад в **территориальное развитие** путём вхождения в сферу сельского хозяйства с **использованием пустующих сельхозугодий**, количество которых в последние годы растёт, и привлечения людей с помощью открытия агро-туристических ферм
- Намерение вносить вклад в **оживление нового рынка**, осуществляя привлечение клиентов в связке с **новым оптовым рынком Нарита после его переноса**.
- Работая в сельскохозяйственном бизнесе, который правительство активно поддерживает (содействие интеграции предприятий первичного сектора во вторичный и третичный секторы, поощрение входа в другие отрасли), вносить вклад в развитие туризма и сельского хозяйства, которое содержится в **концепции города Нарита как города-аэропорта**.

## Потенциальные клиенты вокруг аэропорта Нарита



# Общая информация о бизнесе компании JAL Agriport (JAGRI)



JAPAN AIRLINES



В апреле 2018 года была создана компания с совместным участием JAL Agriport, в которой с компетенциями и ноу-хау компании WAGO в области сельского хозяйства, производства, переработки и общественного питания были объединены широкий круг клиентов, каналы сбыта и бренд группы компаний JAL. Компания участвует в разработке и реализации проектов по интеграции сельского хозяйства во вторичный и третичный секторы, нацелена на территориальное развитие пригородов Нариты и популяризирует привлекательность местных продуктов питания среди отечественных и иностранных клиентов. (место нахождения головного офиса: город Нарита)

## Виды бизнеса

## Содержание

### Фермы

- Работа объекта для самостоятельного сбора клубники посетителями
- Личный опыт самостоятельного сбора голубики и винограда посетителями
- Выращивание сельскохозяйственных культур на собственных фермах (батат, перилла, болгарский перец, прочие)



### Товары под собственной торговой маркой

- Разработка и продажа оригинального спиртного напитка сётю «TSURUSORA» из батата
- Поставки овощей, сертифицированных по стандартам GAP, для бортового питания JAL
- Разработка и продажа прочих товаров собственной торговой марки (продукты переработки клубники), прочие



### Ресторанный бизнес

- Работа ресторана в традиционном японском доме (разработка меню из продуктов, поставляемых из 9 муниципалитетов, окружающих Нариту, и фруктов, выращенных на собственных фермах)
- Общепит на открытом воздухе (барбекю)



### WAGO

Использование компетенций и налаженных связей в сфере сельского хозяйства  
Ноу-хау в переработке и сфере общепита



### JAL

Бренд  
Широкий круг клиентов и каналы сбыта



JAPAN AIRLINES



## Ценностные предложения

### WAGO

- ◆ Ноу-хау в области производства, переработки и общественного питания
- ◆ Местная координация
- ◆ Знакомство с финансовыми продуктами, относящимися к сельскому хозяйству

### JAL

- ◆ Брендинг
- ◆ Каналы сбыта (бортовое питание, розничная торговля)
- ◆ Доступ к широкому кругу клиентов (включая въездной туризм)
- ◆ Продвижение экспорта продукции сельского и рыбного хозяйства

## Роли

## Преимущество JAGRI

### JAL AGRIPORT

В условиях японского сельского хозяйства, с его трудностями для крупномасштабного массового производства и высокочатратной структурой, создаёт высокую добавленную ценность благодаря тому, что занимается не только сельским хозяйством как таковым, но также, используя бренд, осуществляет продажи и промоушен.



## STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI

Открыта 29 февраля 2020 года. Символом обширного сооружения для самостоятельного сбора клубники площадью 5.000 квадратных метров является проход, имитирующий взлётно-посадочную полосу и напоминающий аэропорт. На входе также используется стойка-ресепшн, которая использовалась в лаунж-зоне аэропорта Ханеда. Клубника, выращиваемая на ферме, которая сертифицирована по стандарту ASIAGAP (\*) и позволяет быть спокойной в отношении неё, не только доступна для самостоятельного сбора, но и также поставляется в качестве ингредиента для меню фермерского ресторана и для товаров под собственной торговой маркой.



## Личный опыт сбора урожая

Ферма JAL Agriport располагает участком в 4,5 гектара. Кроме самостоятельного сбора клубники зимой и весной, здесь всегда предоставляется возможность получить такие виды личного опыта, как самостоятельный сбор голубики ранним летом и винограда в течение лета, а также выкапывание батата осенью. В ресторане также осуществляется непосредственная продажа таких овощей, как мини-томаты, огурцы, баклажаны (окра), сладкий стручковый перец, болгарский перец. Батат, выращенный в городе Нарита, превращается в оригинальный спиртной напиток сёту «TSURUSORA».



\*Сертификат, выдаваемый фермерскому хозяйству, которое работает над безопасностью пищевой продукции и сохранением окружающей среды

## Далее

Осуществление проекта «ферм для приобщения к сельскохозяйственному опыту» и продажа «коробок местных специалитетов с общенациональной известностью» с использованием популяризаторских возможностей агро-туристической фермы и сотрудничества с партнёром по альянсу - сельскохозяйственной акционерной компанией WAGO. Ведётся поиск форм работы не только в рамках своей фермы, но и на основе взаимодействия с придорожными станциями и фермерами, находящимися по соседству. Имеется опыт проведения мероприятий для детей по высадке и выращиванию растений. Ведётся поиск будущих проектов, связанных с региональными проектами





## DINING PORT GORYOKAKU

Открыт 6 марта 2020 года. 66 посадочных мест. Жилое здание в традиционном стиле, построенное 25 лет назад, реконструировано по проекту компании NITTEN с применением внутренней отделки, как в лаунж-зоне JAL.

Исходя из стремления к тому, чтобы ресторан также посещали пассажиры внутренних и зарубежных линий, пользующиеся аэропортом Нарита, предлагается меню с использованием продуктов питания из девяти муниципалитетов, окружающих аэропорт Нарита, и урожая с собственной фермы. Ресторан работает в дневное время, и вызывает гордость такой показатель, как привлечение почти 200 посетителей в день.

## Барбекю

На лужайке, которая находится на участке, где расположен ресторан, по предварительной заявке можно насладиться барбекю в окружении зелени. Рядом с рестораном обустроена терраса с посадочными местами.



## Далее

Бортпроводники, в рамках наземного обучения, отвечают за препровождение гостей, а сотрудники из персонала аэропорта трудятся в качестве работников зала, что часто становится темой для освещения в медиа и способствует повышению коэффициента привлечения посетителей. В дальнейшем мы хотим разработать такое меню, которое позволит ожидать большего эффекта, чем блюдо с карри в лаунж-зоне JAL.



鶴

本格芋焼酎

空

TSURUSORA

## Оригинальный хонкаку-сётю из батата

Оригинальный продукт, получаемый путём дистилляции в компании TAKIYA из батата (сортов «бэниадзума» и «бэнихарука»), который выращивается на собственной ферме и у фермеров, находящихся по соседству. Сладкий и нежный вкус купажа, обладающий фруктовым оттенком.



В настоящее время в сервисе JAL сётю TSURUSORA (крепостью 25 градусов) в течение всего года включён в бортовой сервис бизнес-класса на международных линиях и в сервис в лаунж-зон JAL на международных линиях.

Сётю TSURUSORA PREMIUM (крепостью 35 градусов) является популярным товаром эксклюзивной торговли на борту на международных линиях.



## Новинка: «Летающий конфитюр»

Используется клубника с собственной фермы, которая хранилась в замороженном виде. После включения в бортовой сервис планируется выпуск в открытую продажу.

Далее

## Новинка: «DOLCE PORT CHEESE CAKE»

Вместе с заинтересованными участниками из числа бортпроводников была осуществлена разработка продукта с нуля, в результате чего был создан баскский чизкейк. В апреле 2021 года – включение в десерты в бортовом питании первого класса внутренних линий. С июня – выпуск в открытую продажу.

# Средне- и долгосрочное видение развития JAGRI (в момент основания)

- Стремление к расширению деятельности на другие регионы и на весь мир путём наращивания силы контента, необходимого для привлекательной «базы распространения информации»
- Возможна также выработка вариантов расширения отдельно по направлениям агро-туристических ферм и продажи продукции переработки под собственной торговой маркой

