

## Знакомство с новой формой агротуризма

Президент JAL Агрипорт

(компании из группы японской авиалинии JAL (Japan Air Lines))

КАМАГАТА Акио

Приятно познакомиться с Вами, меня зовут Камагата из компании JAL Agriport. Я очень благодарен за предоставленную мне возможность познакомить Вас с нашей компанией. Сегодня я расскажу, почему JAL начала заниматься и сельскохозяйственным бизнесом, о целях нашей компании и ее современном состоянии.

Разрешите вкратце рассказать о нашей компании.

### Обстоятельства создания компании JAL Agriport

Наша компания была основана в апреле 2018 г., и в мае того же 2018 г. аэропорт Нарита, где всё более и более усиливается функция транзитного хаба между Азией и Северной Америкой, встретил 40-летний юбилей со дня начала своей работы.

Мощности аэропорта Нарита всё возрастают, и благодаря этому складывается ситуация, когда активно идет территориальное развитие, а также растет важность сосуществования и совместного процветания местных жителей и аэропорта в Нарите.

В этой ситуации нам представился случай восстановить точки соприкосновения между группой компаний JAL и районом Нарита, количество которых уменьшилось после банкротства.

В нашем среднесрочном управленческом плане на 2017-2020 годы заложена необходимость работы над вхождением в новые виды бизнеса. Ключевые слова этого плана - ревитализация региона, территориальное развитие, внутренний туризм. За этим последовал наш поворот в сторону сельского хозяйства, согласно которому мы планируем:

- 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 агротуристических ферм.
- Намерены 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.

### Общая информация о компании

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.

У нас есть три основных вида бизнеса:

- Фермы,
- Товары под собственной торговой маркой,
- Ресторанный бизнес

Чуть позже я познакомлю Вас с ними подробнее.

#### Различные ценностные предложения

Прежде всего, ценностное предложение группы JAL, брендинг. У нас существуют различные каналы сбыта: бортовое питание и розничная торговля связанной с нами компании JALUX, широкий спектр мер для привлечения клиентов с картами JMB, JAL, продвижение экспорта продукции сельского и рыбного хозяйства при помощи авиаперевозок. Однако наши знания о сельском хозяйстве равны нулю.

Ценностные предложения WAGO - это ноу-хау в области производства, переработки и общественного питания, прочная база в регионе, сеть из предприятий сельского хозяйства и фермеров, опыт работы с проверенными поставщиками качественной сельхозпродукции по стандарту GAP.

Благодаря такой комбинации функций, мы занимаемся не только сельским хозяйством как таковым, но используя бренд, осуществляем продажи и промоушен, и стремимся внести вклад в создание высокой добавленной ценности, планируя вовлечение сельскохозяйственных предприятий в программу интеграции предприятий первичного сектора во вторичный и третичный секторы.

Туризм, Интеграция предприятий первичного сектора во вторичный и третичный секторы, въездной туризм – это очень важные для современной Японии ключевые слова. Связывая их между собой, мы вносим вклад в ревитализацию региона, и формируем новую систему связей между аэропортом, прилегающими территориями и авиакомпаниями.

В отсутствие сотрудничества JAL и WAGO такая форма бизнеса, как наша компания, была бы невозможна.

#### Знакомство с нашими проектами

##### 1) Агротуристическая ферма

Основное - Агротуристическая клубничная ферма. Она открылась 29 февраля 2020 года. Как раз тогда началась пандемия коронавируса, и дальше этот проект не развивался...

Общая площадь площадок для выращивания клубники составляет 6500 м<sup>2</sup>, но огромное место для сбора клубники площадью 5000 м<sup>2</sup> имитирует взлетно-посадочную полосу аэропорта. Для стойки регистрации у входа используется стойка, использовавшаяся ранее в зале ожидания первого класса международных рейсов аэропорта Ханэда. Это немного отличается от других агротуристических предприятий по сбору клубники.

Это единственная сертифицированная ASIAGAP (\*) ферма в префектуре Тиба, таких мест всего 14 по всей стране. Клубника, собранная на сертифицированных фермах, не только собирается туристами, но и поставляется в фермерские рестораны, служит сырьем для продуктов собственной торговой марки и поставляется другим компаниям.

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

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, бамя (окра), сладкий стручковый перец, болгарский перец.

Батат, выращенный в городе Нарита, превращается в оригинальный спиртной напиток сётю «TSURUSORA».

Осуществление проекта «ферм для приобщения к сельскохозяйственному опыту» и продажа «коробок местных специалитетов с общенациональной известностью» с использованием популяризаторских возможностей агротуристической 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, в том числе онлайн по Zoom. Ведётся поиск будущих проектов, связанных с региональными проектами

## 2) Фермерский ресторан Горёкаку

Открыт 6 марта 2020 года. 66 посадочных мест. В настоящее время из-за коронавируса ограничен до 55 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.

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.

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

## 2) 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. Я хочу посоветовать обязательно попробовать его тем россиянам, которым нравится водка.

Сётю TSURUSORA PREMIUM (крепостью 35 градусов) является популярным товаром эксклюзивной торговли на борту на международных линиях. С июня 2021 г. его подают также на внутренних линиях.

Для новинки «Летающий конфитюр» используется клубника с собственной фермы, которая хранилась в замороженном виде. После включения в бортовой сервис планируется выпуск в открытую продажу.

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.

## Сотрудничество с 9 прилегающими муниципалитетами

Что касается вклада в развитие прилегающих территорий, это осуществляет не одна наша компания, но в плотном сотрудничестве несколькими городами и посёлками, которые проводят мероприятия вместе, чтобы придать большую привлекательность региону. Продвигая их через средства массовой

информации JAL, я надеюсь, что этот регион и местные особые продукты станут известны всему миру.

### Будущее видение

С момента основания нашу компанию посетили представители местных органов власти и предприятий. Также отраднo видеть большой интерес к нам как к бизнесу. Как вы можете видеть из пресс-конференции по случаю основания компании, мы также предполагаем расширение деятельности в регионах.

Если наши проекты в Нарите будут идти успешно, и будут еще возможности для развития, я бы хотел бросить им вызов. Спасибо за внимание.