

(\*予定)

# 海外の食品バイヤー4,000名\*が商談のために来日！ “日本の食品”輸出EXPO、10月10日から幕張メッセで開催

第2回 “日本の食品”輸出EXPO 会期:2018年10月10日(水)～12日(金) 会場:幕張メッセ

年間215本の展示会を主催するリード エグジビション ジャパン(株)(本社:東京都新宿区、社長:石積 忠夫)は、2018年10月10日(水)から幕張メッセにて、第2回 “日本の食品”輸出EXPOを開催いたします。

本展は、日本貿易振興機構(ジェトロ)と共催、農林水産省の協力のもと、昨年10月に初開催した食品輸出のための展示会です。初回から食品メーカーなど304社が出展し、海外バイヤー2,860名を含む13,000名が来場。会場は両者の商談で溢れました。その実績が実を結び、今年は前回の2倍となる600社が出展、使用ホールも大幅に拡大して開催いたします。また、来場者は80カ国の海外バイヤー4,000名を含む20,000名を予定しています。

今年の開催ポイントを大きく3つご紹介します。前回からさらに活気づいた会場で、世界に向けてアピールする国内企業の姿を取材にお越しください。(取材申込み >> <http://www.jpfood.jp/shuzai/>)



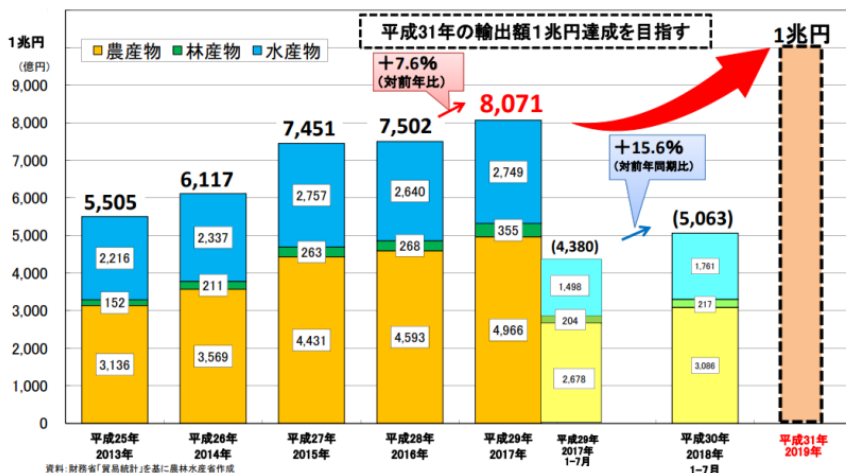
<昨年(2017年)の商談風景>

## > 開催ポイント① 「輸出額1兆円達成」の一端を担う展示会

農林水産省は、政府目標の「2019年に農林水産物・食品の輸出額1兆円」の達成に向けて、「輸出力強化戦略」を推進しています。“日本の食品”輸出EXPOは、その取り組みの一つとして2017年に誕生しました。

国の輸出額を見ると、5年連続で増加しているものの、2015年以降伸び率が鈍化したことから、一時は目標達成を危ぶむ声が上がっていました。しかし一転、第1回 “日本の食品”輸出EXPO開催後の2018年1～7月の実績は、前年同期比15.6%増の5,063億円にまで伸長し、今、輸出額1兆円の達成は現実味を帯びているのです。

このような中、第2回 “日本の食品”輸出EXPOには、前回2倍の600社の企業が海外販路開拓のために集結します。「輸出額1兆円」への前進の様子を、展示会場をご覧ください。



<出典> 農林水産省

## ▶ 開催ポイント② 世界中のバイヤーを招致。注目は大陸のハブ国家「アゼルバイジャン」

今年も、展示会事務局が渡航費を負担して、世界中から1,500名の食品バイヤーを招致します。すでに56カ国・地域のバイヤーが来場予定ですが、中でも注目は約30名のアゼルバイジャンのバイヤーです。トルコ系民族で親日家が多いアゼルバイジャンは、ユーラシア大陸の中心に位置し、東のアジアと西の欧州をつなぐハブとして注目が集まっています。日本ではあまり知られてこなかったアゼルバイジャンとの貿易が、今後どのように広がっていくのか関心が高まります！



<昨年(2017年)の招聘バイヤー>

### <招聘バイヤーの国・地域> (※10月1日時点)

- |            |           |          |             |         |        |
|------------|-----------|----------|-------------|---------|--------|
| • アイルランド   | • ウクライナ   | • ギリシャ   | • ナイジェリア    | • フランス  | • レバノン |
| • アゼルバイジャン | • ウズベキスタン | • コロンビア  | • ニューゼaland | • ベトナム  | • ロシア  |
| • アメリカ     | • エクアドル   | • シンガポール | • ネパール      | • ベラルーシ | • 韓国   |
| • アラブ首長国連邦 | • エジプト    | • スウェーデン | • パーレーン     | • ベルギー  | • 香港   |
| • アルゼンチン   | • オーストラリア | • スロバキア  | • パナマ       | • ポーランド | • 台湾   |
| • イギリス     | • オーストリア  | • タイ     | • ハンガリー     | • ポルトガル | • 中国   |
| • イタリア     | • オランダ    | • チェコ共和国 | • フィリピン     | • マカオ   |        |
| • イラン      | • カタール    | • チリ     | • フィンランド    | • マレーシア |        |
| • インド      | • カナダ     | • デンマーク  | • フェロー諸島    | • リトアニア |        |
| • インドネシア   | • カンボジア   | • ドイツ    | • ブラジル      | • ルーマニア |        |

## ▶ 開催ポイント③ 全国から集まった”日本の食品”を、テーマ別にご紹介

### 茶

### 巨大なお茶パビリオンが誕生！静岡、宇治、狭山と三大銘茶が勢揃い

今会期、会場が目玉なのが巨大な「お茶パビリオン」です。初出展の日本茶輸出促進協議会が、約20社の製茶企業と共に、日本のお茶を世界に届けます。

#### 抹茶を飲みやすく海外向けにアレンジ

#### 京都産の1番茶を100%用いた、茶会用宇治抹茶



#### (株)カネス製茶 抹茶フレーバー 白桃

高品質な抹茶を使用。白桃の他に4種類(檸檬・林檎・和栗・珈琲)のフレーバーが楽しめます。2018年の新商品です。



#### (株)西出製茶場 EU基準 宇治抹茶 久和利

EUの残留農薬基準に則り、特別に栽培された茶葉を原料に使用。ドイツの残留農薬検査に合格しています。

#### 日本茶をもっとカジュアルに！

#### 「色は静岡 香りは宇治よ 味は狭山でとどめさす」



#### 丸山製茶(株) 有機煎茶 丸山製茶TB

パッケージは和英併記し、モダンかつ伝統的な印象のあるデザインにしました。基準の厳しいEU、台湾にも適合した原料を使用しています。



#### 首都圏アグリファーム(株) 狭山茶 霞川

三大銘茶「狭山茶」のリブランド化を目指し自園・自製・自販。ブースに設けたモダンな“ひとつぼ茶室”にてご賞味ください。

## 焼酎

### 本格焼酎の普及に向けて広がる、伝統の製法と新しい味

ウイスキーやブランデーと同じ蒸留酒である焼酎は、日本では食中酒として親しまれていますが、輸出に向けては食後酒など新たな飲み方を提案する動きがあります。本展のバラエティーに富んだ焼酎を一部ご紹介します。

#### 薩摩本格焼酎の蔵元が届ける 焼酎から生まれた新しいスピリッツ



濱田酒造(株)  
ジャパニーズ・スピリッツ 薩州魂

熟成された本格麦焼酎とホワイトオークを用いて誕生したジャパニーズ・スピリッツ。バニラの様な甘く豊かな芳香、まろやかな甘みと濃厚な旨味のある味わいが特徴です。

#### 紅茶×焼酎！？新しい焼酎の楽しみ方



東酒造(株)  
リトルキス(紅茶焼酎/リキュール)

鹿児島県徳之島産の紅茶茶葉を、米焼酎と黒酒に漬け込みました。紅茶の香りの中に、焼酎の深みと黒酒の甘味が溶け込む、すっきりと飲みやすい焼酎リキュールです。

#### 奄美だけに製造が認められた本格黒糖焼酎



朝日酒造(株)  
黒糖焼酎 朝日

100年以上の伝統をもつ喜界島の酒蔵です。喜界島が奄美諸島で最も東に位置し、昇る太陽を最初に目にすることができることから「朝日」と名付けました。

#### 世界の舌をうならせた樽熟成酒



六調子酒造(株)  
大古酒とろしかや

樽熟成20年物の米焼酎をベースに、麦の焼酎をブレンド。年間2000本限定。iTQi(国際味覚審査機構)2018において金三ツ星を獲得し、国際的にも高く評価されました。

## 調味料

### 和食の旨み、香りを引き出す日本の調味料

醤油や味噌など、日本食の根幹をなす調味料。それだけに、調味料だけは日本製にこだわる海外の食品事業者は多いと言われています。バイヤーの関心を集める調味料が多数出展！

#### 牡蠣の旨みが詰まった、だし入り濃厚つゆ



(株)アサムラサキ  
かき醤油

広島県産牡蠣の旨みエキスと、かつお・昆布・しいたけの出汁を程良く加えました。和・洋・中様々なお料理にお使いいただけます。

#### 天然海水と海藻から生まれた伝統塩



朋和商事(株)  
海人の藻塩

日本最古の製塩法である“藻塩”を研究し、自社工場2か所で製塩、販売を行っています。海人の藻塩ブランドはアメリカやアジアの食通の方から支持されています。

#### 広がる調理の可能性！味噌パウダー



神州一味噌(株)  
フリーズドライ味噌パウダー

自慢の味噌をフリーズドライ加工しました。キメの細かい上質の粉末で、通常の味噌にはできなかった用途にお使いいただけます。

#### 和食の名脇役！オーガニックな柚子果汁



光食品(株)  
有機ゆず果汁

徳島産ゆずを搾った、有機JAS認定の天然果汁。食塩・香料・保存料・酸化防止剤は不使用。無添加にこだわった食品づくりをしています。

## 多様性

### 世界の食の多様性に合わせて開発された商品が続々登場！

ベジタリアン、グルテンフリー、ハラールなど、世界には多種多様な食のニーズが存在します。海外輸出に向けて、各社が独自開発した商品をご紹介します。

#### 世界唯一！乾麺の十割蕎麦



(株)むそう商事  
有機十割蕎麦(乾麺)

有機蕎麦粉のみを使用し、グルテンフリー専用工場で作られた十割蕎麦です。十割蕎麦を乾麺で製造できるのは世界唯一の技術によるものです。

#### 豚肉不使用！従来の餃子と遜色ない味を開発



(株)マルマツ  
どうまい!!浜松餃子(まぐろ餃子)

国産野菜とまぐろを使う事で、豚肉不使用でも従来の肉餃子と遜色の無い食味を実現しました。

#### 動物由来成分が入っていない博多ラーメン



(株)ダイショー  
博多ラーメン コク旨とんこつ風

にんにくと胡椒を加え、粉末醤油と野菜の旨みでコクのあるとんこつ風味に仕上げました。動物由来原料不使用なのでベジタリアンにもおすすめです。

#### 豚皮ではなく、魚由来のコラーゲンを使用！



(株)NSTレーディング  
ハラルコラーゲンドリンク

従来のコラーゲンの多くは豚皮を使用していますが、イスラム圏で販売できるよう、魚由来のコラーゲンドリンクを開発しました。

### ▶ 開会式のご案内

会期初日、各国の大手輸入商・バイヤー40名が登場する開会式を行います。本展を象徴するこのイベントに、ぜひご参加ください。

- ・日時：10月10日(水) 9:30～
- ・場所：幕張メッセ 10ホール受付前

(開会式の撮影をご希望の報道の方には、撮影台をご用意します。下記「取材申込フォーム」のご要望欄に、その旨をご記載ください。)



<昨年(2017年)の開会式風景>

### ▶ 展示会概要

展示会名：第2回 “日本の食品”輸出 EXPO

主催：リード エグジビション ジャパン株式会社

共催：独立行政法人 日本貿易振興機構 (ジェトロ)

協力：農林水産省

会期：2018年10月10日(水)～12日(金)

時間：10:00～18:00 (最終日は17:00まで)

会場：幕張メッセ

公式サイト：<http://www.jpfood.jp/>

<取材登録> 本展の取材をご希望の方は、下記の専用フォームより事前にご登録ください。

取材申込フォーム：<http://www.jpfood.jp/shuzai/>