

2017年8月1日

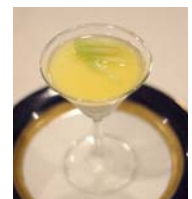
夏が旬のチリ産レモンのテイスティングイベント実施 -チリ果物輸出協会およびチリ貿易振興局がチリ産レモンを訴求-

チリ果物輸出協会（ASOEX）内のチリ柑橘類委員会とチリ貿易振興局（ProChile）は、7月28日（金）、チリ大使館の協力の下、駐日チリ大使公邸にて、日本でのチリ産レモンの消費拡大を目的とした初の試験的プロモーションの実施にあたり、報道関係者を対象としたテイスティングイベントを開催しました。

今年日本との国交樹立120周年を迎えるチリは、南半球で最大の果物輸出大国です。世界で最も細長い国として様々な気候ゾーンを持つため、バラエティーに富んだヘルシーで高品質なフルーツを生産しています。中でもレモンはその品質、色、風味、硬度、そして香りが際立っており、中型サイズで果汁を多く含み、種が少なく香りが良いのが特徴です。柑橘類の旬は一般的に冬であり、南半球に位置するチリのレモンは日本の夏に品質の良い状態のものが出回るため、チリ産レモンは2016年6月～10月の日本の輸入量全体の72%を占めています。（財務省貿易統計）

またチリは四方を病害虫の侵入を阻む自然の防御壁で囲まれており、輸出大国として生産者と輸出業者が国際的なGAP（農業生産工程管理）基準に沿って、質と新鮮さ、そして持続可能な製品を求める消費者の期待に応える厳しい生産基準を順守しています。

イベントには、駐日チリ大使グスタボ・アジャレス氏及び、チリ貿易振興局日本オフィス、ディレクターのミカエル・マルスカ氏、チリ果物輸出協会、欧州アジア担当ディレクターのシャリフ・クリスチャン・カルバリルが出席。アジャレス大使、マルスカ氏の挨拶の後、カルバリルがチリ産レモンの特徴や現状についてのプレゼンテーションを行いました。その後、銀座のラテンレストランのエグゼクティブシェフを務める他、在日中南米大使館でのイベント等でも活躍している小河英雄シェフによるチリ産レモンをふんだんに使った斬新かつ多様な料理の数々が提供されました。チリ果物輸出協会のカルバリルは「今日の料理のように、チリ産レモンはドリンクから前菜、魚料理、肉料理、デザートと果実、果汁、皮まで様々な料理に使える万能性を持っています。ぜひ多くの日本の皆さんにチリ産レモンを知って頂ければ幸いです。」と述べました。



今回の試験的プロモーションでは、今回のメディア向けのテイスティングイベントの他、業界関係者向けのランチミーティングや、ブロガーやインスタグラマーへのサンプリング及び訴求を行っています。チリ柑橘類委員会は、プロモーションを通して、安全で高品質なチリ産レモンをより多くの日本の消費者に訴求したいと考えています。

チリ産レモンのデータ:

チリ柑橘類委員会は、チリ果物輸出協会（ASOEX: The Chilean Fruit Exporters Association）内の委員会で、そのメンバーは、チリの柑橘類の輸出業者の78%を占めています。チリの2016年のレモンの総輸出量は76,000トンで、日本はアジアの中で最大の相手国であり、2016年の対日輸出量は日本の外国産レモンの総輸入量の35%（通年シェア）を占める17,282トンでした。（財務省貿易統計）

