



PRESS RELEASE

2014年3月10日

「ヨーロッパの本物の美味しさ、確かな品質」 FOODEX JAPAN の EU キャンペーン、成功裏に終了

FOODEX JAPAN 2014 の欧州連合（EU）パビリオンは、先週金曜日に大盛況のうちに出展を終えました。4日間の会期中、75,766人（主催者発表）もの業界関係者が FOODEX JAPAN 会場を訪れ、その多くは欧州の最高品質の製品と出会い、その優れた本物の美味しさを体験しました。EU パビリオンには、欧州の生産者や生産者団体から下記の4つのEUの品質認証マークのいずれかが付いた広範な製品が出品されました。



パビリオンでは、PDO（原産地呼称保護）認定のイタリア・カンパーニャ州名産の水牛のモッツアレッタ・チーズ、TSG（伝統的特産品保証）認定のスペイン産ハモン・セラーノ（生ハム）、イタリア、スペイン、ギリシャなどで製造された様々な PDO 認定エクストラバージン・オリーブオイル、そしてポルトガル、スペイン、イタリア、ルーマニア、ドイツなどで醸造された PDO、PGI（地理的表示保護）認定の各種ワインなどが展示されました。また、来場者には PGI 認定のスロヴェニア産パンプキン・シードオイルなど、あまり広く知られていない逸品を味わう機会が提供されたほか、欧州各地から取り寄せられた種々の有機食品・飲料が紹介されました。

会期中、日本の関係者の方々には欧州の生産者たちと直接会って商談していただきました。EU の品質認証マークの付いた欧州産製品を輸入することは、厳格な要件を満たして製造された確かな品質の製品であることが保証されているなど、バイヤーにとってさまざまな利点があります。EU パビリオンではこういった利点や4つの品質認証マークの背景にある方針や考え方を、毎日のプレゼンテーションを通して訪問者に説明しました。

また、世界的に名高い料理人養成学校「ル・コルドン・ブルー」のエグゼクティブ・シェフ、ドミニク・コルビ氏の料理実演では、欧州の最高品質の食材を使った欧州と日本の料理が融合した創作メニューが披露されました。

EU の FOODEX JAPAN 2014 への出展は、4種のEU品質認証マークを日本で広く周知することを目的に昨年11月に開始した「Tastes of Europe-Quality Guaranteed（ヨーロッパの本物の美味しさ、確かな品質）」キャンペーンの一環として行われました。

この件に関するお問い合わせ先：
株式会社旭エージェンシー（担当：笠羽／山本／上野）
agri@asahi-ag.co.jp Tel:03-5574-7890

