

「FOODEX JAPAN」 ジェトロ・ゾーン成功事例 各地域一覧

<中南米>

- コスタリカ ツナ瓶
- コスタリカ フルーツチップス
- コスタリカ フルーツピューレ
- コスタリカ ドライフルーツ
- コスタリカ コーヒー
- コロンビア キヌアパウダー
- ペルー ビスコ
- ペルー スナック
- ボリビア チアシード

<アジア、欧州・CIS、中東>

- モルドバ ワイン
- アゼルバイジャン ワイン
- シリア オリーブオイル
- シリア アラブ菓子
- キルギス 白い生はちみつ
- バングラデシュ 大豆食品
- バングラデシュ スパイス
- バングラデシュ プートジョロキア
- ミャンマー 乾燥野菜
- カンボジア 各種クッキー
- パキスタン バスマティ米
- パキスタン ピンク岩塩
- ネパール 紅茶
- スリランカ フルーツバー
- スリランカ カシューナッツ
- スリランカ ココナッツオイル

別添 1

<アフリカ>

- セネガル バオバブオイル
- セネガル バオバブパウダー
- コートジボワール シアバター
- 南アフリカ共和国 スガー
- 南アフリカ共和国 岩塩
- 南アフリカ共和国 ワインビネガー
- ウガンダ バニラビーンズ
- ケニア マカダミアナッツ
- モーリシャス シュガーキューブ
- モーリシャス バニラビーンズ
- モーリシャス ジャム・ペースト
- モーリシャス ブラウンシュガー
- モーリシャス ラム酒
- マダガスカル コンフィチュール
- マダガスカル バニラ、スパイス

以下では具体的な成功事例として、マダガスカルコンフィチュール、コスタリカのノンフライチップ、キルギスの白い生はちみつの例をご紹介します。



【マダガスカルコンフィチュール】

2008年にFOODEX ジェトロ・ゾーンへ初出展しました。原料は全て農業や化学肥料を使用しないで製造し、パリの老舗百貨店等にも輸出経験がありました。その品質の高さと美味しさから、初出展にも関わらず日本企業と商談がまとまり、現在は全国のパン屋等を中心に販売しています。フランス産の瓶に入れられており、見た目も洗練された逸品です。

※写真提供:フォーデライト株式会社(輸入総代理店)



【コスタリカのノンフライチップ】

2013年にFOODEX ジェトロ・ゾーンへ初出展しました。果実が本来有する形や香りを失わないよう、独自の製法を用いてスライスし、シロップを塗った後、焼き上げています。果実や野菜を皮ごとスライスしており、見た目だけでなく、果実や野菜そのものの食感も楽しめます。一時期は大手高級小売店や雑貨店等でも販売され、人気を博した代物です。

※写真提供:Natural Sins



【キルギスの白い生はちみつ】

2014年、2015年にFOODEX ジェトロ・ゾーンへ連続出展しました。出展当初から、ふわっとした甘い食感の「白い生はちみつ」としてバイヤーの注目を集め、2015年の出展後に日本企業との商談がまとまりました。標高2000メートル以上の野山に生息する蜜蜂と6種類の天然ハーブから採集したはちみつで、「日本では考えられない、奇跡の逸品」と一部の専門家からは呼ばれています。2013年の世界最大の国際養蜂大会では最高賞である金賞を受賞しました。現在は大手高級小売店や輸入食材小売店で販売され、日本の生はちみつブームをけん引する、期待の新星です。

※写真提供:株式会社エコチャー・ジャパン(輸入総代理店)

注)別添1内の国旗出所:外務省ウェブサイト、記者発表本文および別添1内の地図出所:無科学習教材「ちびむすドリル」