

2015年10月吉日
国際機関日本アセアンセンター

『ASEANの食品展 2015 ～アセアン in ワンプレート～』
ハラルフードからヘルシー食材まで
ASEAN地域のバラエティ豊かな食品と飲料の展示商談会を開催



国際機関日本アセアンセンター(所在地:東京都港区、事務総長:藤田正孝)は、ASEAN諸国からの多種多様な食材をバイヤーの皆様にご紹介する展示商談会『ASEANの食品展 2015 ～アセアン in ワンプレート～』を2015年10月19日(月)～22日(木)にアセアンセンターホールで開催します。

今回のASEAN食品展は、バラエティ豊かなASEAN諸国の食品・飲料を一堂にまとめてご案内できるよう、『アセアン in ワンプレート』というテーマで企画しました。高い技術力で加工された野菜・魚介類、果汁、ハラルフード、更には話題のヘルシー食材等、優れた商品をご紹介します。会期中はASEAN諸国の食品企業26社の担当者が来日し、10月19日(月)から21日(水)午前までの3日間、商談会を開催します。商談会では必要に応じて通訳サービス(無料)をご利用いただけます。

【出展概要・展示商品の詳細】

<http://www.asean.or.jp/ja/trade-info/aseanfb2015/>

<<開催経緯>>

日本アセアンセンターは 1981 年に日本と ASEAN 各国政府との協定により創設され、貿易、投資、観光、人物交流の分野で日本と ASEAN 諸国との経済パートナーシップの強化を目的とした事業を行ってきました。貿易部門では、長年の経験と ASEAN 各国政府とのネットワークを生かし、また日本の食の専門家とも連携し、高品質かつ日本で市場性の高い製品およびサービスを選定し、ご紹介しています。

※ASEAN(東南アジア諸国連合)とは、1967 年に結成された地域協力機構。加盟 10 カ国(ブルネイ、カンボジア、インドネシア、ラオス、マレーシア、ミャンマー、フィリピン、シンガポール、タイ、ベトナム)の総人口は 6 億人を超える。

<<開催概要>>

◆イベント名 : ASEAN の食品展 2015 ~アセアン in ワンプレート~

◆会期 : 2015 年 10 月 19 日(月)~22 日(木) 10 時~17 時 30 分
10 月 19 日のみ 13 時から開場

◆商談会 : 2015 年 10 月 19 日(月)13 時~17 時 30 分
10 月 20 日(火)10 時~17 時 30 分
10 月 21 日(水)10 時~12 時 30 分.

※通訳サービスあり(無料)

◆出展者 : ASEAN 諸国の食品企業 26 社、出展者詳細は下記をご覧ください。

http://www.asean.or.jp/ja/wp-content/uploads/2015/09/150929eh_Company-data_ASEA_NFB_FINAL2.pdf

◆会場 : アセアンホール(都営三田線 御成門駅 A4 出口 徒歩 1 分)
東京都港区新橋 6-17-19 新御成門ビル 1 階 日本アセアンセンター内
<http://www.asean.or.jp/ja/ajc/about/access.html>

◆対象者 : 食品・飲食業界、外食業界、製菓業界の方

◆参加費 : 無料

◆主催 : 国際機関日本アセアンセンター

■古代の海底地層から作る塩、話題のヘルシー食材なども出品

ASEAN 地域で唯一の内陸国ラオスですが、古代には海に面した地域がありました。その古代の海底地層に雨水が染み込み、地下深くにできた潮溜まりをくみ上げて作る天然塩をご紹介します。

また、近年ヘルシー食材として話題となっているナッツ、サチャインチのオイル等も出品される予定です。

ベトナムからは、非常に栄養価が高いことから注目を集めており、日本ではまだ希少なガックフルーツのピューレ等をご紹介します。

■ハラールフード

ブルネイ、インドネシア、マレーシアはじめ、イスラム教徒の人々が多く暮らす ASEAN 地域。

今回の食品展でもハラール認証を取得済みの食品・飲料が、ココナツオイル、フルーツピューレ、調理用ソース、冷凍野菜・魚類から、冷凍のペストリーやピザ等まで幅広いラインナップで登場します。

ブルネイからは、ノンフライ製法、着色料・化学調味料不使用のヘルシーなインスタント麺コロミーも出品されます。コロミーは中華麺の影響を受けた汁なし麺で、野菜・肉・魚介類等様々なトッピングが楽しめ、ASEAN 地域ではファンも多い一品です。

このほかにも、マレーシアからは同国で人気のデザート、マレー風パンケーキの冷凍品もご紹介します。

■エスニック料理素材

タイ料理、インドネシア料理等、スパイスや材料の絶妙な組み合わせとエキゾチックな味で人気のエスニック料理。昨年日本でも大人気となったマッサマンカレーはじめ、エスニック料理作りに重宝な調理用ソース、そして風味やコクを出すのに欠かせないココナツミルク等もご紹介します。

またフィリピンとタイからは、高い技術で製造され品質の安定したココナツオイルをご紹介します。

■コーヒー豆

カンボジア、ラオスからはアラビカ種、ロブスタ種のコーヒー豆を出品します。また、ミャンマーからはハワイ出身のコーヒー専門家が品質管理を行うコーヒー農園の多品種（アラビカ、カティモール等）の豆をご紹介します。

<<国際機関日本アセアンセンター>>

◆東南アジア諸国連合貿易投資観光促進センター

ASEAN10 カ国政府と日本政府により 1981 年に設立。

貿易・投資・観光・人物交流の 4 分野を中心に、ASEAN 商品の輸出促進、日系企業の進出支援、人材育成、日 ASEAN 間の観光促進等を通して、日本と ASEAN 諸国との関係促進に貢献する国際機関です。

URL: <http://www.asean.or.jp>

<<本リリース・イベント当日における取材のお問合せ先>>

国際機関日本アセアンセンター 貿易投資部(貿易担当)

東京都港区新橋 6-17-19 新御成門ビル

TEL 03-5402-8004 FAX 03-5402-8005

E-mail: info_tr@asean.or.jp