

TRY SWEDISH!



「報道関係各位」

2019年2月25日
スウェーデン大使館商務部

日欧 EPA 発効を機に、2025 年までにスウェーデン食材輸出額 1,000 億クローナ到達を目指す
"スウェーデンの森・大地・海の恵み"をテーマに **FOODEX JAPAN 2019** に出展

◆日時：2019年3月5日～8日 ◆会場：幕張メッセ ホール1E-20



「TRY SWEDISH!」ブースイメージ

スウェーデン大使館商務部は、豊かな自然と伝統の中で育まれたスウェーデンの食文化とライフスタイルを広く伝えるプログラム「TRY SWEDISH!」キャンペーンの一環として、2019年3月5日から8日の間、幕張メッセで開催されるアジア最大級の食品・飲料専門展示会 FOODEX 2019 にスウェーデンから6企業が参加し「TRY SWEDISH!」ブースを出展いたします。

スウェーデンから海外への食品輸出額は、年間約 500 億クローナ（約 6,000 億円）ですが、2019年2月1日より発効した経済連携協定（EPA）を契機に輸出を加速し、2025年までに輸出額を 1,000 億クローナ（約 1.2 兆円）に引き上げることを目標としています。*

「TRY SWEDISH!」ブースでは、“スウェーデンの森・大地・海の恵み”をテーマに、森で採れた種類豊富な冷凍ベリーや、抗生物質・成長ホルモン剤を使わず飼育した鶏肉、全粒粉やライ麦を使用したクリスピー・ブレッドといったスウェーデンらしい食材のほか、最近スウェーデンで非常にポピュラーなタコスの具材やスパイス、そして今回の EPA の恩恵を最も受ける、スウェーデンで広く愛される様々な種類のチーズ、その他日本国内ではまだまだ知られていないバラエティ豊かなスウェーデンの食材をご紹介します。会期中は、各食材の試食を通じて、スウェーデンの豊かな自然から生まれた味をお試し頂けるほか、6日には、駐日スウェーデン大使館の公邸調理人 マーリン・エリクソンや7日8日には北欧料理レストラン リラ・ダーラナのシェフがキッチンに立ち、スウェーデンの味で皆さまをお迎えます。

スウェーデン大使館商務部では、今後もスウェーデンが誇る豊かな食材を積極的に日本市場紹介し、日本への食材輸出を促進するための企業支援を継続してまいります。

* スウェーデン食品連盟の輸出統計より算出 2017年

FOODEX JAPAN 2019 「TRY SWEDISH!」ブース出展概要

会期：	2019年3月5日(火)～8日(金) 10:00～17:00 (最終日は16:30まで)
会場：	幕張メッセ
ブース番号：	ホール1-E20 スウェーデンパビリオン/Try Swedish!ブース
出展内容：	<ul style="list-style-type: none">● 出展企業の商品の紹介・試食● 3月5日 13:00-13:10: ご挨拶 スウェーデン産業・技術革新省 地方開発大臣 イェンニー・ニルソン● 3月6日 11:00-13:00: 駐日スウェーデン大使館 大使公邸料理人によるデモンストレーション● 3月7日8日 終日: 北欧料理レストラン、リラ・ダーラナのシェフによる出展企業の食材を使用したデモンストレーション
参加企業：	イケア、ラントメンネン、パウリグフーズ、ポラリカ、 ポーラーウィングス、スウェチーズ (全6社)

TRY SWEDISH!

TRY SWEDISH! とは

「TRY SWEDISH!」は、スウェーデンの豊かな食文化を広く知ってもらうため、日本やカナダ、ドイツ、韓国を始めとする14の国や地域で、各国のビジネススウェーデン/スウェーデン大使館商務部主導のもと運営されているプログラムです。本プログラムでは、ミートボールやチーズ、ベリーなどスウェーデンの最新フードやスイーツのほか、スウェーデン人がこよなく愛するコーヒープレイク「フィーカ」など、食を取り巻くスウェーデン流のライフスタイルについて、WEBサイトやSNSアカウントでの情報発信を行っています。3月5日まで豪華プレゼントが当たるインスタグラムのTry Swedish!キャンペーンを実施中。また、実際にスウェーデンの食文化に触れることができる展示会や各種イベントへの出展、スウェーデンからの食材の輸入を促進する企業支援にも取り組んでいます。日本では、2019年2月よりTRY SWEDISH!の日本語公式サイトと公式SNSアカウントが開設され、魅力溢れるスウェーデン流の食、ライフスタイルについての情報発信を行っていきます。

- TRY SWEDISH! 特設サイト <https://www.tryswedish.jp/>
- Instagram @tryswedishjapan

本件に関する報道関係からのお問い合わせ先

TRY SWEDISH! PR 事務局 (株式会社オズマピーアール内)

担当：秋元・荒井・松林

TEL：03-4531-0214 Email: tryswedish@ozma.co.jp

【FOODEX JAPAN 2019 出展企業について】



イケアのビジョンは「より快適な毎日を、より多くの方々に」お届けすること。このビジョンを支えるのが、イケアのビジネス理念である「優れたデザインと機能性を兼ね備えたホームファニッシング製品を幅広く取りそろえ、より多くの方々にご購入頂けるようにできる限り手ごろな価格で提供する」こと

とです。

スウェーデン発祥のホームファニッシングカンパニーイケアの日本法人イケア・ジャパン株式会社は日本で9番目のイケアストア「IKEA 長久手」を2017年にオープン。また、IEKA オンラインストアをスタートしました。

www.ikea.co.jp



Lantmännen (ラントメンネン)

AXA: スウェーデン、ノルウェー、デンマークでの朝食のパイオニア。AXAは100年以上のブランドの歴史を誇る、北欧きっての人気シリアルブランドの1つです。

Finn Crisps: ブランドの誕生の歴史は、1952年のヘルシンキオリンピックに遡ります。Finn Crispブランドは丁度この頃誕生し、Finn Crisp thinとRyeCrispsという製品が生まれました。しかし、フィンランドでのクリスプ・ブレッドそのものの文化はそれよりも遙か昔に遡ります。

www.lantmannen.com



パウリグフーズは、最高の味を探求する為の固い結束で結ばれています。1876年に設立された、家族経営のインターナショナルカンパニーです。私たちの高品質な商品は、食品業界のスパイス&香料、コーヒー、スナック、食品そのもの等の主要部門

にて高く評価されています。私たちの主力ブランドは、Santa Maria、Risenta、Paulig、Poco Locoです。Fredagsmys ("居心地の良い金曜日"という意味)は現在のスウェーデンに不可欠なことのひとつで、週末になるとスウェーデン人はテクス・メクスまたはタコスを食べます。

www.pauliggroup.com



ポラリカは冷凍ワイルドベリーと栽培されたベリーを扱う、ヨーロッパのリーディングカンパニーの1つです。上記に加え、冷凍フルーツの詰め合わせも扱っています。ポラリカには、北欧ベリーとポーランドベリーの2つの事業エリアがあります。中でも冷凍ビルベリーはベストセラー商品です。

www.polarica.com



ポーラーウィングスは、北極圏の新鮮な風、きれいな水、そして環境条件の中で育った、プレミアムオーガニックチキン食品を扱う北欧のブランドです。ポーラーウィングスは、国の厳しい規制の中、最高水準での動物福祉及び食品安全を保っています。私たちの食品製品は EU のオーガニック基準と KRAV 基準に基づいています。その中でも、オーガニックチキンミートボールはベストセラーの食品です。

www.polarwings.com



スウェチーズは、スウェーデン産の牛から作られた乳製品を提供しています。私たちのチーズに関する専門技術は、5 世代にもわたります。スウェチーズのコンセプトは、今まで市場になかった新しいチーズの味をブランドとして作り上げる事です。私たちのブランドは、Sweet&Nutty や Mild&Aromatic 等です。また別のブランド Falbygdens のコンセプトは、様々なスウェーデンの熟成ハードチーズを提供することです。これらのチーズの熟成期間は 12~36 か月です。

www.falbygdensosteria.se