

≪ 報道関係各位 ≫

2020年2月18日  
スウェーデン大使館商務部

食物と持続可能な未来のための取り組みを伝える

## スウェーデンの食文化を伝える「TRY SWEDISH!」第2弾 「Beyond Organic」日本版ローンチのお知らせ

スカンジナビア航空のプレミアムエコノミー航空券や、  
リサ・ラーソンコラボのサステイナブルなワインセットなど  
抽選で19名様にスウェーデンの恵みが届く「Beyond Organic プレゼントキャンペーン」スタート



スウェーデン大使館商務部では、この度、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「TRY SWEDISH!」の一環として、持続可能な食のエコシステムに関するスウェーデンの取り組みを紹介するキャンペーン「Beyond Organic」日本版をローンチしました。

昨今、世界規模で持続可能な未来へ向けた取り組みが注目を集める中、スウェーデンでは、特に環境や社会を考えた消費を心がける人が多く、持続可能性に配慮した商品に対する関心も年々高まっています。実際にスウェーデンでは、2018年の食品における総売上のうちオーガニックフードが占める割合は9.6%（3兆3,000億円以上）と高い水準にある<sup>※1</sup> ことに加え、スウェーデン人1人当たりのオーガニックフード年間消費額は約286,55円で世界第3位<sup>※2</sup> と非常に多いことから、食品の選び方など消費者の意識に大きな違いがあることがうかがえます。

日本語版公式 WEB サイト (<https://www.tryswedish.jp/beyondorganic/>) ならびに公式 Instagram アカウント (@tryswedishjapan) など、オンラインでの情報発信を行うと同時に、本キャンペーンのローンチを記念して、スウェーデンのオーガニックフードや、スウェーデンらしい暮らしができる賞品が抽選で19名様に当たる Beyond Organic プレゼントキャンペーンを、本日2月18日（火）より公式 Instagram アカウントにて展開します。また、スウェーデンで最も著名なシェフの一人であり、食をとりまく環境問題に精力的に取り組むポール・スヴェンソン氏による環境に配慮したレシピを日本語版公式 WEB サイトで特別に公開します。さらに、2019年3月10日（火）より開催されるアジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN 2020」に、二年連続で TRY SWEDISH! ブースを出展し、スウェーデンの食品・飲料輸入を促進する企業を支援するなど、様々な施策を展開していきます。

※1 Ekologisk livsmedelsmarknad 2019年 <http://www.ekoweb.nu/attachments/67/45.pdf>

※2 The World of Organic Agriculture - Statistics and Emerging Trends 2019 <https://shop.fibl.org/CHen/mwdownloads/download/link/id/1202/?ref=1>

## 【Beyond Organic プレゼントキャンペーン概要】

キャンペーン名 : Beyond Organic プレゼントキャンペーン  
キャンペーン期間 : 2020年2月18日(火)～2020年3月15日(日) 23:59 投稿分まで  
使用ハッシュタグ : #tryswedishjapan のほか、「#オーガニックフード」「#フードロス」「#エシカル消費」  
「#trypauldish」「#サスティナブルライフ」より一つ、合計2個をつけ投稿  
賞品 : 抽選で合計19名様に、スウェーデンギフトをプレゼント

### ■ おいしいスウェーデンの旅

#### スカンジナビア航空 往復航空券(プレミアムエコノミー) 1名様

羽田発コペンハーゲン経由スウェーデン、ストックホルムもしくは  
ヨーテボリ行きの子供用航空券を選択できます。(オープンジョー発券可)

### ■ リサ・ラーソンコラボ サスティナブル まったりフライデーセット 1名様

スウェーデン産サスティナブルワイン KULLABERGS VINGARD1本、  
カッティングボード1つ、コースター2つのセット

### ■ レストラン リラ・ダーラナ ランチ ペアチケット 5組 12名様

ランチメニューから、お好きなものをお選びいただけます。(予約不可)

### ■ イケア サスティナブルフードセット 5名様

UTZ 認証を受けたサスティナブルなチョコレート、ビスケット、コーヒー 6点のセット

## 参加条件

1. 公式インスタグラム (@tryswedishjapan) をフォローする。
2. 「#オーガニックフード」「#フードロス」「#エシカル消費」「#trypauldish」「#サスティナブルライフ」より、ご自身のお好きなテーマを一つ選び撮影する。
3. 撮影した画像を#tryswedishjapan と、テーマに該当するハッシュタグ(#オーガニックフード、#フードロス、#エシカル消費、#trypauldish、#サスティナブルライフ) から1つ、計2つのハッシュタグを付けて投稿する。

## 応募要項

<https://www.tryswedish.jp/news/snscampaign2020/>

また3月には、アジア最大級の食品・飲料専門展示会である「FOODEX JAPAN 2020」にスウェーデン・パビリオンとして TRY SWEDISH! ブースを出展し、スウェーデンより7つの企業が参加します。

---

### 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: 小久保・荒井・鈴木 TEL: 03-4531-0214 Email: [tryswedish@ozma.co.jp](mailto:tryswedish@ozma.co.jp)

## 別紙1：Beyond Organic プレゼントキャンペーンご提供商品詳細

### ■おいしいスウェーデンの旅

#### -スカンジナビア航空 往復航空券（プレミアムエコノミー）

北欧のリーディングエアライン、スカンジナビア航空のプレミアムエコノミー「SAS Plus」でより快適な座席や食事をお楽しみいただきながら空の旅でスウェーデンへ。行き先はコペンハーゲン経由でストックホルムもしくはヨーテボリ（オープンジョー可）を選択し、スウェーデンのおいしい食や観光を堪能してください。スカンジナビア航空は3月30日より、羽田からコペンハーゲンへ毎日運航いたします。また6月には、最も燃費効率の良いA350-900の日本路線を導入を予定しており、今後もサスティナブルな空の旅をリードして参ります。

[www.flysas.co.jp](http://www.flysas.co.jp)



※プレゼントは、往復航空券のみで宿泊や滞在費などは当選者様ご自身の負担となります。  
※渡航期間：繁忙期は除外の可能性があります。 ※チケットは4月1日から9月30日まで有効です。

### ■リサ・ラーソンコラボ サスティナブル まったりフライデーセット

**-KULLABERGS VINGÅRD IMMELEN2018**：「スウェーデンワイン」を牽引する次世代ワイナリー「KULLABERGS VINGÅRD」（クラベリス・ヴィンゴード）が提供する日本初上陸のスウェーデンワインです。本品はフルボディの白ワインで、9月末から10月初めに畑の一番状態の良い場所から摘み取られたブドウを使用しています。2/3はオーク樽で、残り1/3はスチール樽で少量ずつ発酵し、若いワインを良質なオリと共に8カ月間熟成しています。フルーツやフラワーの芳醇な香りから、ブレッドやヘーゼルナッツのような香ばしさ、オークやトーストの香りが優しく口中に広がります。

-コースター マイキー（しっぽ、かお）

-カッピングボード トロール（赤）



### ■イケア サスティナブルフードセット

UTZ 認証を受けた製品は、持続可能な農業を後押しし、農家の人々やその家族、そして私たちの地球の明るい未来を実現します。

生産農園の詳細の確認には [www.utz.org/IKEA](http://www.utz.org/IKEA) をご利用ください。

-ポートル ミディアムローストコーヒー UTZ 認証/アラビカ豆 100%

-ペローニング ホワイトチョコレート 板 100g ラズベリー UTZ 認証

-ペローニング ミルクチョコ板 100g リンゴンベリー UTZ 認証

-ペローニング ミルクチョコ板 100g ブルーベリー UTZ 認証

-ペローニング アソートチョコレート 240g

-カフェレプ チョコレート入りビスケット UTZ 認証 176g



### ■北欧料理リラ・ダーラナ

#### -ランチ ペアチケット

“スウェーデンの一軒家に招かれたようなくつろぎを”をコンセプトにした小さな北欧料理店です。[ランチメニュー](http://dalarna.jp/)からお好きな料理1人につき1つずつお選びいただけます。 <http://dalarna.jp/>



## 別紙2：ポール・スヴェンソン（Paul Svensson）氏の「Zero Waste レシピ」

### ●コーヒー フラットブレッド

#### 【材料】

挽いたコーヒー 80g  
古くなってしまったパン 300g  
小麦粉 適量  
ディルの種 テーブルスプーン 1 杯  
フェネルの種 テーブルスプーン 1 杯  
クミン ティースプーン 1 杯  
塩 適量

#### 【作り方】

- (1) 予熱 130°Cにオーブンを温めておく
- (2) 古くなったパンを素早く水に浸す
- (3) (2)のパンにスパイスと挽いたコーヒーを混ぜ、生地がしっかりとするまで小麦粉を加える
- (4) 生地をめん棒で薄く伸ばす
- (5) 130°Cのオーブンでサクサクになるまで約 60 分焼く
- (6) 生地を冷ましたら完成

※ぜひ作ったメニューを撮影して、#trypauldish のハッシュタグで Beyond Organic プレゼントキャンペーンにご応募下さい。

## ■別紙3：FOODEX JAPAN 2020 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いただけるようできる限り手ごろな価格でご提供する」ことです。イケアグループは現在、世界 30 カ国に 374 のイケアストアを展開しています。2018 事業年度のイケアストアへ

の来店者数は 8 億 3900 万人、イケアのウェブサイトの訪問者数は 26 億人でした。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 2017 年にイケアオンラインストアをスタート。2020 年 2 月にはイケア・ジャパン初となる法人・ビジネスオーナーさま向けのビジネスメンバー専用プランニングスペース「IKEA for Business」を渋谷にオープン。4 月には初の都心型店舗を原宿にオープン予定です。 <http://www.IKEA.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 Crips: 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ピー・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](http://www.lantmannen.com)



北欧 NO.1 の消費財会社 ORKLA のベストコレクション  
OLW (オー・エル・ヴィ) : スウェーデンの NO.1 リアルチェダーチ  
ーズで作ったチーズスナック。スウェーデン特有の Fredagsmys (Cosy  
Friday) の文化はこのブランドからスタートしました。

Kalles (カレス): スウェーデンの代表的なサンドイッチスプレッド、青  
と黄色のチューブに入った薫製たらこペーストで、エッグサンドやパスタにぴったりです。  
Stabbur-Makrell (スタブレさば): 北欧ダイエットの代表的サバ缶、さばのトマト煮です。毎年食べ  
られるスタブレ・サンドイッチの数は1億千万個にもものぼります。 <https://www.orkla.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](http://www.pauliggroup.com)



SWEDISH BLACK CAVIAR

アークティック ロー オブ スカンジナビアは、スウェーデン発のシ  
ベリアチョウザメのブラックキャビア (チョウザメの卵) を販売して  
います。伝統的な方法では、一生に一度だけの収穫ですが、当社はチ  
ョウザメを屠殺せずに採取するため、10~20年の間に24か月間隔  
で収穫を行うことができます。チョウザメは井戸から汲み上げられ  
た新鮮な水だけで飼育されます。スウェーデンには、動物の健康、水  
の使用、および食品の安全性に関する非常に厳しい規制と規則があり  
アークティック ロー オブ スカンジナビアの製品はこれらの要

求をすべて順守しています。

<https://arcticroe.com/>

La Praline

SCANDINAVIA

ラ プラリーン スカンジナビアは、2011年からココアダストリュフ  
チョコレートを生産する家族経営企業です。当社の近代的な設備で、  
高品質な製品を生産しています。当トリュフチョコレートは、19種  
類のフレーバー、6種類のコレクションまたプライベートブランドと  
しても対応可能です。ラ プラリーンの当コレクションからトリュフ  
チョコレートを選ぶと、お客様にぴったりの製品をお届けできること  
でしょう。FSSC22000 証  
明書取得済み。 <https://www.lapraline.se/>



スウェーディッシュ ビーズは、"南北に広大な土地をもつスウェーデンに  
はさまざまな風景と四季があり、季節の違いと豊かな植物の数々により、  
さまざまな蜂蜜が採れます。スウェーデン全国の養蜂家が共同設立し、  
スウェーデン各地の自然からユニークな純粋蜂蜜を採取し、蜂蜜やポー  
レン、コムハニーを製品化しています。

<https://svenskabin.se/swedish-bees/>