

ライスアイランド

# R I weekly レポート

～ シリアル・ルネッサンス～

<http://www.riceisland.co.jp>

## ANUGA (アヌーガ) 報告

2003 9/11～15 ケルンで ANUGA が開催されました。ANUGA とはヨーロッパ最大級の複合食品見本市で、パリで開催される SIAL (シアル) と交代で2年に1度開催されます。今回の ANUGA では93カ国、6006の出展社が集まりました。参加国としては、ドイツ、イタリア、スペイン、フランスとヨーロッパの常連出展国の中、第5位の中国のやる気が目立ちました。日本からは15社が農水省の企画ブースで合同出展しました。ライスアイランドも日本食を紹介するために参加いたしました。

食文化のあるヨーロッパの中でも「和食」は、ヘルシーな料理で、食文化として認識されていると感じました。ロンドン・パリ・フランクフルト・ロシアでも SUSHI はいたるところで見かけられ、コーナーを設けているスーパーもあります。その中で R.I は穀物と野菜を基本とした、日本人の食 = 「和食」いろいろを提案しました。

### 提案商品

日本の伝統的食品をヨーロッパの食文化にあった食べ方でご紹介しました。

- ・ 発芽玄米味噌、粟味噌・・・肉や魚の臭み消し。料理の調味料として。
- ・ インスタント餅・・・水に付けて3秒で戻る乾燥餅。グリンティーやきな粉などトッピングいろいろ。
- ・ 穀物のフリーズドライ・・・きびの入ったボリュームのあるスープ。

その他、和食惣菜(きんぴら ひじき おから)、ブラウンライススナック(玄米せんべい)、乾燥野菜だし など

### 来展者の反応いろいろ

味噌 知らない人がいない程メジャーな日本食材。味噌をディップ風に使ってブラウンライススナックに塗って試食をしたところ、味噌汁以外に色々使えることに感心していました。

インスタント餅・・・和風のデザートとして面白い。

穀物フリーズドライスープ・・・一人暮らし向けに使いやすい商品。日本食のフリーズドライの商品はヨーロッパではあまり見かけない。

東南アジア、東欧からの来展者に日本のお米の問い合わせも多数ありました。そういった地区での一部裕福層に日本の米が認められているとのことでした。

ANUGA の今年のテーマは BIO、つまりオーガニック食品に焦点が集まり、大きくコーナーが設けられ、自然で体によい食品に注目が集まり自然回帰している流れを実感いたしました。

### お役立ち！情報 BOX

R.I が「まぜ炊き 黒米」輸入品を国産として販売し、大手量販店から取引を停止されたという噂に対して・・・黒米の輸入は高い関税<sup>※</sup>341円がかかりますので、中国産を国内産で販売しても価格的には表示を偽るメリットがありません。よってそういった考えはありませんし、今後も信頼してお取扱いいただけるよう努めてまいります。

来週の R.I レポートは、「ANUGA 報告」です。11/3 のお届けです。

e-mail での発信も予定しております。ご希望の方はチェックしてご返信ください

不要の方はチェックしてご返信ください。

FAX 058-252-5115 TEL \_\_\_\_\_

御社名 \_\_\_\_\_

担当様 \_\_\_\_\_

e-mail アドレス \_\_\_\_\_