

ブース案内図（「おり鶴 麗の間」 ザ・メイン アーケード階）

Index

Food & Beverages		
Bio Imkerei Fellner	フェルナー・オーガニック養蜂場	2
BIO Konditorei Klaus Hanauer	クラウス・ハーナウアー社	3
Bioalpin	バイオアルピン組合	4
Brüder Wilfinger	ヴィルフィンガー社	5
Cosmoterra	コスモテラ社	6
Feldbacher Fruit Partners	フェルトバッハ フルーツ パートナー社	7
FHB Handels GmbH	FHB ハンデルス社	8
Food & Commerce	フード&コマース社	9
Cafe - Kaffeerösterei GOLDSCHMIDT	カフェ - コーヒー焙煎店 ゴールドシュミット	10
Pölzer Spezialitäten	ペルツァー社	11
SCALLEN Energy	スカレン エナジー社	12
Sonnentor Kraeuterhandelsgesellschaft mbH	ゾネントール クロイターハンデルス社	13
Urban Pilze	ウアバン ピルツェ社	14
Waldland	ヴァルトランド社	15
Wein & Liqueur		
Austria's Fine Brands (Michael Thurner)	オーストリア ファイン ブランド社 (ミヒャエル・トウルナー)	17
Bioweingut Soellner Daniela Vigne & Toni Soellner	セルナー・ビオワイン醸造所	18
Destillerie Ollmann	オルマン蒸留酒製造所	19
Edeldestillerie Josef V. Farthofer	ヨーゼフ V. ファートホーファー蒸留酒製造所	20
Jürgen Schmücking - Organic Brands	オーストリア ビオ協会	21
Privatdestillerie Hellerschmid	ヘラーシュミット蒸留酒製造所	22
Weingut R&A Pfaffl	R&A プファッフル醸造所	23
Weingut Weinrieder	ヴァインリーダー醸造所	24
Wilhelm Hämmerle, Destillerie-Freihof	フライホーフ蒸留酒製造所	25



出展社テーブル番号は本カタログの各社ページに順じます。

オーストリアの食品と食文化

ドイツ語には、“愛は胃袋を通して育まれる” („Die Liebe geht durch den Magen“) という格言があります。あえてここに言葉を付け加えるなら、“口にするとものが本当に健康によいものであれば…”と続くことでしょう。

実に多くの日本の方がヨーロッパ旅行中にオーストリアを訪れています。オーストリアに滞在されたことのある方は、この国は自然の風景だけではなく、空気や水も美しく澄んでいる事を実感なさったのではないのでしょうか。オーストリアでは工業地域ですら高い環境水準を誇っており、美しく清らかに保たれた環境は、健康的な食品を生産する大前提となっています。このような美しい環境の中で、オーストリアの高品質な食品は生産されています。高い品質を誇るオーストリアの食品や飲料は、EU内に留まらず広くEU圏外でも高い人気を集め、常に市場で求められています。

オーストリア産食品の優れた特徴として

- ① 生産地域の特色が豊か
- ② 食物の持つ本来の味が楽しめる
- ③ 健康的
- ④ 環境を損なわない
- ⑤ 手入れの行き届いた土地で生産といった点があります。

オーストリアは品質を追求するだけではなく、有機栽培による食品の生産にも力を注いでいます。また、自然の恵みを大切にされた価値の高い食品を生み出す基盤として、自然や世界との調和、持続可能な農栽培、環境を損なわない生産法を目指しています。化学農業を使用していないオーストリアの食品と飲料は、美味しい上に、賞味期限も長く、大変価値が高いものです。

会場に並ぶ多彩なオーストリア食品をお手に取り、その品質を是非ご確認ください。

オーストリアの美味しさを、この機会に是非お楽しみ下さい。



Bio Imkerei Fellner

フェルナー・オーガニック養蜂場

Welt der Bienen 

住所 Oberberg 39, 6252 Breitenbach
 Tel +43-5338-8465 Fax +43-5338-8465-4
 担当者 Ms. Rosi Fellner E-Mail rosi.fellner@aon.at

出展製品 オーガニック はちみつ

企業概要

美しいチロルの山懐に抱かれた、森と花咲き乱れる草原が広がる地域に、家族経営のフェルナー・オーガニック養蜂園と農場があります。そのどちらもオーガニック農法を取り入れて生産されています。

勤勉なミツバチは暖かい季節に花から花へと飛び回り、貴重な花蜜を集めます。そして、ミツバチの巣箱で極上のはちみつが形成されていきます。

フェルナー・オーガニック養蜂場では、はちみつを巣箱で数週間熟成させてから手作業で丁寧に採蜜し、その場ですぐに瓶詰めしています。はちみつは、滋養豊かな各種成分を含んだ貴重な自然食品です。

1837年に生まれたオーストリア皇妃シシィは、オーストリアの山岳地帯で採蜜した純粋はちみつの価値をよく理解していました。彼女の美肌の秘密は、はちみつで甘みを加えたミルクを毎日の食事に取り入れたことと、はちみつパックによるケアにあったのです。



美味しい自然食品



チロルの山々から採ったオーガニックハチみつ

BIO Konditorei Klaus Hanauer

クラウス・ハーナウアー社

<http://www.torten.at>

住所 Hernalser Hauptstrasse 73-75, 1170 Wien
 Tel +43-1-489-89-41 Fax +43-1-486-98-18
 担当者 Mr. Klaus Hanauer E-Mail dekor@torten.at

出展製品 オーガニック 板チョコレート、オーガニック シリアル菓子

企業概要

クラウス・ハーナウアー社は「最高品質」の商品提供に情熱を注いでいます。品質を重視しているため、添加物や保存料、合成香料などは一切使用しておりません。

ハーナウアー氏はウィーンの老舗洋菓子店「オーバーラー」で修業した後、ヒルトン、マリオットなどの著名ホテルチェーンで腕を磨き、さらにスイス、フランス、カナダ、ハワイ、米国フロリダ州、エジプト、パキスタンでも豊かな経験を積みました。2005年からハンドメイドのオーガニック板チョコレート、2008年からオーガニックシリアル菓子「GOODLIFE」(2008年度イノベーション賞を受賞)を製造しています。2009年秋には、新店舗への移転が計画されています。そこに用意されるオープンベーカリーとチョコレートシネマは、足を運ばれたお客様を魅了することでしょう。

食べきりサイズの丸い
オーガニックチョコレート

オーガニックシリアル入りカップケーキ

Bioalpin

バイオアルピン組合

<http://www.bioalpin.at>

住所 Wilhelm-Greil-Strasse 9, 6020 Innsbruck
 Tel +43-512-572-442 Fax +43-512-572-442
 担当者 Mr. Bjoern Rasmus E-Mail info@bioalpin.at

出展製品 オーガニック チーズ

企業概要

「BIO vom BERG」はチロル地方の有機農家が立ち上げた初の独自ブランドで、2002年4月に創設されたバイオアルピン組合がこのブランドを管理しています。現在40名強にのぼる組合員はすべて、有機農家もしくは有機加工業者です。

「BIO vom BERG」は、チロル地方独特の風土と持続性のある農業形態の追求から生まれました。同組合は山(BERG)こそ有機農業(BIO)の生まれ故郷と考え、チロルアルプスの有機製品の販売を行っています。

バイオアルピン組合の中心的な仕事は、都会に住む消費者にアルプスで有機栽培され厳選された商品を販売することです。さらに組合は生産者間の調整、製品開発、在庫・商品管理などを行っています。

同組合は、山岳地帯発の有機ブランドの強化にも取り組んでいます。



チロル産のオーガニック エメンタルチーズ
 アメリカで世界一美味しいチーズに選ばれました。

手造りの生牛乳で造られた美味しいオーガニック チーズ

Brüder Wilfinger

ヴィルフインター社

<http://www.wilfingerbau.at>

住所 Bastiengasse 24, 1180 Wien
 Tel +43-1-479-1152 Fax +43-1-479-8197
 担当者 Mr. Wilhelm Wilfinger E-Mail office@wilfingerbau.at

出展製品 猪・鹿肉、ソーセージ、ハム、ベーコン

企業概要

1890年ウィーン創業のヴィルフインター社は、今もなお昔ながらの手法でソーセージ、ハム、ベーコン各種を作り続けています。当社はアルプス地方の自由猟場で捕獲した牡鹿/雌鹿と猪の肉を主に使用しています。天然ハーブと山塩で味付けし、ブナ材のコールド スモーク製法でじっくり時間をかけて乾燥させています。当社の商品は香りが非常に高く、豊かな風味と味わいを楽めます。また、長期間の保存も可能です。



動物が生息するアルプスの自然



量より質を重視して生産されたハム

Cosmoterra

コスモテラ社

<http://www.cosmoterra.com>

住所 Moosham 29, 5585 Unternberg
 Tel +43-6476-651-701 Fax +43-6476-651-777
 担当者 Mr. Josef Horn E-Mail office@cosmoterra.com

出展製品 栄養補助食品

企業概要 体調不良や「気分がすぐれない」といったときは、薬で症状を和らげるだけでなく、根本の原因を究明し、その問題を解消することが大切です。そうした考えに基づいてコスモテラ社は16年前に設立されました。

コスモテラ社は設立以来、当社の理念に基づき数多くの革新的な製品を生み出し、成功を収めてきました。

また、コスモテラ社はウェルネス & スポーツ分野でも先端を行っています。「Powersports®」はよく運動する人、そしてアマチュア・プロ問わず、あらゆるスポーツ選手にとって、パワーアップ、疲労回復、持久力の向上に理想的なドリンクです。

コスモテラ社の製品はザルツブルク州ルンガウでのみ作られる、純粋な「メイド・イン・オーストリア」です。



コスモテラ社はスポーツ選手やフィットネススタジオ、スポーツ用品店などに、様々な栄養補助食品をお届けしています。



Feldbacher Fruit Partners

フェルトバッハフルーツパートナー社

<http://www.feldbacher.at>

住所 Europastrasse 26, 8330 Feldbach
 Tel +43-3152-3512 Fax +43-3152-3512-15
 担当者 Mr. Philipp Hoerrlein E-Mail office@feldbacher.at

出展製品 西洋ワサビ

企業概要 オーストリアのシュタイヤーマルク州フェルトバッハ市にあるこの家族経営企業フェルトバッハフルーツパートナー社は、1976年から新鮮な珍味を、世界のブランド品メーカーと加工食品産業に向けて提供しています。

高品質の果物と野菜、そしてさまざまな高級食材をEU圏全体、東ヨーロッパ、中国および南米に提供しています。お客様のご要望に応じて、生鮮、チルド、無菌乾燥もしくは瓶・缶詰に加工してお届けします。

ロシアおよびブルガリアの生産拠点からフェルトバッハ市にある本社に至るまで、品質に対する細心の気配りと顧客を重視した個別サービス、市場の新しい要求に対する柔軟な対応が貫かれています。

調味料の分野で今、特に注目されている新製品が「シュタイラーワサビ」です。すりおろしたばかりの新鮮な西洋ワサビがガラス容器もしくは円筒プラスチック容器にパッケージされています。賞味期間は6ヵ月です。



シュタイヤーマルク州産西洋ワサビーからしや生クリーム、ケチャップやクランベリージャムなどに混ぜ、魚や肉、野菜などに添えてお召上がり下さい。パテやソース、スープなどに入れても美味しくいただけます。

すぐに料理に使えるように加工済です。洗って皮をむいたり、すりおろしたりする必要はありません。

FHB Handels GmbH

FHB ハンデルス社

<http://www.fhb-handel.at>

住所 Parkring 10, 1010 Wien
 Tel +43-1-516-33-3803 Fax +43-1-516-33-3000
 担当者 Mr. Helmut Brammen E-Mail brammen@fhb-handel.at

出展製品 ソフトドリンク

企業概要 FHB ハンデルス社は東欧、西欧、中欧、中東、アフリカ、アジア、北米、南米の食品産業用工場設備 / サービスを国際的に提供する商社です。

FHB の事業は 2 つの分野にまたがっています。1 つ目は主に食品セクター向け製品およびサービスを扱う事業、2 つ目は消費・投資分野の補助サービス事業です。

今回で紹介するアルムドゥードゥラーについて

製造元である Almdudler Limonade A.&S. Klein 社は、ウィーンの清涼飲料水製造者だったエルヴィン・クラインによって、1957 年に設立され、世代を越えた人気を誇るソフトドリンク・アルムドゥードゥラーで大成功を収めてきました。

アルムドゥードゥラーは、オーストリアやドイツで 50 年以上にわたり愛されてきた、アルプスのハーブからできた清涼飲料水です。自然の材料から作られており、化学物質や合成香料は一切使用していません。32 種類のハーブ、水と炭酸に少量の砂糖が、独特のハーブの風味を作りあげ、少し酸味のある爽やかな自然のおいしさが楽しめます。色合いや香りはジンジャーエールに似ています。

アルムドゥードゥラーはそのままストレートでも、また他の飲み物と割っても美味しく召し上がっていただけます。またシュガーフリーや炭酸が入っていないものなど、バリエーションも豊富で、子供から大人まで楽しむことができます。

アルムドゥードゥラーの CM には美しい自然と、オーストリアの伝統的なおもてなし、そして民俗衣装に身を包んだ男女が登場し、オーストリアのオリジナル飲料というイメージを築いてきました。コカ・コーラのような清涼飲料水でありながら、まったく違う飲料を作って欲しいという栄養士からの依頼を受けた結果、誕生したのがアルムドゥードゥラーです。

アルムドゥードゥラーの年間生産高は約 8 億リットルで、オーストリアではコーラに次いで人気が高く、その認知度は 99.9% にもなります。近隣諸国の人々にアルムドゥードゥラーといえばオーストリアを連想します。年間生産高のうち 20% が輸出に充てられており、ドイツ全体の認知度は 50% で、南ドイツでは 90% の認知度を誇っています。



Food & Commerce

フード&コマース社

<http://www.foodandcommerce.com>

住所 Klosterstrasse 11, 3910 Zwettl
 Tel +43-2822-58-188-0 Fax +43-2822-58-188-20
 担当者 Mr. Gregor Schobert E-Mail office@foodandcommerce.com

出展製品 食料品

企業概要 フード&コマース社は、品質の高い、伝統あるオーストリアの食品の輸出を行っています。

- 食肉および食肉製品
- チーズおよびチーズ製品
- オーガニック製品
- オーストリアの名産品（パンペキンシードオイルなど）

当社は、配送および物流、保険分野での支援をいたします。また、長年にわたる輸出業の経験と日本事務所を通して、取引条件に応じた最高品質のサービスを保証いたします。

フード&コマース社は、日本での食品分野の新たな顧客を探しています。対象層は、当社の製品を取扱い品目とする輸入業者、卸売業者、小売業者ならびに外食産業です。

ご興味のある方は下記にご連絡ください。

日本代表事務所：小島 由美

担当者

Tel./Fax：03-5442-0504 携帯：090-2391-5452

E-Mail：yumik@h5.dion.ne.jp



キンドラー社製プレミアム・パンペキンシードオイル



コイドル社製マイルドな味付けのゆでた豚タン

Cafe - Kaffeerösterei GOLDSCHMIDT

カフェ - コーヒー焙煎店 ゴールドシュミット

<http://www.goldschmidt.co.at>

住所 Sonnwendgasse 9, 2700 Wiener Neustadt
 Tel +43-2622-22369
 担当者 Mr. Johann Zach, Ms. Gabriele Zach E-Mail office@goldschmidt.co.at

出展製品 コーヒー

企業概要



カフェ - コーヒー焙煎店 ゴールドシュミットが創業当初から目標としているのは、他社に真似のできない独自の商品をつくり出すことです。飲んだ方々の記憶に残り、何度でも味わいたいと感じられるような特別なコーヒーを作り続けています。また、品質第一と考え、素材を活かすことに最大限の配慮をしています。保存料やその他添加物を一切使用せず、ドラム ロースターで焙煎し、最高の味わいを実現させています。

当社は焙煎の都度、お客様のご希望を考慮し、より深い味わいが得られるようにと心がけています。当社が使用しているのは、基本的に化学肥料を使っていない、有機栽培のコーヒー豆です。また、生産者には公正な価格をお支払いしています（フェアトレード）。



化学添加物無使用のオーガニック コーヒー

Pölzer Spezialitäten

ペルツァー社

<http://www.poelzer.net>

住所 Wetterkreuzweg 1, 8063 Brodingberg
 Tel +43-3117-3556-11 Fax +43-3117-3556-15
 担当者 Mr. Tino Poelzer E-Mail office@poelzer.net

出展製品 オーガニック ビネガー

企業概要



ペルツァー社は、高品質なオーガニック ビネガー各種を製造しています。ペルツァー社のビネガーは合成物質無添加の発酵酢です。原料には、バイオロジカル コントロールを採用した混作果樹園で収穫された地元特産のリンゴ種のみを使用しています。木製樽でじっくり熟成した、フルーティでマイルドな味わいのビネガーです。また、上質のハーブと果物によって、自然の香りがプラスされています。

さらに当社では、環境にやさしいエネルギーの利用、再生可能原料の使用、廃棄物の生物学的処理など、環境にも幅広く配慮しています。

美味しいマイルドな飲用酢
 アルコールフリーのアペリ
 ティブとして、消化を助ける
 食後ドリンクとして、また活
 力を与えるエネルギーードリ
 ンクとしてお楽しみに下さい。

りんごとラズベリーの
バルサミコ酢

りんごバルサミコ酢



SCALLEN Energy

スカレン エナジー社

<http://www.scallen-energy.com>

住所 Gartenweg 7, 6923 Lauterach
 Tel +43-699-19078775 Fax +43-5523-62489
 担当者 Mr. Martin Gaiser E-Mail office@scallen-energy.com

出展製品 エネルギー ドリンク

企業概要

オーストリアの新興企業であるスカレン エナジー社は国際的な体制を整え、他に例を見ない独自のパワー エネルギー ドリンク「SCALLEN®」の販売を行っています。スカレン エナジー社は2007年、オーストリアのフォアアールベルク州ラウテラッハに設立され、2008年半ばから商品の販売を国際的に展開しています。すでにドイツとスイスでパートナーライセンスを取得しています。今後、その他の国でも「SCALLEN®」の独占販売権を取得したいと考えております。また、当社は国際的に世界的に名の知れた企業とのみパートナー提携することで、品質の保全を図っています。



プレミアムエネルギードリンク „SCALLEN®” は、オーストリアアルプスの清らかな水から製造されています。スペシャル・エディションには、小さなクリスタルの特典が付いています。

Sonnentor Kraeuterhandelsgesellschaft mbH

ゾネントール クロイターハンデルス社

<http://www.sonnentor.at>

住所 Sproegnitz 10, 3910 Zwettl
 Tel +43-2875-7256 Fax +43-2875-7257
 担当者 Mr. Johann Haas E-Mail office@sonnentor.at

出展製品 有機食品 (オーガニック ハーブ、スパイス、スナック、紅茶&コーヒーなど)

企業概要

1988年に設立されたゾネントール クロイターハンデルス社は、オーガニック製品 (ハーブティー、スパイスティー、シュガーレス フルーツジャム、各種スナック、アロマコーヒーなど) を取り揃え、笑顔の太陽のロゴ入り製品を国内外にお届けしています。年間約25点の有機食品 (子供向けのオリジナル製品、各種コーヒー、粉末スパイスなど) を新たに開発しています。



当社の対象顧客は自然食品専門店、レストラン、高級食材専門店、紅茶専門店、スパイス専門店です。



花とハーブのミックス香辛料
 香り豊かなハーブと食用花の華やかな色合いのミックス。
 味付けやデコレーションなど使い方はたくさん!



ピラミッド型のエレガントなティーバック
 に入ったハーブティー



„Symphonia” ブレンド
 最近のトレンドである酸味の少ないコーヒーを
 当社独自の方法でブレンドしました。

Urban Pilze

ウアバン ピルツェ社

<http://www.urbanpilze.at>



住所 Paldau 39, 8341 Paldau
 Tel +43-3150-2209 Fax +43-3150-280910
 担当者 Mr. Karl Urban E-Mail mushroom@urbanpilze.at

出展製品 オーガニック 乾燥キノコ・冷凍キノコ

企業概要 創業 1937 年のウアバン ピルツェ社は、天然きのこ製品に特化した企業です。近代的設備を整えた家族経営の当社では、オーガニックの冷凍及び乾燥キノコを専門的に製造し、食品加工業界および商業ルートを通じて製品を提供しています。原材料の厳しい選別基準、豊かな加工知識、きのこを傷めずに流通販売しやすい包装方法、そして万全のサービス体制は、ウアバン ピルツェ社の商品の信頼性を高める重要な要素となっています。



厳選されたファーストクラスのきのこです。収穫後すぐに冷凍されるため、採れたてそのままのフレッシュで風味豊かなきのこを1年中お楽しみいただけます。

Waldland

ヴァルトランド社

<http://www.waldland.at>

WALDLAND

住所 Oberwaltenreith 10, 3533 Friedersbach
 Tel +43-664-5254322
 担当者 Ms. Ulrike Poetscher E-Mail ulrike.poetscher@aon.at

出展製品 ケシの実のお菓子（ケーキ等）

企業概要 ヴァルトランド社は、地元の素材を使用した大手の製造・加工会社です。現在、ニーダーエスタライヒ州ヴァルトフィアテル地方全体で、約 750 の農家がヴァルトランド社のためにケシ栽培に携わっています。地域に密着した企業戦略が、当社の成功の秘訣です。ヴァルトランド社はケシの実（モーン）栽培の活性化とマーケティングの強化に成功し、厳密な品質管理によってオーストリアにおけるケシの実栽培の中心となりました。ヴァルトランド社のケシの実に対する高い評価は、EU から原産地呼称保護（PDO）認定された事をもって証明されています。この PDO は特定地域で生産され、確かな特徴をもつ高品質の農産物に与えられるものです。現在では、ケシの実オーストリアを代表する特産品のひとつとなっています。

ニーダーエスタライヒ州ヴァルトフィアテル地方では、ケシの実の中世から重要な役割を担い、君主制の時代の王宮ですでにさまざまな菓子に好んで用いられてきました。ヴァルトランド社の極上スイーツに使用されるケシの実は、すべて社内加工されています。



白ケシの実のミルクチョコレート



グレー・ケシの実のケーキ



ケシの実のシュトゥルーデル

ワイン王国オーストリア



オーストリアのブドウ畑の総面積は51,000ヘクタールあり、ほとんどが国土の東部と南東部に位置しています。ここで造られるワインのうち、圧倒的に大きな割合を占めるのが白ワインです。ブドウ畑の総面積の70%で、高品質ワイン生産用に認可された22の白ワイン用品種が栽培されています。

しかしながら最近では、13品種から成る赤ワインも、ブドウ畑の30%から産出されるようになりました。平均収穫量はワインにして250万ヘクトリットル。大半がオーストリア国内で消費されます。オーストリア人が国内生産量の73%を消費していますが、近年では輸出の伸びも顕著です。オーストリアにはおよそ2万軒の小規模なワイン生産者があり、その多くはワインをワイナリーで直売することで生計を立てています。しかしワインを生産する村々の半数以上には、5ヘクタール以上のブドウ畑を所有する生産者があり、彼らの多くは輸出市場において優れた競争力があります。国際基準に照らして大規模といえる200ヘクタールを超えるような生産者は、オーストリアでは稀です。オーストリアワインの品質が高いことは間違いありません。生産されるワインの約3分の2がクヴァリテーツヴァインであり、そのうちのいくつかは、世界でも最高の白ワインであり、赤ワインであり、甘口ワインなのです。

オーストリアワインについての情報は、
下記オーストリアワインマーケティング協会 HP まで。
www.winesfromaustria.jp

四季折々の素材を豊かに表現する透明感あふれるオーストリアワイン

オーストリアワインは、和食の魅力に柔軟に寄り添い、その風味を引き立てます。オーストリアワインマーケティング協会は、日本食とのマリアージュについて解説したオーストリアワインのパンフレットを製作しております。当パンフレットにご興味・ご関心をお持ちの方は、オーストリア大使館商務部までご連絡なくお問い合わせ下さい。

オーストリア大使館商務部

住所：東京都港区元麻布 3-13-3
E-mail: tokio@austriantrade.org
Tel: 03-3403-1777 Fax: 03-3403-3407

AUSTRIAN WINE



Austria's Fine Brands (Michael Thurner)

オーストリア ファインブランド社 (ミハエル・トゥルナー)

<http://www.austriasfinebrands.com>

住所 Schottenfeldgasse 2-4/22, 1070 Wien
Tel +43-6503-605311 Fax +43-1-2533-0339-888
担当者 Mr. Michael Thurner E-Mail office@austriasfinebrands.com

出展製品 ワイン

企業概要 下記のオーストリアワイン業界のトップブランドが、同国産最高級ワインの国際マーケティングや流通ルートの開拓を目指し、日本企業と長期的に提携したいと考えています。

マルコヴィッチ醸造所：<http://www.markowitsch.at>

赤ワイン、特にツヴァイゲルト種に力を入れている近代的ワイナリー。ゲアハルト・マルコヴィッチ氏はオーストリアで初めてピノ・ノワール種を栽培した醸造所の1つとして知られています。



ルーベン・カルヌトゥム 2006

チダ醸造所：<http://www.angerhof-tschida.at>

ノイジードラー湖&ゼーヴィンケル国立公園の中心部にある家族経営のワイナリー。世界トップレベルの甘口ワインメーカーで、貴腐ワイン ゼームリング TBA (トロックンペーレンアウスレーゼ) とシュトロヴァインなどを製造しています。



シルフヴァイン：ムスカット・オットネル 2001
ペーレンアウスレーゼ：ソーヴィニヨン・ブラン 2005
トロックンペーレンアウスレーゼ：ヴェルシュユースリング 2002

レート醸造所：<http://www.weingut-leth.at>

ヴァグラム村の老舗ワイナリーのひとつ。
主力のブドウ品種：グリュナー・ヴェルトリーナー。



グリュナー・ヴェルトリーナー

ユーリス醸造所：<http://www.juris.at>

ブルゲンラント州に拠点を置く老舗ワイナリーのひとつ。
主力のブドウ品種：ピノ・ノワール、ザンクト・ラウレント。



ピノ・ノワール セレクション

アップシンス社：<http://www.upsynth.com>

オーストリア西部(フォアアールベルク州)の山々で採取したハーブ配合の蒸留酒を製造。カクテルにしても、そのまま飲んでも美味しく楽しめます。



アップシンス

Bioweingut Soellner Daniela Vigne & Toni Soellner

セルナー・ビオワイン醸造所

<http://www.weingut-soellner.at>

住所 Hauptstrasse 34, 3482 Goesing
 Tel +43-2738-3201 Fax +43-2738-3201-20
 担当者 Mr. Toni Soellner E-Mail kontakt@weingut-soellner.at

出展製品 オーガニック ワイン

企業概要



ウィーンの西方、ドナウ川北岸に拠点を置くセルナー・ビオワイン醸造所は、バイオロジカル コントロールを採用しています。当醸造所のブドウ畑はニーダーエスタライヒ州にあるマンハルツベルグ山のふもとに広がり、ブドウ樹は南向きのレス（黄土）段丘に植えられています。ここで手摘みしたブドウをもとに、特徴あふれるワインを醸造しています。

当醸造所独自の酵母を使ってワインの発酵を行い、大型木製樽、陶器製タンクおよび特殊鋼タンクで熟成させています。

手摘みによる丁寧な収穫、ポンプを使用しない、無理のないブドウ搾り、当醸造所のブドウ畑で見つかった独自酵母を使った発酵、清澄剤の無使用（ベントナイトを除く）など、厳密な方針に従って各工程を進めています。昔ながらのワイン作りのほかにも、果実の蒸留酒およびスパークリングワインも製造しています。

当醸造所の白ワインは古くから栽培されてきた地元名産のグリュナー・ヴェルトリーナー種、長い歴史をもち、印象深い味わいのローター・ヴェルトリーナー種、まるやかなリースリング種のブドウから作られ、若いワインの「GOESING' A」には特別にヴェルシュリースリング種とミュラー・トゥルガウ種を用いています。赤ワイン「OIBELOS」には、ニーダーエスタライヒ州ヴァグラム地方にあるゲージング山の周囲に広がる砂質土壌で栽培したブラウアー・ツヴァイゲルト種およびザンクト・ラウレント種を使用しています。



“ソルザイトウン”
ローター・ヴェルトリーナー

Destillerie Ollmann

オルマン蒸留酒製造所

<http://www.destillerie-ollmann.at>

住所 Oberstiftung 35, 4190 Bad Leonfelden
 Tel +43-7213-61152
 担当者 Mr. Ronald Hoellwarth E-Mail office@destillerie-ollmann.at

出展製品 オーガニック 蒸留酒・リキュール

企業概要



オルマン蒸留酒製造所は、ニーダーエスタライヒ州ミュール地方にあります。この地方では果物がほとんど育ちません。そのような場所をあえて選んで蒸留酒製造所を設立したのは次のような理由があります。この地方の果物は大変小さく、強い酸味があるため、長い期間食用に供されることはありませんでしたが、果物の香りの高さにおいては傑出しています。オルマン蒸留酒製造所では、この香り高い果物を蒸留酒に封じ込めて蒸留酒を製造しています。

当蒸留酒製造所が今までに商品化したすべての蒸留酒が賞を受賞していることから証明されるように、蒸留酒生産に成功を収めています。この上質の蒸留酒を世界の愛飲家にお届けすることが当蒸留酒製造所の目標です。



樽熟成させたブランデー



アロニア (チョークベリー)



黒い実、アロニア (チョークベリー) から造られた珍しいブランデー

Edeldestillerie Josef V. Farthofer

ヨーゼフ V. ファートホーファー蒸留酒製造所

<http://www.edelschnaps.at>



住所 Neen 1, 3361 Aschbach Markt
 Tel +43-676-3585644 Fax +43-7476-76-383
 担当者 Mr. Josef Farthofer E-Mail office@edelschnaps.at

出展製品 オーガニック シュナップス (リキュールの一種)

企業概要 ヨーゼフ V. ファートホーファー蒸留酒製造所は、家族経営にて高級蒸留酒を専門に製造しています。



当蒸留酒製造所はニーダーエスタライヒ州モストフィアテル地方の中心にあるアッシュバッハにあります。この土地には立木仕立てで高樹齢の洋ナシ樹が織りなす、世界的にめずらしく、素晴らしい景色が広がっています。地元産の洋ナシ・リンゴのほかに、厳選した各種果物（マスカット種のブドウ、アプリコット、スミノミザクラなど）を加工しています。いずれも、オーストリアの陽光をふんだんに受けて育った最高のフルーツばかりです。



オーガニック シュナップス



ヨーゼフ V. ファートホーファー氏

Jürgen Schmücking - Organic Brands

オーストリア ビオ協会

<http://www.bio-austria.at>

住所 Ellbognerstrasse 60, 4020 Linz
 Tel +43-732-654884 Fax +43-732-654884-140
 担当者 Mr. Juergen Schmuecking E-Mail office@bio-austria.at

出展製品 オーガニック ワイン

企業概要 オーストリア ビオ協会に加盟する農家は 14,000 戸にのぼり、250 を数える協力パートナーおよび 100 人の協会職員とともに、農業と環境の共生や上質の有機食品づくりに励んでいます。



欧州最大の有機農業団体であるオーストリア ビオ協会は、有機農法を実践する農家、有機農産物の加工業者や食品流通業界に対して広範な支援サービスを提供しています。オーストリア ビオ協会は、有機農法の先進国オーストリアにあって、高品質の有機農産物を生産する農家で構成される団体です。

オーストリアのビオワイン メーカーは 2 年前から日本市場の開拓に取り組み、東京で開かれた展示会でワインの出品を行いました。そこで大きな成功と反響を受け、今回もオーストリア産オーガニックワインをご紹介しますことになりました。

出品を予定しているのは、ムスター、プロードー・ローゼンベルグ、ヴィムマー・ツェルニーの各醸造所です。



ムスター醸造所のモリヨン (シャルドネ)



ヴィムマー・ツェルニー醸造所のリースリング 2006



プロードー・ローゼンベルグ醸造所の白ワインと赤ワイン

Privatdestillerie Hellerschmid

ヘラーシュミット蒸留酒製造所

<http://www.hellerschmid.com>

Die Wachauer Privatdestillerie
Hellerschmid
Gegründet 1948

住所 Missongasse 33, 3500 Krems an der Donau
Tel +43-2732-83184-0 Fax +43-2732-83184-2
担当者 Mr. Bernhard Hellerschmid E-Mail info@hellerschmid.com

出展製品 果実酒、果実加工品

企業概要 1948年設立のヘラーシュミット蒸留酒製造所はオーストリアで古くから続く家族経営企業で、上質の果実酒・加工品を製造しています。製品には、地元産の材料のみを使用し、昔から伝わる門外不出のレシピに沿って加工します。主力製品はヴァッハウ地方の特産であるアプリコット（マリレン）の果実酒とリキュールです。また、製品中で一番人気があるのはリキュール・ブランデーに漬けたアプリコットで、カリカリとした食感を楽しめます。ジャムやシロップのようなノンアルコール商品も数年前から製造しています。ヘラーシュミット蒸留酒製造所は1960年代からオーストリア国内のレストランと専門販売店のパートナーとなり、欧州および北米にも商品を輸出しています。



果実酒



リキュール・ブランデーに漬けた
アプリコット

Weingut R&A Pfaffl

R&A プファッフル醸造所

<http://www.pfaffl.at>



住所 Schulgasse 21, 2100 Stetten im Weinviertel
Tel +43-2262-673423 Fax +43-2262-673423-21
担当者 Ms. Katrin Hofmann E-Mail wein@pfaffl.at

出展製品 ワイン

企業概要 品質、革新性、伝統。これがR&A プファッフル醸造所のワイン造りの基本です。受賞歴豊かなR&A プファッフル醸造所のワインは最高品質で、とくに世界的に知名度の高いレストランと専門販売店に卸しています。当社の商品ブランドの特徴は、すっきりしたデザインと親しみやすい味わいです。小売り向けの商品は、独自のライフスタイルをもったオープンマインドな消費者をターゲットとしたもので、オーストリアのブドウ品種特有の風味が前面に押し出されています。



グリューナー・ヴェルトリーナー
オーストリアン・ペッパー



グリューナー・ヴェルトリーナー
フンスライテン

Weingut Weinrieder

ヴァインリーダー醸造所

<http://www.weinrieder.at>

WEINRIEDER

Das Beste vom Wein

住所 Untere Ortsstrasse 44, 2170 Kleinhadersdorf
 Tel +43-2552-2241 Fax +43-2552-3708
 担当者 Mr. Bernhard Rieder E-Mail weinrieder@netway.at

出展製品 ワイン

企業概要 ヴァインリーダー醸造所は国際的な専門誌から例年、オーストリアのベストワイナリーに選ばれています

評価：

- DECANTER - 三ツ星
- WINE SPECTATOR 92 / 92 点
- GAMBERO ROSSO 90 / 93 点
- WINE ENTHUSIAST - 90 - 90 - 91 - 92 - 92 - 93 - 93 および 95 点



アイスヴァイン リースリング 2003



ワインリーダー氏

Wilhelm Hämmerle, Destillerie-Freihof

フライホーフ蒸留酒製造所

<http://www.freihof.com>

住所 Vorachstrasse 75, 6890 Lustenau
 Tel +43-5577-85955-0 Fax +43-5577-85955-30
 担当者 Ms. Peter J. Angel E-Mail services@freihof.com

出展製品 果実酒、リキュール

企業概要 フライホーフ蒸留酒製造所の名前は、1885年に営業を始めた旅館「Zum Freihof (ツムフライホーフ)」に由来しています。

フライホーフ蒸留酒製造所は1954年から上質の高級果物酒を専門に製造するようになり、いまやオーストリアを代表する蒸留酒製造所のひとつに数えられています。蒸留酒製造所にとって最も重要なのは、製造段階で細心の注意を払うことです。当蒸留酒製造所は昔ながらの手法（銅製大釜による蒸留など）に拠りつつも、品質を向上させるために最新テクノロジーを積極的に採り入れています。

原料の厳選から、製品が完成するまでのすべての工程を通じて、経験豊かなスタッフが最新の技術管理体制を活用しつつ品質に目を光らせています。



果実酒