



BioFach Japan

オーガニックEXPO2010

2010年9月21日(火)～23日(木)

10:00 ～ 17:30 (最終日17:00)

東京ビッグサイト

東展示棟 4 ホール

5 列 小間番号 13&14

オーストリアパビリオン
出展企業・製品案内

INDEX

出展社名	列 - 小間番号	頁
A. EGGER'S SOHN Suesswaren und Naturmittel GmbH エッガー社	5-11	4
出展商品：グミ		
Food & Commerce Handels-GmbH フード&コマース社	4-14	5
出展商品：JAS 有機認定ハーブティー、フルーツティー		
Organic Brands オーガニックブランド社	5-17	6
出展商品：オーガニック食品、オーガニック飲料		
Sonnentor Kraeuterhandels GmbH ゾネントール / ソンネントア クロイターハンデルス社	5-12	7
出展商品：オーガニック食品		
Taste & Beauty Handels GmbH テイスト&ビューティー社	4-12	8
出展商品：チョコレート、化粧品		
Weingut Fred Loimer フレッド・ロイマー醸造所	4-18-2	9
出展商品：ワイン		
Weingut Jurtschitsch-Sonnhof ユルチッチ・ソンホフ醸造所	4-18-1	10
出展商品：ワイン		
Weingut Weninger GmbH ヴェーニンガー醸造所	4-18-1	11
出展商品：ワイン		
Familien Weingut Wimmer-Czerny ヴィムマー・チェルニー醸造所	5-15	12
出展商品：ワイン		
Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH ゾッター社	4-16	13
出展商品：チョコレート製品		

オーストリアパビリオン出展社によるセミナー

2010年9月21日(火) 14:30-14:50 セミナールーム1

美容と健康に。特別にブレンドされたオーガニックハーブティー

講師名：中村 智子 (株式会社サン・メディカ)

ハーブがからだによいものと漠然とした考えがありますが、このプレゼンテーションではどのようなハーブにどのような効果が期待できるのか、またさまざまなブレンドの処方内容についても詳しくご紹介します。

2010年9月22日(水) 15:50-16:50 セミナールーム2

オーストリアのオーガニックホテルと日本の柿渋塗料のコラボレーション

講師名：Juergen Schmuecking (オーガニックブランド社)

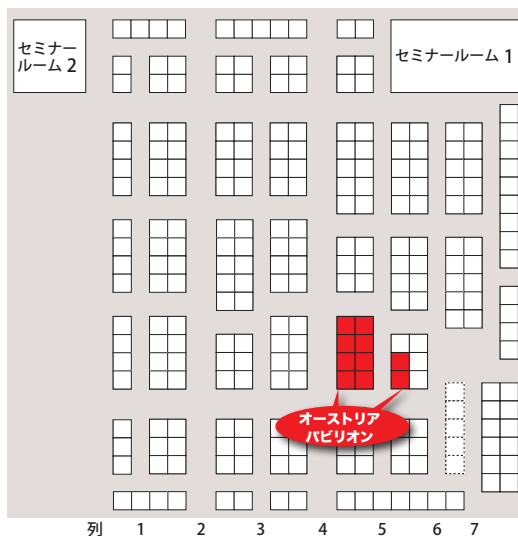
高頭 良平 (エイブル・エンジニアリング株式会社)

ヨーロッパで人気の高まっているオーガニックホテルとはどういうものか、その基準についてオーストリアの同分野のアドバイザー Schmuecking (シュムッキング) 氏が講演します。また、日本の伝統的な柿渋塗料を画期的な方法で商品化した高頭氏がその長所を説明します。

尚、シュムッキング氏の講演には日本語の通訳がつきます。

※セミナーの参加事前申し込みは不要です。参加をご希望の方は該当日時に直接セミナー会場へお越し下さい。

BioFach 会場図 東展示棟 4 ホール



A. EGGER'S SOHN Suesswaren und Naturmittel GmbH

エッガー社



住所 Mellergasse 4, 1230 Wien
 Tel +43-1-370-3538 Fax +43-1-370-3538-47
 担当者 Ms. Romana Thuma
 E-Mail office@aegger.at
 URL http://www.aegger.at

Importer MIE PROJECT 株式会社 (BioBon 日本販売代理店)

住所 〒 150-0046 東京都渋谷区松濤 1-5-1
 Tel 03-5465-2121 Fax 03-5465-2123
 担当者 デューコ・デルゴージュ
 E-Mail duco.delgorge@mieproject.com
 URL http://www.mieproject.com

列 - 小間番号 5-11

出展製品 グミ

企業概要 エッガー社はオーストリアで最も長い歴史のある菓子メーカーのひとつで、ウィーン生まれのキャンディーのすばらしさを世界に広めています。

信頼できる魅力的な菓子メーカーとして、エッガー社は昨年も数多くの外国のお客様と新製品の開発をフレキシブルに行ってきました。また、ノンシュガーの新しいオーガニックスイーツの開発や創業当時から続く菓子の改良を続け、伝統を守るだけでなく、革新的な製品も継続的に生み出しています。当社は食品分野での長年の経験を活かし、1995年よりオーガニック食品を製造しています。

2007年に同じくオーストリアの菓子メーカーであるPEZ International社（ディスプレイとペットキャンディーを世界に送り出した有名メーカー）がウィーン老舗企業である当社の株式の過半数を取得し、PEZ製品だけでなく「エッガー」ブランドの製品も取り扱うことになりました。当社はPEZ社に事業を引き継ぎ、全エッガー製品の国際販売、グミおよびのど飴の新市場の開拓を行っています。

日本以外のアジア圏で BioBon 製品を扱ってくださる新しい販売パートナーを探しています。主なターゲットグループは食品流通企業です。また、プライベートブランド製品などの委託製造にも力を入れています。



Food & Commerce Handels-GmbH

フード&コマース社



住所 Klosterstrasse 11, 3910 Zwettl
 Tel +43-2822-58-188-0 Fax +43-2822-58-188-20
 担当者 Mr. Reinhold Bernhard
 E-Mail office@foodandcommerce.com
 URL http://www.foodandcommerce.com

Importer 株式会社サン・メディカ

住所 〒108-0074 東京都港区高輪 2-16-45 高輪中山ビル 1F
 Tel 03-5447-5221 Fax 03-5447-5222
 担当者 中村 智子、山田 篤
 E-Mail info@herb-craft.com
 URL http://www.herb-craft.com

列 - 小間番号 4-14

出展製品 JAS 有機認定ハーブティー、フルーツティー「HERB CRAFT™」

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。

Importer であるサン・メディカ社は、ユニークかつ本格的なサプリメントを提供しており、今回は日本の消費者向けに安心と安全に配慮したオリジナル処方オーガニックハーブティーを紹介致します。

<出展製品概要>

JAS 有機認定をうけたハーブティー「ハーブクラフト™」のオリジナルレシピは伝統的な植物学に基づいており、嗜好品としてはもちろん、美容や健康管理にも役立てていただけます。人と環境に配慮した製品づくり、高温多湿の日本向けに特殊な滅菌法を採用し、虫の発生予防にも配慮した製品をお届けしています。今秋より、マウスケアのためのフルーツブレンドとヨーロッパでは健康素材の定番クランベリーブレンドを新発売致します。バルクでの提供、PB・OEMのご相談なども承ります。

ハーブティーラインナップ

- オールシーズンコンフォート：花粉症の症状の緩和ブレンド
- スウィートドリーム：安眠促進のためのブレンド
- ウィンターサポート：風邪やインフルエンザ対策のブレンド
- プリティーウーマン：肌のトラブル解消ブレンド
- スレンダーラバー：体内デトックスブレンド
- ウーマンズバランス：女性のホルモンバランス調整ブレンド
- キスアンドスマイル：口臭エチケットブレンド（新発売）
- CC クランベリー：女性のトイレの悩みに（新発売）



Organic Brands

オーガニックブランド社



住所 Lergtporerstrasse 22C/51, 6130 Schwaz
 Tel +43-676-6895917 Fax +43-676-6895917
 担当者 Mr. Juergen Schmuecking
 E-Mail js@organicbrands.at
 URL <http://www.organicbrands.at>

AGENT オーガニックブランド社 日本オフィス

住所 〒 152-0022 東京都目黒区柿の木坂 2-14-14
 Tel 03-5726-2739 Fax 03-5726-2749
 担当者 澤辺 小友美
 E-Mail sankyu@zad.att.ne.jp

列 - 小間番号 5-17

出展製品 オーガニック食品 (ビネガー、加工肉、チーズ)
 オーガニック飲料 (ワイン、蒸留酒)

企業概要 オーガニックブランド社は、有機農法の先進国であるオーストリア生まれの最高品質の有機食品のみを取り扱っています。

オーガニックブランド社は、以下の高品質なオーガニック食品・飲料を扱ってくださるインポーターおよび販売パートナーを探しています。

- ゲート・オーバーシュトックシュタール醸造所 (当主：フリッツ・サロモン) のワイン
- ファートホーフアー高級蒸留酒製造所のリキュールと蒸留酒
- ペルツァー 社のビネガー
- ルーカスホーフ社のチャツネとマスタード
- アークホーフ・デ・ヴィスケンタール社のバイオ肥育したマンガリツァ豚の加工肉



Sonnentor Kraeuterhandels GmbH

ゾネントール / ゾンネットア クロイター ハンデルス社



住所 Sproegnitz 10, 3910 Zwettl
 Tel +43-2875-7256 Fax +43-2875-7257
 担当者 Mr. Johann Haas, Ms. Sonja Aigner
 E-Mail office@sonnentor.at
 URL <http://www.sonnentor.at>

Importer 株式会社おもちゃ箱

住所 〒145-0076 東京都大田区田園調布南 26-12
 Tel 03-3759-3150 (代表) / 03-3759-9782 (化粧品・食品チーム)
 Fax 03-3759-3170
 担当者 小林 めぐみ
 E-Mail megumi.kobayashi@omochabako.co.jp
 URL <http://www.omochabako.co.jp>

Importer 株式会社ヴィーゼ

住所 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 2-7-14-201
 Tel 03-3400-6882 Fax 03-3400-6881
 担当者 伊藤 雅子
 E-Mail press@wiese.co.jp
 URL <http://www.wiese.co.jp>

列 - 小間番号 5-12

出展製品 オーガニック食品
 (ハーブ、スパイス、ハーブティー、コーヒーなど)

企業概要 1988年に設立された Sonnentor Kraeuterhandels GmbH は、農家のオーガニック製品 (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。創業以来の歴史、理念と製品の詳細については、当社 HP (<http://www.sonnentor.com>) をご覧ください。

当社のオーガニック製品一式を扱ってくださるインポーターや販売パートナーを探しています。当社の対象顧客は、自然食品専門店、高級食材専門店、レストラン、紅茶専門店、スパイス専門店です。



Taste & Beauty Handels GmbH

テイスト&ビューティー社

TASTE & BEAUTY
geschmackvoll & schön

住所 Lunastrasse 20, 3200 Weinburg
Tel +43-2747-3250 Fax +43-2747-5010
担当者 Mr. Wolfgang Stix
E-Mail info@tasteandbeauty.at
URL <http://www.tasteandbeauty.at>

Importer 募集中

列 - 小間番号 4-12

出展製品 チョコレート、化粧品

企業概要 さまざまな香りの極上チョコレートや自家製ジャム、自然化粧品“STYX”のナチュラルエッセンスなど、テイスト&ビューティー社は各種製品を取り揃えています。

当社のチョコレートはヴァッハウ渓谷にあるドナウ川沿いの町デュルンシュタインで作られています。この地域で培われた極上素材に有機カカオマスを加え、ハンドメイドチョコレートとして最高の味をお届けします。グルメな方だけでなく、あらゆる方に素晴らしい味をお楽しみいただけます。

ハンドメイドのオーガニックチョコレート(“TASTE&BEAUTY”など)は、自然化粧品を生み出す際に精製した有機エキスを配合した、極上の逸品です。チョコレートの繊細な甘さにわずかにピターなベルガモットを合わせたり、チョコレートの甘みにスパイシーなチリでピリッとした辛さを利かせたりするなど、多彩な味わいのチョコレートをご用意しております。

自然化粧品“STYX”は、感じる喜びと美しさを結びつけております。この極上の香りとセンスを併せ持った数多くの製品で、この上ない心地よさをご体験ください。テイスト&ビューティー社は「メイド イン オーストリア」の、感じる喜びと美しさの素晴らしいハーモニーをお届けいたします！

テイスト&ビューティー社は、高級食品および自然化粧品“STYX”を各種専門店に販売して下さる輸入業者を探しています。



Weingut Fred Loimer

フレッド・ロイマー醸造所



住所 Haindorfer Voegerlweg 23, 3550 Langenlois

Tel +43-2734-2239 Fax +43-2734-2239-4

担当者 Mr. Fred Loimer

E-Mail weingut@loimer.at

URL <http://www.loimer.at>

Importer	株式会社 日本グランド・シャンパーニュ
----------	---------------------

住所 〒 461-0032 愛知県名古屋市東区出来町 3-20-15

Tel 052-711-9761 Fax 052-721-1210

担当者 杉山 陽子

E-Mail alcohol@ngc-japan.co.jpURL <http://www.ngc-japan.co.jp>

列 - 小間番号	4-18-2
----------	--------

出展製品	ワイン
------	-----

企業概要

フレッド・ロイマー醸造所はオーストリアの首都ウィーンから西北西約 70 km に位置する町ランゲンロイスにあります。当醸造所は 1998 年に独立したブドウ栽培地域「カンプタール」に属しています。オーナー兼エノロジストのフレッド・ロイマーはクロスターノイブルクのワイン醸造学校にてブドウ栽培と醸造を学び、アメリカ・カリフォルニアなどで経験を積んだ後、故郷ランゲンロイスでワイン造りを始めました。

彼は、「クオリティマニア」とまで評されるほどの完璧主義で、ブドウ栽培やセラーでは常にパーフェクトな仕事を追及しています。同氏の目指すワインは糖度やエキスの濃縮だけを重視するのではなく、ブドウの生理学的成熟に重点を置いています。ブドウ本来のアロマに満ち、ランゲンロイスのテロワールが最大限に引きだされたスタイリッシュなワインを目指しています。また、ワインを芸術の域まで昇進させ、従来のオーストリアワインとは異なるアプローチをしています。

ワイン専門誌ファルスタッフ誌では、2002 年オーストリア最優秀生産者に選ばれました。また、2004 年にはロンドン・インターナショナル・ワインチャレンジで辛口リースリング部門第一位を獲得しています。

当醸造所のワインは 2005 年冬よりビオディナミ農法に転換されております。更にピュアで透明感のある、かつ濃密で繊細・湧き出るような旨味あるワインをつくりだしていくため新ワイナリーも完成しました。ネバーエンディングの味わい。今後も進化していく可能性をロイマー氏のワインを多くの方にご紹介いたします。



Weingut Jurtschitsch-Sonnhof

ユルチッチ・ソンホフ醸造所



住所 Rudolfstrasse 39, 3550 Langenlois
 Tel +43-2734-2116-0 Fax +43-2734-2116-11
 担当者 Mr. Karl Jurtschitsch
 E-Mail weingut@jurtschitsch.com
 URL <http://www.jurtschitsch.com>

Importer 有限会社 エイ・ダヴリュウ・エイ

住所 〒 662-0066 兵庫県西宮市高塚町 2-14-101
 Tel 0798-72-7022 Fax 0798-72-5021
 担当者 ノベルト・テッシュ
 E-Mail awa@awa-inc.com
 URL <http://www.awa-inc.com>

列 - 小間番号 4-18-1

出展製品 ワイン

企業概要 16世紀から続く長い伝統を持つ当醸造所は、地下14メートルに700年の歴史を持つ複雑な構造の天然のワインセラーを有しており、オーストリアで最も個性あふれるワイナリーのひとつです。

ユルチッチ兄弟は Traditionsweingüter Österreich (オーストリアの伝統あるワイナリー組合) の創立メンバーとして、主に原生岩とレス質の土壌からなるランゲンロイスの土地に、70ヘクタールの最高のブドウ畑を所有しています。1970年代から、肥料は堆肥または緑肥のみを使用しています。2006年に有機農法に転換し、すべてのブドウ畑で有機栽培を行っています。これにより、ブドウがヴィンテージと生産地の特徴をしっかりともらった白/赤/甘口ワインになるための最高の条件が整えられています。

当醸造所は、レストラン業界と専門小売業界からパートナーを募集しています。ご興味をお持ちの方は、上記 Importer 有限会社 エイ・ダヴリュウ・エイまでご連絡ください。



Weingut Weninger GmbH

ヴェーニンガー醸造所

weninger

住所 Florianigasse 11, 7312 Horitschon
 Tel +43-2610-42165 Fax +43-2610-42165-50
 担当者 Mr. Martin Fischer
 E-Mail weingut@weninger.com
 URL <http://www.weninger.com>

Importer 有限会社 エイ・ダヴリュー・エイ

住所 〒 662-0066 兵庫県西宮市高塚町 2-14-101
 Tel 0798-72-7022 Fax 0798-72-5021
 担当者 ノベルト・テッシュ
 E-Mail awa@awa-inc.com
 URL <http://www.awa-inc.com>

列 - 小間番号 4-18-1

出展製品 ワイン

企業概要 ヴェーニンガー醸造所は、原料のブドウが収穫された畑、気候、製造年などの情報が消費者に確実に伝わるように努めているワイナリーのひとつです。

2006年には、ブドウ畑をビオディナミ農法のガイドラインに対応させました。手摘みで選別されたブドウに地元産の酵母を加え、発酵樽の中で自然発酵させます。

28ヘクタールのブドウ畑で、ブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、ザンクト・ラウレントなどの品種のブドウが栽培されています。土壌は厚みのある重質のローム層で、多量の粘土が含まれています。この特徴が、深みのある味わいの赤ワインづくりに適した絶好の土壌条件となっています。



Familien Weingut Wimmer-Czerny

ヴィムマー・チェルニー醸造所



住所 Obere Marktstrasse 37, 3481 Fels am Wagram

Tel +43-2738-2248 Fax +43-2738-2248-4

担当者 Mr. Hans Czerny

E-Mail weingut@wimmer-czerny.at

URL <http://www.wimmer-czerny.at>

Importer 有限会社 三幸蓮見商店

住所 〒 332-0034 埼玉県川口市並木 4-4-2

Tel 048-241-7150 Fax 048-241-7151

担当者 蓮見 孝子

E-Mail takako@hasumi-wine.co.jp

URL <http://www.hasumi-wine.co.jp>

列 - 小間番号 5-15

出展製品 ワイン

企業概要

ヴィムマー・チェルニー醸造所は完全循環農法を行う家族経営のワイナリーです。ワイン造りだけでなく、自分達をとりまく全ての環境の生態系を維持し、自然の力を最大限に引き出す努力をおこたらない仕事をしております。国宝と言われるマンガリツァ種の豚やアヒルなどの家畜を飼い、それらの飼料の為に穀物を種子から栽培し、ワイン造りの為にブドウに与える肥料も自分達で自然なものから造っています。このように造られたワインの味わいは、純粹そのもので、華やかに広がる美しい香りと、透明感に輝く色彩、酸味と果実味のバランスのとれた味わいは極めて高品質で、オーストリアワインを代表すべく高い評価を毎年得ています。オーストリアのヴァーグラムの土地から生まれる、ヴァーグラムからでしか表現できない、丸みのある優しく、かつ、味わいの構成に富んだワインです。

当醸造所のワインをお取り扱いいただけるレストラン・ホテルを募集しております。当醸造所のワインは幅広い料理に対応します。極めて高品質なワインですので、お店のお料理をより引き立たせ、よりよい宣伝になるべく良い印象を与える味わいです。

当醸造所のワインは日本では有限会社 三幸蓮見商店より購入いただけます。同店は今まで日本に未入荷で、ヨーロッパにおいて完売してしまう高品質なワインのみを輸入しています。



Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH

ゾッター社



住所 Bergl 56 A, 8333 Riegersburg
 Tel +43-3152-5554-0 Fax +43-3152-5554-22
 担当者 Ms. Katharina Frauwallner
 E-Mail schokolade@zotter.at
 URL <http://www.zotter.at>

Importer 株式会社アイツィンガー・ジャパン (独占輸入販売元)

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座 8-16-10, B-802
 Tel 090-4437-0823
 担当者 禅野 靖司
 E-Mail info@zotter.jp
 URL <http://www.zotter.jp>

列 - 小間番号 4-16

出展製品 チョコレート製品

企業概要 東シュタイヤーマルク州リーガースブルグ出身のショコラティエ、ヨーゼフ・ゾッターがチョコレート工場を設立したのは1999年、そして2007年に工場を増設いたしました。

ゾッター社は、カカオ豆を自社で焙煎・加工する (bean-to-bar) 欧州の数少ないチョコレートメーカーのひとつです。そして、その中でもフェアトレード・オーガニック・クオリティを提供するのはゾッター社だけです。毎年約460トンの中央・南アメリカ産カカオを加工しています。

ハンドメイドのチョコレート、チョコレートドリンク、バレロス (チョコレートをコーティングした丸いフレーバーチョコレート)、BASiC (製菓用クーベルチュール)、リッチな味わいの「ラプーコ」(異なるフレーバー2枚組のチョコレートバー)、「ミッツィブルー」(さまざまな切れ込みの入った薄い丸型チョコレート) など、さまざまなチョコレート製品を取り扱っています。最近では新しい糖菓シリーズ「BIOfekt」(オーガニック100%)が登場し、60種類以上のラインナップが揃っています。また、「CHOCOshot」シリーズは極上のチョコレートクリームがスプレーで注入されています。

ゾッター社は、オーガニック製品、フェアトレードのプレミアムチョコレートに関心のある食品専門店、レストランやホテルを探しています。関心のある方は日本の当社パートナー アイツィンガー・ジャパン社の担当者までご連絡下さい。



オーストリアの有機農業について

オーストリアでは、小規模の生産者による、地域の特性を活かした食品生産が一般的です。オーストリアの家庭では日常的に、このような地域の安全な美味しい食品を伝統的なレシピで調理しています。昔からそんな食生活を送っているオーストリアの国民にとって、オーストリアの食品における有機製品の割合がヨーロッパの中でもトップであることは、ごく自然なことなのです。

オーストリアでは、

- 有機栽培農家は現在約 20,000 軒あり、1 軒平均 20 ヘクタールの農地を所有しています。(1990 年の有機栽培農家は 1589 軒)
- 全農地面積の約 16%が有機農法によって耕作されています。

有機農法による農業には、生産された食品が健康的であるというだけでなく、以下のような多くの利点があります。

- 従来の農業及び家畜業よりも 30%から 66%二酸化炭素の排出が抑えられる。
- 水に溶け出る硫酸塩が通常よりも少量であるため、地下水は明らかに良質で純粋である。
- 有機栽培品は、フェアトレードや直売のような農業の発展に対する関心を高める。

健康的な食生活を奨励するため、2009 年の秋の新学期から、小学校の子供たちに地域で栽培された果物をより多く提供するという実験的な試みが始まっています。

この試みにおいて、子供たちは学校で、無料で果物をもらうことができます。

この活動は、子供たちの食習慣を積極的に改善するという WHO（世界保健機関）の奨励（毎日 400 グラムの果物と野菜を摂取するという目標）に従っており、子供たちの両親にも、共により健康的な食生活をする機会を提供し、そして地域で生産された果物を推奨するという目的をもっています。

Austria – your advantage

Discover Austria's dynamic market environment.
Find out how to do business with Austria.
Be first to get up to date information on Austrian events near you.
Connect with reliable business partners.

advantageaustria.org



MEMO



オーストリアパビリオン 企画・運営



輸出促進共同プロジェクト (go international)
オーストリア連邦産業院 (WKO) & オーストリア経済省 (bmwfi)



オーストリア大使館商務部

協 力



オーストリアワインマーケティング協会
(AWMB)



バイロージャパン株式会社 /
Gebrueder Weiss GmbH

連絡先

オーストリア大使館商務部
〒106-0046 東京都港区元麻布 3-13-3
Tel: 03-3403-1777 Fax: 03-3403-3407
E-mail: tokio@advantageaustria.org
URL: <http://www.advantageaustria.org/jp>