



オーストリアを味わう試食試飲会2015 - The Taste of Nature - オーストリアワイン大試飲会

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: www.advantageaustria.org/jp

協力

一般社団法人日本ソムリエ協会
日本輸入チーズ普及協会

企画・運営



オーストリア大使館商務部



AdWein Austria

アドヴァイン・オーストリア

協賛



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



オーストリア農林環境水資源管理省



オーストリアワインマーケティング協会



AMAマーケティング社



オーストリアを味わう試食試飲会2015 - The Taste of Nature -

REFRESHINGLY NATURAL

2015年11月4日(水) 13:00~17:30

19:00~21:00 一般愛好家対象「オーストリアワイン大試飲会」



AUSTRIAN WINE



GREETING

オーストリアの食品 - Taste of Nature -

オーストリア共和国の国歌のタイトルは、「山岳の国（Land of Mountains）」です。国家の70%が山地であることを考えるととてもなタイトルです。こういった地理的気候的条件をふまえると、大規模農業は限られます。結果的にオーストリアの農業政策は、量ではなく質への道を選び、動物保護を尊重する環境に優しい農法に取り組んでいます。つまり、サステナブルで自然な農法は、オーストリアの地理的な事情が生み出したのです。

EU加盟以来、オーストリアは農業環境プログラムの主要メンバー国です。今日、オーストリアのオーガニック農業のシェアは20%となり、ヨーロッパで1番のオーガニック国として認知されています。国民が投票でオーストリアの地での原子力発電所の非稼働を決定し、持続可能な方向性を明確に宣言したのは、30年以上も昔の1978年のことでした。この決断のお蔭で、原子力発電所が建設された土地は今でも素晴らしいワインを産み出す豊かな地域であり、この土地を含むオーストリア東部は多くの高品質な農作物の故郷となっています。

オーストリアの消費者はヘルシーで高品質な自然の味わいを好むといわれますが、自然そのもののピュアな味を望んでいるのはオーストリアの消費者だけではありません。オーストリアの食品やワインが世界中の人にとっても価値あるものであることは、輸出の伸びを見ても明らかです。人気のオーストリア食品は、乳製品や、鹿から鶏・牛・豚までの幅広い肉製品、ドイツにも劣らないソーセージ、ワイン、シリアルやフルーツジュース、チョコレートやパン菓子など多岐にわたります。

オーストリアと日本の食品業界の共通点は、自然で安全な生産者の顔が見える美味しい食品への愛や、料理への真摯なこだわり、職人の情熱と、製品と生産地域の背景にある歴史への尊重です。

「オーストリアを味わう試食試飲会2015 - The Taste of Nature -」に是非お越しいただき、ワインや食品など、伝統的なオーストリアの食文化をお試し下さい。オーストリアの自然の恵み、「Taste of Nature」を 味わっていただけることを、心より楽しみにしております。



Reinhold Mitterlehner
オーストリア副首相 兼
オーストリア科学研究経済省 大臣
ラインホルド・ミッターレーナ



Christian Luitl
オーストリア連邦産業界 総裁
クリストフ・ライトル

GREETING

Best of Austria

- オーストリアの食品 高品質が成功の秘訣



オーストリアの食品産業の特徴といえば、高品質、安全、地域の特産、環境に配慮した生産です。こういった特色をもつ優れた食品であるからこそ、日本の皆さんにも親しまれております。

オーストリアでは、17%以上の農家、20%以上の農耕地が有機農法を実践しており、全ての製品が遺伝子組み換えをしておりません。これが、国内外の消費者からの信頼を得る大切な基盤となっており、それは自然に配した高品質な食品の持続可能な生産に裏打ちされています。

60%以上の輸出率を誇るオーストリアの食品産業は、全産業の中でもトップクラスで、わが国を代表するイメージをつくっています。

輸出促進プログラム（Exportinitiative Österreich）は、オーストリア連邦産業界とAMAMマーケティング社、オーストリア食品業界、オーストリアワインマーケティング協会、そしてオーストリア農林環境水資源管理省が協働で成功に導いたプロジェクトです。

このプログラムは、10年前に環境・森林技術分野の発展のため拡充されましたが、ウクライナ問題に端を発する2014年のロシアの報復措置としての輸入禁止の結果、新しい体制となりました。この新しいプログラムは新輸出促進プログラム（Exportinitiative.neu）と名付けられ、全関係当局の協働により、オーストリアの農業・食品産業がさらに強化されることになりました。

経済状況が困難で競争も激しい中でも、主に小規模企業から成るオーストリアの食品業界は国際的に成功しています。2014年の食品産業の輸出金額は97億5千万ユーロ（約1兆3千億円）となり、20年前のEU加盟時から5倍に増加しています。特に日本をはじめとするアジアへの輸出も毎年増加しており、高品質な„Made in Austria“食品への関心が高いことがうかがえます。

そんな中、この度「オーストリアを味わう試食試飲会 - The Taste of Nature -」が、オーストリアの乳製品や肉製品をはじめとする食品業界から25を超える生産者、また70以上のワイン生産者の製品をご紹介させていただく機会となることを大変嬉しく存じます。

是非、ご試食ご試飲の上、幅広いオーストリアの高品質な製品をお楽しみ下さい。

オーストリア農林環境水資源管理省 大臣
アンドレー・ルップレヒター

GREETING



オーストリア大使館商務部
商務参事官
ミヒャエル・オッター

この度はオーストリア大使館商務部主催の「オーストリアを味わう試食・試飲会 2015 - The Taste of Nature -」にご来場いただき、誠にありがとうございます。

当商務部はオーストリアの公的機関、オーストリア連邦産業院の通商貿易振興部(ADVANTAGE AUSTRIA)が世界各地に擁する110ヶ所の在外事務所の1つとして活動しております。

オーストリアは音楽、歴史、そして専門技術で有名ですが、オーストリアのクオリティー・革新性・伝統の国際市場での位置づけや、オーストリアが実際どういう国か、ということはオーストリアの食文化によって伝わるのではないかと思います。

食はその国を代表する大使とも言えるでしょう。職人技や取り組み、大切な伝統など様々なことをお話することはできますが、実際にご自身で味わっていただくことで、オーストリアの食品が自然の恵みから作り出される格別なものであるということをご理解いただけると存じます。

オーストリア食品、飲料をお試しいただき、もっと召し上がりたい、オーストリアの食品飲料産業、料理の伝統、生産者や製品についてさらに知りたい場合は、カタログに紹介されている日本の代理店にご連絡下さい。

また詳細については、当商務部のホームページをご参照いただくか、E-Mailにてお問い合わせ下さい。あるいは事務所にお越しいただき、ウィーンのコーヒーを召し上がりながら砂糖とクリームと共に情熱の一片をお楽しみいただくのもいいかもしれません。

CONTACT

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>

オーストリア本部

オーストリア連邦産業院

Austrian Federal Economic Chamber

Wiedner Hauptstrasse 63,

1045 Vienna, Austria



セミナー情報

定員：各25名

会場：コンラッド東京 アネックス1F小宴会場「紅葉・椿」

13：30-14：30

ワインセミナー「ブラウフレンキッシュ：オーストリア赤ワインの魅力」

プレゼンター：オーストリアワイン大使

オーストリアは白ワインで名声を得ていますが、昨今はテロワールを反映した繊細な赤ワインが世界的に高い評価を受けています。ブラウフレンキッシュはその代表格の固有品種です。ブラウフレンキッシュを通じてオーストリアの赤の魅力をお伝えします。



(c) AWMB / Wirz Robert

15：30-16：30

チーズセミナー「オーストリアアルプスと自然の恵み」(予定)

プレゼンター：AMA マーケティング社、各乳製品取扱出展社

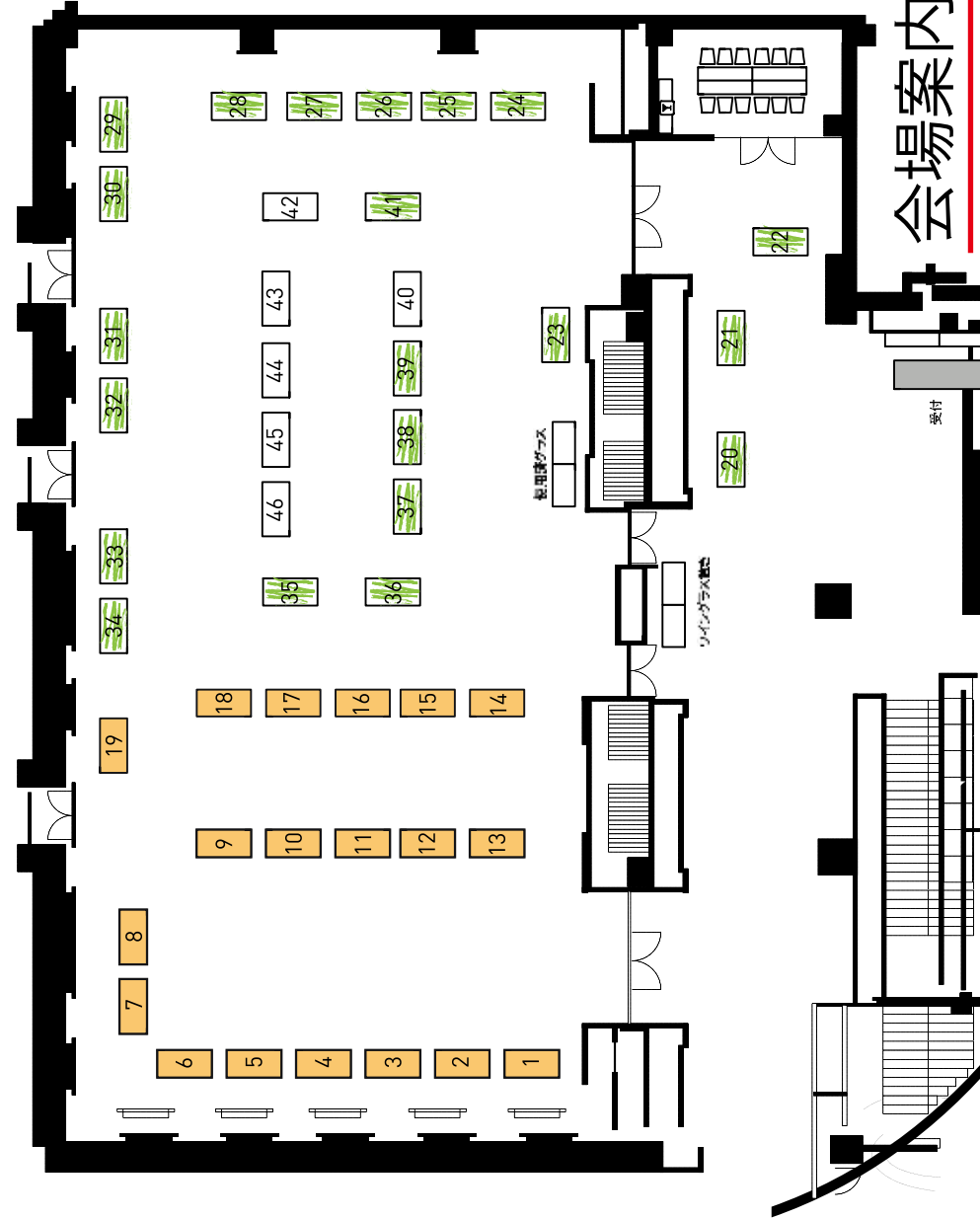


(c) AMA / Alpenlandschaft mit Bauernhof

オーストリアには400種類以上のチーズがあり、伝統的なチーズ大国であるフランスやオランダからも素晴らしいチーズの国として評価を得ています。チーズの国内消費量はこの10年で倍増し、1人あたり約20kgになりました。大自然からの新鮮な原料を使ったオーストリア産のチーズの状況とその魅力にせまります。

セミナー申込はイベント参加申込フォームの記載欄にてお願い致します。

※満席となった時点で受付を終了とさせていただきます。



13:00~17:30

業界対象

オーストリアを味わう試食試飲会2015

オーストリアワイン大試飲会

出展社

＝食品・飲料

＝ワイン

19:00~21:00

一般対象

オーストリアワイン大試飲会

出展社

会場案内図



出展者一覧

食品・飲料部門

1	Interdel Handels GmbH	インターデル・ハンデルス社
2	Rudolf Friess & Söhne GmbH	ルドルフ・フリース社
3	IRB Austria GmbH	アイ・アール・ビー・オーストリア社
4	Berglandmilch eGen	ベルクランドミルヒ社
5	Bergkäserei Zillertal	ベルクケーゼライ・ツィラール社
6	SalzburgMilch GmbH	ザルツブルグミルヒ社
7	Gmundner Molkerei eGen	グムンドナー・モルケライ社
8	Darbo AG	ダルボ社
9	Demmers Teehaus	デンメア ティーハウス社
10	Walter Heindt GmbH	ヴァルター・ハインドル社
11	Marketing & Trading Consultancy	マーケティング&トレーディング コンサルティング社
12	Schalk Mühle KG	シャルク・ミューレ社
13	Lee entourage OG	リー・アントラージュ社
14	Zillertal Bier GmbH	ツィラールビール社
15	Brauerei Gusswerk GmbH	グスヴェルク醸造所
16	Wildalpen Wasserverwertungs GmbH	ヴィルドアルプ社
17	Wine & Commerce Handels GmbH	ワイン&コマース社
18	Johannes Gruber Rainbauer Wander Imker	ラインバウアー養蜂所
19	Honigmayr Handels GmbH	ホーニッツマイヤー社
	Eugen Bailtoni GmbH	オイゲン・バイローニ社

ワイン部門

20, 21, 22	AdWein Austria	アドヴァイン・オーストリア
23	Berry Bros. & Rudd Ltd.	ベリーブラザーズ&ラッド
24	Herrnberger Hof	ヘレンベルガー・ホーフ様
25	Iida Co., Ltd.	株式会社飯田
26	MOTTOX Inc	株式会社モトックス
27	Nouvelles Selections Inc.	ヌヌーヴェル・セレクション
28	Niche-Trading Co., Ltd.	株式会社ニッチトレーディング
29	Yuei Shokai K.K.	株式会社永商会
30	Smile Corp.	株式会社スマイル
31	Racines Co., Ltd.	株式会社ラシネス
32	Orveaux, inc.	株式会社オルヴオー
33	Odex Japan Co., Ltd.	株式会社オデックス・ジャパン
34	Nihon Grande Champagne Inc.	株式会社ニホン・シャンパーニュ
35	Austria World Association	株式会社エー・ダヴリユ・エイ
36	Azuma Corporation	株式会社アズマコーポレーション
37	FWINES Co., Ltd.	株式会社フワイネス
38	Weingut Effenhof - Holler Weine GmbH	エルフェンホーフ醸造所
39	Estate Wines	エステートワインズ
40	Winzer Krems	ヴィンツァー・クレムス協同組合
41	SENNA	株式会社セナー
42	Zantho	ツァント醸造所
43	Weingut Weinrieder	ヴァインリーダー醸造所
44	Taufratzhofer	タウフラッツホーファー醸造所
45	Weingut JbN	JbN醸造所
46	Fuchs Weine	フックス醸造所
24, 34, 39	Premium Estates of Austria	プレミアム・エステート・オブ・オーストリア社

＝オーストリアワイン大試飲会出展

The Taste of Nature

雄大な山々、谷間に流れるのどかな川、肥沃な畑、みずみずしい果物畑、かわいらしい村々、歴史的な街・・・オーストリアには北海道ほどの大きさにそのような素晴らしい風景が広がっています。農家の人々が代々にわたって懸命に畑を耕しながら土地を守り、職人たちが世代を越えて伝統を守った結果、国内外の人々を魅了する繊細な食文化が生まれました。

オーストリアの至宝はすでにわかっている人にとっては秘密でもなんでもありません。トップシェフはオーストリアのプレミアム・パンプキンシードオイルを粹な仕上げに使います。世界で初めてオーガニック農法が行なわれたのが1927年に南西部のケルンテン州であったという記録から、オーストリアがオーガニック農法の誕生地である、ということはエコロジストの間では有名なことです。またオーストリアは、EUのオーガニック農業規則ができる10年前、世界で初めてオーガニック農法に関する規則を国の法律として整備し、現在ヨーロッパの中でも有機栽培面積率はトップです。

チーズの専門家は、オーストリアのプレミアム牛乳が、実は他国が誇るチーズの原料となっていることが多いことを知っています。またチョコレート好きは、ザッハートルテがスイーツの中でもトップに入る美味しいケーキであることを知っています。

(c) Oesterreich Werbung / Weinhaeupl W.



(c) Oesterreich Werbung / Mallaun

アルプスの山々からドナウ川が流れる谷におよぶ変化に富んだ地形のおかげで、オーストリアは果物も豊富にできる美しい様々な地域から構成されています。こうした自然を守る努力と、今日も昔ながらの方法で生産を続ける国中の小さな農家に支えられ、オーストリアはサステナビリティやオーガニック食品の生産を牽引する国になりました。そして、こういった堅実で確実な方法が、酸素たっぷりの空気と透き通る水、多様性のある自然な畑を生み出し、自然の味をさらに輝かせるのです。

各地域には香り豊かな果物、濃厚なパンプキンシード、風味豊かな牛乳など、オーストリア原産食材を使った地域に根ざした食文化の伝統があります。それはこの国の誇りであり、食の遺産といえるでしょう。例えばニーダーエスタライヒ州のアプリコット、シュタイアーマルク州のパンプキンシードオイル、アルプス地方のチーズなどの特産品が挙げられます。その生産者の多くが19世紀初頭に端を発する家族経営の企業で、自然の素直な味を伝え、最も洗練された考え方と伝統で、各時代に合った技術を大切に守っています。

こだわりの一杯

オーストリアのワインの歴史は2800年以上前に遡ります。紀元前800年、有名な作曲家ヨーゼフ・ハイドンの故郷の近くにある古代の墓の中でぶどうの種が見つかったのです。またオーストリアには世界でも稀に見る厳しいワイン法があり、生産者たちはその法律に従ってワインをつくっています。その結果、生産者たちは国際ワインコンクールで数々のメダルやトップの座を獲得するまでになり、いまや世界の中でもトップの仲間入りをはたしています。ほぼオーストリアでしか手に入らない、柑橘系の要素と少しスパイシーなニュアンスをもつグリューナー・ヴェルトリーナーなど、オーストリアの白ワインは国際的な比較でも素晴らしい白ワインのひとつとして、今日、国内外のメディアでもよく取り上げられています。また、あまり知られていないかもしれませんが常に高い評価を得ている赤ワインも、世界中の展示会などで確固たる地位を築いています。ビールもオーストリアで愛される飲み物で、国内のどこでも造っています。スタイルは多岐にわたりますが、ラガーが一番多いスタイルでしょう。

(c) AWMB / Egon Mark



自然のチーズ

オーストリアの典型的な酪農家は、15匹ほどの牛を飼育し家族全員で牛乳をしぼり、朝から晩まで1日中世話をしています。夫婦はさらに餌となる干草を育て収穫して牛を育てます。このような小さな農家は、独特かつ特別なチーズの原料を生み出すだけでなく、酸素たっぷりの空気や美しい水、自然な土を恵むオーストリアの山の景観や森や茂みを守るのに一役かっています。さらにアルプスのチーズのもうひとつの秘密は、オメガ3脂肪酸です。オメガ3は、標高1200メートル以上に生えているアルプスの草を食べて育っている牛の乳に含まれます。



(c) Oesterreich Werbung / Diejun

贅沢な一滴

オーガニック栽培のパイオニアとして、オーストリアは高品質な果物、野菜、種、豆を原料とした健康的で自然な製品を生み出す代表的な国となりました。家族経営の伝統、小さな農家、サステイナブルな農業、その結果として生み出されたジュースやシロップ、ビネガーやオイルは、自然の味が一番であるという国の信念を現しています。

風味高い一口

伝統的なオーガニック農法や豊かな食文化の歴史のおかげで、オーストリアには、美味しいメイン食材からどの料理にも合うエレガントな副菜までありとあらゆる食材が揃っています。こういった肉、パン、野菜やマスタードや、食間に食すヤウゼ文化などが、オーストリアの独特な食文化を形作っています。



(c) Oesterreich Werbung / Popp G

憩いのカフェ文化

ウィーンのカフェ文化は、何世紀にもわたって社会生活の中心となっています。オーストリアの文化では、カフェは美味しいコーヒーを飲むだけの場所ではありません。伝統的なケーキを食べながら新聞を読んだり、友人とおしゃべりしたりしてゆったりと過ごす場所です。現在では健康的なハーブティーなども楽しむことができます。

至福のスイーツ

オーストリアには、美味しいチョコレートから新鮮なフルーツブレッド、濃厚なタルトやケーキまでスイーツ文化の長い伝統があります。このスイーツ文化は、もちろんオーストリアの食文化の一翼を担っています。職人の技術とピュアな原料のコンビネーションによって生み出されるエレガントなお菓子は、何百年にも渡って人々を魅了しています。特にウィーンでは、オーストリアを代表する有名なお菓子、ザッハートルテやインペリアルトルテなどの誕生の地で、こういったお菓子は何世紀もの間、オリジナルレシピと伝統を守って作られています。

(c) Demel Japan Co., Ltd.

