

REF

FOODEX JAPAN 2019

RESH

第44回 国際食品・飲料展

INGLY

2019年3月5日(火)～8日(金)

NATUR

10:00～17:00 (最終日のみ16:30まで)

AL

オーストリアパビリオン
出展企業・製品案内

幕張メッセ
ホール2、ブース番号2C50



GREETING



日EU・EPA発効 ― 高品質でサステナブルなオーストリア産食品がよりお得に！

ご承知の通り、この度日本とEUとの間で経済連携協定が結ばれ、本年2月1日に日EU・EPAが発効されました。このEPAによって、美味しさも質も変わらず、オーストリア産の食品・飲料が多くの皆様にとってお求めやすくなることでしょう。この協定が今後、関係企業の皆様のビジネスに大きく寄与することを願っております。

また、EPAではヨーロッパで長い歴史をもつ地理的表示保護制度（GI）も適用され、GI製品は日欧間の相互で保護されます。地域の伝統が生きたる特産品は大量生産される工業製品との差別化が可能で、ヨーロッパで保護されているGI製品は、オーストリアのように小規模で品質を尊重した食品産業にもたくさんあります。日欧間のEPAで直接保護されるオーストリアのGI製品は、そのうちSteirisches Kürbiskernöl（シュタイリッシュェス キュルビスケルネール/ シュタイヤーマルク州産パンプキンシードオイル）、Tiroler Speck（ティローラー シュベック / チロル州産シュベック）、Steirischer Kren（シュタイリッシャー クレン / シュタイヤーマルク州産西洋わさび）の3製品です。

今回のFoodexでは、このGI製品の中からパンプキンシードオイルが紹介されます。そのほか、世界でトップクラスのオーガニック先進国として、多くのオーガニック製品（チーズ、オイル、ブイヨン、ハチミツ、チョコレート、ジュース、ワインなど）をご案内致します

この機会に是非、オーストリア品質をご体験下さい。オーストリアの食品飲料産業、生産者や製品についてさらに関心がある場合は、当商務部までお気軽にご連絡下さい。

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（Wirtschaftskammer Österreich）の貿易部（Advantage Austria）が、世界各地に擁する110ヶ所の在外事務所の1つです。主な活動は、オーストリア企業の輸出促進と経済活動の支援です。

オーストリアの製品・技術などについてご質問がありましたら、当商務部にお問合せ下さい。

オーストリア大使館商務部
商務参事官
インゴ・ローシュミット

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

T 03-3403-1777

E tokio@advantageaustria.org

W 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



INDEX



会場案内・オーストリアパビリオン案内図

出展社セミナー

The Taste of Nature（オーストリアの食品・飲料、食文化の概要）

		ブース	頁
Advantage Austria Tokyo	オーストリア大使館商務部	2C50-18	
VEZLON GmbH	ヴェズロン社	2C50-19	1
Malko GmbH	マルコ社	2C50-20	2
Sunsnack GmbH	サン・スナック社	2C50-21	3
Norbert Marcher GmbH	マーヒャ社	2C50-01	4
Interdel HandelsgmbH	インターデル・ハンデルス社	2C50-02	5
Agrarmarkt Austria Marketing GmbH	アグラマルクト・オーストリア・マーケティング社	2C50-03	6
HONIGMAYR HandelsgmbH	ホーニグマイヤー・ハンデルス社	2C50-04	7
Weingut Michael Bauer	ミヒャエル・パウアー醸造所	2C50-05	8
Taufratzhofer Weinbau	タウフラッツホーファー醸造所	2C50-06	9
Esterházy Wein	エスターハーギー醸造所	2C50-07	10
Weingut Schloss Gobelsburg	シュロス・ゴベルスブルク醸造所	2C50-08	11
Weingut Bründlmayer	ブリュンデルマイヤー醸造所	2C50-09	12
Weingut Jurtschitsch	ユルツチツ醸造所	2C50-10	13
Eggenberger International GmbH	エッゲンベルグ社	2C50-11	14
Wine & Commerce HandelsgmbH	ワイン&コマース社	2C50-12	15
Styx Schokoladenmanufaktur	スティックス・ショコラーデン・マヌファクトゥアー社	2C50-13	16
Biomega e.U.	ビオメガ社	2C50-14	17
Bio Austria Marketing GmbH	ビオ・オーストリア・マーケティング社	2C50-15	18
Rubin Garden Vertriebs GmbH	ルービン・ガーデン社	2C50-16	19
Nannerl GmbH & Co KG	ナンネル社	2C50-17	20

■ ワイン
■ アルコール類
■ ソフトドリンク
■ 食肉製品

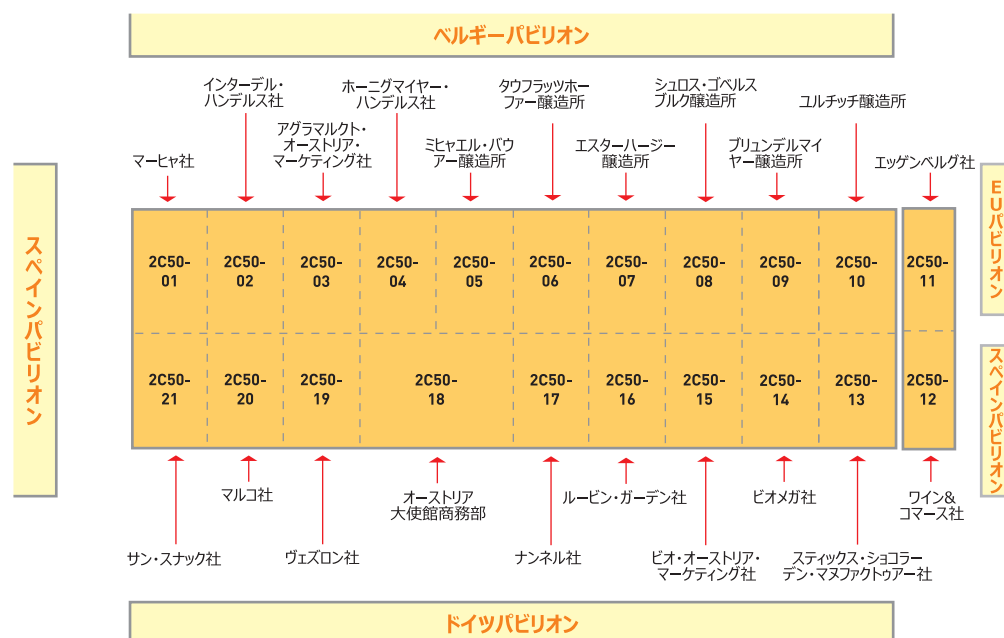
■ チーズ
■ 菓子・スナック
■ その他加工品
■ 認証団体



オーストリアパビリオン
ホール2、ブース番号2C50
インフォメーションブース2C50-18



オーストリアパビリオン案内図



セミナー情報

「オーガニック先進国オーストリア — 市場の成り立ちと認証の仕組み」

オーストリアはヨーロッパでもオーガニック先進国として認知され、その取り組みは世界でもトップクラスです。高品質、安全、地域の特産、環境に配慮した生産が、オーストリアの食品産業の特徴です。

日本と同じように国家の約70%が山地である地理的気候の条件をふまえると、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。現在、20%以上の農家、21,9%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。(全耕地に占める有機栽培の割合は、オーストリア：21,9%, イタリア：14,5%, ドイツ：7,5%, オーストラリア：6,7%, アメリカ：0,6%, 日本：0,2%。出典：「The World of Organic Agriculture 2018」, FiBL & IFOAM)

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たのは、30年以上も昔の1978年のことでした。一度も稼働されたことのない原子力発電所がある土地は、素晴らしいワインなどを産み出す豊かな地域で、オーストリアは多くの高品質な農作物の故郷となっています。

このようなオーガニック市場の発展には、オーストリア独自のオーガニック認証制度が重要な役割を果たしています。本セミナーでは、オーストリアのオーガニック市場の成り立ちと現状、認証制度について、オーストリアのオーガニック農家の組合「Bio Austria」のマーケティング企業、及びオーストリアの農産物の品質管理を行う、Agrarmarkt Austria Marketing (AMA) 社（国から委託された社団法人Agrarmarkt Austriaの子会社である第三者機関）がお話する予定です。

また、ヨーロッパのオーガニック事情に詳しい日本のゲストもお迎えし、オーストリアのオーガニック農業・製品の特徴や素晴らしいことについてお話いただく予定です。

商社、卸業者、小売店や飲食店様など、オーガニック製品のお取り扱いをご検討の皆様、是非この機会をお見逃しのないようにご参加をお待ちしております。



日時：2019年3月6日（水）
15：00 - 16：00

会場：セミナールームA

プレゼンター：
Bio Austria Marketing、
Agrarmarkt Austria
Marketing (AMA)、ほか

主催：オーストリア大使館商務部
定員：50名

セミナー申込方法

●Foodex会期以前にお申込の方
以下のリンクにアクセスいただき、お申込をお願い致します。
<http://j.jp/Foodex2019Seminar>

●Foodex会期中にオーストリアパビリオンご来場の方
ADVANTAGE AUSTRIA（オーストリア大使館商務部）のインフォメーションブース「2C50-18」にて、ご参加についてお知らせ下さい。満席の場合は、ご希望にお応え致しかねますので、ご了承下さい。

問い合わせ先
オーストリア大使館商務部
T 03-3403-1777
F 03-3403-3407
E tokio@advantageaustria.org

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粋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。

© Kärnten Werbung/Daniel Zupanc



© Österreich Werbung/Rainer Mirau

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イ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、シュタイヤ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。



アルプスの原風景の中に生きる牛と豚

オーストリアには約180万ヘクタールの緑地があり膨大な草地が利用できます。国のほぼ4分の1が草地、牧草地とアルム牧草地です。少ない家畜飼育密度、自然で多様な飼料の土台、責任ある飼育によって、優れた肉品質のための卓越した条件が整っています。

地理的に中央に位置し、インフラ構造も優れていることが、オーストリアがヨーロッパの肉の指導的なスペシャリストであることの本質的な理由です。EUによる規制以前でも、オーストリアでは食肉用解体家畜に対するきわめて厳しい輸送規定によって、家畜の長距離輸送が禁止されていました。責任意識と地理的利点が、品質と新鮮度に対する要求を支えています。また職人の優秀な専門資格、顧客の要望に対するフレキシブルな対応、最新技術と最高の衛生水準が、オーストリア産食肉の品質に貢献しています。

© Österreich Werbung/Filmspektakel.at



オーストリア畜産業のもうひとつの特徴として、動物愛護の徹底があげられます。畜産農家は家畜の種類ごとに、家畜のニーズに即した飼育法を順守することを義務付けられています。自然環境を活かした飼育法が、オーストリア産食肉製品のイメージ向上に大きく貢献しています。化学的抗菌性成長促進剤はオーストリアの農業ではタブーです。また豚1頭につき特定の耕地面積が利用できるようにすることが法律で定められているなど、オーストリアは模範的ともいえる家畜飼育規則により、EU 内では有機農法のパイオニアの役割を果たしています。オーストリア産食肉の品質の高さは、このような環境保護的、循環型農業経営と肥育技術、高い責任意識、そして畜産農家のひたむきな努力によって支えられているのです。

オーストリアでは約200万頭の牛、約300万頭の豚が飼育されており、年間約60万頭の牛が食肉用に解体され、年間約50万トンの豚肉を生産しています。



© AMA



AMA 品質認証マーク

オーストリアの肉の関係者が特に誇りとしているのが、AMA* 品質マークです。完全なトレーサビリティとすばらしい肉質、考えられるかぎりの安全性、そして 3 段階からなる品質検査プログラムに合格したことを保証するのがこのマークで、国際的にも広く認知されています。

*オーストリアの農産物は、豚肉を含んだほぼ全てが、国から委託された社団法人Agrarmarkt Austriaの子会社のAgrarmarkt Austria Marketing GmbH (AMA) という第三者機関によって品質管理されています。

こだわりの一杯



© Österreich Werbung/Harald Eisenberger

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。

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果たしています。

オーストリアの固有品種の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。

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。

© Österreich Werbung/Wolfgang Schardt



ヴェズロン社
2C50-19

担当 Mr. Mohsin Zahir
ウェブ www.VEZLON.jp
Eメール info@VEZLON.com

インポーター 募集中



VEZLONは、自らの可能性に挑戦するために作られた、高品質な成分を含む**炭酸エネルギードリンク**です。**感覚を刺激して活性化させ、心身を研ぎ澄ませた状態に整えることができます。**どんな場面にも対応するVEZLONは、皆様にとって最適なチョイスです。

VEZLONを飲めば、ポジティブなエネルギーが湧き上がり、無限の可能性を感じられます。



当社は日本の卸売・流通業界の企業やスーパーマーケット、さらにコンビニエンスストアとのコンタクトを求めています。当社は、特に日本市場向けとしてVEZLONを輸入し、日本のお客様に提供していただく輸入・流通会社を探しています。

マルコ社
2C50-20

担当 Mr. Firdaus Abdullaev
ウェブ www.malko.bio
Eメール info@malko.bio

インポーター 募集中



Malkoはオーストリアアルプスの中央部でチーズ作りをしている新興のチーズメーカーで、製品の厳格なセクションと技術に誇りを持っています。当社の手がける**チーズはすべて、サイレージに頼らず、アルプスの自然の草を食べて育った牛から絞った新鮮な牛乳（ヘイミルク）で作られています。**このヘイミルクは、ヨーロッパで2-3 % しか生産しておらず、通常の牛乳より**オメガ3脂肪酸が2倍**含まれています。

当社は最先端のチーズ製造技術を採用していますが、オーストリア伝統のチーズ作りの技法も大切に活かしています。

洞窟は古くからチーズ熟成の理想的な環境とされ、一部のタイプは**自然の洞窟で熟成**させています。



当社のプレミアムチーズはヨーロッパで非常に人気があり、オーストリアのチーズ品評会や世界チーズ選手権で各種の賞を受賞しています。

また、**各種オーガニック認証（AMA、SGS、Bio Austria）、EUのGI保護制度のひとつである「伝統的特産品保証」TSG**も取得しています。

チーズはラクトースフリーで、アジアでも人気を獲得できると考えています。

当社は、日本でお取り扱いいただけるインポーターを探しております



Sunsnack GmbH



サン・スナック社
2C50-21

担当 Mr. Namat Ragab
ウェブ www.sunsnack.com
Eメール office@sunsnack.com

インポーター 募集中



当社は、お客様により近づくべく、新しいアイデアで新製品や新しい味を生み出すために日々尽力しています。

「Cheesy Discs」と「Cheesy Cracker」はこれまで見たことのないタイプのスナックで、当社の人気商品です。6種類の味がありますので、さまざまな味を気軽にお楽しみいただけます。

チーズクラッカーの味は8種類あり、6種類はビーガン、6種類はプロテイン豊富なタイプです。



当社は、変化、改善を続け、新しいものを日々見つけようとしています。そうした姿勢があってこそ、クリエイティブかつ斬新な製品を菓子類の陳列棚に確実に並べられるようになって考えています。

当社は、さまざまな市場に画期的な製品を投入するために、当社の熱い気持ちを共有し、製品の可能性を理解くださるパートナーを探しています。



Norbert Marcher GmbH



マーヒャ社
2C50-01

担当 Mr. Marco Hochmueller
ウェブ www.marcher.at
Eメール office@marcher.at



家族経営企業のMarcherはオーストリア最大の食肉加工会社の一つで、年間で牛は約130,000頭、豚は約1,000,000頭分の加工を行い、製品全体の約2/3をオーストリア国外に輸出しています。

当社は、ハム・ソーセージ、調理済みの惣菜（ウィーン風カツレツやチェヴァブチチ/小さく切った肉をケバブ同様に焼いた、南東ヨーロッパの伝統的な肉料理）、再加工用の塩漬け加工品や脂肪分調整済みの半加工品、さらに上質な食肉まで、牛肉・豚肉関連の多岐にわたる製品を取り揃えています。

小売会社やレストラン向けとして、個別処理済みの製品、小分け加工済みの製品、一般消費者向けのパッケージングの小売商材なども取り扱っています。



当社は食品業界のため食肉の加工・卸売や牛肉・豚肉関連食品の卸売・小売を行っているほか、大型肉から個々の商品までエンドカスタマーに幅広くご提供しています。

【取り扱い商品】

- 牛肉、豚肉
- クォーター
- 真空パック
- 調整気相包装（MAP）

- ハム、ソーセージ
- 各種惣菜



Interdel HandelsgmbH



インターデル・ハンデルス社
2C50-02

担当
ウェブ
Eメール
Ms. May Englisch-Schneider
www.interdel.at
office@interdel.at

インポーター 募集中



当社はウィーンに拠点を置き、食肉販売をグローバルに手がけるスペシャリストです。

日本語、中国語とスラブ語を母国語とする国際的なエキスパートチームであるINTERDELは、グローバル市場に進出し、インポーターとサプライヤーを確実につなぐ存在となっています。

当社は、**アジア、バルカン地方、東ヨーロッパやロシアへの製品の輸出、そして南米、ヨーロッパやオーストリアからの輸入を専門**に行っています。

当社は2003年創業の家族経営企業で、**自社で畜殺・解体・食肉加工をすべて手がけ**、食肉産業で数十年にわたり経験を重ねています。



INTERDELは**高品質な肉製品（生肉、冷凍肉、加工肉）**を提供しており、食肉分野（豚肉、鶏肉、牛肉）で新たな事業関係を構築していきたいと考えています。



Agrarmarkt Austria Marketing GmbH



アグラマルクト・オーストリア・マーケティング社
2C50-03

担当
ウェブ
Eメール
Ms. Margret Zeiler
www.amainfo.at
export@amainfo.at

パートナー 募集中



1995年創業の当社は、Agrarmarkt Austriaという**国から委託された社団法人の子会社で、オーストリアの農産物の品質管理およびマーケティングを担い、オーストリアの農業を支援**しています。

また、一般的な広告、販促活動やPRを駆使し、食品の品質、鮮度と製造元の重要性について消費者に意識してもらうことを目標とする販売促進も担当しています。

独立機関によって管理されているAMAの品質認証マークを通じて、製品の高い品質と透明性、そして確かなトレーサビリティを保証しています。

品質認証マークは、以下のとおり大きく2種類あります。

- **AMAクオリティー認証マーク**：主に食肉製品、乳製品、果物、野菜、卵についてトレーサビリティ100%で高品質な農作物を保証。（生産の全ての過程においてオーストリア農林環境水資源省が認可）
- **AMAオーガニック認証マーク**：オーガニック原料100%でなければならないなど、EUのオーガニック認証よりも厳しい基準で品質と安全を保証。赤白赤のものはさらに原料がオーストリア産であるもののみ。



当社は以下の窓口です。

- オーストリアの食品メーカーとのコンタクト
- 国内外で開催される「オーストリアフェア」など販売プロモーションのサポート
- POS向けオーストリアの広報グッズ



オーストリア産の高品質な食品を世界に広く伝えるために、販売パートナー、さらにチーズや食肉製品分野とのコンタクトを求めています。

ホーニグマイヤー・ハンデルス社
2C50-04



担当 Ms. Marleen Egger
ウェブ www.honigmayr.at
Eメール info@honigmayr.at

インポーター 募集中

「量より質」は、1920年創業の家族経営企業である当社がモットーとする言葉です。この企業哲学は、オーストリアにおけるハチミツ製造にしっかり息づいています。ホーニグマイヤーの**最高品質のハチミツ**には愛情もたっぷり注ぎ込まれており、ハチミツを実際に召し上がりいただくとそれを感じていただけるはずです。**オーガニックセレクション、ホームセレクションなど**、ホーニグマイヤーの各種ハチミツシリーズは、ハチミツ好きの方々にも必ずご満足いただけることでしょう。

今回はハチミツ以外に**アガベシロップ**も出展します。純粋な食の喜びをぜひご堪能ください！



当社は小売向けの**クラシックな包装**のほか、**レストランやホテル向けの画期的な包装ソリューション**にも対応しています。

当社は、日本の食品サービス・小売分野の輸入業者、販売パートナーを探しています。



ミハエル・バウアー醸造所
2C50-05



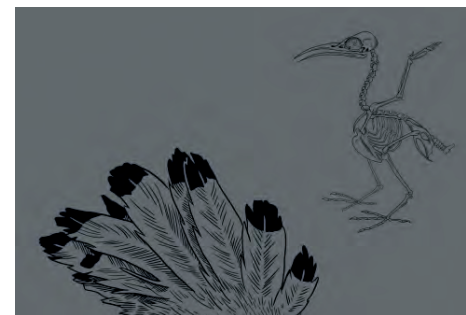
担当 Mr. Michael Bauer
URL www.weingut-michaelbauer.at
Eメール office@weingut-michaelbauer.at

インポーター 募集中

当ワイナリーが所有するブドウ畑では、**害虫を食べてくれる野鳥ヤツガシラを目にすることができません**。静けさに包まれた当ワイナリーは、**ヴァーグラム地域の自然豊かなミッター・シュトックシュタル**に拠点を置いており、**橙黄褐色で先が黒い冠羽**に頭にあるヤツガシラの図柄をラベルに採用しています。

当ワイナリーのワインは、**若々しくフレッシュ、エレガントかつフルーティな味わい**を特徴としており、**五感で楽しめます**。祝いの場はもちろん、仲間と一緒に純粋にワインを楽しみたい時など、さまざまな場面にマッチするワインです。

グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ゲルバー・ムスカテラー、辛口のフリッツアンテなど、さまざまなブドウ品種のワインを取り扱っています。



ミハエル・バウアーは、**地道で堅実なアプローチと手作業で、一日の終わりに気軽に楽しめるワイン**を作っています。またそんなワインを通じて、顧客の皆様に、より充実した日常を過ごしていただければと思っています。

グリューナー・ヴェルトリーナー・シュロスベルク、グリューナー・ヴェルトリーナー・シュタインベルク、グリューナー・ヴェルトリーナー・クラシック、リースリング、ゲルバー・ムスカテラー、ヴァイスブルグンダー、ソーヴィニヨン・ブラン、ツヴァイゲルトなどの各種ワインを販売していただく輸入業者を探しています。

Taufratzhofer Weinbau



タウフラッツホーファー醸造所
2C50-06

担当
ウェブ
Eメール
Mr. Gunther Taufratzhofer
www.taufratzhofer.at
office@taufratzhofer.at

インポーター 募集中



当社は**1790年創業の家族経営企業**で、グンポルツキルヒェン（ウィーン南部）で**伝統と近代的な技術、最新の知識を融合した**ワイン造りに力を注いでいます。

タウフラッツホーファーではクヴァリテツワインのほか、**自社で経営する畑で採れたブドウのみ**を使ったゼクト、ワインブランデー、ベルモットやリキュールを生産しています。15ヘクタールの畑では、**環境を考慮して**ブドウが栽培されています。ブドウの成熟度、モスト重量と酸性度をもとに品質を管理など、品質を最も重視しています。

毎年、その年の製品を温かみのある雰囲気の中で、**自家製のさまざまな料理とともに提供するホイルイも**経営しています。



オーストリア特産のワイン（白、赤、ロゼ）、ゼクトとグレープシードオイルを取り扱って下さる輸入業者を探しています。



Esterházy Wein



エスターハージー醸造所
2C50-07

担当
ウェブ
Eメール
Ms. Kathrin Wambacher
www.esterhazywein.at
wein@esterhazy.at

インポーター 株式会社 エイ・ダヴリュー・エイ

担当
ウェブ
Eメール
ノベルト・テッシュ（日本語可）
www.awa-inc.com
awa@awa-inc.com



パノニア地域の文化と美食を牽引するエスターハージー家は**250年以上にわたりブドウ栽培に携わっています。**

エスターハージーのトップクラスのワインには、ノイジードラー湖周辺の丘陵地帯である**ライタベルク地域独自の豊かな特長が反映**されています。**最高の立地のテロワール、国際的なノウハウと近代的な生産技術**によりこの素晴らしい特長が余すところなく引き出されており、その芳醇な味わいをグラスで感じ取ることができます。

当ワイナリーはスパークリング、クラシック、エストラス、ライタベルクDAC、味わい豊かなシングル・クリュ・ワイン、テソロ家の主力ワインなど各種ワインを取り扱っており、国内外で**数々の賞を受賞**しています。



人と同じように、ワインにもそれぞれの個性があります。私たちは長い伝統を持つ当ワイナリーの本質となるものは何かという問いに真正面から取り組み続け、その決定的な答えをパノニア地域独自の豊かな特性の中に見つけました。

Esterházyは日本の顧客層をさらに開拓するために、当ワイナリーのワインを扱ってくださる専門小売店や高級レストランを探しています。

Weingut Schloss Gobelsburg



シュロス・ゴベルスブルグ醸造所
2C50-08



担当
ウェブ
Eメール
Mr. Michael Moosbrugger
www.gobelsburg.at
schloss@gobelsburg.at

インポーター
担当
ウェブ
Eメール
株式会社 エイ・ダヴリュー・エイ
ノベルト・テッシュ（日本語可）
www.awa-inc.com
awa@awa-inc.com

当ワイナリーは**カンパタル地域で最も古く、ワイン栽培の歴史は12世紀まで遡ります**。1996年からはEva & Michael Moosbruggerが当ワイナリーを運営しています。

グリューナー・ヴェルトリーナーとリースリングという2つのブドウ品種を中核に据えた伝統ワインを提供しています。

特に**単一畑（Ried/リート）のワインの場合、さまざまな土壌特性が非常に重視されています**。ワイナリーを運営する当主のお勧めは、**古き良き時代のワイン造りを再現して生み出したワイン「TRADITION」**です。このワインからは、19世紀のブドウ栽培の伝統を感じていただくことができます。



日本への輸出をさらに拡大するために、**国内外で数々の賞を受賞した当ワイナリーのワインを扱ってくださる新規のビジネスパートナー（高級レストラン、専門小売業者など）**を探しています。



Weingut Bründlmayer



ブリュンデルマイヤー醸造所
2C50-09



担当
ウェブ
Eメール
Mr. Wilhelm Bründlmayer
www.bruendlmayer.at
weingut@bruendlmayer.at

インポーター
担当
ウェブ
Eメール
株式会社 エイ・ダヴリュー・エイ
ノベルト・テッシュ（日本語可）
www.awa-inc.com
awa@awa-inc.com

ブリュンデルマイヤーの名は、最高の品質を表す代名詞となっています。「**軽快なグリューナー・ヴェルトリーナーから、赤ワイン、ゼクトに至るまで、ほぼすべてのワインが各カテゴリーでヴィンテージのトップ ワインになるポテンシャルを備えている**」（ペーター・モーザー、「ファルスタッフワインガイド 2018/2019」）。

最高の立地にブドウ畑をもつ当醸造所は、オーストリア特産のグリューナー・ヴェルトリーナーとリースリングを主に栽培しています。

シャルドネとピノ・ノワールからは、『Bründlmayer Brut（ブリュンデルマイヤー ブリュット）』の名を冠したスパークリングワインを製造しています。さらに、グラウアー・ブルグンダー、ムスカデラー、ザンクト・ラウレント、ツヴァイゲルト、カベルネのブドウ品種のワインも取り揃えています。

米国の有名専門誌である「Wine & Spirits」誌は2009年、**過去25年のオーストリア・ベスト・ワイナリー**にブリュンデルマイヤー醸造所を選んでいました。



ワイン、ゼクト（スパークリング ワイン）

日本への輸出をさらに拡大するために、**国内外で数々の賞を受賞した当社のワインをお取扱くださる新規のビジネス パートナー（高級レストラン、専門小売業者など）**を募集しています。



Weingut Jurtschitsch



ユルチッチ醸造所
2C50-10



担当 Ms. Bettina Koller
URL www.jurtschitsch.com
Eメール weingut@jurtschitsch.com

インポーター 株式会社 エイ・ダヴリュー・エイ
担当 ノベルト・テッシュ（日本語可）
URL www.awa-inc.com
Eメール awa@awa-inc.com

ユルチッチは1541年から続く伝統あるワイナリーで、以前から、オーストリアの成熟したワイン文化を実質的に体現するような存在になっています。しばらく前からアルヴィン＆ステファニー・ユルチッチが当ワイナリーの発展を担い、トップワインの要件を満たすために**独自の方法で新たな解釈**を試みています。

ワイナリーを担う2人は、**エレガントで洗練したスタイル**を備え、可能な限り**テロワール独自の複雑味のある確かなワインを醸造**するために、ランゲンロイスならではの表現を注ぎ込もうとしています。**昔ながらの伝統をもとに新たに取入れたのは、有機栽培を重視したあり方、健全な土壌、地下のワイン貯蔵庫に加わる干渉を最低限に抑える**といった基本的な事柄ですが、ワインの世界の夢幻の豊かさを追い求め、さまざまな試みを行っています。



当ワイナリーは**オーストリアの有機認証**をもつテロワールワインをトップレストランやワイン専門店で提供してくださるパートナーを探しています。

ご関心のある方は当社のインポーターまでお問い合わせください。



Eggenberger International GmbH



エッゲンベルグ社
2C50-11



担当 Mr. Karl Stoehr
ウェブ www.schloss-eggenberg.at
Eメール international@eggenberger.at

インポーター 株式会社 エイ・ダヴリュー・エイ
担当 ノベルト・テッシュ（日本語可）
ウェブ www.awa-inc.com
アドレス awa@awa-inc.com

エッゲンベルグ社では、以下オーストリアのクラフトビールのトップメーカーのビールを45ヶ国以上で販売しています。

- シュロス・エッゲンベルグ醸造所
- エンゲルスツェル修道院醸造所
- ホーフシュテッテン醸造所
- グスヴェルク・オーガニックビール醸造所
- リート・ヴァイツェンビール醸造所

当社のラインナップは、**ラドラー、プレミアム・ピルスビール、グラニットボック、トラピストビール、ドッペルボック（パール/ダーク）**、さらに「**世界で最も強いビール**」として知られる**サミクラウス・ビール**まで多岐にわたります。



エッゲンベルグのトップクラスの品質を誇る各種ビールはヨーロッパ、アメリカ、アジアやオーストラリアで広くご愛飲いただいており、**国際見本市などでも数々の賞やゴールドメダルを受賞**しています。

当社は、新規にお取り扱いいただける小売店・飲食店などを募集しています。



Wine & Commerce HandelsgmbH



ワイン&コマーセ社
2C50-12



担当 Mr. Christian Frisch
ウェブ www.winecommerce.at
Eメール info@winecommerce.at

インポーター 株式会社 エイ・ダヴリュー・エイ
担当 ノベルト・テッシュ（日本語可）
ウェブ www.awa-inc.com
Eメール awa@awa-inc.com

当社はオーストリアワインの国際市場への販売（主にアジア）を手がけています。当社が目指すのは、オーストリアの特産であるワインを世界のさまざまな文化圏に紹介することです。

日本ではオーストリア産のナチュラルブドウジュース（ノンアルコール）とフルーツワイン（イチゴ、赤スグリ）の販売を専門に行っています。



ホテル、レストラン、カフェ、デパートや健康分野の企業様など、新規のお客様を探しています。



Styx Schokoladenmanufaktur



スティックス・ショコラーデン・マヌファクトゥアー社
2C50-13



担当 Ms. Daniela Wallner-Bacher
ウェブ www.tasteandbeauty.at
Eメール info@tasteandbeauty.at

インポーター 株式会社 ミック
担当 渡辺 芳子
ウェブ www.micimport.com
アドメールアドレス info@micimport.com

STYX Schokoladenmanufakturは、**ハンドメイドの高品質な有機チョコレート**を提供しています。このチョコレートには**適正な価格で入手した地元の良質な材料のみ**が用いられています。



「**チョコレートは、感覚をとろかせ、口唇に笑みをのせる魔法をかける芸術だ**」というモットーを掲げるチョコレートメーカーのSTYX Schokoladenmanufakturは、**フェアトレードの有機原料**を用い、丁寧な手作業で高品質なチョコレート作りに情熱を注いでいます。



ニーダーエスターライヒ州にあるピーラッハタールの中心部に拠点を置き、**数え切れない自然のエッセンスを詰め込んだ各種製品**をオーバー＝グラーフェンドルフで製造しています。当社は**地域に根差した存在であることを強く意識し**、このチョコレートを、特別な味わいを体験することができる地域名産の逸品へと高めています。

STYXは、「Made in Austria」の上質なチョコレートを扱ってくださる流通・販売会社を探しています。当社はこのスタンダード商品のほかにも、お客様のご要望に応じてプライベートブランドや独自の風味をプラスした商品をご提供することができます。

Biomega e.U.



ビオメガ社
2C50-14

担当 Mr. Martin Spaeth
ウェブ www.biomega.eu
Eメール info@biomega.eu

パートナー 募集中



当社は高品質な独自の天然素材を扱うサプライヤーで、できるだけ**人工添加物を含まない天然の果物や植物**を専門に手がけています。当社の事業の中核となっているのは、バオバブの果実の販売です。

当社はまた、**長期的な提携と公正な価格での仕入れ**を重視した事業を展開しています。当社は、人と自然を尊重し、誠意を持って行動することが重要であると考え、新しい素材や製品のパイオニアとして、そのノウハウを通じてアフリカで農業生産に携わる方々がヨーロッパの市場にアクセスできるよう尽力しています。



バオバブ – 未来の果実 アフリカ産の素材とヨーロッパのノウハウが融合

自然乾燥させた果肉に含まれる**食物繊維は最大で50%に達し**、その半分は水溶性です。そのため、**優れた整腸作用があり、消炎効果、抗酸化作用やプレバイオティクス効果**なども期待できます。果実には**カルシウムとビタミンCが豊富**に含まれており、そのままはもちろん、調理してもおいしくお召し上がりいただけます。特に適しているのは、飲料、ジャム、乳製品、チョコレート、クッキーやシリアルバーなどです。

Bio Austria Marketing GmbH



ビオ・オーストリア・マーケティング社
2C50-15

担当 Ms. Agnes Ueberegger
ウェブ www.bio-austria.at
Eメール agnes.uebergger@bioaustria-marketing.at

パートナー 募集中



当社はオーストリアのオーガニック農家の組合である BIO AUSTRIAの100%子会社で、2011年に立ち上げられ、製品および品質管理分野における対応全般と一般的なマーケティング活動を担当しています。当社は商業パートナー向けのBIO AUSTRIA認証マークを作り、オーストリア国内外のオーガニック市場のパートナーをサポートしています。

BIO AUSTRIAは、オーストリアでは最大、ヨーロッパでも最大のオーガニック団体の一つで、EUのオーガニック認証であるリーフマークよりも厳しい基準で安全・品質を確保しています。

390社以上のオーガニック市場の事業パートナーと、BIO AUSTRIAに加盟する12,500以上の農家の利益を代表しています。



BIO AUSTRIAはオーストリア生まれの**最高品質のオーガニック製品**をグローバル市場に送り出しています。原材料はいずれも最高品質のもののみを使用しています。

オーストリアのオーガニック製品を日本市場で展開してくださるビジネスパートナーや輸入業者の皆様を求めています。



ルービン・ガーデン社
2C50-16

担当 Mr. Rexhe Qufaj
ウェブ www.rubingarden.com
Eメール office@rubingarden.com

インポーター 募集中



当社は、オーガニックザクロジュース（ストレート/濃縮還元）やオーガニックザクロシードオイルなど、良質なオーガニックザクロを使用した製品の製造・販売・マーケティングを手がけるスペシャリストです。

当社の製品は、オーストリア全域に展開するREWEグループの大手スーパー（Merkur、Billa）で購入することができ、同セグメント（ザクロジュース）のマーケットリーダーです。

当社は日本の市場に精通した経験豊富な販売パートナーまたは協力パートナーを求めています。

<出展製品>

- ・オーガニックザクロジュース（ストレート/濃縮還元）
- ・オーガニックザクロシードオイル



ナンネル社
2C50-17

担当 Mr. Markus Pfarrhofer
ウェブ www.nannerl.at
Eメール info@nannerl.at



ザルトブルク生まれの各種リキュール バイオリンボトル入りの上質リキュール シンデレラシューボトル入りの上質リキュール

当社は、オーストリアのザルトブルクに生産拠点を置き、バイオリンやシンデレラの靴の形をしたガラスボトルに入ったフルーティな各種リキュールを販売しています。このリキュールは音楽の都ザルトブルクを世界に伝えるアンバサダーとなっていますが、このほかにもさまざまな料理にマッチする広範な食品や飲料を提供しています。

当社はこのユニークなボトルのリキュールをお取り扱いいただける新規顧客を探しています。

本製品のインポーター
アグリ 株式会社
担当： 風呂井麻由花
ウェブ： www.ywc.co.jp
Eメール： info@ywc.co.jp



その他、各種スープ、ソース、パイオン、オイル、ビネガー、サイドディッシュ、スパイス、デザートなど、最高品質の商品も取り扱っております。当社の取り扱う食品については、インポーターを募集しています。今回は以下の食品を出展致します。

<出展製品>

Kaiserschmarrn（カイザー・シュマーレン）



カイザー・シュマーレンとは、オーストリア風パンケーキで、オーストリアでは伝統的に大人気のデザートです。

マッシュ用ポテトフレーク（ラクトースフリー）



ジャガイモ含有量が高く、ラクトースフリーのミルクパウダーが6%、軽くナツメグが入っています。化学調味料無添加。調理に牛乳は必要なく、冷水でとくすだけ。ビーガンの方の栄養補給としてもピッタリです。

オーガニック・ベジタブル・パイオン



オーガニックの野菜を原料に作ったこのパイオンは、酵母エキスを不使用していません。

LIFELINEシリーズ

高齢者の元気で健康な生活をサポートする栄養食品です。スープ、シェイクなど幅広い商品のご用意があります。



FOODEX JAPAN 2019

オーストリアパビリオン 出展企業・製品案内

連絡先

オーストリア大使館商務部 (Advantage Austria Tokyo)

〒106-0046 東京都港区元麻布3-13-3

T +81-3-3403-1777

E tokio@advantageaustria.org

W www.advantageaustria.org/jp