



# REF

FOODEX JAPAN 2022

# RESH

第47回 国際食品・飲料展

# INGLY

2022年3月8日(火)～11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1、ブース番号1C30



オーストリアパビリオン案内図、セミナー情報

オーストリアの食品・ワイン、食文化について

| 出展社名                                  |                             | ブース     | 頁  |
|---------------------------------------|-----------------------------|---------|----|
| Schalk Mühle GmbH & CO KG             | シャルクミュレ社                    | 1C30-01 | 3  |
| Greisinger GmbH                       | グライシンガー社                    | 1C30-02 | 4  |
| Advantage Austria Tokyo               | オーストリア大使館商務部                | 1C30-03 |    |
| Weingut Wien Cobenzl                  | ウイーン市営コベンツル醸造所              | 1C30-04 | 5  |
| Weingut Thomas und Maria Buchmayer    | トーマス&マリア ブッフマイヤー醸造所         | 1C30-05 | 6  |
| 11er Nahrungsmittel GmbH              | エルファー・ナールングスミッテル社           | 1C30-06 | 7  |
| Julius Meinel Austria GmbH            | ユリウス・マイナル・オーストリア社           | 1C30-07 | 8  |
| Happygum GmbH                         | ハッピーガム社                     | 1C30-08 | 9  |
| Marketing & Trading Consultancy Mirtl | マーケティング&トレーディングコンサルタントミルトル社 | 1C30-09 | 10 |

※ 全ての出展社とオンライン商談が可能です。下記リンクよりお申込下さい。

[http://j.mp/Foodex2022AT\\_meeting](http://j.mp/Foodex2022AT_meeting)

## 会場開催セミナー

### 「EU No.1 のオーガニック先進国オーストリア — ライフスタイルの変化とトレンド最新情報」

日時：2022年3月9日（水）11：00 - 11：40

会場：海外出展者セミナー会場

プレゼンター：オーストリア大使館商務部 上席商務官 松本典子

ヨーロッパではグルメ食品市場として知られるオーストリアは、サスティナビリティへの意識が高く、量ではなく質を大切に環境に優しい農業政策を行っています。現在、22%の農家、26%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。

こういった背景をふまえ、本セミナーではオーストリアの消費者の食に対するライフスタイルの変化や、その中で販売が伸びているアイテムなどについて、ヨーロッパのトレンドを交えてお伝えします。

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お考えの皆様、是非ご参加をお待ちしております。

## 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.mp/Foodex2022AT\\_seminar](http://j.mp/Foodex2022AT_seminar)

※お申込多数の場合は、抽選とさせていただきます。



- 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「1C30-03」にて、ご参加について御相談下さい。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。

## オーストリアパビリオン案内図 (1C30)



# オーストリアとその食品・ワイン産業



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・・・ヨーロッパの中心に位置する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。

現在の人口は約 890 万人ですが、ハプスブルク帝国という巨大な国の歴史的背景をもつオーストリアは、文化的・社会的にも成熟し、早くから環境への意識が高い国のひとつです。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。

全耕地に占める有機栽培の割合は

オーストリア：26.1%、イタリア：15.2%、ドイツ：9.7%、オーストラリア：9.9%、アメリカ：0.6%、日本：0.2%

出典：「The World of Organic Agriculture 2021」、FiBL & IFOAM

## オーストリアワインについて

小さいことは美しい—これほどオーストリアワインを、国際的観点から適切に表す言葉はありません。

オーストリアのブドウ畑の総面積は約 46,164 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。2020 年の生産量は約 240 万 hl で、白ワインがブドウ畑の総面積の約 70% と大きな割合を占めています。生産者数は約 14000 軒、1 軒あたりの面積の平均は約 3.2ha で、大半が小さな家族経営のワイナリーです。こういったワイナリーで作られたワインの大半はオーストリア国内で消費されますが、それ以外はドイツをはじめとする EU 諸国、アメリカが主な輸出先です。

オーストリアワインの特徴のひとつは、伝統的なワイン造りで、フランスより古く、数千年にわたって、今日のオーストリアのワイン産地と同じ場所でブドウが育てられ続けたことです。ブルゴーニュと同じ緯度にもかかわらず、より激しい気温差がキリッとした味わいのアロマティックな、同時に洗練された個性を持つワインを生みます。グリューナー・ヴェルトリーナーやツヴァイゲルトなどの固有品種の多様さと、土壌の影響を受けるそのスタイルの豊富さも魅力のひとつです。

## オーストリアの食品産業・メーカー情報

ワイン: オーストリアワインマ-ケティング協会: <https://austrianwine.jp>  
チーズ(種類・メーカー等): <http://j.mp/ATcheese> (独語)  
肉(産業・料理など): [http://j.mp/ATmeat\\_info](http://j.mp/ATmeat_info) (独語)  
肉(メーカー): <http://j.mp/ATmeat> (独語)  
地理的表示(GI)保護製品一覧: <http://j.mp/ATGIproduct> (独語)  
ウィーン・プロダクツの食品メーカー: <http://j.mp/ATWproduct>

## オーストリアパビリオン、セミナー、オーストリア企業との お取引についてのお問い合わせ

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

A 〒 106-0045 東京都港区元麻布 3 -13-3

T 03-3403-1777

E [tokyo@advantageaustria.org](mailto:tokyo@advantageaustria.org)

W [www.advantageaustria.org/jp](http://www.advantageaustria.org/jp)



# Schalk Mühle GmbH & CO KG



シャルクミューレ社  
1C30-01



担当 Mr. Franz Schalk  
ウェブ [www.schalk-muehle.at](http://www.schalk-muehle.at)  
Eメール [office@schalk-muehle.at](mailto:office@schalk-muehle.at)

インポーター アルファフードスタッフ株式会社  
担当 秋山泰輔  
ウェブ <http://www.alpha-food.co.jp/>  
Eメール [ta@alpha-food.co.jp](mailto:ta@alpha-food.co.jp)

当社は、**バランスの取れた健康的な食生活をサポート**するために、地域の食材を使った持続可能な製品を提供しています。

家族経営企業である Schalk Mühle は数世代にわたり、**地域の持続可能な生産と伝統的な製造工程**を維持することに力を入れています。地元の有機農業経営者たちとのつながりを大切にする姿勢が、Schalk Mühle の高品質な食品に活かされています。

当社は **IFS Food、Bio Demeter、Bio Suisse、Naturland Fair、Vegan** などの認証を取得し、持続可能性と有機栽培を真の意味で体現しています。

## オーストリア生まれの高品質な食品 メーカーが直接提供

Schalk Mühle は完全な透明性を重視し、地元で製品を直接製造しています。当社の食品分野の製品・サービスのラインアップは下記のとおり多岐にわたります。

- 70 種類以上の製品
- 独自ブランド「Schalk Mühle」
- PB・ホワイトラベルに対応
- 原料
- 受託サービス（充填、包装、圧搾、挽碎、製粉など）

## 出展アイテム（予定）

オーガニックバンプキンシード  
オーガニックバンプキンシードオイル  
オーガニックバンプキンプロテインパウダー  
その他各種オーガニックプロテインパウダー



オンライン商談予約  
[http://j.mp/Foodex2022AT\\_meeting](http://j.mp/Foodex2022AT_meeting)

グライシングァー社  
1C30-02



担当 Mr. Sabrina Walch  
ウェブ [www.greisinger.com](http://www.greisinger.com)  
Eメール [sabrina.walch@greisinger.com](mailto:sabrina.walch@greisinger.com)

インポーター 募集中

当社は最先端の技術を取り入れ、**オーストリアを代表する食肉加工品メーカー**の1つに数えられています。

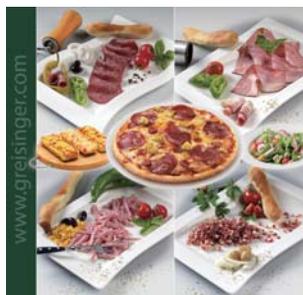
オーバーエスタライヒ州北東のミュールフィアテルに拠点を置き、35年の歴史をもつ家族経営企業の当社は、柔軟に対応できる確かなパートナーとして地歩を固めてきました。**食肉加工マイスターとしての技術はすでに世界中の40以上の国々で高く評価されています。**会社自体、そしてサプライヤーにも非常に厳しい条件を課すことで、市場での確固とした地位を確立しています。



定期的な製品の安全性検査、年次監査、動物検疫所による輸出許可とサプライヤーの厳選を通じて、Greisingerはその品質哲学を体現しています。

## 取扱商品

- ・生ハム
- ・サラミ
- ・レバーパテ
- ・ソーセージ
- ・ハム
- ・チョリソー
- ・ベーコン
- ・おつまみソーセージスティック など



## 伝統重視の姿勢、最先端の技術を取り入れた製造工場、妥協を許さないサービス

当社は最高の品質、豊富な経験、確実な納品、納期の遵守と信頼性をモットーとしています。長期にわたる提携に関心を持ってくださる流通会社やスーパーなどからのお問い合わせをお待ちしております。



オンライン商談予約  
[http://j.mp/Foodex2022AT\\_meeting](http://j.mp/Foodex2022AT_meeting)

# Weingut Wien Cobenzl



ウィーン市営コベンツル醸造所  
1C30-04

*Cobenzl*

担当 Ms. Julia Kutter  
ウェブ [www.weingutcobenzl.at](http://www.weingutcobenzl.at)  
Eメール [julia.kutter@wien.gv.at](mailto:julia.kutter@wien.gv.at)

インポーター 京都 綾部 横田商店  
担当 横田雅子  
Eメール [yokotaman@sweet.ocn.ne.jp](mailto:yokotaman@sweet.ocn.ne.jp)

ウィーンは行政区分として、首都に商業的なワイン産地が存在する世界唯一の都市であり、ウィーン市は 100 年以上にわたり所有、独自のワイナリーを運営しています。

60 ヘクタールの広大なブドウ畑を所有するワイナリー「Wien Cobenzl (コベンツル)」は、ウィーン最大のワイナリーのひとつで、国内のワイン業界のサステナブル認証「Sustainable Austria」も取得しています。

トーマス・ポッドセッドニック指揮の下、安定した優れたワインを生産し、ワイン愛好家、専門家から高く評価され親しまれています。

ワイナリー「Wien Cobenzl (コベンツル)」は、オーストリア国内、世界中のインポーターや販売パートナーに、品質の高い最高のウィーンワインを広く供給しています。

ウィーンの伝統的なワイン、多種のブドウ品種を混種混醸した Wiener Gemischter Satz DAC (ヴィーナー・ゲミシター・サッツ DAC)、力強く味わい深いブルゴーニュ品種、プレミアム赤ワイン等、私たちの自信作を豊富に取り揃えています。



オンライン商談予約  
[http://j.mp/Foodex2022AT\\_meeting](http://j.mp/Foodex2022AT_meeting)

# Weingut Thomas und Maria Buchmayer



トーマス&マリア ブッフマイヤー醸造所  
1C30-05



担当  
ウェブ  
Eメール  
Mr. Thomas Buchmayer  
www.weingut-buchmayer.at  
office@weingut-buchmayer.at

インポーター  
担当  
ウェブ  
Eメール  
株式会社 岸本  
大石あゆみ  
https://www.wine-kishimoto.com/  
info@wine-kishimoto.com

インポーター  
募集  
<その他のワイン>

当社は 1769 年創業の家族経営ワイナリーで、数世代にわたり経験を積み重ねながら、自然科学に関する最先端の知識を融合させたワインづくりを心がけています。

ブドウ畑の活力のある土壌と生物多様性が、当ワイナリーの扱う豊富な種類のワインの基礎となっています。

有機栽培とビオディナミ農法を組み合わせ、個性豊かで良質なブドウへと成長させています。

収穫したブドウはワイナリーで丁寧に加工され、クラシックでエレガントな単一畑ワインというだけでなく、経営者である Thomas Buchmayer 独自の技を映し出した画期的なナチュラルワインに仕上がっています。

当社は、専門取扱店や販売会社、小売業に携わる事業パートナーを探しています。

## 出展アイテム（予定）

<ナチュラルワイン：自然酵母発酵、無濾過>

グリューナー・ヴェルトリーナー ナチュラル 2020

グリューナー・ヴェルトリーナー カルヴァリエンベルク 2019

ゲルバー・トラミーナー ナチュラル 2019

ロゼ ナチュラル 2020

ピノ・ノワール ナチュラル 2019

ペットナット ロゼ 2020

ソーヴィニヨン・ブラン アンセストラル 2021

<ラーゲンワイン：クラシックな味わい、オーガニック>

グリューナー・ヴェルトリーナー ヴァインフィアテル DAC 2021

ブラウアー・ツヴァイゲルト リート・ホッフシュタイナー 2018



オンライン商談予約  
[http://j.mp/Foodex2022AT\\_meeting](http://j.mp/Foodex2022AT_meeting)

# 11er Nahrungsmittel GmbH



エルファー・ナールングスミッテル社  
1C30-06

担当 Mr. Oliver Grabher  
ウェブ www.11er.at  
Eメール info@11er.at



インポーター 募集中

当社は、ポテト商品のみを扱っているオーストリア西部の家族経営企業です。

## 11er - オーストリアの「ポテトスペシャリスト」

- 1941年にオーストリア西部で創業した近代的な家族経営企業
- オーストリアをリードする冷凍ポテトのトップメーカー
- 原料にはオーストリア産およびドイツ・バイエルン地方産の黄色い果肉色のジャガイモのみを使用
- 最高品質、地元の食材、豊かな風味
- 100% クライメートニュートラル（気候中立） - 11er 気候保全イニシアチブを通じて実現
- 製品カテゴリー：
  - Crispy 11er Potato Rosti（ハッシュドポテト）【手作り風】
  - Fine 11er Rosti Pockets（中にチーズなどが入ったタイプ）
  - 11er Gourmet Croquettes（各種フォルムのポテトクロケット）
  - Delicious 11er French Fries（各種フライドポテト）

上質な味わい、最高の品質、100% クライメートニュートラル（気候中立）、これが当社が掲げるモットーです。

当社は、アジアをはじめ、グローバルに展開するインポーターや販売パートナーからのお問い合わせをお待ちしております。また、ご購入いただける数量によっては製品の共同開発も承ります。



オンライン商談予約  
[http://j.mp/Foodex2022AT\\_meeting](http://j.mp/Foodex2022AT_meeting)

ユリウス・マインル・オーストリア社  
1C30-07

担当 Ms. Mariya Rott  
ウェブ [www.juliusmeinl.com](http://www.juliusmeinl.com)  
Eメール [rott@meinl.at](mailto:rott@meinl.at)



インポーター 募集中

1862年創業の Julius Meinl は世界で最も長い歴史を持つ焙煎メーカーの1つで、ウィーンを象徴するカフェブランドです。

品質を重視する姿勢は、家族経営企業である当社が160年間、5世代にわたって受け継いでおり、最高級のものだけを扱うウィーンの名門カフェに愛されるコーヒーサプライヤーとしての地位を確立しています。

Julius Meinl のブレンドは、芳醇な香りと際立つ味わいを生み出します。昔のウィーンの芸術家、作家や思想家たちがこのコーヒーを飲みながら過ごした瞬間を、今日もそのままご堪能いただけます。

人生は結局のところ、こうした瞬間をつなぎ合わせたモザイク画のようなものなのかもしれません。

Julius Meinl のプレミアムコーヒーや紅茶は現在、世界70カ国、50,000以上のホテル、カフェ、レストランで販売されています。数多くの専門販売店でも取り扱われており、ウィーンのカフェ文化は今、誰でも身近に感じていただけるようになっています。

## コーヒー、紅茶、ココア、ジャム

160年にわたって積み重ねた経験と豊富なノウハウをもつ Julius Meinl はグローバル企業として、伝統、品質、専門知識とトレーサビリティを重視しています。これこそが、「Julius Meinl」ブランドが世界中で愛されるために欠かせない要素だと考えています。

当社は今後、さらに販路を拡大していくために、日本のお客様、そして消費者の方々にウィーン独自の「カフェ文化」を伝えたいとお考えで、ホテル、レストラン、カフェや小売分野へ販路をお持ちの業者様からのお問い合わせをお待ちしております。



オンライン商談予約  
[http://j.mp/Foodex2022AT\\_meeting](http://j.mp/Foodex2022AT_meeting)

ハッピーガム社  
1C30-08



担当 Mr. Johannes Farkas  
ウェブ [www.happygum.net](http://www.happygum.net)  
Eメール [happygum.info@gmail.com](mailto:happygum.info@gmail.com)

インポーター 募集中

当社は機能性チューインガムの開発、および特許の取得を専門に手がけるオーストリア企業です。

ご紹介する「Happygum (TM)」は、リラックス効果を高めるラベンダーオイルを配合した、新開発の機能性チューインガムで、現在特許を出願中です。ラベンダーは、ポジティブな効果をもたらすだけでなく、独自の風味と心地よい香りをもたらす主成分が入っています。



当社は、当社の製品を販売して下さる輸入業者、流通会社やビジネスチェーン（小売業）からのお問い合わせをお待ちしております。尚、独占販売権はご相談となります。



オンライン商談予約  
[http://j.mp/Foodex2022AT\\_meeting](http://j.mp/Foodex2022AT_meeting)

マーケティング&トレーディングコンサルタント  
ミルトル社  
1C30-09

担当 Mr. Heinz Mirtl  
ウェブ [www.mirtl.net](http://www.mirtl.net)  
Eメール [consultancy@mirtl.net](mailto:consultancy@mirtl.net)



インポーター 株式会社J-オイルミルズ  
担当 立木理恵子  
ウェブ <https://www.j-oil.com/>  
Eメール [rieko.tachiki@j-oil.com](mailto:rieko.tachiki@j-oil.com)

M&TC は、オーストリアでパン用天然材料を扱う大手パンメーカー backaldrin® の販売パートナーです。

当社は下記の商品を提供しています。

## 「オーガニック」、「クリーンラベル」のミックス粉

### - Vegipan (ベジパン)

まるごと穀物配合。

食物繊維、たんぱく質が豊富なパン用ミックス粉



### - Viennese Cake Mix (ヴィエネーゼケーキミックス)

自然なおいしさが特長のケーキミックス



backaldrin® が製造したパン用原材料を上記の日本の販売代理店でご購入いただけます。

## 今後輸入検討製品

パン産業向けのオーガニック製品

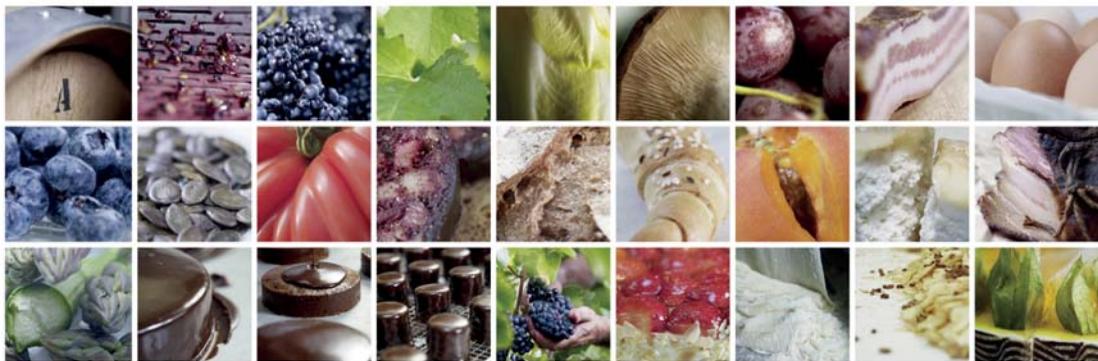
- パン用ミックス粉
- パン用サワードゥ など

当社製品にご興味のある方を探しています。

- 製粉所
- パン製造会社
- パン産業関連会社、ベーカリー
- スーパー



オンライン商談予約  
[http://j.mp/Foodex2022AT\\_meeting](http://j.mp/Foodex2022AT_meeting)



## FOODEX JAPAN 2022

オーストリアパビリオン  
出展企業・製品案内

### 連絡先

Advantage Austria Tokyo (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 +81-3-3403-1777

E [tokio@advantageaustria.org](mailto:tokio@advantageaustria.org)

W [www.advantageaustria.org/jp](http://www.advantageaustria.org/jp)