



REF

FOODEX JAPAN 2023

RESH

第48回 国際食品・飲料展

INGLY

2023年3月7日(火)～10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

東京ビッグサイト

東3ホール、ブース番号3C200



オーストリアパビリオン案内図		3
会場開催セミナー 1	急拡大する注目産地ケルンテンと代表産地ドナウ川流域のオーストリアワイン	4
会場開催セミナー 2	オーガニック大国オーストリアが誇る高品質な植物性健康食材	5

出展社名		ブース	頁
11er Nahrungsmittel	エルファー・ナールングスミッテル社	3C201	6
Binter Robert Weinhandel	ローベルト・ビンター ヴァインハルデル社	3C202	7
Weingut Fichtenbauer-Mold	ヴァイングート フィヒテンパウアー・モールド	3C203	8
Weinhandel Martin Cerny	ヴァインハンドル マーティン・チェルニー社	3C204	9
Weingut Wien Cobenzl	ウィーン市営ヴァイングート コベンツル	3C205	10
Weingut Schloss Gobelsburg	ヴァイングート シュロス・ゴベルスブルク	3C206	11
Weingut Bründlmayer Langenlois	ヴァイングート ブリュンデルマイヤー	3C207	12
Weingut Jurtschitsch	ヴァイングート ユルチッチ	3C208	13
WINE and COMMERCE	ワイン&コマース社	3C209	14
Gunz Warenhandels	グンツ・ヴァーレンハンデルス社	3C210	15
Greisinger	グライシンガー社	3C211	16
PREMIUM ORGANIC	プレミアムオーガニック社	3C212	17
Austrian Pavilion Information (Advantage Austria Tokyo)	オーストリアパビリオン インフォメーション (オーストリア大使館商務部)	3C213	—
Nannerl	ナンネル社	3C214	18
Curtice Brothers	カーティス・ブラザーズ社	3C215	19
Norbert Marcher	マーヒャ社	3C216	20

セミナー 「オーガニック大国オーストリアが誇る高品質な植物性健康食材」 講演企業

Premium Organic	プレミアムオーガニック社	3C212	17
Belorganic	ベルオーガニック社	※	21
Schalk Mühle	シャルクミュレ社	※	22
Zotter Schokolade	ゾッター・ショコラーデ社	※	23

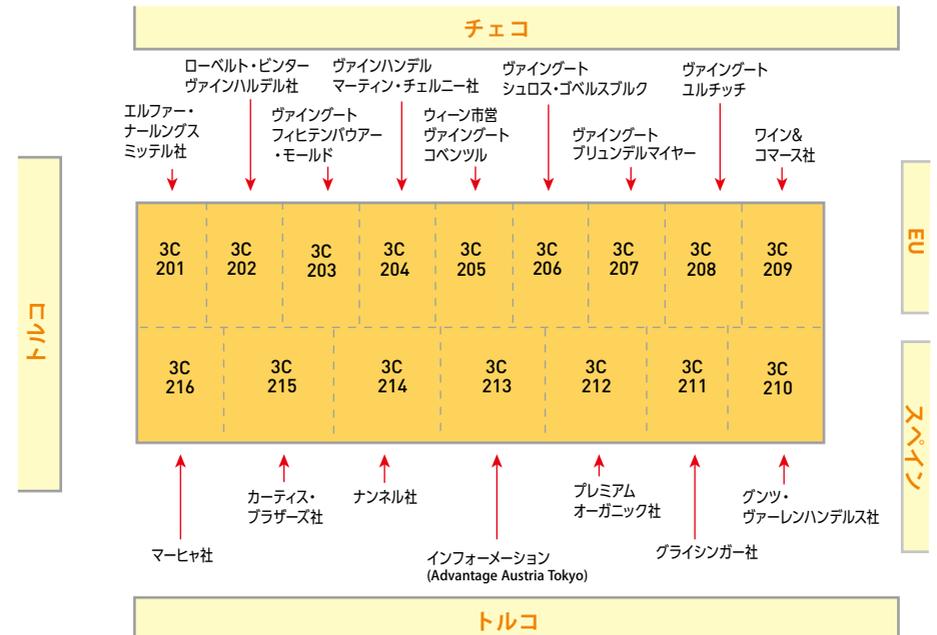
※印の企業は、パビリオンへの出展はなし。

セミナー後、オーストリアパビリオンのインフォメーションブース (3C213) にて、試食あり。

オーストリアパビリオン 東3ホール
ブース番号3C200
インフォメーションブース3C213



オーストリアパビリオン(3C200)案内図



会場開催セミナー 1

「急拡大する注目産地ケルンテンと代表産地ドナウ川流域のオーストリアワイン」

ローマ時代からワイン産地としての歴史を持ちながら、19世紀末にワイン造りが廃れたケルンテン州。イタリアとスロヴェニアに国境を接するオーストリアの南、ワイン産地として世界的評価も高いシュタイアーマルク州の西に位置します。オーストリアワインの生産区分によって、「ベルクラント地方（山の地）」と呼ばれる産地の中でも、急拡大するこの産地、オーストリアワインをよく知る人にも未知の産地です。

この地でようやくワイン造りの再興が始まったのは1972年。2000年に栽培面積はやっと4ヘクタールに増え、それ以降、ブドウ畑は急速に拡大しています。ここ10年で、10～40ヘクタールの大規模なワイナリーが出現し、現在ケルンテンには約130ヘクタールのブドウ畑があり、年間50万リットルのワインを生産しています。畑は主に州の東部と中央にあり、その多くが海拔約400m～750mの斜面や急斜面です。生産されるワインは白が80%、赤が20%で、ソーヴィニヨン・ブランに続き、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ブラウアー・ブルグンダー（ピノ・ノワール）などブルゴーニュ系の品種、ツヴァイゲルトなどが栽培されています。

今回はオーストリアパピリオンに出展するこの産地のワイナリーの他、オーストリアワインを代表する伝統的なドナウ川流域の産地（カンプタール、トライゼンタール、ヴァインフィアテル、ウィーン）などのワイナリーを中心に、産地と各ワイナリーの魅力にせまります。

【講演企業 及び 紹介ワイナリー】※（ ）内は本カタログでの企業情報記載ページ。[]内は産地名。

- ウィーン市営ヴァイングートコベンツル (P10) [ウィーン]
- 株式会社エイ・ダヴリュエ・エイ・シュロス・ゴベルスブルク (P11)、ブリュンデルマイヤー (P12)、ユルチッチ (P13) [カンプタール]
- フィヒテンパウアー・モールド (P8) [カンプタール]
- ヴァインハンデル マーティン・チェルニー社 (P9) : トム・ドクナー、ブラッハマン [トライゼンタール]、ハーゲン [ヴァインフィアテル]、A-Nobles [ブルゲンラント州]
- ローベルト・ピンター ヴァインハルデル社 (P7) : シュテルンベルク、シュロス・ターゲンブルン、カルンブルク [ケルンテン]、ヨルク・プレッツ [カルヌントウム]、グレゴア・シュッパ [テルメンレギオン]

商社、卸業者、小売店や飲食店様など、ワインのお取り扱いをご検討の皆様、ご参加をお待ちしております。

日 時	2023年3月9日(木) 11:00 - 11:40	主 催	オーストリア大使館商務部
会 場	海外出展社セミナー会場 (東3ホール)	定 員	30名
プレゼンター	上記オーストリアパピリオン ワイン関連出展社		

※本セミナーでは試飲はございません。セミナー後、各ブースにてご試飲下さい。

セミナー申込方法 (先着 30名様)

- **事前申込:** 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。
bit.ly/Foodex2023Seminar

※ご来場には、上記リンクへのお申込の他、Foodexへの来場事前登録が必要です。

- **Foodex会期中にオーストリアパピリオンご来場の方**

インフォメーションブース「3C213」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。ご了承下さい。

問い合わせ先: Advantage Austria Tokyo (オーストリア大使館商務部)

Tel. 03-3403-1777、tokyo@advantageaustria.org

お申込はこちら



会場開催セミナー 2

「オーガニック先進国オーストリア — 高品質な植物性健康食材」

オーストリアはヨーロッパの心臓部に位置する、北海道ほどの大きさの国です。人口は約890万人で、首都はウィーンです。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。

日本と同じように国家の約70%が山地である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。現在、20%以上の農家、26.5%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: 26.5%、イタリア: 16.0%、ドイツ: 10.2%、オーストラリア: 9.9%、アメリカ: 0.6%、日本: 0.3%。出典: 「The World of Organic Agriculture 2022」、FiBL & IFOAM)

そんな食品づくりの伝統が基礎となるオーストリアで、人々の身体や健康を大切に考えるメーカーが増えているのは不思議なことではありません。本セミナーでは、世界でも独自のオーストリア素材をご案内します。

【講演企業概要】※（ ）内は本カタログでの企業情報記載ページ。

- プレミアムオーガニック社 (P17) : 貴重な腐植物質フミン酸・フルボ酸を豊富に含む注目の健康・美容素材の食用ビートのメーカー。世界で唯一の技術でビートのパウダー化に成功。
- ベルオーガニック社 (P22) : オーガニックパーチウォーターとブルーベリージュース等、主にスーパーフルーツを使用した食品メーカー。スキンケア用の業務用パーチウォーターもあり。
- シャルクミュレ社 (P23) : オーガニックパンキンシードやひまわりの種から作ったオーガニックプロテインパウダーなどを製造。小売商材の他、メーカーでは原料としての業務用商材もあり。
- ソッター社 (P24) : オーガニックカカオニブや、シュガーオルタナティブシリーズ等のオーガニックチョコレート、ヴィーガンチョコレートを製造。

商社、卸業者、小売店や飲食店様など、植物性健康食材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	第1回 2023年3月8日(水) 14:00 - 14:40 第2回 2023年3月9日(木) 14:00 - 14:40	プレゼンター	・テラウスジャパン株式会社 (プレミアムオーガニック社) ・アルファフードスタッフ株式会社 (シャルクミュレ社)
会 場	海外出展社セミナー会場 (東3ホール)		
主 催	オーストリア大使館商務部		
各回定員	30名	・ベルオーガニック社 ・株式会社アイツインガー・ジャパン (ソッター・ショコラデ社)	

※各回同じセミナー内容です。セミナー後、オーストリアパピリオン・インフォメーションブースでご試食いただけます。

セミナー申込方法 (各回先着 30名様)

- **事前申込:** 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。
bit.ly/Foodex2023Seminar

※ご来場には、上記リンクへのお申込の他、Foodexへの来場事前登録が必要です。

- **Foodex会期中にオーストリアパピリオンご来場の方**

インフォメーションブース「3C213」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。ご了承下さい。

問い合わせ先: Advantage Austria Tokyo (オーストリア大使館商務部)

Tel. 03-3403-1777、tokyo@advantageaustria.org

お申込はこちら



11er Nahrungsmittel GmbH



エルファー・ナールングスミッテル社
3C201

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

パートナー 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およびドイツ・バイエルン地方産の黄色い果肉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
- 当社の気候保全イニシアティブによるサスティナビリティ
- 製品カテゴリー：
 - Crispy 11er Potato Rosti (手作り風ハッシュドポテト)
 - 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、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。

Binter Robert Weinhandel



ローベルト・ビンター ヴァインハルデル社
3C202

担当 Mr. Robert Binter
Eメール rbinter@gmx.at

インポーター 募集中



当社は、オーストリアのケルンテン州と中央ヨーロッパのアルプス地方のワインを取り扱っています。この地方のワインはアジアの様々な料理の味わいを引き立てます。

最高の品質基準を満たす中小規模のワイナリーを取り扱っており、クラシックなワインだけでなく、持続可能なワイン造りを行っている自然派ワインも扱っています。

当社でご紹介するケルンテン州のワイナリーは、基本的に果実味（フレッシュでフルーティ、品種特有の味わい）をもち、酸を保ちつつ、アルコール度を低くすることにこだわっています。また木樽で熟成させ、凝縮した味わいの素晴らしいワインも造っています。畑は典型的な冷涼気候の地方にある盆地で、オーストリアで最も冷涼な栽培地域の一つです。ブドウ畑のほとんどは海拔 500 ~ 700m に位置し、最も高いところでは 900m です。栽培期間が短く、昼夜の温度差があるため、ブドウは高い酸を特徴としています。そしてそのほとんどのブドウの多くが、南向きで急斜面の素晴らしい畑で栽培されています。



ワインの販売・輸出に関するアドバイスを提供

当社は長期にわたる提携関係を構築したいと考えており、日本での販売ネットワークを開拓・拡大するために、グローバルに展開する輸入会社や販売店からのお問い合わせをお待ちしております。

【出展ワイナリー】

- Sternberg Weingut Egger / シュテルンベルク ヴァインゲート エグガー (生産地域：ケルンテン) ※生産者来日
- Weingut Schloss Taggenbrunn / シュロス・ターゲンブルン (生産地域：ケルンテン)
- Weingut Karnburg - Sem Kegley & Georg Lexer / カルンブルク - セム・ケグレイ & ゲオルグ・レクサー (生産地域：ケルンテン)
- Jörg Bretz / ヨルク・ブレッツ (生産地域：カルヌントウム)
- Winzer Familie Gregor Schup / グレゴア・シュップ (生産地域：テルメンレギオン)



Weingut Fichtenbauer-Mold



ヴァイングート フィヒテンバウアー・モールド
3C203

担当 Mr. Helmut Mold
ウェブ www.fichtenbauer-mold.at
Eメール weingut@fichtenbauer-mold.at



FICHTENBAUER
MOLD

インポーター 募集中

当ワイナリーは家族経営で、ブドウの栽培から醸造まで、心を込めた丁寧なワインづくりを大切にしています。

1936年にワイン産地カンプタールの中心の街ランゲンロイスの中心部で創業しました。当時からすでに、パノニア気候とカンプ川の影響、多様性のある独自の土壌が、本格的なフィネスをもつ、調和の取れたワインを支える基礎となっていました。

ただ、高品質のワインを作るためには、カンプタールという地域がもたらす気候的・地質学的な特徴以上のものが必要です。愛情と感性、そして天然資源に配慮し敬意をもった丁寧な作業が、当ワイナリーの哲学です。主にオーストリアの代表的なブドウ品種や、PIWI品種(カビ菌耐性品種)など、ライフスタイルにマッチする独自のワインを栽培・醸造しています。



【出展製品】

- グリューナー・ヴェルトリーナー
- リースリング
- ドナウ・ヴェルトリーナー (PIWI 種 / カビ菌耐性品種)

「私たちはターゲットグループがいるところに足を運びます」とオーナーの Helmut Mold (ヘルムート・モールド) が意欲を見せるように、自身のワイナリーのイメージだけでなく、競争の激しい国際市場での力を高めるため、高品質なオーストリアワインのイメージも強化していきたいと考えています。

飲食業界や、ライフスタイルを重視する消費者へワインを届けるインポーター様を募集しております。



Weinhandel Martin Cerny



ヴァインハンデル マーティン・チェルニー社
3C204

担当 Mr. Martin Cerny
Eメール martin.cerny@weinernten.at



インポーター 募集中

当社はオーストリアのワインを世界中に輸出しています。

オーストリアのワインを世界に普及させるため、優れたワイン生産者、そして特にグリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ヴェルシュリースリング、ツヴァイゲルト、ブラウフレンキッシュなど、オーストリアの代表的なブドウ品種のワインを紹介しています。

オーストリアワインの販売がしやすくなるよう、オーストリアのワイン文化や料理とのペアリングなど、ワインについて詳細に説明します。

当社は市場の発展を支えるために、世界のビジネスパートナーにオーストリアへご一緒するツアーも開催しています。

当社は、インポーターとの長期的な関係を構築したいと考えています。

オーストリアのワインに力を入れているインポーター様や、新しいワイナリーのアイテムのお取り扱いを考えていらっしゃるインポーター様からのお問い合わせをお待ちしております。



【出展製品】

• Weingut Tom Dockner

- トム・ドックナー
(生産地域: トライゼンタール)
- Sommernachtstraum (GV, RL)
- Traminer
- Zweigelt

• Weingut Brachmann

- ブラッハマン
(生産地域: トライゼンタール)
- Grüner Veltliner Rosengarten DAC
- Riesling Rosengarten DAC
- Gelber Muskateller

• A-Nobis Sektkellerei

- アー・ノビス ゼクトケラーライ
(生産地域: ブルゲンラント州)
- Muskat Ottonel Sekt
- Pinot Noir Sekt
- Cuvée 1217 Blanc de Noirs
- Cuvée 1217 Cuvée

• Weingut Hagn

- ハーゲン
(生産地域: ヴァインフィアテル)
- Grüner Veltliner Filius
- Chardonnay Classic
- unique Chardonnay
- Blauburgunder
- Pinot Noir



Weingut Wien Cobenzl



ウィーン市営ヴァイングート コベンツル
3C205

担当 Mr. Thomas Podsednik
ウェブ www.weingutcobenzl.at
Eメール office@weingutcobenzl.at

<日本輸入サポート・広報>
AKIYO-PLANNING (担当:千葉章代)
Eメール akiyo@akiyo-planning.jp

インポーター 募集中

<一部取り扱いインポーター>
横田商店 (担当:横田真也)
TEL&FAX 0773-47-0265
Eメール yokotaman@sweet.ocn.ne.jp



ウィーンは大都市圏にある世界唯一のワイン生産地で、ウィーン市も100年以上にわたり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」は現在、ウィーンのワイナリー最大手の1つです。当ワイナリーは2020年8月から有機栽培への転換を進めており、**2023年よりすべてのワインがオーガニック認証を受けることとなります。**また、**社会的・経済的・生態学的観点から評価され、すべての分野で基準が満たされたワイナリーに付与される認証「Sustainable Austria」を取得しています。**

Thomas Podsednikの指揮の下で、専門家やワインの愛好家に高く評価されているウィーンの卓越したクヴァリテーツワインを生産しています。当ワイナリーでは、**ウィーン伝統の混植混醸ワイン「Wiener Gemischten Satz DAC」**や、力強い味わいのブルグンダー種、さまざまなプレミアム赤ワインまで多くの種類を生産しています。



【出展製品】

- Gelber Muskateller - Bisamberg Kreuzenstein 2021
- Gemischter Satz DAC Nussberg 2021
- Grüner Veltliner Classic 2022
- Zweigelt Bisamberg- Wien 2019
- Rose Sparkling Wine (0,2 l)



Weingut Schloss Gobelsburg GmbH



ヴァイングート シュロス・ゴベルスブルク
3C206

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



インポーター 株式会社エイ・ダヴリュウ・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

シュロス・ゴベルスブルクはドナウ川沿いのカンプタール地方最古のワイナリーで、**ワイン栽培の歴史は12世紀にまで遡ることができます。**

12世紀にブルゴーニュからヨーロッパ中に広がったシトー派の修道院を起源としており、**1171年にはここで修道僧によるワイン造りが始まりました。**当ワイナリーは現在、Gebietswein(ゲビーツヴァイン/地方名ワイン)、Ortswein(オルツヴァイン/村名ワイン)、Riedenwein(リーデンヴァイン、単一畑ワイン)という3つのカテゴリーにおいて、ドナウ川流域の産地固有のワインに特に力を入れています。**クラシックな"ドナウワイン"のほか、さまざまな固有品種を取り扱っています。**

地方名ワイン、村名ワイン、単一畑ワインのどの原産地ワインにも、ドナウ地方の何世紀にもわたるワイン文化が映し出されています。この個性豊かなワインは、世界のワインリストを充実させ、オーストリアのワイン文化の大使にふさわしい存在です。

ランゲンロイスがここ数十年でオーストリアの上質スパークリングワインの銘醸地として知られるようになってから、ワイナリーでは4種類のキュヴェを手作業で作っています。**赤ワインのブドウ品種はドナウ川の砂利混じりの土壌の緩斜面で栽培され、甘口ワインやアイスワインも作られています。**さらに、伝統のワイン造りにも取り組み、「TRADITION(トラディツィオン/伝統)」と名付けたシリーズのワインに活かされています。

当ワイナリーは、オーストリアの産地の生産者組合「Österreichische Traditionsweingüter (ÖTW/エスタライヒツェ・トラディツィオンス・ヴァイングーター)」のメンバーです。



Weingut Bründlmayer Langenlois GmbH



ヴァイングート ブリュンデルマイヤー
3C207



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

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

インポーター 株式会社エイ・ダヴリュウ・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

ブリュンデルマイヤーの名は、オーストリアの白ワイン、赤ワイン、そしてゼクト(スパークリングワイン)の品質の高さ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・モーザー著「ファルスタッフ ワインガイド」より抜粋)

最高の立地にブドウ畑をもつ当ワイナリーは、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。また、グラウアー・ブルグンダー、ムスカテラー、ザンクト・ラウレント、ツヴァイゲルト、カベルネ・フランなどの品種のワインも取り揃えており、2018年からは有機認証を取得しています。

米国の著名ワイン専門誌「ワイン & スピリッツ」は2009年、当ワイナリーを過去25年のオーストリア・ベスト・ワイナリーに選出しました。



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り扱いいただける新規のお客様(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 GmbH & Co KG



ヴァイングート ユルチッチ
3C208

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois

担当 Mr. Alwin Jurtschitsch
ウェブ www.jurtschitsch.com
Eメール weingut@jurtschitsch.com

インポーター 株式会社エイ・ダヴリュウ・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

当ワイナリーは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存在となっています。

しばらく前からアルヴィン&シュテファニー・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の、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する努力をしています。昔ながらの伝統をもとに新たに取り入れたのは、有機栽培を重視し、健全な土壌、ワインセラーに影響する干渉を最低限に抑えるといった基本的な事柄ですが、ワインの世界の無限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に提供して下さるパートナーを探しています。

ご関心のある方は上記当社のインポーターまでお問い合わせ下さい。



WINE and COMMERCE Handels GmbH



ワイン & コマース社
3C209



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・ダヴリュウ・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、アジアを中心としてオーストリアワインの国際市場への販売を手がけています。
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。今回はスパークリングのブドウジュースもご紹介します。



当社はホテル、レストラン、カフェ、デパートや健康分野のお店など、新規のお客様を探しています。



Gunz Warenhandels GmbH



グンツ・ヴァーレンハンデルス社
3C210



担当 Ms. Tina Manzl
ウェブ www.gunz.cc
Eメール tina.manzl@gunz.cc

パートナー 募集中

1986年創業の家族経営企業であるGunzは、これまで37年にわたり魅力にあふれた様々な"ヨーロピアンフード"を作り続けています。

当社は現在、世界100カ国以上、10,000社を超えるお客様に製品をお届けしています。
キャンディー、プラリネ、クッキー、スナック菓子、シリアル、飲料、ワインなど、国別・季節別のラインナップ約1,200種の製品をヨーロッパ全域に広がる150の工場で生産しています。

シンプルなロジスティクスにより、パレット、トラック、コンテナを複合した形でシングルソースで製品をお届けすることができます。Gunzは、魅力的な価格、高品質な製品、魅力的なデザインを組み合わせ、お客様の力強いパートナーとなります。



【出展製品】

- ファンマーケティング (FC バイエルン・ミュンヘン、BVB ボルシア・ドルトムント、PSG パリ・サンジェルマン)
- お菓子 (ブランド: Woogie)
- ケーキ&ビスケット (ブランド: Meister Moulin, Papagena, Feiny Biscuits)
- プラリネ&チョコレート (ブランド: Maître Truffout)
- スナック (ブランド: Snackline, Stiratini)
- 食品 (ブランド: Gina, Wiko)
- 国別商品 (Piacelli, Ivanka, Don Fernando, Asia Gold)
- 季節商品 (イースター&クリスマスのみ)

当社の国際色豊かで魅力的な商品を幅広く取り扱ってくださるお客様からのお問い合わせをお待ちしております。

Greisinger GmbH



グライシINGER社
3C211



担当 Mr. Karl Neulinger
ウェブ www.greisinger.com
Eメール markus.mayr@greisinger.com

パートナー 募集中

当社は最先端の技術を取り入れた、**オーストリアを代表する食肉加工品メーカー**の1つです。

オーバーエスタライヒ州北東のミュールフィアテル地方に拠点を置き、35年の歴史をもつ家族経営企業で、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などによって、当社はその品質哲学を体現しています。



取扱商品

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

オーストリアを代表する食肉加工品メーカーの1つとして、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からのお問い合わせをお待ちしております。

PREMIUM ORGANIC GmbH



プレミアムオーガニック社
3C212



担当 Mr. Stefan Johannes Fellner
ウェブ www.premium-organic.com
Eメール office@premium-organic.com

インポーター テラウスジャパン株式会社
ウェブ tellus-japan.com
Eメール contact@tellus-japan.com
ショールーム 東京都中央区銀座1-20-11
銀座120ビル 1階

※AHEを利用したお食事を楽しめます

PREMIUM ORGANIC は、ヨーロッパの伝統的な医学をベースに、付加価値の高い100%天然由来の有効成分の開発・製造・販売を手がけるオーストリアの革新的なスタートアップ企業です。

当社は**天然のピート(泥炭)パウダー「Alpin Heilmoor Extract (AHE)」**を扱っています。

このAHEは、世界で初めてピートから有効成分を抽出しマイクロパウダー化することに成功し、持ち運びが簡易化され、あらゆるプロダクトへの応用が可能となりました。100%天然由来のピートから抽出した新しい生物活性成分です。何世紀にもわたって積み上げられてきた知恵は、今、AHEとして黒色のパウダーとなり、口腔衛生や腸内環境の改善に役立っています。



アウターケアだけではなくインナーケアにも使えるスーパーフード、それがピートです。

Alpin Heilmoor Extract (AHE) は、欧州では**栄養補助食品や食品添加物**として使用されている**自然素材の原料**です。

独自の作用として下記の点が挙げられます。

- 天然のマイクロバイオームの維持
- 健康に悪影響を及ぼす病原体の低減
- 腸管バリア機能の改善
- 老化細胞の減少
- 酸化防止
- 炎症の抑制

食用使用例

- 腸活スムージー
- 鉄分補完サプリ
- フェムケアサプリ
- ヘルスフード
- ヴィーガン製品



Nannerl GmbH & Co KG



ナンネル社
3C214

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



<リキュール商材取り扱いインポーター>
アグリ株式会社
ウェブ www.ywc.co.jp
Eメール info@ywc.co.jp

シンデレラのガラスの靴をかたどったボトル、ナンネル（モーツァルトの姉の愛称）やシシー（王妃エリザベットの愛称）の名を冠したバイオリンの形のボトルに詰められた上質なスピリッツ&リキュール、国際的な蒸留酒ブランドなど、高品質な各種製品を取り扱っています。

「メイド・イン・オーストリアの喜び」(Delight made in Austria) というフレーズは、当社にとって単なる言葉以上の重みがあります。当社はザルツブルグで伝統を積み重ね、45年以上にわたり "Nannerl (ナンネル)" のブランド名で最高級の蒸留酒、プロのシェフ向けのコンビニエンス製品、高品質の希釈用ドリンクなどを製造しています。これらの製品には地域性、品質とノウハウが映し出され、魅力的な作品へと高められています。



Curtice Brothers GmbH



カーティス・ブラザーズ社
3C215

担当 Mr. Alex Fisher
ウェブ www.curticebrothers.co
Eメール alex@curticebrothers.com



インポーター 募集中

Curtice Brothers は最高品質の調味料とソースを製造しています。

当社は、小さな食料品店でケチャップを作り始めた2人の兄弟が1868年にニューヨークで立ち上げた会社で、2014年にMario BauerとChristoph Calliesが独自のケチャップの製作に着手しました。最初の挑戦が153年の歴史を持つブランドへとつながり、そのブランドが現在の会社で力強く息づいています。Curtice Brothersの伝統を継承し、チームが一丸となって**最高の新鮮な食材のみを使用して**ソースを作り上げています。

【出展製品】

• 有機トマトケチャップ

濃縮トマトではなく、**新鮮なオーガニックトマトのみを使用 (229g/100ml)** した、トマト本来の味わいがナチュラルに感じられるケチャップです。

クラシックなタイプの他、砂糖不使用のケチャップもございます。

• 有機マヨネーズ

市販されているマヨネーズの中でも、**卵の含有率はトップ**を誇ります。



オーストリア企業の Curtice Brothers はグローバルに発展したいと考えており、輸入会社や卸売会社など、様々な会社からのお問い合わせをお待ちしております。小売店、専門取扱店、レストラン向けなど、様々なお客様やニーズにマッチする容器も用意しておりますので、ぜひお気軽にお問い合わせ下さい。



マーチャ社
3C216

担当 Mr. Marco Hochmüller
ウェブ www.marcher.at
Eメール hochmueller@marcher.at



パートナー 募集中

オーストリアを拠点とする伝統的な家族経営企業の Norbert Marcher (ノベルト・マーチャ) は、オーストリアの食品メーカーのトップ 10 にランクインしています。

年間で牛約 16 万頭、豚約 100 万頭分を、約 4,000 万個のスライスハムやソーセージ、さらに約 2 億個のパテやバーガーに加工し、4 大陸 40 各国に輸出しています。

地域での責任ある行動と、高品質で持続可能な商品の製造は、企業理念に不可欠な要素です。当社は最高品質の食肉、そして最新の製造技術、厳格な衛生基準と革新的な製品開発に力をいれています。また、お客様の要件とニーズの理解が長期的なパートナーシップの鍵であると考えています。



牛肉と豚肉

当社は食肉の加工・卸や、食肉加工食品の卸・小売を行っている企業に下記の製品を提供いたします。

- 原料肉(牛・豚) : 半丸、枝肉、半加工製品、消費者用パッケージなど
- コンビニエンスフード : ベークドタイプ、ローストタイプ、バーガー、ハンバーグ、クヌーデル(肉団子)等
- ソーセージ&ハム : ボイルソーセージ、調理済みソーセージ等
- 生ハム、サラミ、ベーコン、スナックフード
- 代替肉製品

ベルオーガニック社

担当 Ms. Natalia Schindler
ウェブ www.belorganic.com
Eメール office@belorganic.com



インポーター 募集中

当社は、北欧のバーチウォーター(白樺の樹液)に関する何世紀にもわたる知識と経験をオーストリアにもたらすために設立されました。現在、森の恵みである天然の製品を、ヨーロッパの複数の国々、さらに米国、アラブ首長国連邦や台湾にも輸出しています。

森で丁寧に手作業で採取したユニークな天然製品を、独自ブランド「ABSOLUTELY WILD」で、お届けします。

【出展製品】

• オーガニックバーチウォーター

最高品質のオーガニックバーチウォーターは、人の手がかえられていない森の中で、春先に数週間かけて伝統的な手法で採取されます。バーチウォーターは、ミネラルを豊富に含んでおり、マンガンは1日の摂取量を含有した 300ml ボトルをご用意しております。スキンケア用の業務用もご用意しております。

各国の国際見本市での受賞歴

- 「Nordic Organic Food Fair」(開催地:スウェーデン):「Best New Organic Drink」
- 食品見本市「ANUGA」(開催地:ケルン):「Taste Innovation Show Selection」
- 総合食品見本市「Gulfood」(開催地:ドバイ):「Best Soft Beverage Innovation Award」
- 食品・飲料総合国際見本市「SIAL」(開催地:パリ):「Innovation Selection」

• 野生のブルーベリーを収穫して加工した有機ブルーベリージュース

完熟した野生のブルーベリーを摘み取り、葉と茎を丁寧に取り除いてから低温圧搾するため、摘みたてのベリーのような風味のジュースになります。

ジュースには抗酸化物質とアントシアニンが豊富に含まれています。



FINALIST



Schalk Mühle GmbH & CO KG ※出展なし。P2,5 参照



シャルクミュレ社

担当 Mr. Franz Schalk
 ウェブ www.schalk-muehle.at
 Eメール office@schalk-muehle.at



<Schalk Mühleブランド商材取り扱いインポーター>
 アルファフードスタッフ株式会社
 担当 秋山泰輔
 ウェブ www.alpha-food.co.jp
 Eメール ta@alpha-food.co.jp

当社は 6 代続く家族企業で、**ヴィーガンのプロテインパウダーの製造**に取り組んでいます。
カボチャやヒマワリの種などの種子から高品質のプロテインを製造しています。

持続可能な生産と有機栽培に力を入れており、**IFS Food, Halal, Kosher, Vegan, BIO** などの認証を取得しています。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、当社の高品質な食品に活かされています。



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

シャルクミュレは**完全な透明性を重視し、地元で製品を製造**しています。
 当社の食品分野の製品・サービスのラインナップは下記のとおり多岐にわたります。

- 業務用ヴィーガンプロテイン (シェイク用、テクスチャー調整用など)
- プロテインミックス既製品、プロテインミックス・カスタマイズ製品
- PB・ホワイトラベルに対応
- 原料用

業務用ヴィーガンプロテインのお取引については、当社に直接お問い合わせ下さい。



Zotter Schokolade GmbH ※出展なし。P2,5 参照



ゾッター・ショコラーデ社

ウェブ www.zotter.at
 Eメール schokolade@zotter.at



インポーター 株式会社アイツインガー・ジャパン
 担当 榊野 靖司
 ウェブ www.zotter.jp
 Eメール info@zotter.jp



ゾッターは、数多くの受賞歴を持つ革新的なオーガニックチョコレートメーカーのひとつです。オーストリアで最も持続可能な企業のひとつと考えられており、人間と環境のウェルネスを重視した哲学でユニークなフレーバー次々とを創造するゾッターは、今やカルト的な人気を誇っています。ゾッターの世界感を体験できるチョコレート工場ツアーが、シュタイヤーマルク州で最も人気のあるデスティネーションの一つであることも不思議ではありません。



ゾッターの多彩なラインナップには大人気のハンドスcoopシリーズのほかに、ポリフェノールたっぷりで注目度急上昇中のスーパーフード・カカオニブを使った製品や、砂糖の代わりにミネラルたっぷりのデーツシュガーやメープルシュガーを使ったシュガーオルタナティブシリーズがございます。また日本でも需要が高まってきているヴィーガンチョコレート(動物由来の原材料を一切含まず精製糖も不使用)も多数ご用意があります。



FOODEX JAPAN 2023

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

TEL 03-3403-1777

E-Mail tokyo@advantageaustria.org

URL www.advantageaustria.org/jp