

REFRESH

2024年7月16日(火)~18日(木) | 10:00~17:00

INGLY

WELLNESSFOOD JAPAN 2024

NATURAL



ADVANTAGE AUSTRIA TOKYO

(オーストリア大使館商務部)

インフォメーションブース

出展企業・製品案内

東京ビッグサイト
東ホール、ブース番号E5-15-24



オーストリアとその食品産業

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。

全耕地に占める有機栽培の割合は、下記のとおりです。

オーストリア：27.5%、イタリア：17.9%、ドイツ：11.2%、オーストラリア：14.8%、アメリカ：0.5%、日本：0.3%

出典：「The World of Organic Agriculture 2024」、FiBL & IFOAM

ADVANTAGE AUSTRIA Tokyo (オーストリア大使館商務部)

T: 03-3403-1777 E: tokyo@advantageaustria.org W: www.advantageaustria.org/jp

ALPDRINKS GMBH

アルプドリンクス社

担当 Mr. Jürgen Kessler
ウェブ www.thezero.at
メール juergen.kessler@alpdrinks.at

輸入業者 ESTATE WINES – トップソイル株式会社
担当 ヴォルフガング・S・フォスター (日本語可)
メール sales@estatewinesjapan.com



アルプドリンクスは、フォアアールベルク州のライン渓谷を拠点とする革新的な飲料メーカーです。

当社の歴史は、革新的なレストランオーナーでワイン愛好家の2人が、絵のように美しいブレゲンツの森で、自然が提供する最高品質の製品の開発に着手して始まりました。

創業者でワイン学者でもあるクリスチャン・グレーバーとマネージング・ディレクターのユルゲン・ケスラーによるアルプドリンクスは、脱アルコールのワインおよびスパークリングワインのブランドの商品「THE ZERO」で大きな反響をよび、すでにヨーロッパのトップレストランに多くのファンがいます。

【出展製品】

アルコール度0.5%未満のエlegantなボディは、非常にバランスの取れた豊かな風味と驚くほど深い旨味を感じさせ、アルコール入りのスパークリングワインに匹敵します。

- ザ・ゼロ スパークリング・ワイン・ロゼ：ヴェルシュリースリング、ドルンフェルダーのブレンド使用
- ザ・ゼロ スパークリング・ブラン：オーストリア産ヴェルシュリースリング使用



FURORE GMBH

フローレ社

担当 Mr. Alexander Grabher

ウェブ www.furore.at

メール sales@furore.at

パートナー 募集中

風光明媚なブレゲンツの森で始まった料理の伝統をぜひご体感ください。1999年、この地で2人の有名なレストランオーナーが究極の美食を追求する旅を始めました。このわくわくする旅の成果が、フローレ社という本物のグルメを扱う会社となりました。

私たちのクリエイティブな情熱は、豊かな自然への愛に根ざしています。我々の伝統の根底には、伝統的な職人技と、自然の食材を使った最高級の料理を創り出す技術を融合させることがあります。

当社のキッチンでは、極上のグルメソースやその他洗練された美味しい商品を生み出しています。このソースはチーズや魚、肉、グリル野菜などの味を引き立て、それぞれの素材の本来の味を損なうことなく調和します。

当社と共に、食の宝を発見する旅に出かけましょう。壮大な牧草地、香り高いチーズ、甘美なベリーなどの世界へご案内します。他の人たちと一緒にごちそうを食べ、味わうこと以上に楽しいことがあるでしょうか？

フローレ社へようこそ！ここでは楽しみが、ひと味違う美味しい体験になります。

FURORE



IMS HÖLLINGER GMBH

ヘリンガー社

担当 Mr. Axel Fila

ウェブ hoellinger-juice.at

メール axel.fila@hoellinger-juice.at

輸入業者 オアシス株式会社

担当 山田岳志

メール yamada@oasis-health.com

ヘリンガー社は、革新的で高品質なオーガニックフルーツジュースでよく知られています。その始まりは1998年、ゲルハルト・ヘリンガーが「子供たちには、最高の品質だけで十分」という理念のもと、シュタイアーマルク州産のリンゴを直接搾った、自然な濁りのあるリンゴジュースをオーストリアの小売業者に初めて紹介したことでした。シンプルで自然、柔軟という当時の基本的な価値観は、今日でも重視されています。添加物を使用しないシンプルで美味しいレシピと、現在の味覚や栄養のトレンドに対応する柔軟さが、当社の成功を確実なものにしています。

今日、当社はオーガニックのフルーツジュース、清涼飲料、給食用のジュース、シロップ、ショットなど、高品質のオーガニック製品を世界50カ国に輸出しています。もぎたてのフレッシュな果物の美味しさそのまま、自然の味をまるごとグラスに注ぐことができます。



JUICE
HÖLLINGER



オーガニック・ノンアルコールバーシロップ

オーガニック・
エナジードリンク

PÖLZER SPEZIALITÄTEN GMBH

ポルツァー社

担当 Mr. Tino Poelzer
ウェブ www.essigkultur.at
メール office@poelzer.net

パートナー 募集中



オーガニック、地域、持続可能 - これが、1994年にオーガニック認定を受けたポルツァー家の農場における、当初からの哲学です。シュタイアーマルク州東部のブローディングベルクで、厳格なオーガニック・ガイドラインに従って、保存料や人工香料を使用せずに、主に地元の製品を慎重かつ穏やかに加工しています。こういった理念のもと、厳選されたレシピのプレミアム自社ブランドで、オーガニックビネガーとオーガニックマスタードを販売しています。

現在40万リットル貯蔵できる、オーストリア初、そして現在最大のオーガニック・ビネガー生産者への道は、家の前の果樹園のリンゴから始まりました。

1997年には、30平方メートルの敷地に、初の本格的なビネガー製造施設を建設しました。

太陽光発電による環境に優しいエネルギー生成、輸送ルートの短縮、再生可能な原材料を使った建築、有機廃棄物管理は当然のことで、当家とその従業員は、共同体として強い意識を持っています。

【出展製品】

今回ご紹介するのは、アップルビネガー、水、はちみつ、濃縮リンゴジュースをベースとした、心身の健康をサポートするドリンクビネガーです。

- AMBER OXYMEL: 上記ベース
- DANBUR OXYMEL: 上記ベース+ハーブミックス
- GRANAD-OXYMEL: 上記ベース+濃縮ザクロジュース



SCHALK MÜHLE GMBH & CO KG

シャルクミューレ社

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

パートナー 募集中



シャルクミューレ社は、6代続く家族企業で、主に油糧種子からヴィーガン・プロテインを製造しています。カボチャの種とヒマワリの種から、最大65%のタンパク質含有率を誇る高品質のプロテインを製造しています。

当社は生産者として、栽培から最終製品までのサプライチェーン全体をカバーし、100%のサプライチェーンの透明性をお客様に保証しています。またお客様の個別のニーズにお応えすることができます。原料の原産地はヨーロッパのみで、製品はオーストリアで製造しています。主な製品は以下の通りです。

【出展製品】

- パンプキンシードプロテインパウダー (非加熱) タンパク質65%
- パンプキンシードプロテインパウダー (ロースト) タンパク質60%
- サンフレラワープロテインパウダー (非加熱) タンパク質53%

当社のプロテインは、スポーツニュートリション (プロテインシェイク)、パン菓子、ヴィーガン代替肉 (プラントベースミート) などの業界で利用されています。



SONNENTOR KRÄUTERHANDELSGESELLSCHAFT M.B.H.

ゾネントア社

ウェブ www.sonnentor.com

輸入業者 株式会社おもちゃ箱
担当 中島未来

ウェブ www.omochabako.co.jp/brand/sonnentor
メール m.nakajima@omochabako.co.jp

ゾネントア社は1988年、オーストリア北部のヴァルトフィアテルにて誕生しました。

設立者ヨハネス・グートマンの故郷であるヴァルトフィアテルは、オーストリアの中で最も寒い地域に位置し、標高は500~1000m。冬はマイナス25℃以下になることもあります。

厳しい環境である反面、虫が育ちにくくオーガニック栽培に適しており、寒さで鍛えられ特別に香りのよいハーブが育つ土地です。小さな村から始まったハーブティーは、やがてそのクオリティと理念の高さから世界中の注目を集めることとなりました。現在では、世界一流のホテルでも採用され、ヨーロッパを代表するハーブティーブランドとして世界約45カ国で愛飲されています。

【ゾネントア社のこだわり】

- オーガニック原材料100%使用
- 保存料や人工香料不使用
- 包装も含め、細部にわたるまでオーガニックなモノづくり
- 地域と一体になった取り組み



SONNENTOR®



ビューティフルマジック
ムーンティー



クリスマスカウント
ダウンのお茶



ロンドンバス アソートティー

VERIVAL BIO GMBH

ヴェリヴァル社

担当 Ms. Sandra Jakobovic

ウェブ www.verival.at

メール info@verival.at

パートナー 募集中

オーガニックの朝食をチロルの山から直送します！

チロル・アルプスのオーガニックブレイクファーストで、美味しく大切な栄養素を手軽に摂ることできます。ヴェリヴァルには、温かいおかゆ、カリカリのグラノーラ、定番のミューズリーやシリアル、トッピング、お子様向けの朝食、プロテインブレイクファーストなど、朝食に必要なものがすべて揃っています。

当社を特別な存在にしているのは何でしょうか？

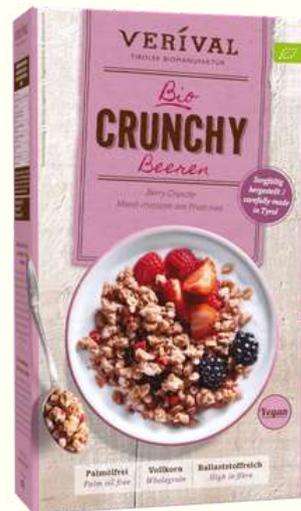
他の多くの会社とは異なり、当社はオーストリアのチロル地方にあるラングカンプフェンという町の自社工場で、オーガニックのブレイクファースト製品を製造しています。

当社の製品は、調合、充填、そして包装を自社工場で手作業で行っています。また、高品質なオーガニック原料を自ら厳選し、小規模で長期的なパートナーを重視することで、各原料の原産地を可能な限り追跡することができます。

環境に配慮することは、私たちの最優先事項です。そのため、当社の製品には、管理されたオーガニック栽培による最高の原材料のみを使用しています。そうすることで生物多様性を促進し、資源を有効に活用し、水質汚染を減らし、肥沃な土壌の保全に役立っています。オーガニック栽培の原料には化学合成農薬や人工肥料は一切使用されておらず、これは人間の身体や多くの動物の生息環境に良い影響を与えています。

VERIVAL

TIROL



オーガニック・グラノーラ



オーガニック・
プロテインミックスボリッジ