

# Klosterquell Hofer Vertriebs GmbH

クロスタークヴェル・ホーファー社  
5F00-06  
オンライン商談予約: <http://j.mp/BookKlosterquell2021>

担当 Mr. Jonas Smietana  
ウェブ [www.twistanddrink.com](http://www.twistanddrink.com)  
メール [office@klosterquell.com](mailto:office@klosterquell.com)  
パートナー 募集中



## 爽やかな子供向けフルーツソフトドリンク「Twist and Drink」

クロスタークヴェル・ホーファー・フェアトレード社社は2014年8月に設立された家族経営のオーナー企業で、オーストリアに拠点を置くクロスタークヴェル・ホーファー社の100%子会社です。

当社は、40年以上にわたって子供向けのドリンク「Twist and Drink」を製造しています。子供が開けやすいスクリュウキャップと独自フォルムの瓶がトレードマークの「Twist and Drink」は、子供用ドリンクとしてオーストリアで広く知られています。

また、その80%を20ヵ国以上に輸出しているクロスタークヴェル・ホーファー社のノウハウを活用し、ブランド商品のポジショニングと戦略的なブランド管理を確立しています。



## 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、オーストリア:24,7%, イタリア:15,8%, ドイツ:9,1%, オーストラリア:8,8%, アメリカ: 0,6%, 日本:0,2%。出典:「The World of Organic Agriculture 2020」, FiBL & IFOAM)

## 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ーケティング協会

<https://www.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、オーストリアとのビジネスについてのお問い合わせ:

オーストリア大使館商務部 (Advantage Austria Tokyo)  
A 〒106-0046 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)

REFRESH  
INGLY  
NATURAL

2021年3月9日(火)~12日(金) | 10:00~17:00 (最終日のみ16:30まで)

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5、ブース番号5F00

AUSTRIA

ADVANTAGE  
AUSTRIA WKO

| オーストリアパビリオン案内                                             |  |  | ブース                                                                                   |                 |
|-----------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Bio Austria Marketing GmbH<br>ビオ・オーストリア・マーケティング社          |  |  |   | 認証団体 5F00-01    |
| Weingut Thomas und Maria Buchmayer<br>トーマス&マリア・ブッフマイヤー醸造所 |  |  |  | ワイン 5F00-02     |
| Weingut Wien Cobenzl<br>ウィーン市営コベンツル醸造所                    |  |  |  | ワイン 5F00-03     |
| 11er Nahrungsmittel GmbH<br>エルファー・ナールングスミッテル社             |  |  |  | 加工品 5F00-04     |
| Klosterquell Hofer Vertriebs GmbH<br>クロスタークヴェル・ホーファー社     |  |  |  | ソフトドリンク 5F00-06 |

イタリア

ベルギー

英国

5F00-03

5F00-04

5F00-02

インフォメーションブース

5F00-01

5F00-06

※Foodexへのご来場は、下記ご招待リンクからお申込をお願いします。 <http://j.mp/Foodex2021invitationAT>  
※各社とのオンライン商談のご希望は、各出展社案内記載のリンクより申込をお願いします。

## 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 ― コロナ禍での食に対する変化とトレンド」

日時: 2021年3月11日(木) 11:00 - 11:40  
会場: 5ホール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、本セミナーでは昨年から始まったパンデミックの中で、オーストリアの消費者の食に対する行動変化や、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/Foodex2021SeminarAT>  
※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「5F00-05」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。

# BIO AUSTRIA Marketing GmbH

ビオ・オーストリア・マーケティング社  
5F00-01  
オンライン商談予約: <http://j.mp/BookBioAustria2021>  
担当 Ms. Agnes Grobner  
ウェブ [www.bioaustria-marketing.at](http://www.bioaustria-marketing.at)  
メール [office@bioaustria-marketing.at](mailto:office@bioaustria-marketing.at)  
パートナー 募集中



## オーストリア産の最高オーガニック品質

オーストリアはEU加盟国の中で最もオーガニック農業が普及しており、約25,000人のオーガニック農家が677.216ヘクタールの畑を耕作しています。これは農業従事者全体の約22,8%に相当し、オーストリア国内総利用農地に占めるオーガニック農地面積の割合は26%以上に上ります。

欧州最大規模の有機農業協会であるBIO AUSTRIAには約13,500人の農業従事者が加盟し、食品や飼料関連には430社以上の企業が重要なパートナーとなっています。同協会は2011年に、100%子会社のBIO AUSTRIA Marketingを設立しました。

BIO AUSTRIAは、下記のカテゴリーで4,400以上のオーガニック製品を提供しています。

- ・牛乳・乳製品
- ・牛肉、豚肉等
- ・穀類、農作物
- ・鶏肉、卵
- ・果物、野菜
- ・飼料など



# Weingut Thomas und Maria Buchmayer

トーマス&マリア・ブッフマイアー醸造所  
5F00-02  
オンライン商談予約: <http://j.mp/BookBuchmayer2021>  
担当 Mr. Thomas Buchmayer  
ウェブ [www.weingut-buchmayer.at](http://www.weingut-buchmayer.at)  
メール [office@weingut-buchmayer.at](mailto:office@weingut-buchmayer.at)  
パートナー 募集中



## オーガニックワイン、ビオディナミワイン

ブドウ畑の活力のある土壌と生物多様性、それ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。

家族経営ワイナリーであるブッフマイアーは、各世代の経験を積み重ねながら、自然科学についての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。  
当ワイナリーは、ニーダーエスタライヒ州ヴァインフィアテル地方のレッツというワイン産業が盛んな町の近くで、下記のカテゴリーの素晴らしいワインを様々な生み出しています。

- ・ナチュラルワイン: 自然が恵んでくれるワイン (ノンフィルター、自然発酵、SO2無添加もしくはごく少量)
- ・ラーゲンワイン: 様々な土壌や畑の特徴を現わすテロワールワイン (クラシカルでフルーティー)
- ・どんな機会にも飲めるライトでフルーティー、シンプルなワイン



# 11er Nahrungsmittel GmbH

エルファー・ナールングスミッテル社  
5F00-04  
オンライン商談予約: <http://j.mp/Book11er2021>  
担当 Mr. Oliver Grabher  
ウェブ [www.11er.at](http://www.11er.at)  
メール [info@11er.at](mailto:info@11er.at)  
パートナー 募集中



## 高品質でバラエティー豊かな冷凍ポテト製品

エルファー・ナールングスミッテル社は、ジャガイモ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。

「ポテトのスペシャリスト」である当社は、確かな原産地と責任をもったイノベーションを提供しています。  
当社は「家庭の味」を再現したレシピと、他メーカーとは比較にならない卓越した品質を通じて、オーストリアならではの美味しい冷凍ポテトのトップメーカーとして知られるようになりました。

下記のような様々なタイプの高品質な冷凍ポテトを製造し、その独自性で市場を席巻しています。  
・フライドポテト(AAグレード)  
・ハッシュドポテト(Rösti / ロスティ)  
・マッシュポテトフライ



# Weingut Wien Cobenzl

ウィーン市営コベンツル醸造所  
5F00-03  
オンライン商談予約: <http://j.mp/BookCobenzl2021>  
担当 Ms. Julia Kutter  
ウェブ [www.weingutcobenzl.at](http://www.weingutcobenzl.at)  
メール [julia.kutter@wien.gv.at](mailto:julia.kutter@wien.gv.at)  
パートナー 横田商店 (連絡先は下記参照)



## 私が愛するウィーンのワイン

ウィーンは、首都の中にワイン産地がある世界でも唯一の場所です。  
ウィーン市営コベンツル醸造所は国内のワイナリーの中でもよく知られており、110年以上にわたりウィーン市が所有しています。ウィーンのグリーンツィング、ヌスベルク、ピサンベルクに約60ヘクタールの畑をもち、長い間トーマス・ポッドセッドニック氏が経営しています。

畑の大きさや品種に応じて、ゲビーツヴァイン(地域名ワイン)、オーツヴァイン(村名ワイン)、ラーゲンヴァイン(単一畑ワイン)とエアステ・ラーゲ(※)の各カテゴリーでクオリティワインを幅広く取りそろえています。

品質意識の高さと自然への責任を大切に、有機的な植物保護、太陽光発電、コンポストの使用、オーガニック養蜂にいたるまで、都市のワイナリーとして様々な分野に取り組んでいます。  
コベンツル醸造所は、こういった取り組みにより、サステナブル認証 "Nachhaltig Austria" (サステナブル・オーストリア) が導入された初期に、この認証を取得した国内ワイナリーのひとつです。2020年夏には、オーガニック栽培への移行が完了しました。

※エアステ・ラーゲ("Erste Lage" 1ÖTW)  
カンプタール、クレムスタール、トライゼンタール、ヴァーグラム、ウィーン、カルヌントゥムの産地の生産者組合 Österreichische Traditionsweingüter (エスタライッヒシュ・トラディティオン・ヴァイングューター) 独自の格付けにより、単一畑の中でも特徴的な畑に与えられる名称。ドナウ地域の伝統品種の辛口スタイルを生み出す畑である必要がある。



横田商店  
担当 横田真也  
TEL 0773-47-0265  
メール [yokotaman@sweet.ocn.ne.jp](mailto:yokotaman@sweet.ocn.ne.jp)