

城取博幸の  
SIALPARIS レポート

NO171  
2024 年 10 月  
城取フードサービス研究所  
城取 博幸

SIALPARIS 食品展示会  
2024 年 10 月 19 日～23 日  
テーマは「INSPIRE FOOD BUSINESS(フードビジネスを応援する)」



開会式ではジェラルマネジャーの「Nicolas Trentesaux」氏の挨拶



実は彼は今年 5 月に来日してセミナーを行っている

最後に時間があつたので対談させていただいた

テーマは「ハイブリッド食品」

日本のハムやベーコンは植物性プロテインを加えた「ハイブリッド食品」であることを説明した

それに対して彼から「安全なのか?」「安いのか?」という質問があつた

答えは「イエス」と答えたが、まだハイブリッド食品に対して不安があるように感じ



マーケティングマネジャーの Gabriel(ガブリエル)氏にインタビュー

出展者は前回 7000 社であつたのに対し、今回は 7500 社に拡大

予想来場者数は 300,000 人だという

「日本の商品のコピーが多い」という意見に対し

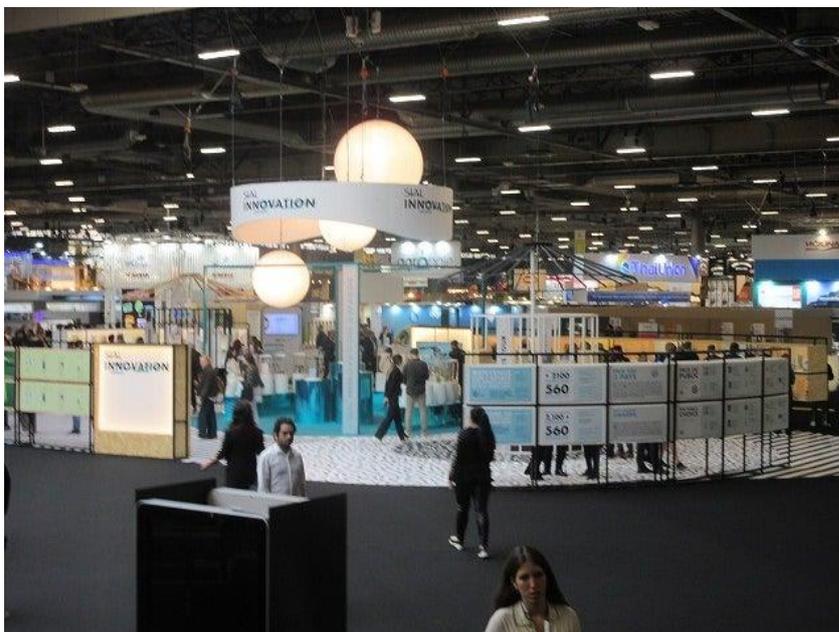
「単なるコピーはよくないが、コピーじゃなくてアイデアを加えて欲しい」

質の悪い、安いコピー品ではなく、よりよい商品にして欲しいという意味であると理解した

日本はそうしてきた



## SIAL INNOVATION会場



innovation 革新的な商品を発表する場  
世界のバイヤー、メーカー、プレスが注目する場所



2100+の申請者 560の採用



SIAL TASTE

今年初めての取り組み

出展者の商品を試食できるコーナー



彼がおもしろく解説してくれる

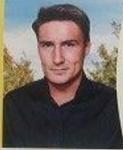
# SIAL TASTE

**For this anniversary edition, SIAL is presenting SIAL Taste, a space dedicated to exploring the most innovative and tasty products of the moment. SIAL Taste can be found next to the SIAL Innovation area - Hall 6**

- A careful selection of nearly one hundred products from the **SIAL Innovation** competition, ready to challenge your taste buds.
- Surprise tastings hosted by a **culinary expert**, for a complete sensory immersion and a real dialogue with flavors.
- Immersive 15-minute sessions to discover and savor 3 **innovative products**, selected to offer you a harmonious and surprising **taste experience**.

**DISCOVER THE SIAL TASTE TASTINGS HOSTED BY CHEF CYRIL ROUQUET-PRÉVOST!**

Author, TV commentator, producer, presenter, consultant, chef and Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole, Cyril Rouquet-Prévost puts his boundless energy at the service of **French gastronomy**. He presents and represents great eating in France and around the world, hosting prestigious events all over the planet.



**DÉCOUVREZ LES DÉGUSTATIONS DE SIAL TASTE ANIMÉES PAR LE CHEF CYRIL ROUQUET-PRÉVOST!**

Auteur, chroniqueur TV, producteur, animateur, consultant, chef et Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole, Cyril Rouquet-Prévost met son énergie débordante au service de la **gastronomie française**. Il présente et représente le bien manger en France et dans le monde en animant des événements prestigieux partout sur la planète.

**Hall 6** ———— 19 - 23 Octobre 2024

**Pour cette édition anniversaire, le SIAL présente SIAL Taste, un espace dédié à l'exploration des produits les plus innovants et savoureux du moment. Retrouvez SIAL Taste à côté de l'espace SIAL Innovation - Hall 6**

- Une sélection soignée de près de cent produits parmi ceux retenus pour le concours **SIAL Innovation**, prêts à éveiller vos papilles gustatives.
- Des dégustations surprises animées par un **expert culinaire**, pour une immersion sensorielle complète et un véritable dialogue avec les saveurs.
- Des sessions immersives de 15 minutes pour découvrir et savourer 3 **produits innovants**, sélectionnés pour vous offrir une **expérience gustative** harmonieuse et surprenante.

## 試食する商品の説明



 <p>Société Biscuiterie De L'abbaye</p> <p>Produit <b>Apéro BILLES Roquefort AOP</b></p> <p>SA MN034</p>	 <p>Société LOTTE Chilsung Beverage</p> <p>Produit <b>Milkis Zero Original</b></p> <p>SR J282</p>	 <p>Société Nimbah</p> <p>Produit <b>Seven Giants, Tequila Alternative Alcohol Free</b></p> <p>SA 5038</p>	 <p>Société Royal Family Food Co., Ltd</p>	 <p>Société SI Michel Biscuits</p>
---	--	---	---	---

## 撮影できるよう近くに持ってきてポーズ



試食はあらゆるジャンルから5品ずつ提供  
毎回違う商品を紹介



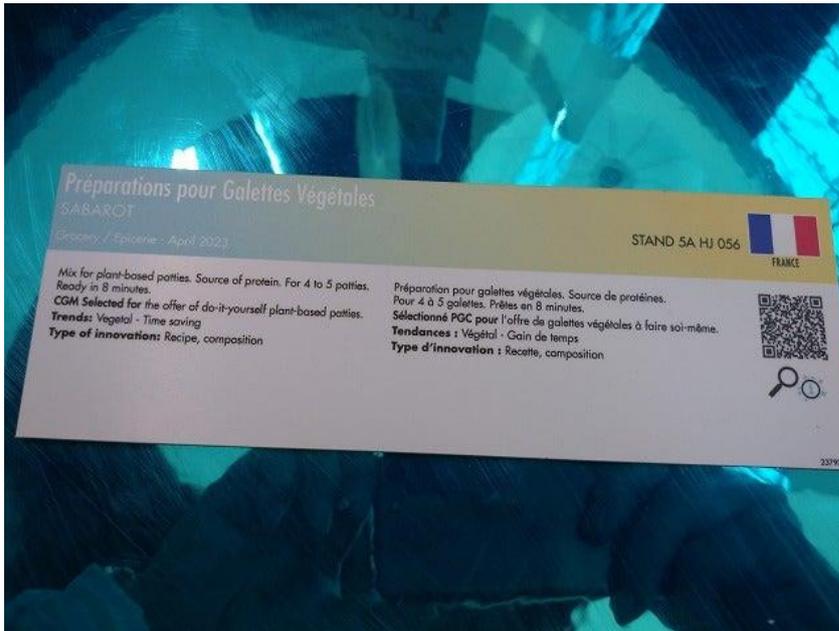
SIAL INNOVATION 金賞、銀賞、銅賞を受賞した商品  
を見て、展示ブースを向かうため常に多くの人がいる  
抜群の宣伝効果だ



「金賞」はフランス SABAROT社の「Vegetal patty mixes」



Grocery 「Mix for plant-based patties」



### SABAROT社のブース



### 3種類を展示



「BLENDS AND SEED」4 種類の穀物と 3 種類のナッツを丸ごと使っている



成形されたパティ



フライパンで焼かれたもの



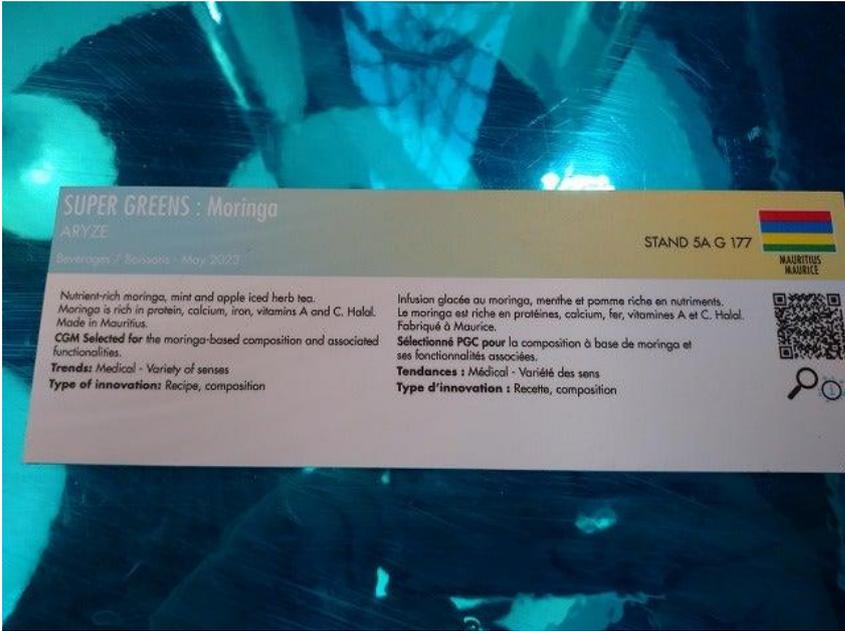
原材料がそのまま見える「シリアル菓子」によく似ている  
ペースト状の超加工品ではなく、「シンプル」で「透明性」があり「安心」できる  
かつて私は「プラントベース商品(超加工品)は一周回ってシンプルな元に戻る」と言ったが、  
その傾向が見られる



「銀賞」はモーリシャス ARYZE の「SUPER GREENS」



Beverages (飲み物) 「Nutrient-rich moringa, mint and apple iced herb tea」  
moringa は「ワサビノキ属」のスーパーフード



展示ブース





モーリシャスの「Local moringa」という植物と「Local mint」「apples」で製造した飲料  
これも「シンプル」で「透明性」がある



## 「銅賞」はフィンランド KINGKONJAC の「SUSHI 2.0」



Grocery 「Konjac sushi rice substitute」

「Konjac」とは「こんにゃく」のこと

この製品はチルドでも冷凍でもない常温食品

**Zero-Carb Sushi Bites**  
KING KONJAC - WORLD'S LEANEST SUSHI 2.0  
Grocery / Episode - August 2024

STAND 6 ST 067

FINLAND  
FINLANDE

Konjac sushi rice substitute. Carbohydrate free. Rich in fiber.  
CGM Selected for the konjac-based sushi composition and the associated benefits.  
**Trends:** Slimness  
**Type of innovation:** Recipe, composition

Substitut de riz pour sushi à base de konjac. Sans hydrates de carbone.  
Riche en fibres.  
Sélectionné POC pour la composition des sushis à base de konjac et les avantages qui en découlent.  
**Tendances :** Minceur  
**Type d'innovation :** Recette, composition



27578

## スタンドブースを訪問



こんにゃくで作られた「シャリ玉」  
「Only 2Kcal/bite」と低カロリーをアピール



## 説明文

**KING Konjac Sushi 2.0 – Grand Prix Winner of the World's Best Food Innovation Award**

A Finnish Innovation has brought together two iconic elements of Japanese cuisine—sushi and the konjac plant – to create Sushi 2.0. This unique product has drawn considerable attention in Finland, where it originated, and is now gaining international recognition.

An international jury of food industry professionals selected the KING Konjac sushi base as the winner of the World's Best Food Innovation award in the Alternative Foods category. The prestigious SIAL Paris event is celebrated for its ability to identify future food trends. This award positions KING Konjac among the world's most innovative food companies.

"Our goal has always been to bring the product to Japan, but we're taking a detour through France, which consumes the most sushi in Europe. Both countries value Nordic food quality, health, and well-being," says Sami Gauffin, the inventor and CEO of KING Konjac.

**Wellness with a Fresh, Tasty Twist**

The jury praised KING Konjac for combining the modern consumer's three key demands: great taste, health benefits, and sustainability.

KING Konjac's sushi base offers up to five times more fibre and ten times fewer calories than traditional sushi rice. It's also more eco-friendly, as konjac cultivation requires up to five hundred times less water and produces no methane emissions compared to rice.

This Nordic innovation replicates the texture of sushi rice, delivering authentic sushi flavour using Japanese rice vinegar and sea salt.

**Uniquely All-Diets-Friendly**

KING Konjac sushi is ideal for anyone who loves sushi but seeks a lighter option. It caters to all dietary needs: omnivores, vegans, gluten-free, diabetics, FODMAP, and keto diets. With just 9 kcal per 100g, it's allergen-free, preservative-free, and colorant-free.

"The wellness trend inspired KING Konjac sushi. It's incredible to bring something to the market that's genuinely beneficial, planet-friendly, and delicious," says Gauffin.

[Learn More](#)

KING Konjac – Sushi 2.0 – blends two iconic elements of Japanese cuisine: the globally loved sushi and the lesser-known imperial wellness symbol, konnyaku or konjac jelly. This Finnish innovation, the ready-to-eat King Konjac sushi piece, is a fresh and nearly calorie-free (9 kcal / 100 g) alternative to white sushi rice. Allergen-free and free from preservatives and colorants, these konjac pieces are suitable for everyone: omnivores, vegans, gluten-free, diabetics, FODMAP, keto diets, those seeking lighter options, and anyone who values good taste and wellness.

Sami Gauffin, founder | KING Konjac  
+358 40 514 7172 | sami.gauffin@kingkonjac.com

Ilona Vuori, Head of Communications | KING Konjac  
+358 50 4121029 | ilona.vuori@kingkonjac.com

Instagram: King\_konjac\_sushi  
Facebook: King Konjac sushi  
[www.kingkonjac.com](http://www.kingkonjac.com)

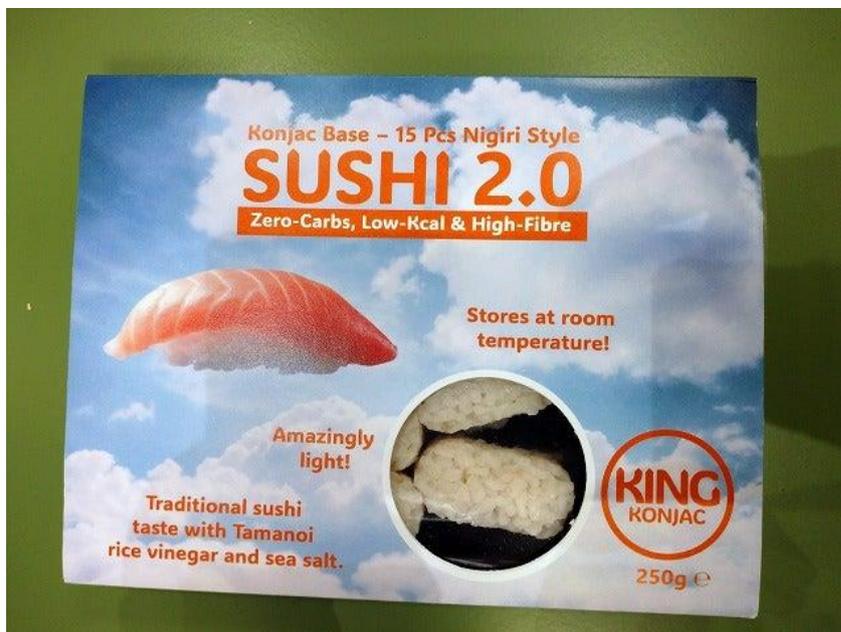


「SUSHI 2.0」は2Kcal を意味している  
特徴は「常温保存」が可能なこと  
革新的だ



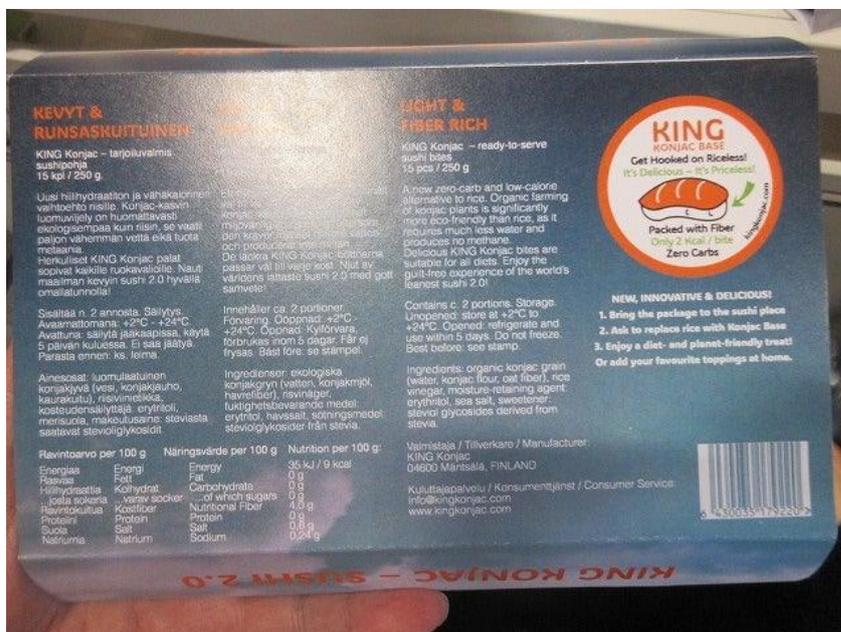
「Traditional sushi taste with Tamanoi rice and sea salt」

寿司酢は「タマノイ酢」を使用と書かれている



ただし、こんにやく粉は日本産ではない

「日本産に切り替えようと思っている」と小声で私に教えてくれた



成形されたシャリ玉

上に載せるネタは私のビジネスではない

生魚でもプラントベースを選ぶのは勝手だという

私は高知県の野菜寿司の写真を見せ「ピクルスを握ってもおもしろい」とアドバイス



こんにゃくは米粒の形をしている  
よく日本の製品を研究していて  
「日本のものはチューブ状のものをカットしているが、これは一粒一粒できている」という  
成型機で粒状にして、上から液体に落とす製法だと思う  
日本人はこれを試食して「これはこんにゃくだ」と思うかもしてないが  
外国人の殆どはこんにゃくを食べたことがない



単なる日本のコピーではなく、さらに改良し進化させ日本にはないものを提供している  
これはいいことだと思う

ついにヨーロッパで見つけた「ハイブリッド商品」

きっかけは SIAL TASTE

左から 2 番目が「Hybrid analogue(blend of real cheese and vegetable fat)」だ



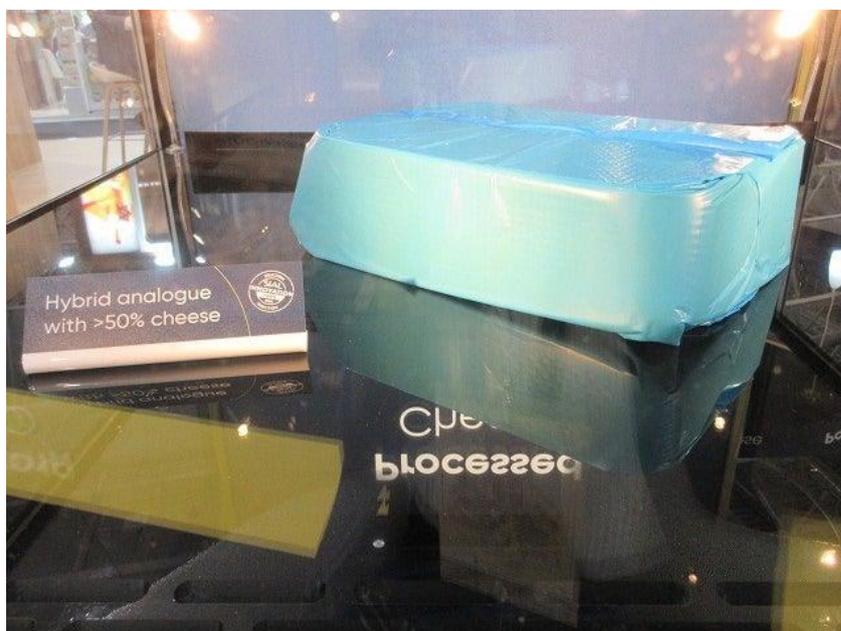
オランダのチーズ会社「CHEESEPOP」



「Processed Cheese」を大々的に宣伝



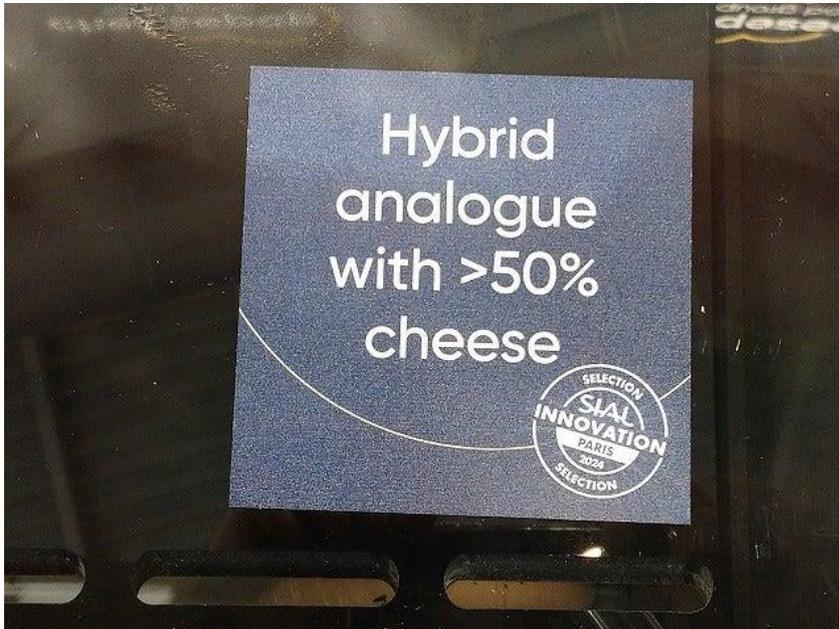
これが現物



「Hybrid analogue with >50%Cheese」

「Hybrid」とはっきり表記している

「analogue(類似物)」の意味もあるが、「mechanically(機械的)」の反意語を意味しているかも知れない



カタログの「Product range」は  
「Processed cheese」  
「Hybrid analogue(blend of real cheese and vegetable fat)」  
「Analogue(vegetable fat)」  
の3種類を品揃えしている  
これからの品揃えはこれだと感じた



メーカースタッフに「食品を動物プロテイン「0%」とか  
「植物プロテイン「100%」と決めるのは「stupid(愚か)」ではないか？」と言うと  
「同感だ stupid だ」と言ってくれた  
ようやく「Hybrid(ハイブリッド)」を理解している人と話げできた

さらに「オランダには牛豚合挽肉はあるますか？」と聞くと  
「あるよ」という  
これも影響しているかも知れない  
フランス、アメリカのスーパーマーケットでは牛豚合挽肉は見かけない  
「混ぜる発想がない」

ジェネラルマネジャーのニコラ氏に偶然会えたのでこのことを報告する  
彼は「チーズに何を加えているのか？」  
答えは「オリーブオイル」他の植物油でも製造可能だという  
「価格は安いのか？」  
答えはゴーダチーズの価格の 45%引き(ゴーダチーズとハイブリッドの価格を教えてくれたこと  
とで)  
彼は興味を持ち始めてくれた

前にも話したが  
私は「ハイブリッドは地球を救う」と思っている  
「答えは日本にある」  
ただ日本の世界へのアピールが足りないことが課題だ

今回はアジアで唯一多く受賞している韓国製品を紹介します