

城取博幸の

2024年 SIAL PARIS レポート

NO172

2024年 10月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

SIAL INNOVATION の韓国製品

2024-10-30 17:00:23

SIAL INNOVATION における韓国製品

韓国製品の展示は合計 21 品目

それに対し日本製品の展示はゼロ

エントリーしているにもかかわらず選抜されないのか、それともエントリーしていないのか

日本製品が展示されていないのは非常に残念だ

SIAL INNOVATION の展示会場は入口を入れて一番奥

メーカー、バイヤー、プレスが一番注目している展示場で、ここで商品を見つけて展示ブースへ向かうという流れだ

ここに展示されれば「JAPAN PAVILION」への立ち寄り率も高まる

展示されている韓国製品の紹介をします

韓国製品 21 目は最大展示であるためどんな傾向が見られるか参考になる

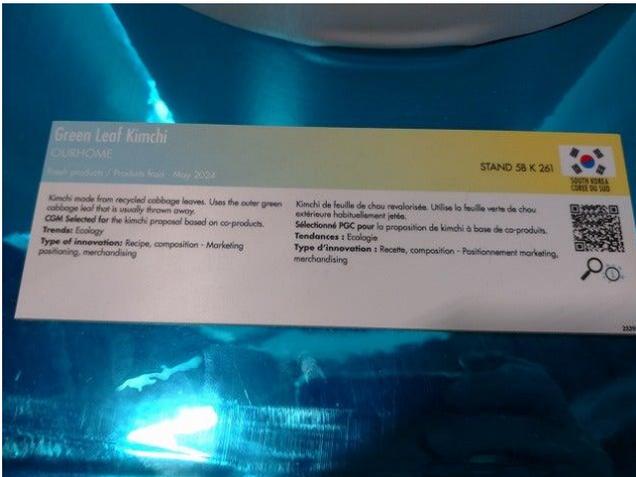
詳しい説明 POP の拡大もあるので興味のある方読んで欲しい

①2024 GRAND PRIX「Green Leaf Kimchi」



[Fresh product] Kimchi made from recycled cabbage leaves

キャベツの外皮を使ったキムチ



②「Kimchi@Home Kit Vegan」



[Grocery] Kimchi Kit ready in 10minutes

10分でできるビーガンキムチキット



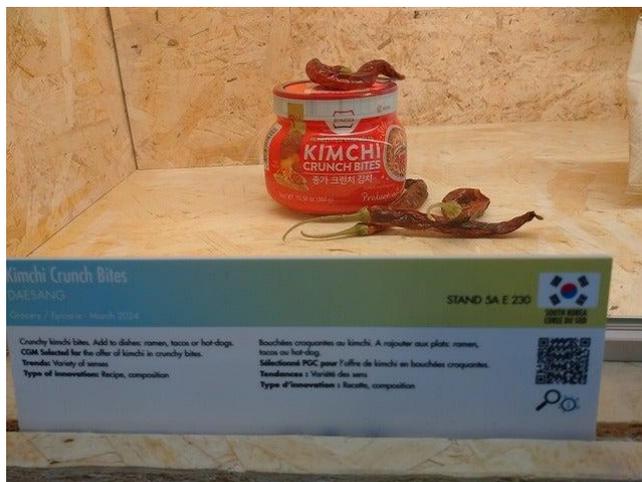
③「ABC Kimchi」



[Grocery] Apple , beetroot and carrot Kimchi,Gluten free.Vegan
りんご、ビーツ、人参のグルテンフリーキムチ



④「Kimchi Crunch Bites」



[Grocery] Crunchy Kimchi bites

一口カリカリ乾燥キムチ



⑤「Upcycled Pureed Soybean Stew with Kimchi」



[Grocery] Soy puree from tofu co-pouch

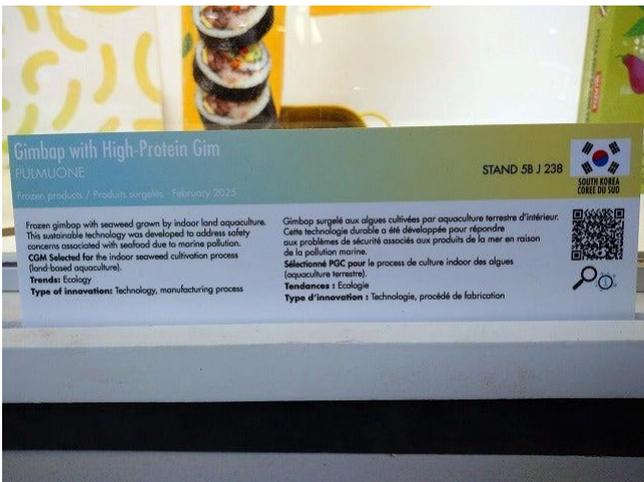
豆腐由来のピューレとキムチのシチュー



⑥「Gimbop with High-Protein Gim」



[Frozen products] frozen gimbop with seaweed grown by indoor land aquaculture
室内養殖の海苔を使った冷凍キンパ



⑦「Natuur Vegan」



[Frozen product] Vegan nut-based ice cream

LOTTE WELLFOOD

ナッツを使ったビーガンアイスクリーム



⑧「Cooked tofu Konjac rice」



[Grocery] Meal rice substitute made with konjac and tofu

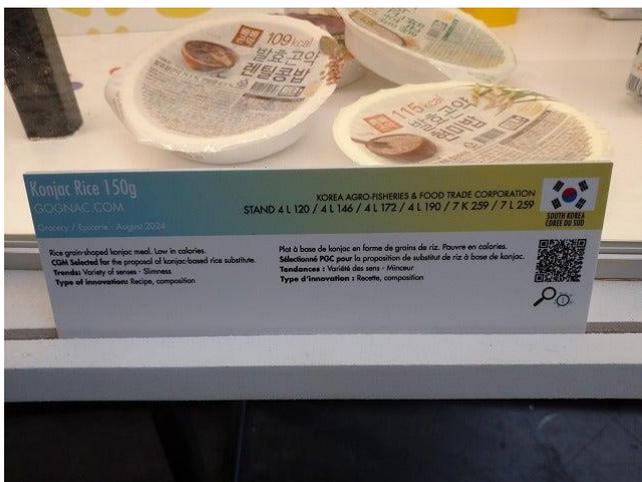
米の代わりにこんにゃくと豆腐を使った代替品



⑨「Konjac Rice 150g」



[Grocery] Rice grain-shaped konjac meal
米粒のようなこんにゃくミール



⑩「Vegan Canned Tuna」



[Grocery] Plant based tuno substitute

プラントベースのツナ缶



⑪「No Soy Sauce」



[Grocery] Pea and pea protein soy sauce

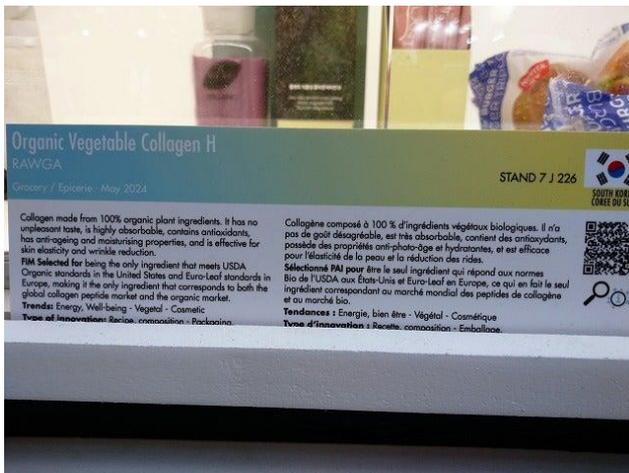
インゲン豆とインゲン豆のプロテインのソース



⑫「Organic Vegetabel Collagen H」



「Grocery」Collagen made from 100% organic plant ingredients
100% オーガニック素材のコラーゲン



⑬「Crispy Tofu Tender Bites」



[Frozen product] Tofe-based chicken substitute with fibrous texture
豆腐ベースの繊維状のチキン代替品



⑭「TO ING Fish Spycy Mayo」



[Grocery] High protein spicy mayonnaise Flavored dried fish sanck

LOTTE WELLFOOD

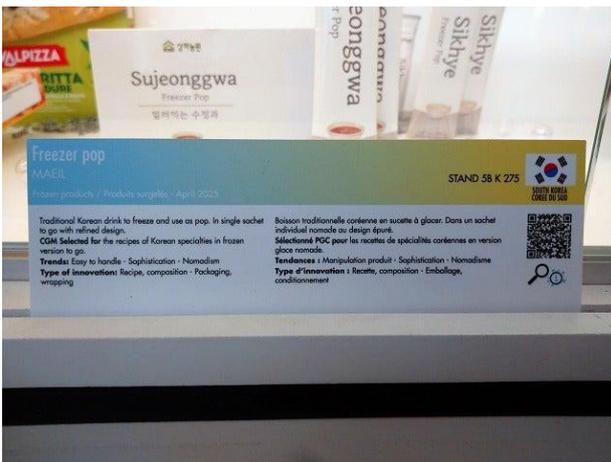
スパイシーマヨネーズ味のプロテイン豊富な乾燥魚スナック



⑮ 「Freezer pop」



[Frozen product] Vegan nut-based ice cream
 LOTTE WELLFOOD
 비건나ッツ아이스크림



⑯ 「LactoVesicle Premium」



[Grocery] Extracts of lactobacillus paracasei cultivated using state-of-the-art food technology

パラカセイ乳酸菌より抽出された食品

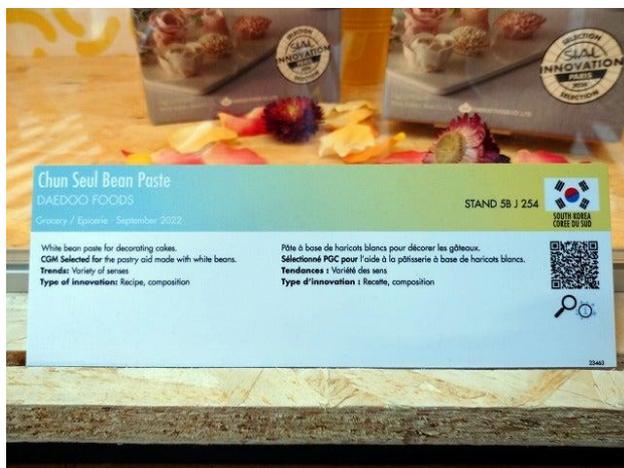


⑰「Chun Seul Bean Paste」



[Grocery] white bean paste for decorating cakes

白いんげん豆で作られたデコレーションケーキペースト



WORLD CHAMPIONS TOUR 2023



⑱ 「100 billion prebiotics makgeolli」2023



十億のプレバイオテック(オリゴ糖や食物繊維)が入ったマッコリ

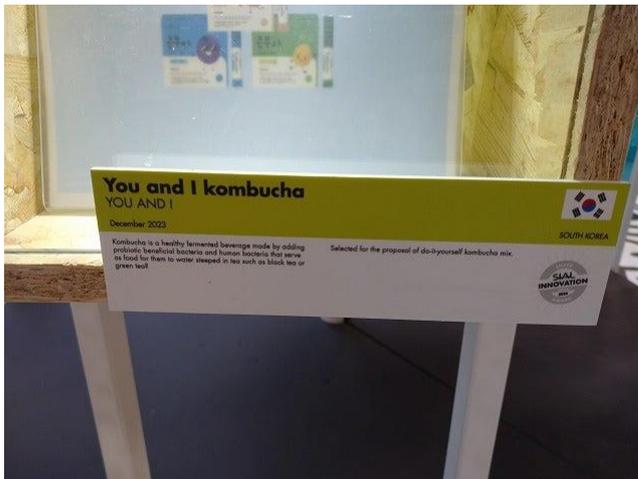


①「You and I Kombucha」2023



Kombucha

コンブ茶



②「Kimchi with salad powder」 2023



サラダ用キムチパウダー

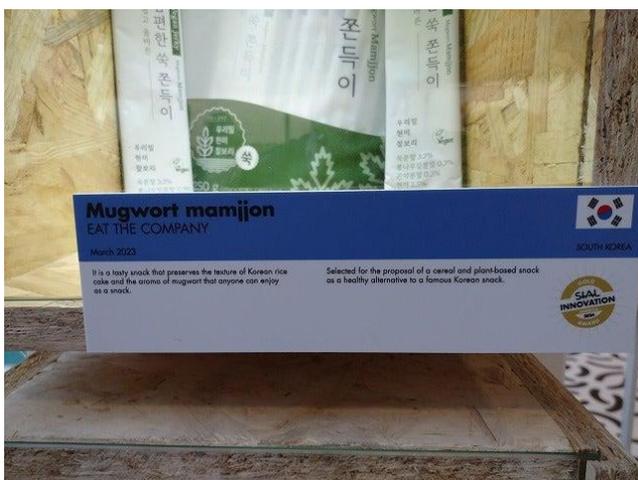


②1「Mugwort mamijon」



よもぎマミー

韓国産よもぎ入りライスケーキ



展示品の特徴

- ①「プラントベース」はアイスクリームやホイップクリームに応用
- ②「キムチ関連」は6品も出展されている
- ③「こんにやく関連」は2品「豆腐とこんにやく」のハイブリッドも
- ④「アップサイクル」キャベツの外皮を使ったキムチなど
- ⑤「韓国伝統食」の提案「キムチ」「キンパ」「マッコリ」など
- ⑥「グロサリー」保存性の問題から常温保存の商品が多い

* 大きな流れは変わっていないが新しい取り組みが一部見られる

トレンドはペースト状の超加工食品が減り、「何を使い、どう作っているのか」原料、加工の「透明性」が見られる

日本伝統も「干し」「漬け」「発酵」「ハイブリッド」を応用した商品は数多くある

見て分かるようにそれほどハイレベルで複雑な食品はない

日本のメーカーにも優れた商品が数多くあるため、積極的にエントリーすることを望みます
そうすることで「JAPAN PAVILION」への誘導に繋がる

参考までに中国製品を2品紹介します

①「Instant Konjac Salad Kit」



[Grocery] Konjac noodles with sauce sachet to eat directly in the cup
カップに小袋ソース、こんにやく麺が入り、そのまま食べられるサラダヌードル



②「Vanilla Beans Flavored Bartlett Pear Balls」



[grocery] Ball-shaped pear in juice with no added sugar

砂糖無添加の梨ジュースにボール状の梨が入った瓶詰



*「こんにゃく麺」は日本でも販売されている

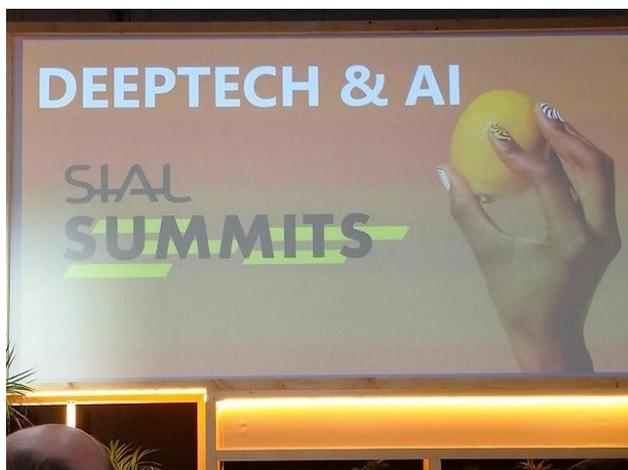
* 瓶詰め「梨ジュース入りボール梨」は、ドンキの「ジュース入りパイン缶」「ジュース入りマンゴ缶」と同じ製法

SIAL 「JAPAN PAVILION」

2024-11-01 17:00:37

SIAL SUMMITS

会場ではセミナーも開催している



「WALMART のテクノロジー」についての講演



パネルディスカッション



展示責任者へのインタビュー



今回のテーマは「OWN the CHANGE」



In 2024, SIAL Paris is pursuing its CSR initiatives for a more sustainable trade fair, based on 5 commitments

Today, these commitments can be achieved by integrating the CSR challenges of food industry professionals.

#OWN the CHANGE

SIAL PARIS COMMITS TO SUSTAINABILITY

ENGAGEMENT #1

ORGANISING SIAL PARIS AS PART OF A SUSTAINABLE DEVELOPMENT APPROACH

Printings, stands & materials

- Recycling reports at the show: Target: 100% of the paper recycled and 2 500 t/yr of legal refuse or waste were treated in economy or social enterprise (SEI) plants.
- Sharing meals and spaces between livegens and staff members.
- Offering reusable stands: More than 100% of the equipment made offered by Conception meet and made.
- Reuse single-use materials from the show's previous edition: Target: 100% to be collected/donated or reused wherever possible.
- Encourage the rental of equipment for halving.
- Providing meals to a responsible materials bank.

Communication tools & graphics

- SIAL Paris uses greenery policy: To ensure the show is designed and installed with the green design, the show's stand design, stand design, logo, etc.
- Partnership with companies committed to production with no design printing, a social responsibility (SR) objective, economic, and best.
- SIAL Paris paper catalogues replaced by digital version.
- Stands layouts made from recycled cardboard.

Signage

- Reuse the signage in our workshops and our common areas in projects or company projects.
- Offered to the staff of the show, it was reused in various ways: in the show, in the exhibition stand, in the common area, in the staff's projects.





ENGAGEMENT #2

REDUCING THE SHOW'S CARBON IMPACT

Implementing the energy efficiency plan

- Measuring the carbon impact of SIAL Paris: 100% renewable energy electricity.
- Emissions reduced by 10% compared to the previous edition in response to the 10% of the 2023 target.
- Lighting and equipment switched off when not in use.

Freight & transport

- Reduce visitors' carbon footprint on environmentally friendly modes of transport (see below regarding...)

注目ブース

日本食は相変わらず人気

日本の居酒屋を再現



すごい人気だ



日本食を販売

日本食以上の料理ができているか



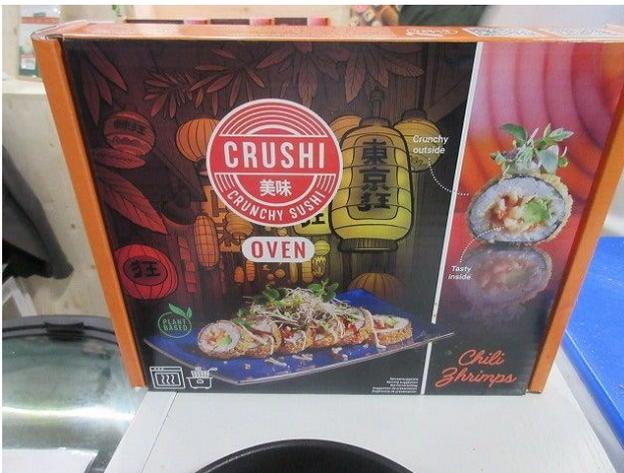
和菓子のブース
桜の演出で餅菓子を販売



試食してみた
大福などのコピーだが日本を超えられていない



CRUSHI 美味 CRUNCHY SUSHI



巻寿司にクッキーのような衣をつけてオーブンで焼いたもの
これは日本にはないがどうか？



台湾ブース



台湾で紹介した「グリーンピース」の菓子



「青ネギ入りのビスケット」



韓国ブース



ワタリガニの沖漬け「カンジャンケジャン」
カンジャンケジャンは高級料理



むき身を塩からのように加工したもの
ごはんにかけて試食させてくれた
これはいい商品だ



JAPAN PAVILION

印象に残った日本ブースを簡単に紹介します



今年は過去最高の 80 社以上の展示



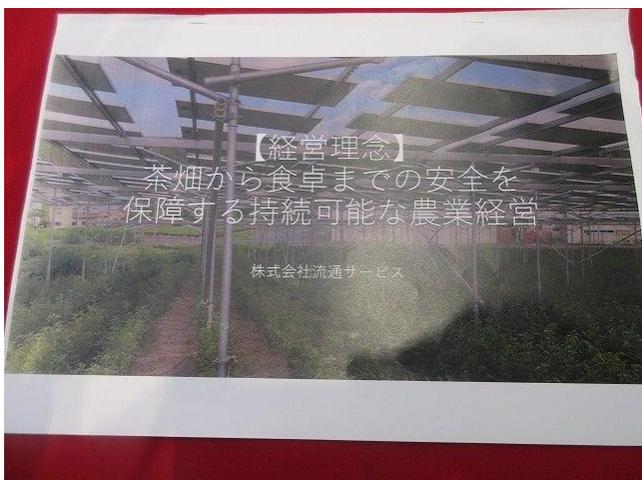
常連の「(株)流通サービス」茶畑にソーラーを設置し電力を賄っている

今年の猛暑で普通の畑は 40%減産であったが、ソーラー設備のある畑は被害ゼロであったとい
う



新たな取り組み

古い木は木炭にして畑に戻す「地産地消」の取り組み



高知県



生姜農家が生姜菓子や生姜パウダーを展示



大手企業の紹介

日清 welna



NARUTO のキャラをつけ、3分ボイルの HAYAYUDE パスタを展示



KIBUN

おでんの試食 おでんは日本の食文化だがまだヨーロッパではなじみが薄い
アジアは浸透しつつあるが、欧米はこれからだ



EU への魚肉練製品を輸出



肉、魚加工品の輸出は「EU ハサップ認証」が必要

🔍 euハサップ

たとえば日本から輸出する際に、日本政府または第三者認証機関等による HACCP 認証が必要なのは

- EU (水産物、水産加工品、牛肉、鶏肉)
- 米国 (水産物、水産加工品、牛肉)
- ブラジル (水産物、水産加工品)
- カナダ (牛肉)
- 香港 (牛肉)
- シンガポール (牛肉、豚肉)
- メキシコ (牛肉)
- フィリピン (牛肉)

KEWPIE



日本のマヨネーズ、胡麻ドレッシング展示

たまたま入ったカフェの野菜サラダには「胡麻ドレッシング」がかけられていた



プチル

人工いくらには進化している



イクラサイズの球体に色と味をつけられる食品

これはおもしろい



ラムネ 瓶のユニークさが人気を集めている



全国知事会が初参加

「全国知事会」「MAFF」「JETRO」「JNTO」「SIAL 日本事務所」主催のパーティー

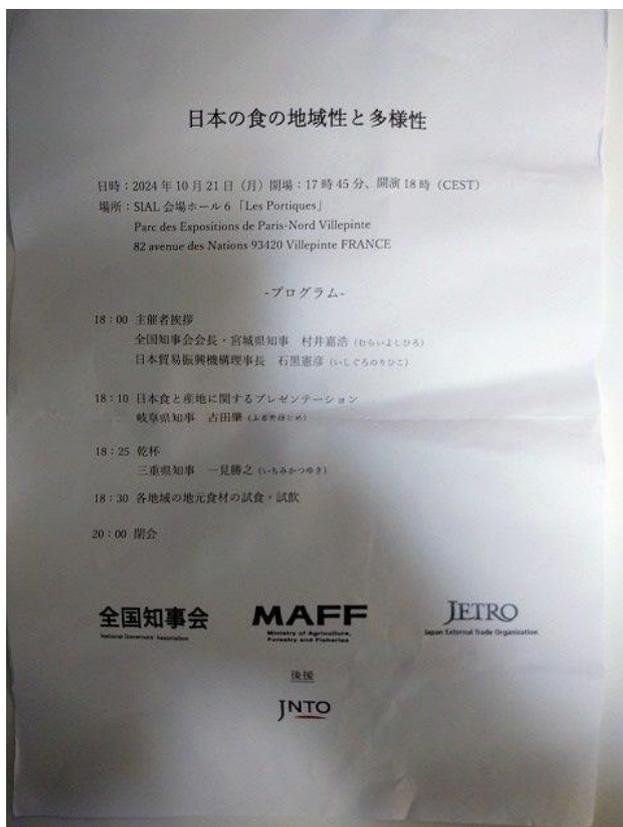
今年初めて全国知事会の提案でパーティーが開かれた



ジェトロの担当者に聞くと予想以上のにぎわいだという
会場は 300 人以上が参加し動きが取れない状態



プログラム「日本の食の地域性と多様性」



パンフレット



宮城県

「もずく」「まかぶ」の試食



福井県

「みかん羽二重餅」「うめゼリー」「そば」の試食



宮城、福井のエントリーアイテム

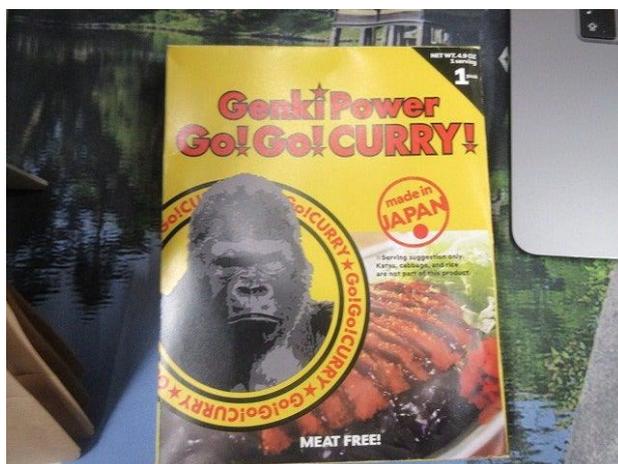


石川県

「ゴーゴーカレー」「ゆずゼリー」「酒」など 24 アイテムものエントリー



「プラントベースのゴーゴーカレー」は会場で人気であった



石川のエントリーアイテム

みんなで応援したい



富山県

「黒豆茶」「梅茶」「しいたけ茶」「昆布茶」などのお茶



「ブラックラーメン」



岐阜県

「飛騨牛」と「栗きんとん」2品に絞り込んだ

飛騨牛は寿司で提供



富山、岐阜のエントリーアイテム



三重県

「三重の酒」「練り切り」の試食



練り切りは実演販売

「MOCHI」がブームだが練り切りはマネができるか？



兵庫県

パンフレットを展示



鳥取県

「日本酒」の試飲



徳島県

「ゆずジュース」「ゆず味噌」「醤油」などを展示



三重、兵庫、鳥取、徳島のエントリーアイテム



高知県

「生姜と文旦チョコレート」「ゆず絞り」「ゆずシロップ」などを展示



佐賀県

佐賀の日本酒を紹介



宮崎県

「プラントベースの肉味噌」「竹炭塩」を展示



高知、佐賀、宮崎のエントリーアイテム



鹿児島県

「鹿児島牛」と「うなぎ」の 2 品に絞り込み

ここに「黒豚」が加われば最強

鹿児島牛、鹿児島うなぎは「EU ハサップ」を取得している



鹿児島のエントリーアイテム



まだ内輪受けのレベルだが、日本人以外は約 20%ほど
継続することでさらに浸透して行くと思います

日本は人口減、高齢化が進んでいる

特に地方はその傾向が強まっている

「地産地消」より JA の言う「国産国消」

さらに「国外に打って出ないといいものが消滅してしまう」

私の使命はそれを伝えること

次回はパリ市内の小売業を紹介します