

城取博幸の

SIAL PARIS 2024 JAPAN PAVILION

NO173

2024年10月

城取フードサービス研究所

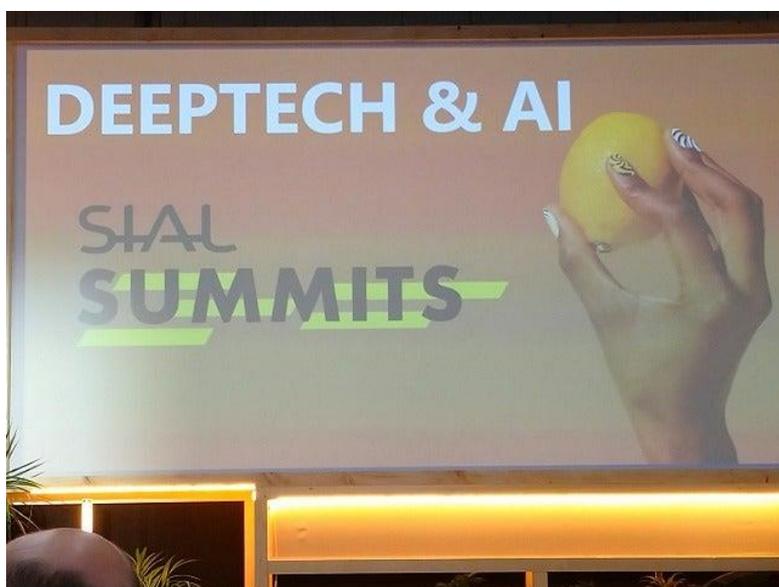
城取 博幸

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」



#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:

- ▶ Leading CSR conventions with Compositum experts
- ▶ Involving external stakeholders (AgriSource, the Red Cross, CCF Food, Food Pavilion, Hyvoo etc.)
- ▶ Doubling companies, partners and decision-makers in an eco-responsible approach

SIAL PARIS COMMITS TO SUSTAINABILITY

ENGAGEMENT #1

ORGANISING SIAL PARIS AS PART OF A SUSTAINABLE DEVELOPMENT APPROACH

Printing, stands & materials

- Recycling aspects at the show: Target: 100% of stands (paper, metal) and 2,500 sqm of carpet or floor coverings must be recycled or used responsibly (SIAL pavilion).
- Shipping crates and boxes between venues and stall areas (100% of SIAL pavilion's efforts).
- Offering reusable stands: Objective: 100% of the equipped stand offered by Compositum must be reusable.
- Reuse single-use materials from the show's temporary stands: Target: 100% of the cardboard (challenges) of single-use materials of food stands is re-used or used in other projects.
- Encourage the rental of equipment for staging.
- Providing access to a responsible material bank.

Communication tools & graphics

- SIAL Paris zero plastic policy: This year the show is 100% plastic-free with plastic-free, bio-based, reusable, biodegradable, food containers, bags, pens, etc.
- Partnerships with companies committed to production with eco-design, printing, paper responsibility (SIAL: hydrogenation, ... and more).
- SIAL Paris paper envelopes replaced by digital service badges (envelopes made from recycled cardboard).
- Signage.
- Reduce the signage on our websites and our external events in projects or company projects: Objective: at the end 2024 of the signage in our external areas, customer and exhibitor spaces is converted to 100% digital projects.



ENGAGEMENT #2

REDUCING THE SHOW'S CARBON IMPACT

Implemented the energy efficiency plan:

- Measuring the carbon impact of SIAL Paris
- 100% renewable energy electricity
- Heating reduced by 10% compared to the previous edition at temporary halls 10, 14 and 18
- Lighting and equipment switched off when not in use
- Freight & transport
- Expo visitor's awareness on environmental friendliness modes of transport (Bike, train, carpooling, ...)



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

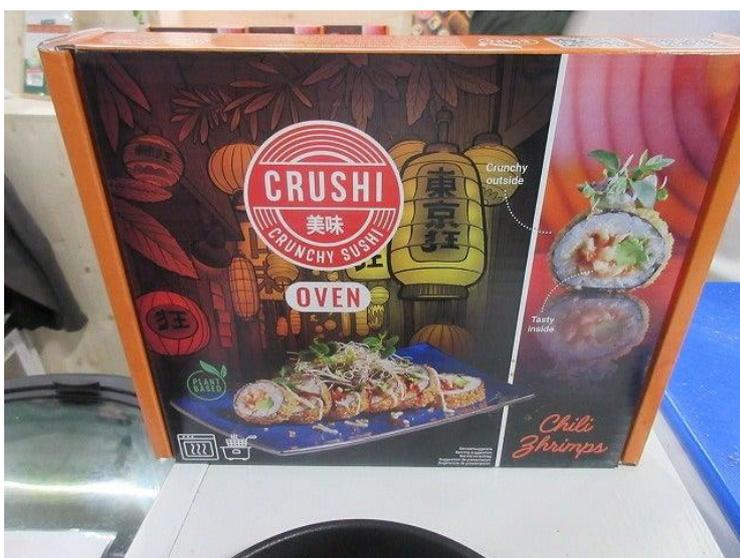


試食してみた

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
ごはんに乗せ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」

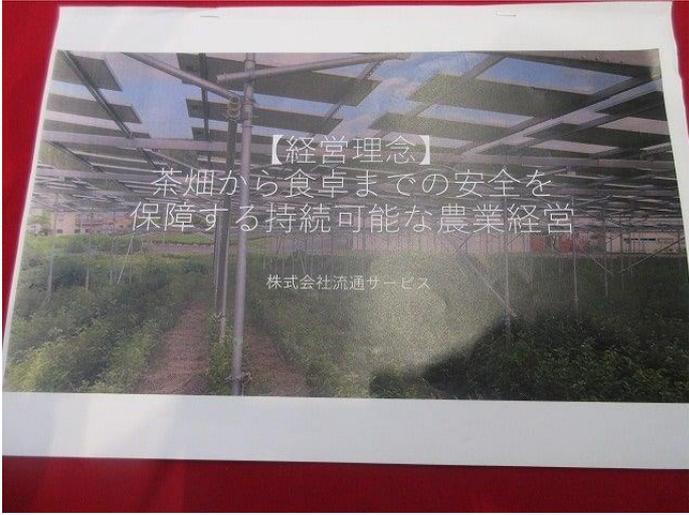
茶畑にソーラーを設置し電力を賄っている

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

Q 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

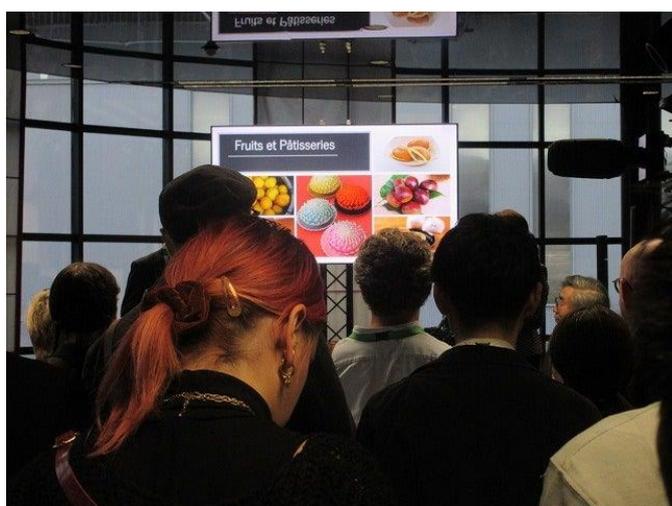
「全国知事会」「MAFF」「JETRO」「JNTO」「SIAL 日本事務所」主催のパーティー

今年初めて全国知事会の提案でパーティーが開かれた

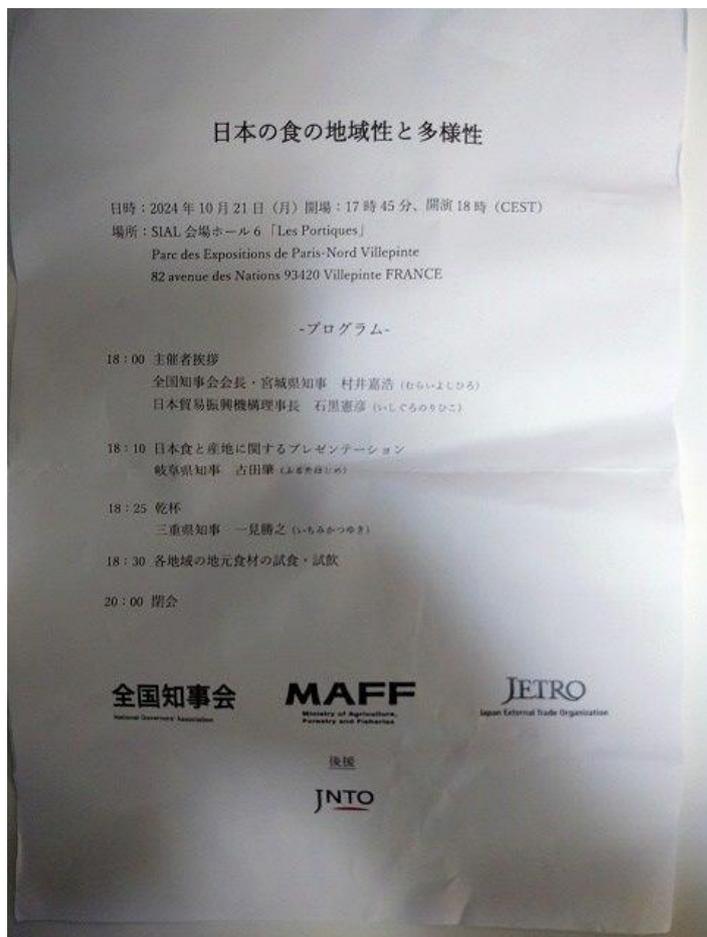


ジェトロの担当者に聞くと予想以上のにぎわいだという

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

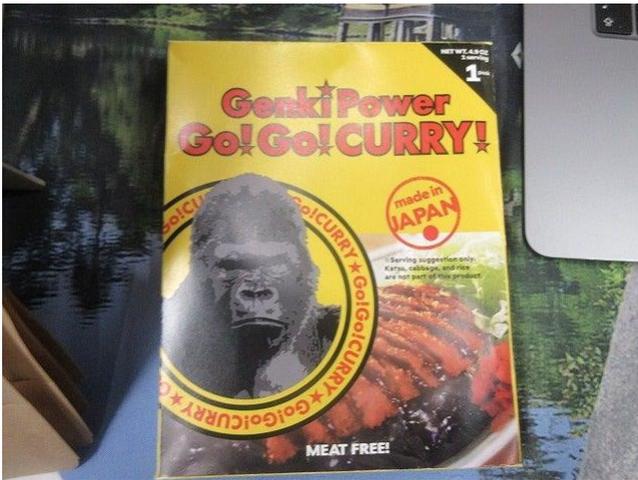


石川県

「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