

## フランスの BIO を中心とした食品事情調査

調査期間 2023年 2月19日、20日

### 1. Cest Bon ! le Japon 訪問 (2月19日)

Cest Bon ! le Japon

会期：2023年2月17日(金)-19日(日)

場所：La Halle des Blanc-Manteaux (ラ・アール・デ・ブラマントー)

内容：フランス最大級の日本の観光と食のイベント

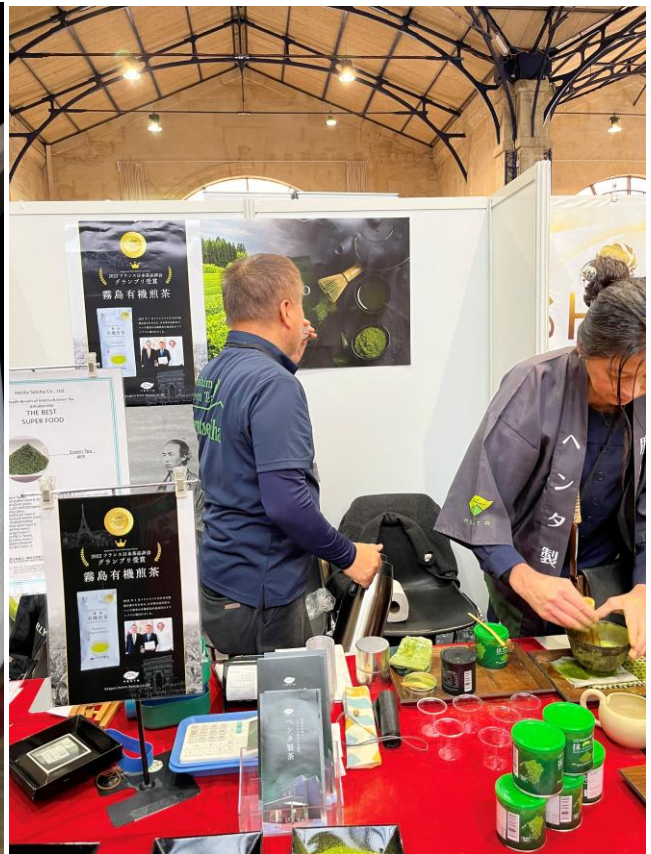
目的：フランスでの日本食に対する捉え方、特に有機食品への関心を調査する

出展社は下記43社(うち、赤字の29社で食品を扱う)

「観光」がテーマの一つなので、旅行会社、代理店の参加も目立つが、中心は食材であった。

Nippon Travel Agency/DASSAI/Mon Panier d'Asie/Maison Ghibli/Office National du Tourisme Japonais/JR East/Kintetsu Railway/Odakyu Electric Railway/ Otafuku Sauce・Tiger/Bowcha: Thé Japonais Bio/La Maison du Koji /UMAMI/WAKAZE /MYKELYS /Kewpie /CLAIR Paris /Sayama-tcha・狭山茶 /Département d'Ibaraki / Département d'Hiroshima / Département du Hyogo /EBISU POISSONNERIE /Henta(抹茶) /Gili Gili (おにぎり)/OKAMI NO ENKAI /JAPAN MALL(JETRO) /Marché de la vaisselle japonais・パリの和食器屋の和食器市 /兎月園 Togetsuen / Pâtisserie Mayu / La Maison du Mochi /UMAMI SOUPE /MONSIEUR SUZU /HANSUKE SHOUTEN /AQUAPHYTE /BON APPETIT JAPON! By East /Kameya Foods Corporation /Takumi Flavours /TAIYAKI PARIS /Japarisienne /Lisa Maïofiss Céramiques / LA・LUZ・INC / Epiq - L'Épicurieux (味噌) /EDO - Le furoshiki écoresponsable





酒、お茶、味噌、醤油という国際的にも知られた食材に多くの人が集まり、認知度と人気を再認識したが、これらの食品にさらに「BIO」であることをアピールしている企業が複数あった。フランスでは”BIO 産業“が認知され、成長しているようであるが、日本食材も有機認証を得ていることが強みになっていることが分かる。このイベントは、B to B も対象にしているようだが、主に個人客を対象としている。が、BIOFACH 参加経験のある企業（金沢大地、金沢棒茶）が参加しており、JETRO も参加しているなど BIOFACH との連携も考えられる、と感じた。

## 2 Naturalia



(店舗写真は、JETRO ウェブより)

訪問：2月19日

マレ地区の店舗

フランスの大手スーパー（MONOPRIX, FRANPRIX etc）には、ドイツ(REWE LIDL etc)も同様であるが BIO の自社ブランドがあり、該当の売り場面積も広い。

Naturalia もフランスのチェーンスーパーであるが、BIO と Vegan に対象を絞り込んでいる。前述の展示会場からほど近い店舗は、日本の中一規模のコンビニの面積 2 フロア分ほどの広さに、生鮮食料品、加工品、冷凍食品など様々な種類の有機認定された商品が展示されていた。冷凍食品などは、アジア料理、中東料理、ヨーロッパ系と品ぞろえが広く、“Vegan”向けに限定した商品のみ、というようなことはなく、選択肢が多様であることが実感できた。



(記 齊藤洋子)

M.I.Office は、国際会議・展示会・イベントの企画運営を通じて、国内外のビジネス交流と価値創出を支援しています。活動レポートでは、スタッフが現場や訪問先で得た気づきやトレンドをご紹介します。