

イベント、展示会で食大国外アピール ケネディ大使も視察

アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)

ATOは、アメリカの農産物・食品を日本に輸出したいアメリカの生産者や輸出業者と、アメリカから輸入・販売をしたい日本の食品業界を支援している。FOODEXやスーパーマーケットレドショーといった展示会でのパビリオンの企画以外にも、独自のプロモーション活動があり、例えば今年はバーベキュー関連の食材・飲料の展示会などを計画している。

また、ATOは、アメリカンフェアを計画する異販店や、メニュープロモーションに興味のあるレストランにも協力している。アメリカ産食材を使った特別メニューを提供するために、日本中のレストランと協力し「テイスト・オブ・アメリカ」というイベ

ントも企画している。

これらのメニューは通常、アメリカの特定の州や地域と関連付けて考案されて、ときにはエンターテインメントに着目して食べ物や雰囲気を通じ、あたかもアメリカのさまざまな場所に本当に居るような気分を味わってもらう。

ほかにもニュースレターやWebサイトを通じて、アメリカ料理や食文化について情報発信をしている。ATOの消費者向けWebサイトmyfood.jp (<http://www.myfood.jp>) では、レシピやさまざまなアメリカ料理についての情報の提供、アメリカの食品の贈り物プレゼントも行っている。

また、業界向けニュースレターの希望者はメールで申し込める(ATOsaka@fas.usda.gov)。



レイチェル・ネルソン所長

■人気のクラフトビール 輸送方法にこだわり日本にお目見え

人気ビールの「シエラネバダ」が日本に初お目見えした



アメリカンクラフトビール(地ビール)の正規輸入業者、ナガノトレーディングが、アメリカンクラフトビールのアイコン的ブランド「シエラネバダ」の人気ビール2種をFOODEX 2015で初披露した。同社はアメリカ各地からの食材輸入販売業者として、主にクラフトビールを日本全国の飲食店や有名百貨店などに卸販売している。

このほど公式日本初上陸となるのは「シエラネバダ・パールエール」と「シエラネバダ・トルビードエクストラアイビーエ

ー」。なかでもパールエールは全米No.1との呼び声高いシエラネバダ・ブリュワリング社のフラッグシップとなるビールで、30年以上の歴史を誇る実力派。アメリカンパールエールの王道を行く、苦味とスッキリした爽快感が特徴で、現在も同社ブリュワリー総売り上げの60%以上を占める人気商品になっている。

ナガノトレーディングは輸送方法にもこだわり、内部を一定温度に保つ設備、リーファーコンテナを使って生産から消費者の元へ届けるまでの全輸送工程を5度以下の低温で管理する。多くの輸入業者が一部常温輸送しているなかで、品質管理への強いこだわりを見せる。

■ハワイの大自然が生んだ「アルカリイオン火山天然水」が話題集める

話題集める「アルカリイオン火山天然水」

ハワイの大自然が生んだ「アルカリイオン火山天然水」が、今年のFOODEXに初出展され話題を集めている。

この天然水は、ハワイ・ボルカニック・ピナレックスが開発・出展したもので、個人所有の掘り抜き井戸でのみ商業的に運出されている。毎日56億個相当が再補充されるという完全な再生可能資源のため、環境にも優しい。同社は毎日800万ℓの水をくみ出し、商業輸出するライセンスを保有している。

ハワイ諸島は人口が極めて少なく、工業化も進んでいないため、環境汚染物質が存在し

ない。清らかな熱帯の雨や雷解け水が標高4000mを超える岩山にしみ込み、溶岩層を通り抜け通過される間にアルカリ性となり、平均pHレベル7.8を示すようになる。また、健康的な生活をサポートする有機ミネラル、イオンを含み、ハワイの神秘的な力が溶け込んだ水となる。

世界の瓶詰飲料水の市場は1170億円に達し、消費者が環境問題や品質に向けた目が厳しくなっている現在、持続可能な水源から得られる天然水への需要は爆発的に増え、今後も引き続き成長が見込まれる。



■美食女子グランプリ受賞 人気オーガニックチョコなどズラリ



「ティーブレンドチョコレート」など女性に人気のオーガニックチョコが勢強い

日本緑茶センターが輸入販売するThe Tea Roomチョコレートシリーズは、チョコレートにお茶の抽出液を入れて練りこんだ「ティーブレンドチョコレート」で、ミルクチョコレート1枚にティーカップ1杯分のお茶やフルーツ&ハーブティーが含まれている。チョコレートの原料からお茶の原料まですべてオーガニック素材で製造されており、USDA ORGANIC(米国農務省)から認証を受けている。

現在、同社が販売しているのは、女性に人気のスパイスティー風味の「ブラックマサラチャイ」、定番中国茶の「ジャスミン」、フルーツベースのカクテル「ピニャコラー

ダ」、アフリカのハーブ、ハニーブッシュを使った「ハニーブッシュ ケラメル」の4種類。今秋にも新たに2種類、「ラズベリー」と「緑茶 アールグレイ」フレーバーのチョコレートの販売を開始する予定。2012年にアメリカのベストショコラティエを選ぶ「THE INTERNATIONAL CHOCOLATE SALON」で、品質の高さとユニークな風味が評価され「GRAND MASTER AWARD」を受賞したほか、FOODEXの第1回美食女子グランプリなど、数々の賞を受賞している。

日本では、明治屋や紀ノ屋など大手スーパーのほか、カラフルなパッケージが支持され、雑貨屋やアパレル店でも一部取り扱われている。同社ホームページから通販で購入することも可能。