第11回Bio Fach Japan、11月に

オーガニックEXPO

東京ビッグサイトで開催

格安出展料も設定

ニュルンベルクメッセ日本代表部（ハインツW・クールマン代表）は四日、十一月一日から三日まで、東京ビッグサイトで第11回「Bio Fach JapanックEXPO2011」を開く、と発表した。出展料金の安いエコノミーパッケージを新設するほか、昨年人気だった「ナチュラル&エコ・プラザ」を一層充実させるなど、一段と魅力ある展示会を目指す。また、二月十六日から十九日まで、ドイツ・ニュルンベルク・メッセセンターで二千五百社の出展社による「Bio Fach2011」を開催することも併せて発表した。

記者発表はクールマン代表のほか、オーガニックEXPO事務局・中村実代氏、ニュルンベルクメッセのディレクター、トマス・シュリット氏、同イベントディレクターのフランク・ヴェンヤコブ氏、日本オーガニックコットン協会副理事長・渡邊智恵子氏らが行った。

十一月一日から開くビオファジャパン・オーガニックEXPO2011は、二〇〇一年スタートして、今回十一回目。ドイツで一九九五年に始まったオーガニック見本市「BioFachワールド・オーガニック」を母体に開幕した。〇一年は日本で有機JAS法が施行された年で、日本の有機農作物市場の進展とともに発展、近年、非食の有機をも包括する有機・ナチュラル・エコビジネス展へと広がりをみせてきている。

前回は、昨年九月、東京ビッグサイトで開かれ、内外から、十八カ国、二百五十六社が参加、一万七千百三十二人が来場、過去最大規模を達成した。

今回は、さらに拡大、二十カ国、三百社の出展を目標とし、二万人の来場を予測している。

出展対象を〝食〟だけでなく〝衣食住〟に広げる一方、出展料金を一部見直し、出展料の安いエコノミーパッケージ（六平方㍍、ベーシックスタンド込み、二十四万六千七百五十円）を新設するほか、昨年新設し好評だった「ナチュラル&エコ・プラザ」を一段と充実させ、渡邊智恵子氏のほか、ファッションジャーナリスト生駒芳子氏、農商工連携の大和田順子氏らをサポートに迎え、前回以上の充実をはかる考え。

2010ビオファジャパンの会場風景

クールマン・ニュルンベルクメッセ日本代表

ニュルンベルクメッセのシュリット氏（左）、ヴェンヤコブ氏（右）

BioFach2011、16日から

日本企業も多数出展

十六日からニュルンベルクで開かれる「Bio Fach2011」は二千五百社が出展する。

世界のオーガニック市場は、リーマンショック後も勢いが止まらず、二〇〇八年五百億米ドルを突破、今後もより多くの成長を専門家は予測している。米国では〇九年、食品売上げの成長率は二%弱だったが、有機・自然食品は五%の成長を見せ、二百四十八億米ドルを記録、ドイツは〇九年五十八億EURに達し、一〇年上半期も一〇%の顕著な伸び。フランスは一カ月に三百もの新たな有機農場が増え、〇九年、前年比一五%増の三十億EURを記録。

七十億人の世界人口を有機農業で養う、をテーマに、今後一層の有機への期待にどう対処するか、大きな課題となっているとする。

また、世界的なブームのナチュラル化粧品市場、急増するグリーンファッション需要を映した展示会となる。

ニュルンベルクメッセは、世界的なオーガニック市場の広がり、深まりに対応、ドイツのみならず、上海（五月）、米ボルチモア（九月）、サンパウロ（十月）、東京、さらにインド・ムンバイ（十一月）とBioFach見本市を繰り広げ、相互に出展社が出展するなど国際的な対応をはかってきている。

十六日からのBioFachニュルンベルクに、日本から出展する企業と主な出展品は次のとおり。

▽金沢大地（小麦粉、大豆、きな粉、みそ、しょう油、日本酒、米、麦茶）▽フーズプロジェクト（緑茶）▽日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会（みそ、米酢、おかき）▽天鷹酒造（日本酒、辛味もろみ）▽中根製茶（緑茶）▽ナチュラルハウス（大豆、きな粉、へちま水、番茶）▽新藤（オーガニックコットン製品）▽ヴェルデ（ヴェルデナイト）▽レジテックス（床用ワックス）▽セラリカnoda（天然ゴム製封シール）▽ホソヤ（有機飼料製造機）

昭和産業

業務用小麦粉、プレミックス

16日から6品発売

昭和産業は十六日から、業務用小麦粉二品、業務用プレミックス四品の新製品を発売する。小麦粉は「こだわり」、プレミックスは「手軽さ」をコンセプトに商品開発している。

【パン用粉「B」】

商品特徴 原料を厳選、その配合にこだわり、潤いのあるもちもち感と、のど越しの良い食感を実現。翌日も硬くなりにくい。食パンはじめ食事パン系メニューに幅広く使える。分析例、灰分〇・四二%、蛋白一二・三%。

【全粒粉「ホワイトクレスト4】

商品特徴 従来品と比較し、苦味やえぐみが少なく、口あたりなめらか。パンだけでなく、焼き菓子など幅広く使える。分析例 灰分一・四〇%、蛋白一二・六%。荷姿十キログラム袋

【水だけで仕込めるダッチトッピングミックスC—29】

商品特徴 イーストを使わず、水だけで簡単に安定した割れが出せるダッチトッピング。荷姿一キログラム×十。

【おもちのようなモチモチミックスB—126】

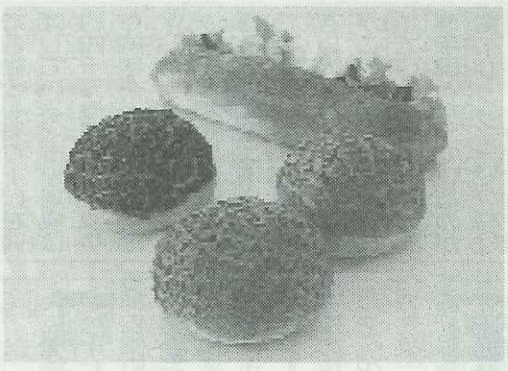
商品特徴 柔らかいもちもち感が特徴の、おもちのような菓子ができるプレミックス。生地を色づけしたり、さまざまなフィリングを包餡することでバラエティ豊かな品揃えが可能。荷姿一キログラム×十。

【とろけるドーナツミックスS—73】

商品特徴 トレンドの食感である「とろける食感」を実現した、シュータイプのドーナツミックス。手混ぜし、ディッシャーで投入するタイプで、簡便性に徹底的にこだわっている。荷姿一キログラム×十。

【ふんわり蒸しケーキミックスJ—108】

商品特徴 ふんわり口溶けのよい蒸しケーキ用ミックス。生地に色付けすることが可能で、単調になりがちな棚を華やかにできる。蒸しだけでなく、焼成での製品化も可能。荷姿十キログラム袋。



水だけで仕込めるダッチトッピングミックス

親子で学ぶ天ぷら教室

日清オイリオ16組を募集

日清オイリオグループは、東京ガス横浜支店の協力を得て、三月二十七日午前十時半から横浜・関内の東京ガス横浜ショールームで食育イベント「日清オイリオ 親子で学ぶ 天ぷら教室」を開く。親子（小学生）二名一組のペア十六組三十二名を招待する。応募は三月四日午後五時まで、日清オイリオのホームページより申し込み。

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズの富田正己料理長などが講師となり、カラッとおいしい天ぷらの作り方を学ぶ。