



は、飲料、青
果、冷凍食品、
家さん・野禽

出展製品
を提供する」
(主催者)と
している。

る見本市とす
る。また「あ
らゆるフード
エコシステム
の期待に応え
るプログラム
を提供する」

今秋「シアル・パリ」2022開催 イノベーションにフォーカス

世界最大級の食品・飲料総合国際見本市

世界最大級の食品・飲料総合国際見本市「シアル・パリ」(SIAL PARIS、主催「コメクス・ポジウム」)が今秋10月15〜19日までフランス・パリのノール見本市会場で行われる。前回は2018年の開催で4年ぶりとなる(前回出展者は約7000、来場者は延べ31万回)入場回数、20年は延期しオンラインイベント形式。

今回は、コロナ禍などで見送られた20年展のテーマ「Own the Change(変化の手綱をつかめ!)」を

継続し、討論会のほか、世界中の期待や取り組みに応え、未来の食を創造していくための鍵となるポイントと共有する見本市とする。また「あらゆるフードエコシステムの期待に応えるプログラムを提供する」(主催者)としている。

食肉加工食品、オーガニック食品、製パン・製菓、保存食品、魚介類、惣菜・調理済食品、乾物・加工食品、健康食品・サプリメント、精肉、グルメ食品、乳製品、各国のナショナルパビリオンが紹介する産品、フランスの地方産品、原料、食品加工機械、ワイン&スピリッツ、グルテンフリー、代替食品など。

「シアル・パリ2022」の見どころとしては、次の4つがポイントとなる。

■世界の食のイノベーションを紹介する「シアル・イノベーション」。出展企業募集は22年8月12日まで受付。専門家により、各カテゴリーで最も革新的な製品をもつ企業

が表彰される。

■「シアル・スタートアップ」は、スタートアップ・セサミとフードテックが協力し、スタートアップ企業の優れたセレクトショップを紹介する新エリア。フランス国内外の革新的な若い企業に出合える。

■「シアル・インサイト/シンク・タンク」は、消費者の需要、製品イノベーション、フードサービス・トレンドに関する独自の調査を協力して行っている。カンタール社とProtéines XT C社の従来のチームに、新しくパートナーとしてNDPグループが加わりトレンドブックを制作する。

前回2018年の会場風景

■「シアル・ボックキャスト」は、食品産業に関する月刊ニュースを一斉配信する新しいサービス。年間を通して、関連のエコシステムの専門家にアドバイスを提供している。なお、「シアル・パリ2022」のディレクターであるオドレイ・アシュ

ドキャストは、食品産業に関する月刊ニュースを一斉配信する新しいサービス。年間を通して、関連のエコシステムの専門家にアドバイスを提供している。なお、「シアル・パリ2022」のディレクターであるオドレイ・アシュ



シアル・イノベーション

①ビジネス参加者の拡大と多様化を継続し、見本市開催前・開催期間中・開催後のいつでも、参加者間のビジネスの出会いを促進していくこと。

②インスピレーション・業界関係者がビジネスを発展させていくための手助けとなるコンテンツ

やサービスを提供し、365日を通して利用できる適切なツールを提供していくこと。

③充実した体験「ガイダンスや提案を増やしていくこと、そしてイベントの利便性を高めること。また、シアル・パリの和やかな雰囲気や常態維持していくこと」とコメントしている。

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

Paris

シアル・パリ公式ホームページ

・ <https://www.sialparis.com>

「シアル・パリの概要」

「シアル・パリ」は、コメクス・ポジウム社によって運営される世界最大級の食品・飲料総合国際見本市。世界7000社以上の出展社と40万以上の出展製品を有している。2年に1度開催され、食品業界のトレンドとビジネスチャンスに関する独自のインサイトを提供するビジネスジェネレーターのためのイベント。食品と飲料の見本市の世界最大のネットワークである、シアルネットワークのひとつで、13に及ぶ定期的な見本市(シアル・パリ、トロント・モントリオール、交互開催の「シアル・カナダ」、上海と深センでの「シアル・チャイナ」、アブダビでの「シアル・ミドルイースト」、ジャカルタでの「シアル・インドネシア」、ニューデリーとムンバイで開催される「シアル・インド」、ラスベガスでの「シアル・アメリカ」、「グルメセレクション・バイ・シアル」、チーズと乳製品の見本市、アルジェリア開催の「ジャザグロ」を通じて、200カ国から1万7000社の出展社と70万人の業界関係者が集結する。

(まとめ 松丸浩二)