

フランス大使館

多様な高品質食材を披露

フランス大使館貿易投資庁イビジネスフランスはこのほど、フレンチガストロノミーの祭典「Food Experience」をフランス、美食の余韻」を2日間にわたりフランス大使公邸で開いた。13社15ブランドが出展。

初日プレスデーの席上、ティボー・ファアブル貿易投資参事官(写真)は、



「今回は大使公邸での初の試み。フランス美食の神髄をお目にかけたい。いずれの製品もクオリティが高く、手に取りやすい。おもしろいものへの情熱は日本もフランスも同じだ。日本の消費者に高い期待を抱いている。伝統を受け継ぎ、視覚的にも楽しく、最新技術を駆使した斬新な製品ばかりなので、食品の持つストーリーを、味わいながら楽しんでほしい」などとあいさつした。



デモンストレーションでは3社がアイテムを披露。オーガニックフルーツジュース「ル・コック・トケ」(輸入)

尾賀亀)は、スパークリングジュース「ギャンゲット」のほか、11月から日本で販売開始したフレーパージュース3種(アップル&ミントなど)、ネクター2種(ウイリアムズペアなど)。モンサンミッシェル

シャンパーニュ対日輸出、過去最高へ '22年は数量・金額とも22%増見込み

このほど、記者会見を都内で実施。2022年の対日輸出は数量・金額とも前年比122%となる見込みで、過去最高での着地予想を示した。21年は14万本、354万ユーロ。



で実施。2022年の対日輸出は数量・金額とも前年比122%となる見込みで、過去最高での着地予想を示した。21年は14万本、354万ユーロ。

業再開できず、水際対策も長引いたため、他地域よりも回復が遅れてやってきている」と説明。売上構成比は、フランス国内36・7%、EU20・2%、EU域外43・2%と輸出が大きな割合を占める。なお22年は、1722年にルイ15世の戴冠式で、史上初めてシャンパーニュが供された記念の年から300周年。10月にランスでシャンパーニュ騎士団が集まり祝杯を挙げたという。

22年VTについて、マクシム・トゥパール共同会長(同中右)は、「質・量とも



は、新感覚スパークリングパード3種(ライチ、ラベンダー、リベンデン)とスパークリングハーニーウオーター「オー・ペティヤント・ド・ミエル」。アペリティフに推奨。



ンターナショナル)は地元レ島の名産塩を使った商品「メゾン・グベ」(尾賀亀)から「メルロー」「セミヨン」など、シードル「メゾン・エル」(イリス慶子)から「トラディションブリュット」など。



マーボといったら丸美屋
https://www.marumiya.co.jp

組みに注力しており、日々の生業の中でCO₂排出量やカーボンフットプリント削減を行っている。全ての

にずば抜けた収穫の年。群を抜く素晴らしい」と述べ、さらなる拡充に意欲を示した。「脱炭素への取り

栽培者は矜持を持って、COP21目標に向かっており、土地の人達は高い志を持って最高のワインを届けたいと願って造っている。最も守るべきは、次世代に繋げること。両親から受け継いだテロワールやワインを、子ども達に伝承していく」。

最近の新たな取り組みは、シャンパーニュのオンライン研修コースやマスターコースの開始、小冊子の作成、日本語ホームページの刷新など。「日本の人は知識欲が旺盛だ。歴史、製法、統計情報から、テイ