スペインワイン・食品・観光展

Vinalitur 2014

開催のご案内

Feria de Vino, Alimentación y Turismo

6 al 9 de Noviembre de 2014

Instituto Cervantes - Tokio

Edición Especial Conmemorativa del 60 Aniversario
de la Cámara de Comercio Hispano Japonesa

Encuentros en la cocina

Show cooking hispano japonés

1954 60 2014

日西商業会議所

Cámara de Comercio
Hispano Japonesa

Con motivo de su 60 Aniversario, la Cámara de Comercio Hispano Japonesa ha organizado un atractivo y práctico programa para profesionales del sector de la alimentación y los vinos.

Paulino de Quevedo

la Sopa BoBa

Instituto Cervantes Tokio

Encuentros en la cocina

Show cooking hispano japonés

La Cámara de Comercio Hispano Japonesa organiza una edición especial de su feria Vinalitur, que incluirá diversos 'show cooking' desarrollados utilizando productos y vinos de las empresas españolas que participen en la misma. Serán los chefs Fernando Limón y Paulino Ramos, de los restaurantes madrileños ***La Sopa Boba*** y ***Paulino de Quevedo***, quienes los lleven a cabo, ofreciendo a los profesionales japoneses esta experiencia durante los cuatro días que dura el evento. Desde hace 17 años Fernando Limón viene incorporando productos orientales y en particular japoneses a sus platos, proponiendo una fusión entre ambas gastronomías.

Además el sábado 8 y el domingo 9 de noviembre la feria estará abierta al público en general y contará con la participación de importadores japoneses que ofrecerán catas de alimentos y vinos españoles que ya están presentes en el mercado japonés, y que podrán ser adquiridos por el público asistente.

Este programa eminentemente gastronómico se complementa con varias exposiciones y eventos carácter cultural.

La Cámara de Comercio Hispano Japonesa celebra su 60 aniversario ampliando y proyectando las capacidades de sus socios y clientes españoles en el mercado japonés y, de forma inversa, la de sus socios y clientes japoneses en el mercado español.

*Con más de 128 millones de habitantes, **Japón es la tercera economía a nivel mundial y tiene una renta per cápita superior a los 46.000 USD.** Las exportaciones españolas a Japón alcanzaron los 2.082 millones de euros en 2012, creciendo el 14,4% respecto al año anterior. La principal partida exportadora española son los productos farmacéuticos, seguida de los combustibles y componentes para automóviles.*

Las ventas de productos alimenticios y bebidas *experimentan un aumento sostenido debido, entre otros factores, al cada vez mayor conocimiento y promoción de productos españoles entre los consumidores japoneses, al aumento continuado del número de restaurantes de cocina española en las ciudades niponas y a la buena imagen de España en aquel país.*

¿Qué ofrece la Cámara de Comercio Hispano Japonesa?

La Cámara le ayuda a adaptarse y acortar las distancias y protocolos comerciales entre los españoles y los japoneses a la hora de preparar y organizar el trabajo, de presentar productos, despertar el interés, mantener el contacto con los interesados, contestar a tiempo y con diligencia, coordinando todo lo necesario para conseguir la confianza de los posibles interesados.

Colaborando con las firmas inscritas en llegar a sus objetivos en Japón con un inversión moderada, sin grandes gastos en esta primera fase que representa Vinalitur

Los visitantes son profesionales del sector que acuden con verdadero interés a conocer los productos de España que se presentan. Ese es el perfil de la feria desde sus inicios en 2006, los auténticos sabores de España para el mercado japonés, los lugares turísticos atractivos al gusto japonés y distintos de los circuitos habituales.

Vinalitur

EDICIÓN ESPECIAL

6 al 9 de Noviembre de 2014

Instituto Cervantes - Tokio

Vinalitur es una feria distinta, pequeña y profesional. Solo para importadores y chefs japoneses de 'cocina española o mediterránea', además de selectas agencias de viaje y profesionales del ocio y la enseñanza de idiomas. También cuenta con la asistencia de medios de comunicación especializados de estos sectores.

Una feria de negocios consolidada en la que, gracias al saber hacer de la Cámara, podrá sentar las bases para exportar a Japón conectando con los mejores profesionales del sector. Obtener los primeros contactos para desarrollar su red comercial y hacer su seguimiento.

Una feria para su futuro, donde la Cámara, con 60 años de experiencia en Japón, le asesorará en las decisiones de internacionalización de su empresa.

Secciones:

ALIMENTACIÓN:
Vino, Aceite de oliva, Jamón, Queso, Alimentos selectos y novedosos.

TURISMO:
Entornos escondidos, Alojamientos, Gastronomía, Enseñanza de idiomas.

CUOTAS DE PARTICIPACIÓN

Sección Vinos y Alimentación:

Tarifa básica, días 6 y 7 de noviembre (profesional): … … … … … 1.800 € + (IVA 21%) 378 € = 2.178 €

Tarifa adicional para incluir los vinos y alimentos en los show cooking y presencia en el libro recetario: … … … … … … … 600 € + (IVA 21%) 126 € = 726 €

Tarifa de participación para empresas ya presentes en el mercado japonés a través de sus importadores, días 8 y 9 de noviembre: … 800 € + (IVA 21%) 168 € = 968 €

Sección Turismo: 6 a 9 de noviembre

Tarifa de presentación al público y agencias de viaje japonesas de productos turísticos (envío de folletos o documentos, hasta 3 kg): … 300 € + (IVA 21%) 63 € = 363 €

Vinalitur
EDICIÓN ESPECIAL

6 al 9 de Noviembre de 2014

Instituto Cervantes - Tokio

En Vinalitur no es imprescindible la presencia de representantes de las empresas expositoras, evitando así desplazamientos y ahorrando tiempo y recursos que en el futuro, en una fase posterior, podrían ser necesarios.

El equipo de la Cámara se desplaza a Japón con los productos que su empresa decida y el material de marketing necesario.

La Cámara se encarga de la promoción de la marca y los productos, recogida de datos y seguimiento de los contactos.

* En caso de querer asistir personalmente, la Cámara puede ayudarle a conseguir precios competitivos para su viaje y estancia.

Vinalitur

EDICIÓN ESPECIAL

6 al 9 de Noviembre de 2014

Instituto Cervantes - Tokio

INCLUYE:

a) Feria de cuatro días, donde los visitantes pueden apreciar los productos en un ambiente tranquilo y con la atención personalizada del equipo de técnicos japoneses de la CCHJ.

b) Las dos primeras jornadas, 6 y 7 de noviembre, de 10:30 a 18:00 horas, solo para profesionales, importadores, distribuidores, restauradores, medios de comunicación y agencias de viaje seleccionadas.
Los días 8 y 9 estará abierto al público en general, de 11:00 a 16:30.

c) La estrategia incluye ofrecer alimentos selectos que se destaquen por la novedad y tendencia que marquen la diferencia y sean objeto de atención para los profesionales. En cuanto a los productos clásicos, (jamón, vino, aceite de oliva...) ofrecer distintas variedades de cada uno, contribuyendo a que los importadores degusten, diferencien y puedan inclinarse por alguno de ellos.

d) Promoción del evento en la edición en japonés 'NOTICIAS DE ESPAÑA' nº 90. Será también una edición conmemorativa al cumplir 30 años desde su primera aparición, también accesible desde la página web de la CCHJ. Incluirá el catálogo con la información de los participantes.

e) Edición de un libro-recetario en japonés con las recetas de los platos elaborados con los ingredientes y el maridaje con los vinos de los participantes inscritos.

g) Informe concreto y detallado de los resultados, con los datos de los visitantes interesados.

f) Coordinación de los contactos establecidos durante el mes posterior a la feria. Así aseguramos el mantenimiento y respuesta a las consultas de los importadores y de quienes mostraron interés en los productos presentados en el evento.

El sábado 8 y el domingo 9 el evento estará abierto al público en general, por lo que serán días muy apropiados para presentar vinos y productos que ya estén disponibles en el mercado japonés, a través de sus importadores, que también podrán venderlos in-situ a los visitantes.

NO INCLUYE: El envío de las muestras a Tokio.
El agente oficial encargado del transporte es:
OCS – Overseas Courier Service
www.ocscourier.es
Tel: 91 355 38 00
Contacto: Ignacio Jiménez ijimenez@ocscargo.es

¿QUE HAY QUE HACER PARA PARTICIPAR?

Vinalitur
EDICIÓN ESPECIAL
6 al 9 de Noviembre de 2014
Instituto Cervantes - Tokio

1) Enviar cumplimentado el Formulario de Inscripción, que se adjunta en archivo PDF aparte.
Antes del 30 de septiembre de 2014

2) Formalizar el pago de la Cuota de Inscripción
Antes del 30 de septiembre de 2014
Abono de las cuotas antes del 14 de agosto tendrán un 15% de descuento.
Abono de las cuotas antes del 30 de agosto tendrán un 10% de descuento.

3) Recepción de datos
Antes del 30 de septiembre de 2014, enviar a la Cámara toda la información necesaria en el cuestionario que remitirá a los inscritos, así como imágenes, fotografías y el logotipo de su marca o productos por correo electrónico (archivos de imagen en resolución 300 ppp) u otro medio, para la inclusión a tiempo en el catálogo virtual y en papel. Este catálogo será enviado a las empresas importadoras, agencias y otros invitados por correo postal y electrónico.

4) Los interesados en incluir sus productos o vinos como ingredientes de los show cooking, deberán enviar (al confirmar su participación) muestras de los mismos al chef Fernando Limón para desarrollar y crear las recetas y maridajes a presentar en Tokio. Estas muestras deben ser enviadas a:

Restaurante "La Sopa Boba" Tel: 918 506 370
Plaza de Guadarrama, 9
28430 Alpedrete (Madrid)
e-mail: tomateslunaticos@gmail.com
www.restaurantelasopaboba.com

Opiniones sobre VINALITUR

"Queremos agradecer la profesionalidad, el esfuerzo y apoyo, en todo momento, de la Cámara Hispano Japonesa durante y posteriormente a la Feria Vinalitur 2014. Para PRIORDEI, este evento ha sido una plataforma efectiva para dar a conocer nuestros aceites de oliva en el mercado japonés. Seguiremos de cerca todas las acciones de promoción de la Cámara y estaremos encantados de participar nuevamente en eventos futuros. Gracias por vuestro trabajo bien hecho!"

Dani Santacreu

PRIORDEI - Agro Foods & Commerce S.L.

"Un buen trabajo realizado por los componentes de la Cámara Hispano Japonesa en la labor de dar a conocer nuestro txakolí en el admirable e interesante mercado japonés, quedando satisfechos con las gestiones y eventos realizados presentando nuestro producto."

Ángel Calvo

BODEGAS GURRUTXAGA

"Félix Solís Avantis ha participado en varias ediciones de Vinalitur; en primer lugar, porque la feria se trata de un buen marco para presentar los vinos españoles. En segundo lugar, como un buen evento de relaciones públicas para llevar a cabo contactos comerciales con profesionales del sector del vino en Japón.
Desde hace años colaboramos estrechamente con los eventos promocionales de la Cámara Hispano Japonesa, cuya misión y la nuestra están muy próximas: "extender la cultura del vino", y por ende, la cultura española".

Inma Moreno

FÉLIX SOLÍS AVANTIS

"Estamos muy satisfechos con la manera en la que se ha trabajado hasta el momento, y con la atención y ayuda que se nos ha prestado. Por ello, desde aquí felicitarles por la profesionalidad y por el servicio ofrecido".

Jon Txakartegi

BARGOT

"Nuestro agradecimiento a la Cámara de Comercio Hispano Japonesa por su apoyo y esfuerzo en la promoción de la cultura y gastronomía española y madrileña, y hacernos llevar nuestra oferta al mercado japonés."

José Mª López Montes

TURISMO DE MADRID

¡Qué sencillo es entrar en el mercado japonés con este evento, enhorabuena!

Alejandro Contreras

ADELANTE - Centro de idiomas y cultura de España en Japón

"VINALITUR es un éxito por el esfuerzo humano y profesionalidad de la Cámara de Comercio Hispano Japonesa. No solamente por la organización previa y durante la Feria, sino también por la labor posterior, más importante, de seguimiento de los contactos hasta conseguir nuestro objetivo, en este caso, encontrar importador en Japón. Agradecemos la profesionalidad y el rigor, y estaremos encantados de trabajar conjuntamente en un futuro".

Lali Torelló Bodegas AGUSTÍ TORELLÓ

"Para nosotros ha sido una excelente plataforma para dar a conocer nuestros productos, ya que, con nuestro distribuidor en Japón, lo consideramos un punto de encuentro perfecto para contactar con nuestros posibles clientes, quedando gratamente satisfechos por el nivel de organización del evento"

Rossend Margalef Margalef APÍCOLA ROSSEND MARGALEF

Participantes en anteriores ediciones de VINALITUR

Participantes en anteriores ediciones de VINALITUR

Información sobre VINALITUR en la revista de la Cámara

スペインワイン・食品・観光展 2011

Feria de vino, alimentación y turismo, Vinalitur 2011

去る10月11日、12日の両日、恵比寿にあるウエスティンホテル東京にて、展示会 VINALITUR 2011が開催された。VINALITUR は、スペインのワイン、食材、観光商品を紹介する展示会で、2011年の開催が3回目となる。3月11日に起きた東日本大震災のため、昨年は10月開催となったが、通常は5月の開催だ。

約半世紀前にスペインと日本の懸け橋となるべく、マドリードに設立された日西商業会議所が主催するこの展示会は、規模は小さいながらも、また小さい規模だからこその色々な特徴、特典のある展示会として、関係者の間でその知名度も上がっている。Foodexなどの大規模展示会とは比べものにもならない展示会ではあるものの、出展者と来場者双方にとってメリットのある展示会と言える。

出展料を払えば、どんなメーカーでも出展できる展示会ではなく、商業会議所のスタッフが、出展を希望するメーカーを訪れ、あるいは調査して、日本市場に紹介し得る品質であるか否かをチェックし、また、日本には紹介されていない新商品をスペイン全土から集めてくるため、日本のインポーターは、品質のよい商品、新しい商品を探すことができる。

他の大規模展示会出展と大きく違うもう1つのポイントは、展示会後も、スペインのメーカー側と日本のインポーター双方に対して、コンタクトのフォロー、サポートを行うこと。このサポートは、最低でも1ヵ月、メーカー側の希望によって、3ヵ月、半年続けられる。もっと詳しい情報やサンプルが必要なインポーターの要求をフォローする一方で、スペインのメーカーには、

Vinalitur 2011

日本市場のニーズ、規格、価格帯などの情報を提供、アドバイスもするので、日本のインポーターにとっても助かることが多い。

ウエスティンホテルにて開催されたVINALITUR 2011には、7社のワイナリー、6社の食材・食品メーカー、フラメンコタブラオ1社とレストラン3社が出展した。

ワイン関連では、DO Ribera del Duero, DO Rueda, DO Toro, DO Ca Rioja, DO Somontano, DO La Mancha, DO Cava, DO Campo de Borja, DO Penedés のワイン、スパークリングワインが多数出展された。価格帯も幅広く、「この味でこの価格は安い！」と、評価も上々だった。

Agustí Torelló Mata のスパークリングワインは、「これほどのカバがあるとは…」と、とても評価が高かった。Bodegas Bordejéから出品された2種類の赤ワインはどちらも評判良く、特にメルロー種のワインはコストパフォーマンスの高さが評価された。Bodegas Entremontes は、「ワインの種類の多さと価格がたいへん魅力」。Bodegas Monte Odina はラベルもかわいく味も良いと評判、特にクリアンサが人気だった。Félix Solís Avantis は、既に日本に輸入されていることもあり、良く知られていた。日本に輸入されていないブランドの売り込みに取り組む。Grupo Matarromera の Rento は非常に評価が高く、輸入元が決まったら欲しいと数軒のレストランから要望があったほど。DO Ribera del Duero の Soria Food のワインは、価格競争力も高いと評価されるなど、ワインは、全般的にたいへん好評だった。

食品・食材は、イディアサバルチーズ (Artzai Gazta)、ハチミツ (Miel Api-Rosa)、オリーブオイル (Reina Marín)、フォアグラ (Canard)、野菜・魚介の加工製品 (Impex Medrano)、エスカルゴ (Bargot) の加工製品が出展された。一番人気はフォアグラ。まずは、「スペインにファオグラがあったのが驚き」というコメント。次に、「フォアグラがこんなに美味しいものとは知らなかった」というコメントが、試食する誰からも聞かれた。野菜・魚介の加工製品は、お皿に盛ってそのまま食しても十分に美味しく、品質と味が良いと高い評価を受けた。特に、ホワイトアスパラの味、太さは、レストランオーナー、シェフが、すぐにでも扱いたいとコメントするほど。チーズ、オリーブオイルの評価も高く、レストランのオーナーやシェフの方からは、インポーターが決まったら、レストランで扱いたいというコメントが多数あった。ハチミツは、オレンジやレモンの花から蜂が蜜を集めた、世界的にも貴重な香り豊かなアサアールハチミツ。糖度の高さと味は、ハチミツ専門家をも唸らせたほど。

これらスペインのワイン、食材の輸入は、商談が進行しているものも未定のものもある。興味のある方は、是非日西商業会議所に問い合わせて欲しい。今年は、どのメーカーが、どのような商品を出展するのか、とても楽しみである。

西原 容子

ワイン

Agustí Torelló Mata

アグスティ・トレジョ・マタ

設立年: 1950年
所在地: La Serra, s/n, 08770
SANT SADURNÍ D'ANOIA (Barcelona)
web: www.agustitorellomata.com
産地(出展品): DO Cava, DO Penedés

スペインのスパークリングワイン、カバを手がける家族経営のワイナリー。土壌と気候を尊重し、土着品種と伝統製法にこだわる。ミシュラン2つ星エル・セジェール・デ・カン・ロカとコラボで商品開発を手がけるなど、スペイン料理界からの信頼も高い。

ワイン

Félix Solís Avantis

フェリックス・ソリス・アバンティス

設立年: 1952年
所在地: Autovía del Sur, km.199
13300 VALDEPEÑAS (Ciudad Real)
web: www.felixsolisavantis.com
日本事務所: フェリックス・ソリス株式会社
産地(出展品): DO Ca Rioja, DO Rueda, DO Toro

ワインの一大生産地バルデペーニャス発祥の、スペイン最大級のワインメーカー。各種ワインの他、テーブルワインやスパークリングワインなど、商品の品揃も豊富だ。最新設備でコスト削減を図り、高いコストパフォーマンスを誇る。"Extending wine culture!" を目指す。

Información sobre VINALITUR en la revista Gourmet Journal vol. 297

日西商工会議所主催

ビナリトゥール開催

日西商工会議所主催によるビナリトゥール（スペインワイン・食品・観光展）が、去る10月11日、12日、ウエスティンホテル東京で開催された。これは2006年に東京でスペイン食材のショーケースとして出発したが、わずかな生産者が参加しただけだった。07年に「ビナリトゥール」という名称に変え、生産者30社が参加、その後08年、09年と中断したが昨年から復活。今年はワイン7社、食品はオリーブオイル、エスカルゴ加工品、フォワグラなど8社が参加し、そのほとんどが日本への輸出経験なしだ。興味深かったのは羊乳のチーズで、羊飼いが作る「アルツァイ・ガスタ」ナチュラルや燻製にしたものが試食できた。またアンフォラの形をしたユニークなボトルのカバなど、個性的な商品も展示されていた。「すべての生産者を訪問して参加の判断を決めています」と日西商工会議所のミゲル・マルティネサス・マサ氏は出展各社の製品に太鼓判を押していた。次回は2012年5月に予定しているそうだ。

スペイン大使館経済商務部

「スペイングルメフェア2011」開催

スペイン大使館経済商務部では去る10月17、18日に酒類、食品業界関係者を対象に「スペイングルメフェア2011」をホテルニューオータニで開催した。今回で11回目となるこの展示会には、アド・コルーニャ、ブルゴス、シウダッド・レアル、マドリッド、ムルシア、ナバーラ、バレンシア、サラゴサなどの8商工会議所からの推薦を受けた48社（食品27社、ワイン21社）が来日した。

今回食品は魚介類の加工品が目立ち、中でもガリシアの海藻類を使った食材・加工品の会社が注目されていた。一方、ワインはビオや低価格から高級レンジまで幅広いラインナップとなった。ルエダで15年前から生産しているというヴェルデホのスパークリングワインはフルーティな飲み口で、ユニークな一本。

またDOリベラ・デル・ドゥエロの中にはスペイン王室御用達もあり、年間わずか3000本しか生産しないバゴの2001ヴィンテージも登場していた。

イータリー

ソアーヴェワインの魅力を探る「週間「SOAVE WEEK」

イータリーでは、ヴェネト州のDOCワイン「ソアーヴェ」にフォーカスをあてたフェア「SOAVE WEEK」を11月21日（月）～27日（日）までイータリー各店で開催する。

ソアーヴェは古代ローマ時代から良質なワインとして知られ、近年では技術と革新的なアイディアを持った若い醸造家たちが、ソアーヴェの特徴を生かしたワイン造りに更に力を入れており、活気に溢れるワイン産地である。

代官山店ではこの期間限定でソアーヴェワインを楽しめるほか、林茂氏による無料セミナーを開催（23日（水・祝）14時～14時30分／26日（土）15時～15時30分、日本橋三越店、23日（水・祝）16時～16時30分、代官山店にて。22日（火）～27日（日）14時30分～17時30分は代官山店・日本橋三越店・池袋東武武店で試飲即売会を行なう。

キリン・ディアジオ

「ディアジオワールドクラス2012」日本大会を開催

キリン・ディアジオ㈱は、日本のバーテンダーを対象とした「ディアジオワールドクラス2012」日本大会を開催する。

「ワールドクラス」は世界一のバーテンダーを決める大会で、技術力・創作性・プレゼンテーション能力などが試される。前回は34カ国、約1万人の応募の中、各国予選を勝ち抜いた選手がインドでの決勝へ進み、日本代表の大竹学氏（セルリアンタワー東急ホテル）が見事優勝に輝いている。

日本大会は、世界大会の日本代表を選出するもの。書類審査と来年6月の最終実技審査までを行なう。去る10月6日のキッカオフイベントでは、大竹氏が優勝カクテル「ブラン・ネージュ」を披露した。

海の恵み にがりを残した
伯方の塩
塩にもあります〝味の違い〟
塩が決めます〝味の違い〟
— 粗 塩 —
※伯方の塩は、自然の風と太陽熱で蒸発結晶させたメキシコまたはオーストラリアの天日塩田塩を日本の海水で溶かして原料としています。にがりをほどよく残し、海水の成分を生かしてつくった風味のあるおいしいお塩です。
伯方塩業株式会社
〒790-0813 愛媛県松山市萱町4-4-9
☎(089)911-4140(代)