



エクアドル 大使館 商務部



ニュースレター 第1号
2014年1月-4月号
発信元 tokyo@proecuador.gob.ec

食品イノベーションの国、エクアドル

このたび、在日エクアドル大使館商務部より、ニュースレター第1号を皆様にお届けできることを大変嬉しく思います。4ヶ月に1回お届けしたいと思っております。

その目的は、エクアドルの生産分野に関する最新情報をシェアすること、両国の貿易関係の進捗状況について報告すること、最新の経済情報や国内規制、そして日本エクアドル間の貿易が進化し続けるために重要なあらゆるテーマについてお伝えすることです。

ニュースレター第1号では、在日エクアドル大使館商務部が今年前半において進める主な活動内容についてご案内します。それは次の2つです。1) 国際食品飲料展Foodex2014におけるエクアドルの出展、2) エクアドルで開催される第3回大規模商



談会「マクロ・ルエダ」2014に対する日本企業の皆様へのご招待です。この大規模商談会は、エクアドルの輸出業者と直接取引を行うための絶好の場となっており、高品質かつ競争力のあるエクアドルの輸出可能な新製品を知ることができる最高の場でもあります。

ニュースレターの情報が皆様のお役に立ち、また皆様のご意見を述べるための手段としてご活用いただければ幸いです。どうぞよろしくお願い申し上げます。

パウリナ・ヒメネス
商務参事官
在日エクアドル大使館商務部

新貿易省発足、解決困難な課題を引き継ぐ

エクアドル中央政府による、貿易省の設立は国内で生じている2つの状況を反映しています。

ひとつは、これまで原材料の輸出国であったエクアドルが、今は付加価値のある製品を輸出する国に変わってきたというエクアドルの生産史上で非常に重要な変化が生じていることです。

消費者は、おいしいバナナや高品質の海老、繊細な香りが特徴のカカオなど、エクアドル産の商品をこれまで通り楽しむことができます。また、顧客の満足を考慮した新製品もたくさん入荷し始めています。

二つ目は、エクアドル中央政府が、これまでのビジネスパートナーとの信頼関係を継続させることと、今後新たな関係を構築していくことを重視していることです。



フランシスコ・リバデネイラ大臣(写真)は、日本の訪問を強く望んでおり、今年後半に実現する予定です。皆様と一緒に大臣の訪問を歓迎したいと思います。

www.comercioexterior.gob.ec

エクアドル大規模商談会「マクロ・ルエダ」2014、輸出業者とバイヤーのマッチング

エクアドル輸出投資振興局(ProEcuador)の努力が集中する最も重要なイベントが、大規模商談会「マクロ・ルエダ」です。2014年は5月14日と15日、グアヤキルにて開催されます。今年のイベントでは様々な高品質の製品が紹介されることから、企業の皆様にとっては絶好のチャンスだと思われる。昨年の商談会で成立された取引額は総額約2億ドルを超えました。

この国際イベントでは、B2Bマッチング(企業間取引)に重点を置いて、様々な分野にわたるエクアドル輸出製品のオファーと可能性を紹介いたします。外国のバイヤー/ビジターの要求をマッチングし、生産者/輸出業者との事前予約型個別商談会を設定するとともに、生産地、加工工場、包装工場などの見学なども設定されます。

参加部門

- ・ アグリビジネス
- ・ 水産養殖
- ・ 釣り
- ・ ウッド
- ・ フラワーズ
- ・ バナナ
- ・ 非伝統的な果物
- ・ 薬剤
- ・ ジュエリー
- ・ クラフト
- ・ プラスチック、ゴム
- ・ コーヒー
- ・ ココア加工品
- ・ 観光
- ・ 金属加工
- ・ 自動車
- ・ 繊維、アパレル、皮革及びフットウェア
- ・ サービス(ソフトウェア、物流、プロフェッショナル・サービス、コンサルティング)

エクアドル、5年連続でFoodexに出展

エクアドルは6年前、国が持つ長所を世界に紹介したく、国際食品飲料展Foodex Japanに初めて出展しました。当時は、バナナの生産国、他国での加工に用いられるカカオ豆の輸出国、そして数少ないエキゾチックな製品を持つ国として知られました。

これまでの期間、国は経験を積み重ね、輸出業者は商品の品質向上に努め、エクアドルの競争力が高まってきました。その結果、イノベーションし続ける国として毎年出展してきました。

エクアドルが輸出する海老の品質は抜群です。エクアドル産のバナナ市場も確実に拡大しています。そして、世界一とも言えるカカオ豆「ナシオナル・アリバ・フィーノ・デアロマ」を用いて製造したチョコレートの日本への輸入は、バナナ、ブロッコリー、コーヒー豆

などを原料とした製品の輸入とともに力強く増えています。

エクアドルはちょうど赤道上、南アメリカに位置する国です。世界の真ん中とも言えるこの恵まれたロケーションのため、エクアドルでは高品質と優れた味の多種多様な食品を生産することが可能です。



「エクアドル館」

第3ホール

F21パビリオン

FOODEX JAPAN 2014



出展企業とその製品



B2B ECUADOR S.A.

B2B ECUADOR S.A.は、世界中の幅広い顧客層に向けた、無添加のオーガニックドライフルーツの製造と輸出を行っています。

PACARI CHOCOLATE

PACARI CHOCOLATEは、生産地域の土地とコミュニティの将来を保障するため、地域社会と自然環境を守るサステナブルな生産を目指し、最高品質のチョコレートを生産しています。

PLATAYUC CIA. LTDA.

PLATAYUCは100%無添加のヘルシーサク菓子や製造しています。薄塩味のバナナチップス、無加糖のバナナチップス、そしてキャッサバチップス。

PROEXPO S.A.

バナメイエビ(Penaeus vannamei shrimp)を取扱うエクアドル主要の輸出業者です。当社の商品は優れた品質と新鮮さのため、主要な欧州市場で高く評価されています。

NOVA S.A.

当社はエクアドル産IQF冷凍ブロッコリーやその他の野菜を栽培から、加工と輸出まで取り扱っています。IQF冷凍ブロッコリーの輸出ビジネスにおいては17年間の実績を有しています。

BANANA EXCHANGE DEL ECUADOR

当社は2004年に設立され、エクアドル産バナナを年間契約という形式で生産者から買い取り、外国へ輸出することに専念しています。

ELCAFÉ

フリーズドライ法を専門としているソリュブル(可溶性)コーヒーメーカー。年間生産量2万9000トンのインスタントコーヒー加工工場を2つ保有している。

AMERIFOODS

AMERIFOODSは、米国、カリブ海、カナダ、ヨーロッパ、アジア、アフリカ及び南太平洋諸国において、同グループの企業であるAgrofricial、Ecuavegetal及びVeconsaが製造したフルーツと野菜の製品の国際プロモーションやマーケティングを担当しています。

調理ショー:おいしいメニュー

去る2013年10月、エクアドル産の食品を用いて作られた和食料理の試食会に、日本の企業関係者グループが参加しました。

参加者からうれしいコメントを数多く頂戴しましたが、これらの食品を用いて作ったエクアドル料理を紹介することが課題として挙げられました。

このことから、Foodex2014では日本のバイ

ヤーにエクアドル産食品の多用途性を紹介するため、エクアドル館に有名なシェフを招き、伝統的なエクアドル料理を作っていただきます。

Foodex2014(幕張メッセ)のエクアドル館にて料理デモンストレーションと試食会を開催しますので、是非ご参加ください。
3月5日(水)と6日(木) 11:30、13:00、14:30



献立

- ・ エクアドル風海老のセビッチェと野菜バナナチップス
- ・ バルミット(ヤシの芯)、きゅうり、海藻と胡麻のサラダ
- ・ ブロッコリーのバター炒め、わさびとマヨネーズのソース
- ・ 野菜バナナのフライ、にんにく・玉ねぎ・トマトのソース
- ・ キャラメルソースの焼きバナナ
- ・ その他

在日エクアドル大使館
商務部
〒106-0031

東京都港区西麻布4-12-24
興和38ビル806号室
Tel.: 03-5778-2772 / FAX: 03-3499-4400

注意事項: このニュースレターは日本企業向けに、在日エクアドル大使館商務部が4ヶ月に1回発行するものです。ニュースレターを希望されない場合は、お手数ですがここをクリックし、その旨のメールを送り下さい。