

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/12	ガストロノミー国際会議 「イデンティタ・ミラノ」 で日本産水産物・酒類をPR - ジェトロ	<p>ジェトロは今回で4回目の参加となり、ジェトロブースの出展とマスタークラスを開催。ブースでは、欧州でも希少な日本産マダイをはじめ、既にイタリア市場にも流通する日本産のホタテ、ハマチの市場拡大のため、在ミラノ日本人シェフ考案のフィンガーフードの試食を行った。ホタテのバタートリュフ、マダイの刻みわさびのマリネ、ハマチのハラペーニョソースのカルパッチョなどを提案した。また、イタリア人バーテンダーが日本産酒類を使って考案したカクテルの試飲も実施。イタリアで好んで飲まれるカクテルのネグローニには日本産のジンや梅酒を合わせたほか、日本産のゆずリキュール、泡盛、日本酒などを使ったカクテルも提案した。いずれも、イタリア人の食文化に合わせたメニューで、来場者に違和感なく受け入れられ、日本産製品への関心を高めた。見どころの1つとなったブースデザインは、在ミラノのアーティストの長尾智子氏が監修し、世界に向けて情報発信力の高いミラノで、来場者に対して日本産食品のみならず、日本の文化やフィロソフィーもアピールすることを狙った。</p> <p>イタリアの大規模なガストロノミー国際会議「第19回イデンティタ・ミラノ2024外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます」が3月9～11日にミラノで開催された。トップシェフやレストラン関係者、輸入業者などの業界関係者が一堂に会し、業界を代表するシェフなど155人が講演したほか、85のマスタークラス（専門家によるワークショップ）が開催され、食品関連企業などが70以上のブースを設けた。</p> <p>シェフやホテル経営者の来場が多い最終日の11日には、2つのマスタークラスを実施。水産物セミナーでは、国際すし知識認証協会理事・事務局長の小川洋利氏を講師に招き、高度に発達した日本の水産コールドチェーン（注1）の仕組みを説明したほか、うまみや鮮度をできるだけ落とさずに魚を処理する日本の生け締めの技術について解説し、「大事な命をいかにおいしく食べるかという日本人の魚への敬意を込めた」手法について熱弁。カクテルセミナーでは、人材派遣事業を行うSGグループ創設者で数多の受賞歴を持つバーテンダーの後閑信吾氏が日本の「國酒（こくしゅ、注2）」を使ったカクテル作りを実演した。日本の高い酒類製造技術や特徴を交えながら、焼酎、日本酒、梅酒をベースとしたオリジナルカクテルの試飲を行い、参加者には併せて提供された日本産マダイのフィンガーフードとの相性の良さも伝えた。総勢200人が参加し、「漁獲物への敬意と、天から与えられたものを尊重し、その特性を最大限高めて感謝し、消費するというメンタリティーは日本ならではの」「國酒と他の蒸留酒のハイブリッドカクテルを洗練されたクオリティーで実現している」といったコメントがあった。世界的にも人気のあるイタリア料理やカクテルに日本産食材を浸透させ、イタリア市場のみならず、日本から世界への農林水産物・食品の普及、販路拡大を期待したい。</p>	イタリア	https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/04/b915287a24bcae33.html

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/12	タイ、アルコール飲料規制法案の改正を検討(タイ) ビジネス短信 - ジェトロの海外ニュース - ジェトロ	<p>タイの2008年アルコール飲料規制法外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます (英語訳外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます) 改正をめぐり、3月27日の国会下院外部サイトへ、新しいウィンドウで開きますにおいて、内閣、タイ貢献党、最大野党の前進党、国民 (2グループ) がそれぞれ提案した計5本の改正案の原則 (方向性) が賛成多数で可決された。今後は、5本の改正案の原則のうち、内閣が提案した改正案の原則を軸に、政府が設置した特別委員会において、国民の健康面および経済面への影響を踏まえ、改正法案本体が検討される。改正法案本体は7月ごろにまとめられる見通し。今般、下院で可決された5本の改正案の原則はそれぞれ内容が異なっており、規制強化、規制緩和の双方が入り混じっている状況。各改正案の原則の内容がどの程度、改正法案本体に反映されるかは、現時点では明らかになっていない。</p> <p>内閣が提案した改正案の原則の主な内容は次のとおり。</p> <p>「アルコール飲料」「マーケティング・コミュニケーション」の定義の見直しおよび「アルコール飲料摂取により問題が生じる人」の定義の追加</p> <p>国家アルコール飲料政策委員会、アルコール飲料規制委員会、県アルコール飲料規制委員会、バンコクアルコール飲料規制委員会の構成・役割権限およびアルコール飲料規制委員会事務局の役割権限の見直し大臣の権限に基づき、アルコール飲料の販売および消費が可能な公的機関・場所を定める条項の見直し</p> <p>アルコール飲料の販売および消費を提供する場所における、指定した時間以外のアルコール飲料の消費の禁止</p> <p>広告規制の強化 アルコール依存者の治療とリハビリに関する規定の見直し</p> <p>係官の立ち入り検査などの任務遂行のための権限見直し</p> <p>係官の任務遂行のために関係者に適切な便宜を求める旨の規定の廃止</p> <p>法律に違反した場合の処罰の見直し</p> <p>アルコール飲料の販売時間を定めている「革命評議会布告第253号」の廃止 (注: 同布告では、アルコール飲料の販売時間を11時~14時、17時~24時と定めている。なお、首相府告示においても同様の規定があるが、今般の改正案の原則においては首相府告示についての言及はない)。</p> <p>同法の改正をめぐっては、過去にも複数回、意見公募が行われていた (2023年6月12日記事参照)。</p>	タイ	https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/04/8724a63f04610f82.html

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/12	ジェットロ、食品や農産物に関する米国有機執行強化 (SOE) のセミナー動画公開、規則への対応方法など解説(米国) ビジネス短信用ジェットロの海外ニュース - ジェットロ	<p>ジェットロは3月22日、米国向けに輸出を行う国内製品製造業者などを対象としたセミナー「米国有機執行強化 (SOE : Strengthening Organic Enforcement)」を開催した。米国食品医薬品局 (FDA)や米国農務省 (USDA) などの食品関連規制を専門とするビジネスアドバイザーのエウレカ・グローバル・ソリューションズ (Eureka Global Solutions LLC) の代表取締役社長のボイド敏子氏を講師に招き、SOEの概要や手続きなどについて解説した。</p> <p>SOEは、米国で近年急成長している有機製品市場の透明性・信頼性を保つため、2023年1月にUSDAの国家有機プログラム (NOP) により最終規則が公表された。SOE規則の制定は、特にUSDAの有機認証マークに対する信頼を高めることを目的としており、1990年に有機食品生産法が施行されて以来、有機規制に対する最大の改定となった。今回のセミナーでは、同規制が施行された背景と目的、新規則の主な内容、監査に備えた対応方法などについても解説した。有機認証マークを現在所持している、または今後取得を検討している事業者には、一度目を通すことが推奨される内容となっている。ジェットロのセミナーセミナーのページでオンデマンド配信中。説明資料も同ページからダウンロードできる。</p>	米国	https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/04/0e08e97e53bb9ea5.html
2024/4/12	1日1回の歯磨きで……ピーナツアレルギーの画期的な治療法開発へ ヘルスデーニュース 毎日新聞「医療プレミア」	<p>ピーナツなど特定の食品にアレルギーを持つ人に対する治療用歯磨き粉の開発に向けた第1相臨床試験の結果を、米オレンジ郡小児病院 (CHOC) の小児アレルギー専門医であるWilliam Berger氏らが、米国アレルギー・喘息・免疫学会年次総会 (ACAAI 2023 Annual Scientific Meeting、11月9～13日、米アナハイム) で発表した。口腔粘膜免疫療法 (oral mucosal immunotherapy ; OMIT) と呼ばれるこの免疫療法は、医師などの専門家の監視下でアレルゲンとなっている物質を、少しずつ量を増やしながら摂取する「経口免疫療法」にひと工夫加えたもので、多くの免疫応答細胞が分布する口腔粘膜を通じた減感作を目指す。</p> <p>この治療では、患者は、ピーナツタンパク質が配合された特別な歯磨き粉 (以下、ピーナツ歯磨き粉) で歯を磨きさえすればよい。INT301と呼ばれるこの歯磨き粉は1回量ずつ処方され、減感作療法と同時に歯をきれいにする役目も果たす。Berger氏は、「この免疫療法では注射の必要はなく、1日1回、歯を磨くだけで投与できる便利なものだ。何かを食べる必要も準備する必要もない。ただ、いつも通り朝起きたら歯を磨くだ…</p>	米国	https://mainichi.jp/premier/health/articles/20240215/med/00m/070/002000d
2024/4/12	カカオの価格 さらなる高騰の危機 食品と開発	<p>International Cocoa Organization(ICCO)は、今シーズンのカカオの生産量が前年に比べて約11%減少するとの予測を発表した。それに伴い、カカオの価格の高騰が予測されている。ICCOは、カカオの生産量が減少する理由について、気候、害虫や病気、果樹園の老朽化が主だと述べた。カカオの主な生産地であるガーナやコートジボワールはエルニーニョ現象の影響で季節外れの気温、大雨などに悩まされ、農家は打撃を受けている。中央アフリカや南米の生産地では、生産量に大幅な減少は見られないという。病気に関しては、カカオスウォーレンシュートウイルスが生産量減少の原因として特に言及されている。この病気に感染したカカオは芽の肥大化、葉の変色、根の壊死など甚大な被害を受ける。カカオ製品、また関連企業への影響が懸念される。</p>	ガーナ	https://www.kenko-media.com/food_devlp/archives/7333

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/10	ニャチャン：また集団食中毒が発生、小学5年生の女児が死亡 [社会] - VIETJOベトナムニュース	<p>南中部地方カインホア省ニャチャン市のビンチュオン小学校(truong tieu hoc Vinh Truong)で5日朝、5年生の女児が朝食後に体調不良を訴え、病院への搬送中に死亡した。また同日には、市内の他の学校でも集団食中毒が発生し、数十人の生徒・児童が入院した。死亡した女児D・N・B・Tちゃんは、外で朝ご飯を食べてから登校。その後、食中毒のような症状を発症して、カインホア省総合病院に緊急搬送されたが、病院に到着する前に容体が急変して死亡した。同校では同日、この女児の他にも腹痛と下痢を訴えた児童が病院に搬送された。 Tちゃんがコムガー(チキンライス)を食べた後に死亡したとの情報は、ソーシャル・ネットワーキング・サービス(SNS)で瞬く間に拡散され、ビンチュオン小学校の校門前には、心配した多くの父兄が子供を迎えに殺到した。 この日、食中毒騒動があったのはビンチュオン小学校だけではなく、同じ地区にある他の小学校と中学校でも集団食中毒が発生。生徒・児童らはいずれも外で朝食を摂ってから登校し、その後に体調不良を訴えていた。地元当局によると、死亡したTちゃんを除く、搬送された生徒・児童の大半は軽症とのこと。食中毒を発症した生徒・児童らはいずれも朝食にコムガーを食べたと話している。なお、死亡したTちゃんは心臓病の持病を患っており、詳しい死因は判明していない。</p> <p>警察と自治体は現在、学校の協力を得て、食中毒発生の原因などを調査している。最近、ニャチャン市ではコムガーが原因とみられる集団食中毒が相次いでおり、関連性なども疑われている。なお、当初は朝食にコムガーを食べたとされていたTちゃんだが、その後の調査で校門付近にある露店で寿司を食べてソフトドリンクを飲んでいたことが確認された。</p>	ベトナム	https://www.viet-io.com/m/news/social/240405172359.html

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/10	マクドナルド、イスラエルの全店舗を直営へ 不買運動で売り上げ低迷	<p>ファストフード大手の米マクドナルドは4日、イスラエル国内の全店舗を、フランチャイズ企業から買い戻すと発表した。マクドナルドに対しては、イスラエルとイスラム組織ハマスの戦争をめぐり、ボイコット運動が起きている。マクドナルドによると、イスラエルで30年以上フランチャイズチェーンを展開するアロニアル社と、国内225店舗の返還で合意した。それらの店舗では計約5000人を雇用している。アロニアル社がイスラエル兵に数千食を無料で提供し始めたのを受け、マクドナルドに批判が集まっていた。マクドナルドの中東での売り上げは、昨年10月に紛争が始まって以来、低迷している。マクドナルドの説明では、店舗とオペレーションと従業員は「同等の条件で」維持される。同社は引き続き「イスラエル市場にコミット」していくという。買い戻しの条件は明らかにしていない。</p> <p>イスラム諸国などで不買運動</p> <p>マクドナルドをめぐっては、イスラエルを支持している様子だとして、クウェート、マレーシア、パキスタンなどイスラム教徒が多数派の国々で、距離を置く声明が発表された。それをきっかけにボイコット運動が起こった。草の根のボイコットは中東以外にも広がり、世界各地で活発な抗議行動も起きた。マクドナルドは1月、イスラエルとハマスの紛争が、フランス、インドネシア、マレーシアでのビジネスに「大きく影響した」と認めた。ただ、最も大きな影響を被ったのは中東だとした。同社のクリス・ケンプチンスキー最高経営責任者（CEO）は、同社への反感は「誤った情報」が原因だと主張。しかし、収益は落ち込み、約4年ぶりに四半期売上目標を達成できなかった。同社はボイコット運動について、「残念なもので、正当な理由がない」と評した。マクドナルドの店舗は世界で4万以上あり、そのほとんどは何千もの独立会社によって所有・運営されている。中東の店舗は世界全体の5%ほどとされる。ケンプチンスキー氏は1月、「イスラム諸国を含め、営業しているすべての国で、マクドナルドは現地のオーナーによって誇りを持って運営されている」と述べていた。また、「この戦争が続く限り（中略）大きな改善が（それらの市場で）見られるとは思っていない」としていた。</p> <p>マクドナルドはイスラエルでの事業を「内製化」することで、中東での評判を回復させ、主要販売目標を再び達成することを狙っているとみられる。</p> <p>（英語記事 McDonald's to buy back all its Israeli restaurants）</p>	米国	https://www.bbc.com/japanese/articles/c84dzvww3nyo
2024/4/10	麒麟HD、海外で健康食品拡充 豪子会社で5割増収へ - 日本経済新聞	<p>麒麟ホールディングス（HD）はオーストラリアや東南アジアで健康食品事業を拡充する。完全子会社の豪ブラックモアズを通じて独自素材「プラズマ乳酸菌」を含む商品を豪州に投入するほか、アジアで販路を広げる。成長市場で収益基盤を固め、ブラックモアズの売上高を2030年までに現在比5割増の1000億円に引き上げる。</p> <p>3月28日付で麒麟HDの社長最高執行責任者（COO）に就任した南方健志氏が日本経済新聞社…</p>	1月0日	https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUC04CA60U4A400C2000000/

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/8	森永乳業、ブラジルから使用承認 ビフィズス菌3菌株 組み合わせ - 日本食糧新聞 電子版	森永乳業は3月25日、同社が保有する「ビフィズス菌 BB536」と「ビフィズス菌 M-16V」「ビフィズス菌 M-63」の3菌株の組み合わせがブラジル国家衛生監督庁（ANVISA）から使用承認を取得したと発表した。同国内で販売するサプリメントやヨーグルトなどの一般食品へ使用できるようになる。 加えてヘルスクレームとして4～18歳を対象とした「胃・腸」のケアに関する表示承認も取得したため、商品の機能を分かりやすく伝えることが可能となる。急成長する同国	ブラジル	https://news.nissyoku.co.jp/news/shido20240326012551429
2024/4/19	雄ヒナ殺処分の抑止へ。卵が孵化する前に性別を判定するeggXYtの遺伝子編集技術(イスラエル)	AgFunder Newsによると、多くの孵化場は数十億個の卵を孵化させ、孵化するまで21日間待った後、孵化したヒナの性別を判断するために訓練を受けた「ひよこ鑑定士」を雇っているという。雄の鶏は卵を産むことができず、卵産業と食肉産業で使用される鶏の品種が異なるため、市場へ投下されることなく殺処分されている。この非倫理的な行為に対し、いま世界各国が抑止に取り組んでおり、なかでもドイツとフランスは2022年に雄ヒナの殺処분을禁止した。同年に、イタリアは生後1日目の雄ヒナを殺すことを2026年から禁止すると発表している。 カナダは、2018年に非侵襲的な技術で卵が産まれる前に胚を鑑別する技術に84万ドルの資金を提供すると発表。またアメリカでは2016年に鶏卵生産者団体（UEP）が雄ヒナの殺処分撤廃を呼び掛け、2021年に声明を更新している（参考）。 このように近年注目されている雄ヒナの殺処分問題に終止符を打つ解決策を提案しているのが、イスラエルのスタートアップであるeggXYtだ。 卵が孵化してから性別を判定する場合、孵化に必要なコストがかかる点や殺処分を行う必要がある点から、卵が完全に孵化する前に性別の判定を行う方法がある。 現在、市販されているのは、卵の殻を透かして内部の胚の性別を判断する方法や、卵から液体を1滴抽出し、卵の性別を識別するためのバイオマーカーを検査する方法などだ。しかし、これらの方法では孵化するまで数日待つ必要がある。広島大学によると、鶏の卵は産卵後7日目には痛みを感じる機能が発達し始めるという。また、動物擁護団体のHope For Animalsは、産卵後13日目には神経管が機能的な脳に発達し、孵化の数日前には完全な意識を持つとしている。そのため、卵の段階で性別を選別する際に、孵化前のヒナに苦痛を与えないよう、産卵後の早い段階で雄雌を判定する技術が求められている。	イスラエル	https://getnews.jp/archives/3522539

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/18	欧州食品小売市場、2024年下半期に販売量回復の見通し(EU、英国) ビジネス短信	<p>欧州の小売・卸売業界団体ユーロ・コマースは4月10日、米国マッキンゼー・アンド・カンパニーと共同で2024年欧州食品小売市場に関する報告書PDFファイル(外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます)を発表した(プレスリリースPDFファイル(外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます))。4回目となる今回は、食品小売企業約30社の最高経営責任者(CEO)と欧州11カ国(注)の消費者約1万2,000人を対象としたアンケート調査に基づく。</p> <p>インフレにより2023年の食品価格は前年比12.8%上昇し、食品小売市場の売上高は8.6%増となった一方、販売量は2.0%減だった。2024年の物価上昇率は約2%で安定すると予想され、実質賃金の上昇も見込まれる。また、高所得者層では支出額が増加しはじめていることから、下半期(7~12月)の販売量回復を予測した。CEOへの調査では、24%が「市況は改善」、40%が「現状維持」と回答し、前年より明るい見通しとなった。</p> <p>CEOに対し2024年の課題を問う質問(複数回答可)では、約7割が「利益率の改善」を上位3項目に入る課題の1つに挙げた。賃料や人件費の上昇が主な理由で、改善には納入事業者との価格交渉が厳しさを増し、共同調達が進むと予測した。また、デジタルスキルなどを有する人材に限らず、人手不足が深刻さを増している。離職率も高く、従業員の多様な働き方やキャリア形成の実現が重要になると指摘した。</p> <p>また、欧州主要小売り10社のうち7社が、2025年までのスコープ1[事業者自らによる温室効果ガス(GHG)の直接排出]とスコープ2(他社から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出)のGHG削減目標を定めているが、達成しているのは2社にとどまった。スコープ3[スコープ1、2以外の間接排出(事業活動に関連する他社の排出)]については進捗があったとした企業はなかった。スコープ3の正確な排出量測定は困難だが、正確な測定に努める先駆的な企業もある。実際の排出量を把握し、排出量がより少ない納入事業者への変更や、取引事業者と具体的な削減目標の設定といった取り組みもある。</p> <p>このほか、2024年の消費トレンドの1つとして、オフィスへの出勤や多忙なライフスタイルの増加を背景とした、中食市場の成長が挙げられた。同市場の今後5年間の成長率は、食品小売市場(約3%)を上回る約8%と予測され、小売企業においても温かい商品の提供や飲食スペースの設置などで、集客や増益につなげる動きがみられるという。</p> <p>(注) EU加盟10カ国(ベルギー、チェコ、フランス、ドイツ、イタリア、オランダ、ポーランド、ポルトガル、スペイン、スウェーデン)と英国の合計11カ国。</p>	英国	https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/04/f6539f15d6c0d888.html

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/18	外資、輸出入や小売業への参入が可能に(エチオピア) ビジネス短信	エチオピア投資委員会は2024年3月、輸出、輸入、卸売業、小売業への外国投資家の参加を認める指令 (No.1001/2024) を出した。これまでの、新しい投資に関する布告 (新投資法No.1180/2020) および新しい投資規則 (No.474/2020) において、外国投資家に制限がかかる投資分野が定められていた。新しい投資規則では、輸出に関し、生豆コーヒー、チャット (覚せい作用のある植物)、油料種子、豆類、皮革、自然林産物、市場調達した動物を含む家畜の輸出に従事可能となる。それぞれの品目について、これまでどの程度の調達実績があるか、どの程度の輸出額契約に合意しているかなどが許可の条件となる。輸入は、肥料と石油を除き従事可能となる。許可取得にあたっては、申請者が輸入製品の製造業者の場合その証拠を添付、申請者が製造業者の代理人である場合その証拠を添付、などが条件となる。卸売業は、肥料を除き従事可能となる。許可された外国投資家は輸入許可を利用し、海外から輸入した製品または国内メーカーから購入した製品の卸売業に携わることができる。小売業は、規制に基づき、スーパーマーケット、モールなどの開設が可能となる。スーパーマーケット開設の許可取得にあたっては、床面積2,000平方メートル以上の規模要件を満たし、3年以内にスーパーマーケット5店舗の開設を約束し、営業許可取得のために少なくとも2店舗の開設を完了、などが条件となる。本指令は、法務省および委員会のウェブサイトに掲載されたタイミングで発効となっている。	エチオピア	https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/04/505b54319eec8a56.html
2024/4/18	パリオリンピック開幕まで100日 日本代表公式ウェア発表 “美食の国”フランスで「肉なし」掲げた目標とは NHK	「美食の国」フランス・パリで開かれるこの夏のオリンピック。大会期間中、選手や観客やボランティアに提供される食事は、なるべく肉類を使わないようにするといいます。大会が掲げる目標に関係しているということですが、一体どういうことなのでしょう？ 開幕まで17日で100日となりました。肉類を使わない料理 注目食材は… オリンピック・パラリンピックのパリ大会、選手村で選手に出される予定の注目の料理があります。料理の開発を担当したシェフがメニューの1つを紹介してくれました。 肉類を使わない料理です。目をつけた食材は、南米原産とされる穀物で、タンパク質やミネラルが豊富な「キヌア」です。フランス中部の生産地から取り寄せました。 鍋で生クリームとマスカルポーネチーズを溶かしたあと、水とともにオープンにかけて柔らかくしたキヌアを入れ、野菜のブイヨンを入れたあとパルメザンチーズを加えてリゾットの要領で調理します。盛りつけでは、ヨーグルトの上に調理したキヌアをのせたあと、炒めてサクサクした食感にしたキヌアも上に散らします。味わいに立体感を持たせるためだということです。肉類のほか、アスリートの体調に配慮して生の食材をできるだけ排除した一方で、キヌアをリゾット風に調理し、味わいも豊かにすることで、栄養面と、食べ応えを追求したといいます。調理時間は5分ほどで済み、選手村では24時間、食事を提供するという事です。	1月0日	https://www3.nhk.or.jp/news/html/20240417/k10014424231000.html

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/17	ニッスイ、海外食品事業を強化。米国とフランスで生産能力を増強 オートメーション新聞WEB	<p>ニッスイは、白身魚とエビフライで圧倒的世界ナンバーワンを目指す海外食品事業の拡大に向け、北米で水産調理冷凍食品を製造販売するゴートンズ社とフランスをベースにチルドの水産フライを製造販売するシテ・マリン社で生産能力を増強する。投資額は総額約170億円。ゴートンズ社は、米国の家庭用水産調理冷凍食品でトップシェアをもち、主力分野のスケソウダラを使用した白身魚フライ商品のほか、エビを使用した商品の拡大にも取り組んでいる。現在の生産能力が限界に達しているため、新たな生産拠点をインディアナ州に建設する。新工場は2025年後半の稼働開始の計画で、生産能力の増強に加え、原料調達・製品販売の物流効率化、付加価値商品の生産増や生産品目の最適化を図る。</p> <p>シテ・マリン社は、水産素材を使用したチルド・冷凍食品を製造し、フランス国内のチルド白身魚フライで高いシェアを持ち、農産品を使用した代替たんぱく製品の生産・販売も拡大。2011年に第3工場(ケルビニヤック)を新設し、2015年に生産子会社のキャップ・オーシャン社を設立、2017年に白身魚製品製造のアリオティス社とエビ製品製造のミティ社を買収・資本参加、さらにケルビニヤック第5工場の新設、2022年7月にケラナ・プロダクションズ社を買収するなど事業拡大を進めてきた。今回2025年をめどに生産能力を増強するため工場を拡張し、同時に配送の効率化、既存工場との生産品目最適化、包装設備の自動化なども進める。</p>	米国 フランス	https://www.automation-news.jp/2024/04/81101/
2024/4/17	味の素冷凍食品、海外工場を集約へ 中国の凍菜事業も - 日本食糧新聞電子版	<p>味の素冷凍食品はタイに続いて中国の工場も集約し、海外工場の集約・強化を図る。ライフフーズとともに中国で農地から製品まで野菜の一貫管理で事業を行っていた廈門味之素来福如意食品有限公司(中国福建省アモイ市、以下ALI社)の全株式を、合併パートナーの如意情集団股(フン)有限公司(同、以下如意情社)へ譲渡する契約を2日に締結。関係当局の承認などの条件を充足した後で、25年3月期第2四半期の完了を予定している。</p> <p>ALI社は04年に味の素冷凍食品とライフフーズ...有料記事</p>	中国	https://news.nissyoku.co.jp/news/yamamoto20240405111044415

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/17	【中国】北京日本酒類商談会「Whisky+」 イベント情報 - ジェトロ	<p>中国北京市での日本酒類商談会・イベントの開催は上海、広州等の沿岸地域より少ない一方、北京は飲食をはじめとする消費市場が大きく、各酒類の卸売販売業者が集中している地域であり、酒類販売の大きい市場として認識されています。ジェトロでは、「WHISKY+BEIJING2024ウイスキーフェスティバル」に出展し、日本酒類の中国国内販路開拓を目的とする商談会を開催します。中国華北地域のバイヤー向けに、日本産蒸留酒（焼酎、泡盛、ウイスキー等）の知識や商品特徴等の紹介を通じて中国バイヤーや消費者に日本産蒸留酒に対する理解を深め、取扱い企業の拡大、新たなニーズやバイヤーの発掘を図ります。日本産蒸留酒の販路開拓に取り込まれる皆さまのご参加をお待ちしております。</p> <p>中国国内で流通している日本産蒸留酒の新規取引先開拓に意欲的で、商談会にてバイヤーとの直接商談が可能な企業・団体で、または以下の1から4を全て満たす中国内の現地法人又は現地代理人、インポーターなどに商談を委任できる日本企業。</p> <ul style="list-style-type: none">・商談の場で数字（価格、最低ロットなど）が出せること・取引判断可能な方が同席すること・持続可能な取引体制が取れること・試飲のための商品サンプルを商談会会場にて提供できること <p>(※中国渡航に際してはビザ取得が必要ですが、ジェトロではビザ取得のサポートは行えませんので予めご了承ください。)</p> <p>※出展商品のうち、北京地域で未販売のものがある方を優先させていただきます。</p> <p>※詳細は募集案内をご確認ください。</p>	中国	https://www.jetro.go.jp/event/s/afb/7be8d4e92ecc6ae0.html

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/16	韓国・酒類トレンドの変化で「ウイスキー・ワイン」輸入量減 - AFPBB News	<p>韓国で新型コロナウイルス感染パンデミックを体験しながら会食の頻度や時間が大幅に減り、「一人酒」文化が広まるなど主流トレンドが変化している。これは酒類の消費量減少につながり、ウイスキーやワイン・ビールなどの輸入量の減少に直接的な影響を及ぼしている。関税庁の月間輸出入統計資料によると、ウイスキーの輸入量は2022年2月1168トンから同年11月3463トンまで増えた。しかし、その後、輸入量は減少し続け、2023年11月には1688トンまで下がり、今年2月の輸入量も2197トンにとどまった。ワインの輸入量は2年前に比べて半分の水準に減少した。ワインの輸入量は2022年2月に5629トン記録した後、毎月増加し同年7月に6682トンまで増加したが、以後、減少し続けている。ワインの輸入量は2023年7月に4000トン台(3983トン)を割り込み、今年2月は3167トンまで減少した。輸入ビールも同じだ。ビールの輸入量は2022年3月に2万9016トン記録したが、減少傾向を見せ、昨年12月に1万3849トンまで落ちた。今年2月の輸入量は1万7448トンと小幅上昇したが、昨年同期(1万9027トン)より10%近く減少した。</p> <p>最近、日本酒の人気が高まっているものの、日本酒の輸入量も減少傾向を見せている。日本酒の輸入量は2022年421トンから昨年3月595トンまで増加傾向を見せたが、その後、減少し、2月基準で473トンまで落ちた。輸入量が減ったため、酒類輸入業者の売り上げと営業利益が大幅に減少した。ウイスキーより早く需要減少現象が現れたワインを主に輸入する企業が昨年打撃を受けた。新世界(シンセゲ)L&Bの昨年の営業利益は前年より93.8%減少した7億2236万ウォンで、売り上げは前年より12.5%減少した1806億3571万ウォンだった。アヨンFBCの昨年の営業利益は前年より63.0%減少した30億4613万ウォンだった。売り上げも同期間14.1%減少した。ナラセラーの昨年の営業利益は前年比98.4%減の1億9648万ウォンで、売り上げも同期間20.4%減となった。ワイン輸入業者とは異なりウイスキー業者らは昨年も営業利益・売り上げが前年より増加した。だが、ウイスキー消費が減少しており、今年の営業利益・売り上げは昨年より減少する可能性が高いと見られる。バラントインを販売しているペルノ・リカールコリアの昨年の営業利益は、前年より30.1%増の513億6079万ウォン、売り上げは同期間15.9%増の1852億6087万ウォンだった。バルヴェニーグレンフィディックなどを輸入するウィリアム・グラント・アンド・サンズ・コリアの昨年の営業利益は110.6%増の386億5986万ウォン、売り上げは同期間69.9%増の842億4876万ウォンだった。</p>	韓国	https://www.afpbb.com/articles/-/3515102
2024/4/15	マリオット、ポーランドで10軒以上のホテルを新規開業 - TRAICY (トライシー)	<p>マリオット・インターナショナルは、ポーランドで10軒以上のホテルを新たに開業する。</p> <p>現在、ワルシャワ、ソポト、クラクフ、ポズナン、カトヴィツェ、ヴロツワフ、グディニア、シュチェチンの8都市で、12ブランド24軒のホテルを展開している。ポーランド全土での強い旅行需要に対応する。今後数年間で、ル・メリディアンとエレメント・ホテルズ・バイ・ウェスティンの2つのブランドが新たに展開する。長期滞在需要に対応する「エレメント・バイ・ウェスティン・ヴロツワフ」のほか、ポズナンとヴロツワフにフォーポイント・バイ・シェラトン、ワルシャワにモクシーなどを展開する。</p>	ポーランド	https://www.traicy.com/posts/20240413295973/

INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

日付	名称	内容	国地域	情報元URL
2024/4/15	ドイツ大手小売業者REWEがビーガン専門スーパーを開設予定 Foovo - フードテックニュースの ... Foovo	ドイツの小売業者REWE Groupが、同社初となるビーガン専門のスーパーマーケットを開設した。Supermarktblogの報道によると、この店舗は、ベルリン・フリードリヒスハインのヴァルシャウアー通りにあった、ビーガンに特化したVeganzのスーパーマーケット跡地に位置する。Veganzはこの地で長年にわたりスーパーを運営してきたが、メーカーへの業態変更により、ヴァルシャウアー通りの店舗を2023年12月始めに閉店した。当時、Veganzはヴァルシャウアー通りにある店舗の売却に成功したと発表していたが、売却先は明らかにしていなかった。Supermarktblogの報道により、REWEが購入者であることが明らかになった。今月12日、Vegconomistが開設を報じた。	ドイツ	https://foodtech-japan.com/2024/04/13/rewe/