

企業情報 Company information	国・地域 Country/Region
フレスコ アリメンタサオン コンシエンテ社 ギンナン アリメントス リコス エン ビーダ社 Fresco Alimentação Consciente Ltda. Guinnan Alimentos Ricos em Vida Ltda.  当社は健康的で栄養価の高い食品生産を通して文化の多様性を広めることを信念としています。その他にも地域の発展へ寄与するために地域コミュニティの強化活動にも力を入れています。 2021年にはGuinnan Alimentos Ricos em Vida社を設立し、自社製品に加えて他社製品も流通・販売しています。目標としては自社製品だけでなく提携企業の商品の取扱いを増やしたいと思っており、とくに味・栄養とも健康的なスナックに力を入れて、食を通じた社会貢献に取り組んでいきたいと考えています。 A Fresco Alimentação Consciente é profundamente comprometida em desenvolver alimentos saudáveis e ricos em nutrientes que celebrem a diversidade cultural através da comida. Um dos nossos valores fundamentais é o desenvolvimento de territórios, buscando fortalecer as comunidades em que operamos. Em 2021, também fundamos a Guinnan Alimentos Ricos em Vida Ltda, para distribuir nossos produtos e também para representar outras empresas. Olhando para o futuro, nossa visão é expandir ainda mais nosso portfólio, tanto com produtos próprios quanto com parceiros. Planejamos expandir nosso portfólio com lanches saudáveis que unam sabor e nutrição, promovendo bem-estar e conexões através da comida.	ブラジル サンタカタリーナ州 Brasil, Santa Catarina  場所 Map  事務局コメント Comment ブラジル産の蕎麦は日本産と時期が異なるため（2月播種、5月収穫）、新たな供給元としていかがでしょうか！
今回の目的 Objective	担当者・連絡先 Person in charge / Contact
・蕎麦・オーツ麦・ホップ・小麦・とうもろこし・大豆等の販路開拓 ・商品の鮮度保持技術の調査 ・Buscar compradores de trigo sarraceno, aveia, cevada, trigo, milho e soja, produzidos por nossos parceiros. ・Pesquisar técnicas que aumentam a vida útil de nossos produtos	Elina Hideko Onaka Fresco Alimentação Consciente Ltda. E-mail: Elina.frescoalimentos@gmail.com elina.guinnanalimentos@gmail.com Instagram: @fresco.alimentos Website- https://www.frescoalimentos.com/ TEL: +55-48-99153-7816 

ビジネス① Business(1)

蕎麦・小麦・オーツ麦・ホップ・とうもろこし
Trigo sarraceno - Trigo - Aveia - Cevada - Milho

Guinnan Alimentos Ricos em Vida社は日本への輸出経験のある穀物生産企業とパートナーシップを締結し、高品質な蕎麦などの穀物輸出のため、さらなる顧客・ビジネスパートナーの獲得、販路拡大を目指しています。

日本への蕎麦の輸出は地域を大きく発展させる他、この一步を通じて新しい市場開拓や販売ネットワーク拡大へと繋げたいと考えています。強固なパートナーシップを結び日本企業も私たちの地域の生産者と双方にとってWin-Winな関係を築いていきたいです。

A Guinnan Alimentos Ricos em Vida possui parcerias sólidas com produtores de trigo sarraceno e outros grãos de alta qualidade que já tiveram a oportunidade de exportar seus produtos para o Japão. Estamos entusiasmados em aproveitar essa oportunidade para expandir nossas conexões e encontrar mais clientes e parceiros.

A exportação de trigo sarraceno para o Japão representa uma chance significativa de crescimento para nossa região. Além disso, essa iniciativa nos permitirá explorar novos mercados e expandir nosso alcance internacional. Estamos determinados a estabelecer relações comerciais sólidas e mutuamente benéficas que beneficiem nossos parceiros japonenses e a comunidade produtora.



ビジネス② Business(2)

鮮度保持技術
Técnicas que aumentam a vida útil

Fresco Alimentação Consciente社の主力商品はキノコと枝豆です。これらの品質保持期限を長くするイノベーティブな技術、および加工方法の調査を行います。主力商品の鮮度を保つ方法と、それを可能にする必要機材の購入、またはパートナー企業とのコンタクトをしたいと考えています。

A o carro chefe da Fresco Alimentos são os cogumelos e edamame in natura. Estamos em busca de maneiras inovadoras de prolongar a vida útil dos nossos produtos, através do desenvolvimento e da transformação destes. Nosso objetivo é aprender novas técnicas que nos permitam aumentar o shelf life dos produtos e estabelecer parcerias estratégicas ou investir em equipamentos específicos para atingir esse objetivo.



企業情報 Company information	国・地域 Country/Region
サンジョアキン農協 SANJO – Cooperativa Agrícola de São Joaquim  SANJOは1993年に34の果樹農家が集まってできた農協で、組合員のほとんどが日系人です。現在では104の組合員と61の准組合員で構成され、約1300haの面積で年間4.5万tのリンゴを栽培するブラジル最大のリンゴ専門の農協です。 現在では、リンゴ100%ジュースを年間68万L、炭酸ジュース350ml缶を年間1.4万L、リンゴシードルを年間3500L販売しています。販売できる量しか加工していませんが、工場は年間リンゴ100%ジュース99万L、炭酸リンゴジュース4万L、シードル1万Lまで生産できる能力があります。 A SANJO foi fundada em 1993 por iniciativa de 34 fruticultores, em sua maioria imigrantes e descendentes japoneses. Hoje é a maior cooperativa macieira do Brasil, que conta com 104 Cooperados e 61 Terceiros, produzindo anualmente 45 mil toneladas de maçã em uma área de aproximadamente 1300 há. Hoje comercializamos 680 mil litros de sucos integral de maçã por ano. Suco gaseificado 14 mil litros ao ano por lata de 350ml. E 3,5 mil litros de fermentados de maçã ao ano.   	ブラジル サンタカタリーナ州 Brasil, Santa Catarina  場所 Map  事務局コメント Comment ブラジルの日系人が丁寧に丁寧に育てたリンゴから作るリンゴのジュースは格別です。日本で購入できるようになることを期待してます！
今回の目的 Objective	担当者・連絡先 Person in charge/ Contact
・リンゴ果汁100%炭酸ジュースの販売 ・リンゴ加工品の販売・市場調査（ワイン、カルヴァドス、シードル） ・Venda de Suco Gaseificado de Maçã e Suco Integral de Maçã ・Venda e pesquisa de outros derivados de maçã (vinho, calvados, fermentados de maçã)	Mário Otani SANJO - Cooperativa Agrícola de São Joaquim E-mail: otani_mr@hotmail.com TEL: +55-49-99166-4006 URL: http://sanjo.com.br/ 

ビジネス① Business(1)

リンゴ果汁100%炭酸ジュース

Suco Integral de Maça e Suco Gaseificado de Maça

SANJOでは高品質で健康的なリンゴやリンゴ加工品を生産・販売しています。近年、ブラジル国内市場は増加傾向にあるものの、我々の商品は高品質であるためハイエンド向けとなり、さらに習慣的にもブラジル人はオレンジジュースを好むため販売量があまり伸びない傾向にあります。そのため、市場購買力も高くリンゴジュースの需要がある日本に着目し、新商品であるリンゴ果汁100%で無添加の炭酸飲料の市場調査を行います。

A SANJO produz e vende maçãs e derivados de maçã saudáveis e de alta qualidade. Apesar do crescente mercado nacional, por ser um produto de alta qualidade, acaba limitando o mercado à classe alta. Além disso, o hábito da população brasileira de consumir suco de laranja faz com que a venda dos sucos não seja tanto quanto desejamos.

Por isso estamos nos direcionando ao Japão, que possui um mercado com poder de compra maior e com costume de consumir o suco de maçã já difundido.

Além disso, queremos fazer uma pesquisa de mercado em relação ao nosso novo Suco Gaseificado de Maça.



ビジネス② Business(2)

リンゴ加工品（ワイン、カルヴァドス、シードルなど）の販売・市場開拓

Outros derivados de maçã (vinho, calvados, fermentados de maçã)

組合としてアジアにも販売を拡大しており、アジア市場のニーズや要求事項、果物（生果）や加工品の販売形式を調査し、販路開拓につなげたいと考えています。

Propósito de conhecer melhor o mercado asiático, sua demanda e obrigações fiscais, formas de comercialização tanto em frutas in-natura ou processadas. Pois a cooperativa está expandindo comercialização aos países do continente Asiático.



企業情報 Company information	国・地域 Country/Region
サンヴェルジェ食品飲料販売 St. Verger Ind. e Com. de Bebidas e Alimentos Lda  サンヴェルジェはサンタエルシリア・ホールディングス内でリキュールや飲料の開発・生産を担っています。サンタカタリーナ州にある自社農場で生産した地元の特産品（果物・エキゾチックフルーツ）を使った蒸留酒やリキュールを生産しています。ブラジル初、そして唯一の有機認証のある和梨であり、蒸留酒は5年間の研究の集大成です。 A St. Verger (Santo Pomar) é uma marca do Grupo Santa Ercília que tem como objetivo desenvolver, inovar e produzir destilados, licores e outras bebidas utilizando como matéria prima frutas nativas ou exóticas cultivadas de forma sustentável nos pomares da fazenda em Santa Catarina. Primeiro e único destilado composto com Pêra Asiática produzido no Brasil, é o primeiro produto da marca, e que traz certificação orgânica. Essa aguardente é resultado de um estudo de 5 anos, onde conhecimento e inovação, aliados à alta tecnologia, criaram esta genuína bebida “premium” de degustação.	ブラジル サンパウロ州 Brasil, São Paulo  場所 Map 
	事務局コメント Comment ブラジルで生産される和梨（豊水）の蒸留酒（カシャッサ）は、日本とブラジルの融合です！トロピカルフルーツのリキュールも魅力的です。
今回の目的 Objective	担当者・連絡先 Person in charge/ Contact
•和梨（豊水）蒸留酒 •希少フルーツ（クプアス、フェイジョア、カカオ、グラビオラなど）の蒸留酒 • Venda de Aguardente Composta de Pera Asiática (Hosui) • Pesquisa de mercado no segmento de destilados especiais com frutos exóticos como Cupuaçu, Feijoa (goiaba serrana), Cacao, Graviola	Newton Takato Wakao St.Verger Ind. e Com. de Bebidas e Alimentos Ltda. E-mail: newton@stverger.com.br Instagram: @st.verger https://www.facebook.com/stverger TEL: +55-11-99393-9770 URL: https://www.stverger.com.br/ 

ビジネス① Business(1)

和梨（豊水）蒸留酒

Aguardente Composta de Pera (Hosui)

有機サトウキビアルコールをベースに、濃縮果汁を蒸留し、乾燥させた梨を冷蔵注入する工程によりブラジルで製造されます。このプロセスが果物の特徴を自然な形で残し、独特の風味と印象的な香りが再現されます。冷やしてそのままお楽しみください。カクテルを作るのにも最適です。700ml、アルコール度数40度。

Produzido no Brasil através da destilação do suco concentrado e infusão a frio de pera asiática desidratada em uma base de álcool orgânico de cana de açúcar. Este processo preserva naturalmente as características da fruta que são revelados no seu sabor único e aroma marcante. Para ser apreciado puro gelado. Ideal para preparo de coquetéis. Teor alcóolico 40°. Vol. 700ml.



ビジネス② Business(2)

希少フルーツ（クプアス、フェイジョア、カカオ、グラビオラなど）を使った蒸留酒

Licor de frutos exóticos como Cupuaçu, Feijoa (goiaba serrana), Cacau, Graviola

日本にはない珍しい熱帯フルーツ（エキゾチックフルーツ）の蒸留酒に関心があればお声掛けください。新商品として開発を検討しています。

Temos planos para desenvolver novas bebidas destiladas feitas de frutas exóticas do Brasil que não existem no Japão. Caso tenha interesse, entre em contato conosco



さらに豊水梨を使ったジュース、アイスクリーム、乾燥チップスなどの加工製品の可能性を調査します。

Pesquisar produtos industrializados a partir da pera Hosui como: suco, sorvetes, chips desidratados

豊水梨の収穫技術を調査し、その技術を果樹園で活用して生産性を向上させます。

Pesquisar tecnologias que colheita de pera hosui que possam ser aplicados em nosso pomar para aumentar a produtividade.



企業情報 Company information

イドロサボール水耕栽培 Hidro Sabor Horticultura Ltda.



イドロサボール社は1997年にミナスジェライス州フロレスタウ市で水耕栽培の試験農場として始めました。市場に受け入れられながら大量生産体制が整備され、現在は州都ベロオリゾンテ市とその周辺250店舗以上で取り扱われています。グローバルGAP認証も取得し、国内でも多方面から表彰されています。

A Hidro Sabor iniciou-se em 1997, na cidade de Florestal/MG, como um teste. Porém foi ganhando aceitação no mercado e viabilidade de produção em grande escala. Agora, atende mais de 250 pontos de venda na cidade de Belo Horizonte e região metropolitana. Possui Certificação Global G.A.P., além de receber vários prêmios nacionais.

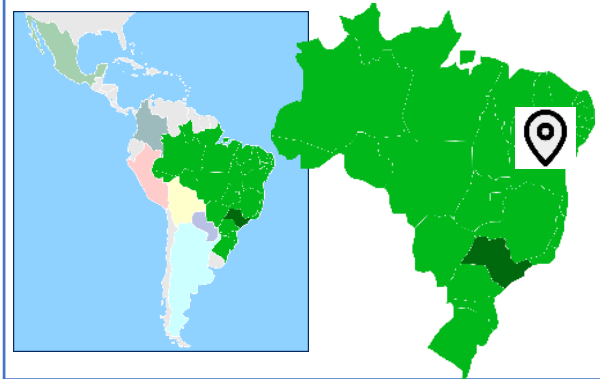


国・地域 Country/Region

ブラジル
ミナスジェライス州
Brasil, Minas Gerais



場所 Map



事務局コメント Comment

日本の植物工場設備の導入（購入）のプロジェクトがあり、ブラジルに植物工場設備を販売・展開したい企業を募集します！

今回の目的 Objective

- 植物工場用資材の購入（LED照明、棚、空調、ミスト機、養液コントローラー、播種機、生物由来製品、フェノールフォーム、包装材など）
- プロポリスの販売
- Comprar equipamentos e maquinários (iluminação de led, estrutura/prateleiras, refrigeração, exaustão, injeção, nebulização, controlador de solução nutritiva, processamento e semeadores, produtos biológicos, espuma fenólica, embalagens e outros) para produção da hidroponia indoor
- Venda de Própolis

担当者・連絡先 Person in charge/ Contact

Sheine Teruhiko Okano
Hidro Sabor Horticultura Ltda.
E-mail: sheine@hidrosabor.com.br
Instagram: [@hidrosabor](https://www.instagram.com/hidrosabor)
TEL: +55-31-99422-2120
URL: <https://www.hidrosabor.com.br/>



ビジネス① Business(1)

植物工場設備（屋内水耕栽培）の導入 Introdução da hidroponia indoor

当社では20種以上の野菜を扱っており、1日で約5～6トン进行栽培し、Carrefourグループなどの大規模スーパーを含む250店舗で販売されています。自社農場には利用されていない敷地がまだ多くあり、気候変動による水耕栽培野菜の需要拡大に対応するためにも植物工場（屋内水耕栽培）という新技术の導入計画を進めています。

A Hidro Sabor trabalha com mais de 20 tipos de hortaliças, com produção diária de 5 a 6 toneladas. Temos mais de 250 pontos de vendas nos quais estão incluídos redes de mercados de grande porte, como o Carrefour, e outras grandes redes locais. Estamos localizados numa região estratégica geograficamente e pretendemos expandir nossas vendas para outras cidades dentro do estado de Minas Gerais e até outros estados. Temos muita área livre ociosa aonde poderão ser implantadas essa nova tecnologia, além do crescente mercado de hidropônicos devido às mudanças climáticas.



ビジネス② Business(2)

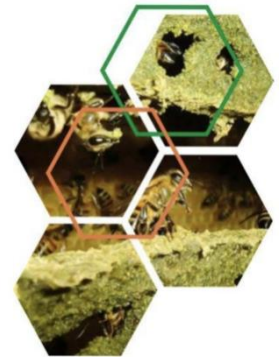
プロポリス Propolis

Okano Sheine氏が経営するインテルメル社は、ブラウン・グリーン・レッドのプロポリスを国内市場と日本輸出を目指したスタートアップ企業として2021年に始まりました。さらに、ブラジルでの養蜂技術の発展と専門性向上を図るため、より良い新しい技術を導入したいと考えています。すでにミナスジェライス州イタビラ市（提携農場）からバイア州南部（Suzano製紙のユーカリ畑内部）にかけていくつか養蜂場を設置しています。

Atividade extra de outra empresa do Okano Sheine chamada Intermel. A Intermel é uma start-up fundada em 2021 com o propósito de produzir a propolis marrom, verde e vermelha para vendas no mercado interno e para exportações para o Japão. Também, objetivamos a expansão e a profissionalização da apicultura no Brasil. Para isto, adotamos as melhores práticas e inovações. Nós temos apiários instalados desde a cidade de Itabira/MG (em fazendas parceiras) até áreas de plantações de eucaliptos da Suzano, empresa de celulose):



加工前のプロポリス
Própolis verde in natura

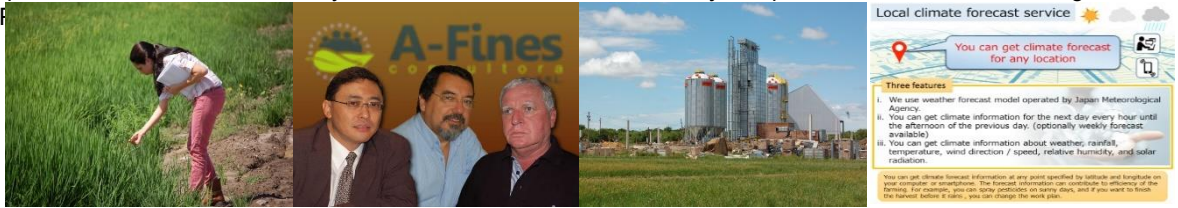
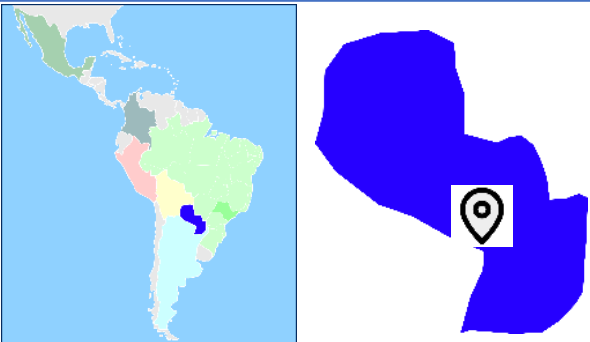


消費者用プロポリス商品
Extrato pronto para consumo



企業情報 Company information	国・地域 Country/Region
アグロアルヘンティナハポン AgroArgetninaJapon アルゼンチンをはじめとした南米の農産業関係アドバイス、日本の輸入者または見込み輸入者とコンタクトや交渉、具体的にビジネスが発展したら各企業の日本担当窓口などの業務を行っています。 また、南米の農産業に関する情報収集、全体的な広報活動をFunnyPro Argentinaと共同で発展させアルゼンチンの農産業、食品のアピールも行っています（日本のテレビ番組でアルゼンチン牧場や農地などの風景やドウルセ・デ・レチェやワイン、牛肉などの食品をメディア紹介するなど）。 Trabajamos con asesoría de negocios agroindustriales y alimentarios en Argentina y América Latina desde el contacto con importadores japoneses, reuniones, negociación y posterior entremedio de contacto de las empresas japonesas. Por otro lado, recogemos informaciones relacionadas a la agroindustria para la comunicación y divulgación general o específica. También difundimos la industria agrícola y alimentaria de Argentina junto a FunnyPro Argentina (presentamos los paisajes de campo argentino tales como las haciendas de las estancias y los terrenos sembrados, alimentos típicos como dulce de leche, vino y carne en los programas de televisión japoneses). 日本メディアでの紹介 Algunas apariencias en medios japoneses. 世界ふしぎ発見！「ドウルセデレチェ」の作り方 http://www.tbs.co.jp/f-hakken/old/bknm/20130202/p_3.html アルゼンチン北部サルタの「ワイン」 http://www.tbs.co.jp/f-hakken/old/bknm/20161126/p_3.html 地球の歩き方 チリのキノコ「モルチェラ」 https://www.arukikata.co.jp/web/article/item/2205083/	アルゼンチン ブエノスアイレス Argentina, Buenos Aires  場所 Map  事務局コメント Comment アルゼンチン在住の日本人として情報発信をする広告塔であり、食品ロジスティクスコーディネーターとして日本とアルゼンチンの貿易に携わる方です。
今回の目的 Objective	担当者・連絡先 Person in charge/ Contact
- 日本とアルゼンチン（ラテンアメリカ）における食品貿易・流通の調査（可能性・障壁） - Investigaciones sobre las barreras logísticas posibles para realizar relaciones comerciales en el rubro alimentario entre Japón y Argentina (Latinoamérica). Recoger informaciones y prepararse para buscar negocios concretos.	Tomoko Aikawa AgroArgetninaJapon E-mail: agroargentinajapon@gmail.com TEL: +549-11-5183-3604 

ビジネス① Business(1)	ビジネス② Business(2)
日本とアルゼンチン（ラテンアメリカ）における食品貿易・流通の調査	アルゼンチンや南米への商品輸出、進出を考えている企業へのサービス提供
Posibilidades y Desafíos en el Comercio de Alimentos entre Japón y Argentina (Latinoamérica)	Servicios de consultoría a empresas que desee adentrarse al mercado latinoamericano (Argentina)
1) 食品の輸出入に関する規制・手続き 検疫、食品衛生、農薬・抗生物質・添加物、表示ラベル、税制などの規制。 2) 食品の輸送と流通に関する現状と手段 食品の輸送時のコンテナの状態、輸送手段、流通における状況について、特に流通に関する適切なアプローチの模索の必要性（小売業者との直接取引か、輸入代理店を通じた取引か、またどの規模が最適か） 3) 品質の適応と商品開発 ニーズに応じた食品の品質指定や改良、商品の適応や付加価値向上、日本市場に適した製品の開発 1) El comercio de alimentos implica cumplir con regulaciones relacionadas con inspecciones, higiene alimentaria, pesticidas, antibióticos, etiquetas y sistemas tributarios. 2) Logística de Transporte y Distribución: recavar la información sobre las condiciones de los contenedores de envío, los medios de transporte y la distribución es limitada. Además, no está claro si es mejor trabajar con minoristas directamente o a través de agentes de importación, ni cuál es la escala y responsabilidad adecuadas en la distribución. 3) Adaptación de Productos: Aunque los productos deben ser de alta calidad, las preferencias varían según la región. Es necesario adaptar	■アルゼンチン日本食事情（日本食ブーム） ・頂点はラーメン ・たい焼き（形だけでパリっと感はない）、 ・タコ焼き（味がよくなっていて、最近はタコ以外の具材も） ・お好み焼き（ソースとマヨネーズ） ・抹茶は定着しつつあるが、中国産が大半。 ■アルゼンチン商品事例 1) ワイン（ドウリグティ） 中心地はワインのメッカであるアンデス山脈に近いメンドッサ。ぶどうの種類も赤、白とも多種あり、すでに26か国に輸出した実績。 2) オーガニックジャム・ハチミツ（ラス・キナス） ブエノスアイレス州ラスエラス市のオーガニック製品メーカー 3) 牛肉レストラン ラカブレラ アルゼンチンでナンバーワンのアルゼンチンレストラン。牛肉などアルゼンチンの食品の日本への輸出が第一。すでにフィリピン、アメリカなどに進出し、食の アルゼンチンで手に入る日本食材と日本食レストランの料理 

企業情報 Company information	国・地域 Country/Region
ア・フィネスSRLコンサルタント A-Fines S.R.L. Consultora internacional 当社は全く異なる経歴を持った3名が2008年に設立し、当初からパラグアイだけでなくその他の南米南部共同市場メルコスール加盟国のバリューチェーンの発展に働きかける事業を手掛けてきました。今では異なる国や分野のコンサルタント20名との提携を結んでいます。 当社が提供するの、可能な限り最も効率的かつ効果的な方法で、倫理と価値観への高いコミットメントを持ち、顧客にサービスを提供することです。最近ではパラグアイ及びメルコスール加盟国への投資や進出をより安全にするため、他国の投資家にアドバイス・支援する新しい事業部門も設立しました。 A-Fines SRL fue fundada en julio del 2008, por sus directores, que son de diferentes orígenes. Desde sus inicios han realizado trabajos en el ámbito del desarrollo de las cadenas de valor, no solo en Paraguay, sino también en otros países del la firma es el alto compromiso ético y en valores para servir de la forma más eficiente y eficaz posible a sus contratantes. Recientemente han generado una nueva unidad de negocios que se encuentra asesorando y facilitando a inversionistas extranjeros para realizar inversiones seguras en 	パラグアイ アスンシオン Paraguay, Asunción  場所 Map  事務局コメント Comment パラグアイの農業分野のコンサルタントであり、JICA・世界銀行等の国際機関事業の経験が豊富で、日本とパラグアイのビジネスの架け橋になるという意味を持っている方です。
今回の目的 Objectives	担当者・連絡先 Person in charge/Contact
・南米進出に際するコンサルタントサービスの提供 ・パラグアイからステビアなど輸入需要がある食品の調査・企業とのコンタクト ・Servicios de consultoría a empresas que deseen entrar al mercado latinoamericano, con enfoque en Paraguay y el MERCOSUR. ・Identificar firmas con demanda para importar y desarrollar la Stevia y otros productos alimenticios de Paraguay	Henry Yasuo Moriya Fujikatsu A-Fines S.R.L. Consultora E-mail: hmoriya@a-fines.com TEL: +595-981-300-216 URL: https://www.a-fines.com.py 

ビジネス① Business(1)

南米進出コンサルタントサービス

Servicio de consultoría a quienes deseen entrar al mercado latinoamericano, con enfoque en Paraguay y el MERCOSUR

当社は日本のJICAだけでなくPNUD、FAO、ICCO、GIZなど様々な国際機関から企業・公共団体の中南米進出や市場調査、社会動向調査などの経験があります。パラグアイ市場・分野に精通したスタッフは日本企業の商習慣を理解しています。パラグアイは他の南米南部共同市場（メルコスール）加盟国よりも低コストで進出できます。経済的にも安定しており長期的な利益も見込める他、隣接国へ進出するための足掛かりにもなります。その実現のため、ラテンアメリカとの貿易促進やパラグアイやメルコスールへの投資に関心のある機関とのネットワーク構築を進めます。

Nosotros hemos trabajado con consultorías para entrar en el mercado latinoamericano e investigaciones sociales y de mercado, no solo con JICA de Japón, pero también con PNUD, FAO, ICCO, GIZ, y muchas otras empresas y órganos públicos de varios países del mundo. La consultora ofrece una variada gama de profesionales con experiencia en mercados y productos, pero requiere de mayor conocimiento sobre la cultura corporativa de las firmas japonesas y sus expectativas antes de tomar decisiones para entrar a nuevos mercados. Recomendamos principalmente, en la actualidad, la entrada al mercado paraguayo ya que es menos costoso que en otros países latinoamericanos, especialmente del MERCOSUR. Y la estabilidad le permite asegurar retornos duraderos y expandir los mercados a los vecinos. Para tornar eso posible crearemos N... me... américa e in... r.



ビジネス② Business(2)

パラグアイのステビア・食品の輸出

Stevia y otros productos alimenticios de Paraguay

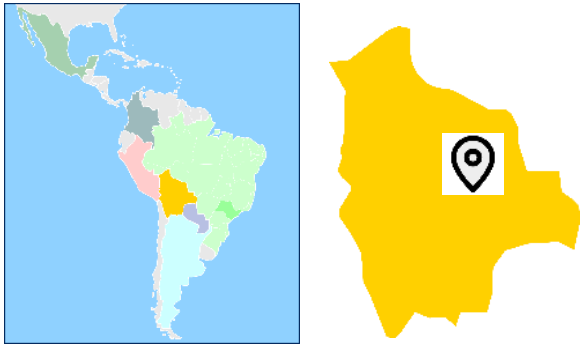
パラグアイは肥沃な土地、国民の若さ、経済・政治の安定性、そして必要技術を取り入れる柔軟性により、国民10倍分の食料を生産可能な国です。そこで、日本市場でパラグアイ産の原料を使う商品開発、付加価値が高く持続可能で包括的なバリューチェーンの構築に共同で取り組むことができる日本企業を求めています。ステビアは植物由来の甘味料で、安全性が確認されお菓子・飲料・健康食品などに使われます。



その他のバリューチェーンの候補として養豚、鶏卵、マテ茶などが挙げられます。パラグアイは、経済・政治面の変動が激しい国が多い中、40年以上も安定性を示し、国内需要を大きく超える食料生産性も示し続けています。

Paraguay tiene el potencial de alimentar 10 veces su población local, debido a sus recursos naturales excelentes, su población joven, su estabilidad política y macroeconómica, y dinamismo en captar y adoptar innovaciones tecnológicas. Buscamos socios con espíritu de innovar y de aportar al desarrollo de cadenas de valor inclusivas, de alto valor agregado y ambientalmente sustentables, en las cuales utilizando materias primas o productos generados en Paraguay logre diferenciar sus productos en el mercado japonés. La stevia es un edulcorante de origen vegetal cuya seguridad ha sido confirmada y se utiliza en dulces, bebidas, alimentos saludables, etc. Otros ejemplos de cadenas inclusivas producción de Ganado porcino, aves, huevos, yerba mate, etc. Paraguay ha demostrado ser un país estable por más de 40 años, en una región con bastantes altibajos políticos y económicos, también ha demostrado que tiene capacidad para producir alimentos mucho más de lo que su mercado consume.

■パラグアイの日本食品ニーズ Demanda de comida japonesa

企業情報 Company Information	国・地域 Country/Region
ISHIMA S.R.L. (株) 伊島 伊島は、黒糖と塩の輸出を目的に1994年、ボリビアのサンタクルスに設立されました。ボリビア移住者である代表は、日本人が開拓した「コロニア・オキナワ」に工場を建設し、29年間日本を含む海外へボリビア商品を輸出し続けています。サンタクルスには日本以外で、世界で唯一「OKINAWA」という正式な行政区の町が存在しており「もうひとつの沖縄」と呼ばれています。そのオキナワは2024年に移住70周年を迎えます。その日本人が開拓したコロニア・オキナワから2021年、全脂大豆が日本に輸出されました。その輸出は移住から67年後という快挙であり、大きな反響を呼び、現在「OKINAWA TO 沖縄」というJICAプロジェクトに発展しています。移住開拓者が生産した農産物を初めてコンテナ輸出したISHIMAは、この小さな成功例を沖縄移住者の原料で沖縄県で食品加工する「オキナワン・トレーサビリティ」へ、将来的にはジャパニーズ・トレーサビリティへと繋げる構想です。 ISHIMA S.R.L. se fundó en Bolivia Santa Cruz en el año 1994, con el fin de exportar Panela y Sal. El Representante Legal, cuya experiencia de haber inmigrado a Bolivia en 1963, le llevó a construir una fábrica para producir Panela y Sal en la “Colonia Okinawa”, asentamiento desarrollado por colonos japoneses, ha venido exportando productos bolivianos a Japón de manera ininterrumpida durante 29 años. El Departamento de Santa Cruz en Bolivia es el único en el mundo, fuera de Japón, que tiene un municipio oficialmente llamado “Okinawa”, por lo que se le conoce como “El Otro Okinawa”. El próximo año, este “Otro Okinawa” celebrará su 70º Aniversario de Inmigración. En el año 2021, 67 años después de haber llegado el primer inmigrante al Municipio Okinawa, se exportó a la Prefectura de Okinawa soja integral producido por los colonos japoneses. Dicha exportación tuvo mucha repercusión al punto de convertirse en un proyecto de JICA llamado “Okinawa to Okinawa”. ISHIMA S.R.L., que fue la primera empresa en exportar en contenedores dicho producto agrícola producidos por los inmigrantes japoneses, tiene en miras, basándose en esta pequeña experiencia de éxito, procesar las materias primas elaboradas por los inmigrantes de la Colonia Okinawa y convertirlas en alimentos en la Prefectura de Okinawa, logrando así la “trazabilidad okinawense” y posicionarlas en el futuro, en productos “Hecho por Japoneses” y lograr la “trazabilidad japonesa”.	ボリビア サンタクルス Bolivia - Santa Cruz  場所 Map  事務局コメント Comment 沖縄県産品を重要視する沖縄県に対して、ボリビアのオキナワ移住地で生産したものを準沖縄産として輸出し、沖縄とオキナワの商業交流に繋げるという強い意志を持った方です！
今回の目的 Objective	担当者・連絡先 Person in charge/Contact
- ボリビアの日本人移住者が生産した農作物を輸入加工する日本企業、主に大豆、紅イモ、米、その他の契約栽培作物を要望する企業との交渉。 - ボリビア各地方の食品紹介。	島袋正克 Masakatsu Shimabukuro (株) 伊島 ISHIMA S.R.L. E-mail: shima@ishima01.com 

ビジネス① Business(1)

ボリビアの農産物の紹介と契約栽培

Productos agrícolas producidos por inmigrantes japoneses y posibilidad de cultivo por contrato

日系移住地では“Okinawa To 沖縄”で扱った飼料としての全脂大豆だけでなく豆腐原料のNonGMO大豆、さらに将来的には、搾油した原料油の輸出、また搾油した後の大豆粕をハイ・プロテイン大豆粕など。

その他、菓子材料に使用される紅イモ、チアシードなどの健康食品等の契約栽培も可能であり、沖縄の特産である「泡盛」を同胞が生産した米で生産することは、他の外国産原料との差別化が可能であり「MADE BY JAPANESE・日本人が作りました」は、同胞の商品として日本市場に受け入れられるものと考えます。

En la Colonia Okinawa, además de la soja integral que se exportó para alimento de ganado, a través del Proyecto “Okinawa to Okinawa”, existe la posibilidad de cultivar por contrato soja NGMO destinado para materia prima de tofu, camote morado destinado para ingredientes de confitería y alimentos saludables como chía, etc.

Los productos agrícolas producidos por los colonos japoneses se podrán diferenciar de otros productos extranjeros por ser “Hecho por Japoneses” y e



ビジネス② Business(2)

ボリビア各地方の食品紹介

Alimentos producidos en las diferentes regiones de Bolivia

天空の塩：ウユニ塩湖の塩

ボリビアの南西には、天空の鏡として世界の絶景に選ばれ「一生に一度は訪れてみたい場所」としても有名なウユニ塩湖があります。ウユニ塩湖が塩の生産地であることは知られていません。厳選された「天空の塩」を味わって下さい。

Salar de Uyuni: el Espejo del Cielo

El Salar de Uyuni se encuentra en el sudoeste de Bolivia y es siempre elegido como uno de los escenarios más espectaculares del mundo, además de ser un lugar donde muchas personas desearían visitar al menos una vez en sus vidas. Sin embargo, es menos conocido como fuente de sal local.



タリハ県のローズソルト・紅塩

Sal Rosada del Departamento de Tarija



プロポリス黒糖／マカ黒糖

Propóleo Panela/Maca Panela



カカオジュース Jugo de Cacao

企業情報 Company information	国・地域 Country/Region
アラエクスポート&アラフードインダストリー ARA Export SAC. & ARA Foods Industry SAC. アラエクスポート&アラフードインダストリーは1985年より農業を営むメサグループの子会社で、アラエクスポートは生果、アラフードインダストリーは冷凍加工品の生産・輸出を担当しています。主にアボカド・マンゴー・ブドウ・ブルーベリー・ピーマン・アスパラガスを取り扱い、その全量が輸出向けであり、アメリカ、ヨーロッパ、中国へ輸出しています。 Son empresas del Grupo Meza, empresa familiar que vive de la agricultura desde 1985. ARA Export es la encargada de los productos agrícolas frescos y ARA Foods de los productos agrícolas congelados. Nuestros productos son direccionados en su totalidad para la exportación con clientes en EEUU, Europa y China. Trabajamos con Palta, Mango, Uva, Arándano, Pimiento, fresa y Espárrago.	ペルー カスマ Peru, Casma 場所 Map 事務局コメント マンゴーの日本輸出が実現に近づいており、さらなる販路拡大のために来日します。素早く輸出に繋げることができる状況にありますので、商談のお問い合わせをお待ちしております。
今回の目的 Objective	担当者・連絡先 Person in charge/ Contact
• 果物（生果・冷凍）の輸出 • アボカド油 • 鮮度保持技術 • Exportación de Frutas (Fresca/Congelada) • Aceite crudo de palta • Tecnología de preservar productos frescos	Antonio Meza Sato ARA Export S.A.C & ARA Foods Industry : E-mail: antonio.meza@araexportsac.com TEL: +51-981-284-379 URL: https://araexportsac.com/

ビジネス① Business(1)

果物（生果・冷凍）の輸出

Exportación de Frutas (Fresca/Congelada)

当社は生産・加工・流通（国際貿易含む）すべての設備を有しています。以前、アメリカの会社を経由して日本へ輸出したこともあります。今後は生果・冷凍品を日本企業と直接取引していこうと思っています。SMETAやGRASPなどの社会的監査責任、BRC・HACCP・GLOBAL GAP・FSMAなどの品質・安全性認証も取得しています。日本向けのオーガニック認証も取得しています。進行中の商談は、生果はマンゴーとアボカド（通常・有機）、冷凍はストロベリー・マンゴーなどです。

Nosotros contamos con campos propios, plantas agroindustriales y toda la logística para la exportación directa. Anteriormente, hemos exportado mango a Japón, pero tuvimos de intermediario a una empresa norteamericana. Ahora nuestra intención principal es generar vínculos comerciales de manera directa con empresas japonesas en los mercados de frutas y verduras de manera fresca y/o congelada. Tenemos las certificaciones de responsabilidad social como es el SMETA y GRASP ; así como también las certificaciones de calidad e inocuidad como son el BRC, HACCP, GLOBAL GAP, FSMA. También contamos con certificación orgánica para Japón.

Tenemos mango fresco y palta fresca convencional/orgánica, fresa y



ビジネス② Business(2)

アボカド油

Aceite crudo de palta

2024 年に向けた新たな投資の可能性を模索。アボカド冷凍事業から出る残渣を有効活用するため、アボカド油を生産する新しいプラントを建設予定です。アボカド油に関心を有する企業を探しています。

Explorar nuevas posibilidades de una nueva inversión para el 2024. La construcción de una nueva planta agroindustrial productora de aceite de palta. Que utilizara todos los residuos de la industria del congelado de la palta. Buscamos cliente del aceite crudo de palta.

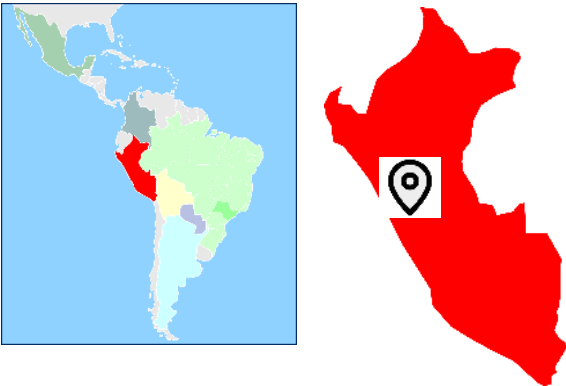
鮮度保持技術

Tecnología de preservar productos frescos

長距離移動でも成果物の品質・鮮度を保持できる技術を探しています。

Búsqueda de proveedores de tecnología que nos ayude a preservar nuestros productos frescos y así poder mantener nuestra calidad aun cuando los destinos sean muy distantes.



企業情報 Company information	国・地域 Country/Region
①ペルー日系美食協会 Asociación Gastronómica Nikkei: AGN ペルー日系美食協会（AGN）は2015年10月に設立された飲食関係のイベント開催や広報活動などを行っている団体です。主に日本食の歴史と伝統的なペルー料理の2つの食文化に関する正しい知識を受け継ぐことを目的としています。この2つが上手く複合することで新しい文化として「日系食」が生まれています。 La Asociación Gastronómica Nikkei (AGN) fundada en octubre del 2015, es una entidad dedicada a la difusión y organización de diversas actividades del sector gastronómico. Su finalidad principal, es la correcta difusión de la herencia culinaria de dos culturas. Por un lado, el legado culinario japonés y del otro, la tradición gastronómica peruana. Ello forma de manera acertada, un engranaje cultural que se conoce como Gastronomía Nikkei. ②エスキベル農畜産物生産者協会 Asociación de Productores Agropecuarios de Esquivel: APAE エスキベル農畜産物生産者協会は20の日系農家によって形成され、主に作っている作物はピーマン、にんにく、さつまいも、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、とうもろこし。その他の高収入作物として、ポロネギ、セロリ、インゲン、豆、ビーツ、ミニキュウリ、トマトなど、様々な作物を栽培しています。恵まれた気候と肥沃な土壌という条件により、アーティチョークは協会が海外に輸出した最初の作物として品質・収益の高い成果を残しました。 La Asociación de Productores Agropecuarios de Esquivel reúne a 20 familias de agricultores Nikkei dedicados al cultivo de pimiento, ajo, camote, papa, zanahoria, cebolla y maíz. Otros cultivos de gran rendimiento poro, apio, vainita, frejol, beterraga, pepinillo y tomates son parte de nuestra gran variedad de hortalizas. La alcachofa marca el inicio de nuestra asociación para el mercado exterior un producto que nuestra comunidad se esmeró en cultivar ininterrumpidamente hasta el año 2019 con grandes resultados de calidad y rendimiento gracias a las excelentes condiciones de nuestro clima y suelo para su cultivo. https://nikkeiagri.jp/video/doc/PE_Esquivel.mp4	ペルー リマ近郊 Perú, Huaral – Lima  場所 Map  事務局コメント Comment 日本料理店で使う日本食品・調理器具を求めています。 さらにペルーで生産させて農産物を日本に輸入するというビジネスに関心がある方がいればお声がけください。
今回の目的 Objective	担当者・連絡先 Person in charge/Contact
- ペルー日本料理店に供給する日本食品の調査 - 日本に将来的に輸出できる作物の調査（例として蒟蒻・蒟蒻加工品） - Evaluar posibles productos para ser importados a los restaurantes de comida japonesa en Perú. - Investigar la exportabilidad de los productos agrícolas hacia Japón en el futuro (ejemplo, Konnyaku y sus derivados)	Oscar Daniel Hikou Moritani Kutsuma Asociación de Productores Agropecuarios de Esquivel / Asociación Gastronómica Nikkei E-mail: omoritani@gmail.com TEL: +51-998-361-391 

ビジネス① Business(1)

ペルー日本（日系）料理店用に日本食品を輸入

Identificar posibles insumos para abastecer a los restaurantes japoneses y nikkei

日本料理の材料にはペルーで入手が難しいものが多いです。ペルー日系美食協会（AGN）は、日本食を正しく伝えたいという思いがあります。関心のある食品はこちらです。

- 1.冷凍食品：ハマチ、甘エビ、数の子、和牛
- 2.加工食品：かんぴょう、こんにゃく製品
- 3.生鮮食品：赤しそ、生わさび、きのこ
- 4.乾燥食品：らーめん、菓子、ソース
- 5.その他：包丁、無煙焼き肉ロースター

Existen una serie de productos usados en la cocina japonesa que no se consiguen con facilidad en Peru. En el afán de difundir correctamente la cocina japonesa, existe el interés de promocionar los correctos insumos por medio de la Asociación Gastronómica Nikkei (AGN). Posibles productos que podrian ser interesantes son:

- 1.Congelados – Hammachi, Amaebi, Kazunoko, Wagyu
- 2.Procesados – Kampyo, productos derivados de konnyaku
- 3.Frescos – Aka Shiso, Wasabi fresco, Hongos frescos
- 4.Secos – Ramen, Golosinas, Salsas
- 5.Otros – Cuchillos de cocina, Mesas de yakiniku con extractor incluido



ビジネス② Business(2)

日本に将来的に輸出できる作物の調査（例として蒟蒻・蒟蒻加工品）

Investigar la exportabilidad de los productos agrícolas hacia Japón en el futuro (ejemplo, Konnyaku y sus derivados)

日本に向けて農産物輸出を実現するプロジェクトのための情報収集。ペルーで生産し日本が輸入するという構図に関心のあるパートナー企業を見つけたいと考えています。ひとつの可能性として、蒟蒻とその加工品の可能性を検討しています。その他、赤しそ、ゴボウ、シイタケなど。

Buscar información que ayudaría a armar y poner en marcha el proyecto para producir y exportar productos hortícolas hacia Japon. Me gustaría encontrar una empresa asociada que esté interesada en business de producir en Perú e ser importado por Japón. Como una posibilidad, estamos considerando la posibilidad del konnyaku y sus productos procesados. Otros alimentos incluyen la perilla roja, la bardana y los hongos shiitake.



企業情報 Company information	国・地域 Country/Region
ラフェクトゥオシータ機能性食品 LAffectuosyta Alimentos Funcionales Ltda. 健康食品 LAffectuosyta Alimentos funcionales 私たちは無添加・砂糖不使用・低塩分のリンゴ酢、ケフィア、ヨーグルト、コンブチャや豆腐などの機能性食品を手作り生産・販売している小規模企業で、現在は店舗での自社製品販売の他に、他社の機能性食品やオーガニック食品なども扱っています。私たちは持続可能な機能性食品を通して生活の質の向上を提供することを目的としています。2027 年までの目標として、自社製造の機能性食品の販売に加えて、国内外の企業と提携関係を持ち、多くのオンライン販売チャンネルを有する企業になり、優れた機能性食品を提供していきたいと考えています。 Somos una microempresa productora de alimentos fermentados con probióticos como Vinagre de Manzana, Kéfir, Yogur, Jocoque, Kombucha, también hemos producido tofu. Todos elaborados de formas artesanales, libres de aditivos. Tenemos una pequeña tienda, en la que comercializamos nuestros productos y otros alimentos funcionales, orgánicos, de proveedores. Nuestra Misión es proporcionar alimentos funcionales sostenibles que contribuyan a que las personas puedan disfrutar de una mejor calidad de vida. En el 2027, deseamos ser una empresa rentable, con variedad de alimentos funcionales de marca propia y de aliados estratégicos nacionales e internacionales, teniendo el canal mayoritario de tienda online y un equipo que permita la innovación del portafolio, ofrezca una excelente atención de los clientes y disfrute plenamente de su colaboración.  	メキシコ ハリスコ県 Mexico, Jalisco, Guadalajara  場所 Map  事務局コメント Comment 日本愛がとても強く、またメキシコでの事業拡大ビジョンをお持ちの方です！ 日本の機能性食品・健康食品をメキシコに展開させたいという方はぜひお声がけください。
今回の目的 Objective	担当者・連絡先 Contact /Participant
- 日本の機能性食品の輸入（メキシコ） - 当社と成長を共にしてくれるビジネスパートナー発掘 - 豆腐の保存方法の調査、メキシコに生産工場設置を検討できるビジネスパートナー発掘 - Buscar socios productores de alimentos funcionales interesados en exportar sus productos y expandir el mercado en México. - Buscar socios interesados en el crecimiento del negocio LAffectuosyta. - Conocer métodos de preservación de Tofu y encontrar socios para establecer una planta de manufactura en México.	Maria Luisa Espinoza Miranda LAffectuosyta Alimentos Funcionales Ltda. E-mail: laffectuosyta@gmail.com TEL: +52-33-2493-2581 URL: http://laffectuosyta.epizy.com/ 

ビジネス① Business(1)

日本の機能性食品の輸入

Importación de alimentos funcionales del Japón

現代病への認識が広まりによって、メキシコでも機能性食品や健康食品の市場は増加傾向にあります。当社でも機能性食品を数点生産していますが国内市場の品数は多くないため、日本から輸入したいと考えています。

今回の来日では私たちと共同でメキシコ市場開拓を進めていけるビジネスパートナーを探したいと思っています。共にメキシコ市場に機能性食品・健康食品を販売・展開させることに興味を持つ、信頼できる企業を探しています。相手企業側から要望があれば実店舗拡張またはオンライン販売の拡大も可能性があります。

El mercado mexicano de alimentos funcionales y saludables se incrementa debido al aumento de enfermedades. Nosotros producimos algunos alimentos funcionales, pero en general no hay mucha variedad en el mercado nacional, así que deseamos importar de Japón. En este viaje buscamos socios confiables e interesados en unirse a nuestro modelo. Que provea alimentos funcionales para darlos a conocer en México.

関心のある商品 Los productos que busco comprar

低糖質ごはん、乾燥野菜、フリーズドライ納豆、大豆ミート、砂糖不使用のフルーツジャム、オーガニック緑茶、高機能緑茶（特茶）、ごま麦茶、黒ウーロン茶

- 乾燥こんにやく、こんにやくチップス、その他こんにやく加工品
- グルテンフリーラーメン、コラーゲンゼリー、保存料と人工調味料不使用のスープ
- オーガニック味噌と醤油、もろみ酢、ノン、発酵植物エキス
- オーガニック豆腐、ウコン、ビタミンCドリンクなどFOSHU/FFCの製品、ルテイン
- 有機の納豆や梅干し、日本の他の発酵食品、漬物各種、油揚げ
- オリジナルケフィア+（自家製ケフィアヨーグルト）、多種多様なプロバイオティクスパウダー（17種類の機能成分）、免疫力強化キノコタブレット、ナットキナーゼ+ケフィアカプセル
- Arroz bajo en carbohidratos, Vegetales secos, Freeze dried Natto, plant-based meat from pea, sugar free fruit jam
- Te verde orgânico, Te verde funcional (Tokucha), Goma Mugicha, Kuro olong
- Konnyaku dried, Konnyaku Chips y conocer otros productos
- Gluten Free Ramen, Jaleas de Colágeno, Sopas libres de conservadores y condimentos artificiales
- Miso orgánico y salsa de soya, Moromi vinegar, Noni, fermented plant extract
- Organic Tofu, Ukon, Vitamin C drinks. sus productos FOSHU/FFC, Luteína
- Natto, umeboshi organico y otros alimentos fermentados de Japón, Tsukemono (Nozawanazuke, Tsubozuke, Bettarazuke, Iburizuke, Senmaizuke, Nukazuke, Umeboshi), Abura age
- Original kefir+(Home made kefir yoghurt), Bountiful probiotics powder (17 kinds of functional ingredients), Immune strength mushroom tablet~Made from 6 types of Japanese mushroom~, Nattokinase+kefir capsule.

共にメキシコビジネスに取り組むパートナー

Socios interesados en el negocio

Laffectuositya

ケフィア Kéfir

特徴的な味や香りと健康効果をもたらす発酵食品の生産に情熱をもって取り組んでおり、自社でケフィアを含む様々な製品を生産しています。メキシコ人の従来の生活様式や食生活のため大腸炎など消化器官の炎症を患う人が増えています。プロバイオティクスがこれらに有効で消化器官の免疫力を高める効果もあり、ケフィアには様々な効果が期待できることを知っていることから自社のケフィア生産体制の発展、拡張、規格化を図りたいと考えています。

Nuestra pasión es elaborar alimentos fermentados que además de poseer un sabor y aroma único, poseen microorganismos probióticos que contribuyen al bienestar de las personas, tenemos varios productos de marca propia, uno de ellos es kéfir.

Dado el estilo de vida y hábitos alimenticios de los Mexicanos, se ha incrementado los padecimientos de colitis y enfermedades intestinales inflamatorias. Conociendo que los probióticos ayudan a prevenir o curar estos padecimientos, regulando el sistema inmune intestinal y que el Kéfir posee múltiples consorcios de probióticos. Nos interesa extender el desarrollo y la manufactura del kéfir a una escala más estandarizada.

豆腐 Tofu

メキシコで販売されている豆腐の大半はアメリカから輸入されていて、当社でも豆腐の生産・販売していますが、品質保持期限が短いため長持ちさせる保存・生産方法、包装などについて情報収集をしたいと思えます。

Actualmente mucho del tofu es importado de USA. En LAffectuositya hemos elaborado tofu, sin embarco, enfrentamos el problema respecto a su tiempo de caducidad, métodos de conservación, como nos gustaría conocerlo y de manufactura que nos puedan llevar a escalar e



まごころをこめて
ルイサ

