

# BELGIUM - WALLONIA

Exhibitor List

ベルギー・ワロン地域 出展企業

第 44 回国際食品・飲料展 (FOODEX JAPAN 2019)

2019 年 3 月 5 日 (火) ~8 日 (金) 5 (Tue) - 8 (Fri) March 2019

幕張メッセ (千葉県) / Makuhari Messe (Chiba Prefecture)

Booth No. 3C20



Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
Sweets		
<p><b>BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM SPRL</b> Booth No. 3C20-2 www.bostanichocolate.com info@bostani.be Mr. Benjamin NEMAYECHI</p> 		<p>プレーンまたは多様な中身の 入った、独創的で風味の良い高 級リッチチョコレートの各種 詰合わせをご提供します。</p>
<p><b>CAFÉ-TASSE</b> Booth No. 3C20-20 www.cafe-tasse.com agembler@chocandco.com Ms. Andrea GEMBLER</p> 		<p>伝統的製法で作られたベルギ ーの高級チョコレート「カフエ タッセ」および「ペルレージュ」 を製造しています。</p>
<p><b>COUPLETSUGARS</b> Booth No. 3C20-3 www.coupletsugars.com/ info@coupletsugars.com Mr. Marc PAINSMAYE</p> 		<p>170 年続く特殊な砂糖製造に 特化したファミリーカンパニ ーです。 長年培った経験とノウハウを 用い、特徴のある幅広い天然由 来の高品質な砂糖を製造して います。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
<p><b>GALLER-CHOCOLATIERS</b> Booth No. 3C20-21 www.galler.com bernard.eymael@galler.com Mr. Bernard EYMAEL</p> 		<p>食べきりサイズのチョコレートなどをデザインし、製造販売しています。</p> <p>数々の賞を受賞しており、また、1994 年からはベルギー王室御用達の栄誉を賜っております。</p>
<p><b>GICOPA</b> Booth No. 3C20-18 www.gicopa.be nadiagregoire@gicopa.be Ms.Nadia GREGOIRE</p> 		<p>1895 年から事業活動を行っている伝統的な菓子製造業者で、ベルギーにおいて高品質のハードキャンディーで知られております。</p>
<p><b>HAPPY PEOPLE PLANET (THE BELGIAN CONNECTION)</b> Booth No. 3C20-5 www.happypeoplepla.net tasty@happypeoplepla.net Mr. Raphaël HANNART</p> 		<p>オーガニック&amp;フェアトレードの、ベルギーチョコレートをコーティングしたナッツとスナックです。</p>
<p><b>LEMMENS MELANIE (CARRÉ NOIR)</b> Booth No. 3C20-4 www.carrenoir.be chocolat@carrenoir.be Ms.Melanie LEMMENS</p> 		<p>リエージュにあり、独創的で傑出したチョコレートを作り出しています。</p> <p>シヨコラティエの Melanie は精選された優れたチョコレートや美味しいトリュフやお菓子のための国際チョコレート賞で、銀賞を受けました。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
<p><b>MEURENS &amp; RODRIGUES SPRL</b> Booth No. 3C20-7 www.sirop-liege.com martine@sirop-liege.com Ms. Martine MEURENS</p> 		<p>リエージュシロップから作った果物のテーブルシロップ「CREP'PARTY®」およびアガベ、ココナッツの花の蜜およびナツメヤシといった様々な天然原材料の甘味料である「ZAIRA®」をご提供します。</p>
<p><b>MILLESIME CHOCOLAT</b> Booth No. 3C20-1 www.millesime-chocolat.be jc@millesime-chocolat.be Mr. Jean-Christophe HUBERT</p> 		<p>リエージュにある Beans-to-Bar (ビーンズ トゥ バー) と呼ばれる製法でカカオ豆の仕入れ、焙煎から成型まで一つ一つ丁寧に行うチョコレート専門工場です。</p>
<b>Alcohols</b>		
<p><b>BELGIAN BRANDING COMPANY (VICTOR &amp; LOUISE)</b> Booth No. 3C20-6 https://victor-louise.com/ talukder.f@belgian-bc.com Mr. Farjad TALUKDER</p> 		<p>昔ながらの発酵方法を用いて、Rosé de Fleurs 一本一本の優れた味と品質を保証しています。</p>
<p><b>BIERES DE CHIMAY</b> Booth No. 3C20-12 www.chimay.com t.salou@chimay.com Mr. Thomas SALOU</p> 		<p>1862 年にスクールモン修道院にて醸造が始まりました。 シメイレッド／プルミエール (7%)、シメイホワイト／サンクサン (8%)、シメイブルー／グランドレザーブ (9%) およびシメイゴールド (4.8%) を醸造しています。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
<p><b>BRASSERIE DU BOCQ (DU BOCQ BREWERY)</b> Booth No. 3C20-11 www.bocq.be csu@bocq.be Mr. Carmelo SUTERA</p> 		<p>瓶内発酵する上面発酵ビールのみを造っています。原材料の性質と品質を生かし、化学添加物や防腐剤はまったく使われていません。</p> <p>ブランドはブロンシュ・デ・ナムュール、セゾン 1858、テットウ・ド・モール、レッドボックとゴールワーズです。</p>
<p><b>BRASSERIE DUBUISSON</b> Booth No. 3C20-9 www.dubuisson.com s.destatsbader@dubuisson.com Mr. Stijn DESTATSBADER</p> 	 <p>THE OLDEST BREWERY IN WALLONIA</p>	<p>現在地でデュビュイッソン家の 8 代の醸造業者にわたり父から子へと技術が伝えられ、1769 年に設立された家族経営の醸造所が今日まで独立したままで存続しています。</p>
<p><b>MICROBRASSERIE DE LA PRINCIPAUTE (BRASSERIE {C})</b> Booth No. 3C20-10 http://brasseriec.com/ julien@brasseriec.com Mr. Julien FOX</p> 		<p>2012 年に設立され、クルティウスビールと他の 2 つのブランド (Smash {C} および Black {C}) とによってレシピと醸造概念の開発者であることを目指しています。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
<b>Foods – Others</b>		
<p><b>AGRO TOP PRODUITS</b> Booth No. 3C20-22 www.agro-top.be/?lang=en lior.stern@agro-top.be Mr. Lior STERN</p> 		<p>1989 年に設立された鴨とガチョウ製品の生産者及び貿易業者で、フォアグラの仕上げに特化しています。</p> <p>2014 年からフランスの最新技術を取り入れた処理施設を有し、生産及び流通全体を直接管理しています。</p>
<p><b>DAILY SIRUPI by N.C.B. SPRL</b> Booth No. 3C20-17 www.dailysirupi.com mailmauren@gmail.com Mr. Michel MAUREN</p> 		<p>白樺樹液の解毒有機飲料が 5 種類の味で入手いただけます。</p>
<p><b>DELI TIV</b> Booth No. 3C20-22 www.agro-top.be lior.stern@agro-top.be Mr. Lior STERN</p> 		<p>2007 年に設立された、フォアグラに仕上げた鴨とガチョウを生産するベルギーの企業です。すぐにお召し上がりいただける調理済みフォアグラの仕上げに誇りを持っております。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
<p><b>WALLOON MEAT INFO</b>  <b>JACO ET FILS SA</b>            Booth No. 3C20-16  <a href="http://www.jacoetfils.com/home">www.jacoetfils.com/home</a>  <a href="mailto:export@jacoetfils.com">export@jacoetfils.com</a>            Mr. Carl GRAULS</p> 		<p>当社の肉はわが国特有のベルジャンブルー種から生産しております。</p> <p>高級高品質の肉に特化しております。</p>
<p><b>MONDE SELECTION SPRL</b>            Booth No. 3C20-19  <a href="http://www.monde-selection.com">www.monde-selection.com</a>  <a href="mailto:info@monde-selection.com">info@monde-selection.com</a>            Ms. Florence DE HALLEUX</p> 		<p>1961 年より消費者製品を評価し、最高金賞、金、銀、銅の品質賞を授与してきました。</p> <p>毎年、80 人の独立した専門審査員が、92 か国からの 3000 以上の製品を評価しています。</p>
<p><b>MYDIBEL S.A.</b>            Booth No. 3C20-14  <a href="http://www.mydibel.be">www.mydibel.be</a>  <a href="mailto:info@mydibel.be">info@mydibel.be</a>            Mr. Noël VERGEYNST</p> 		<p>冷凍またはチルドのポテトフライ、ピューレ状のポテト製品、乾燥ポテト製品（フレーク、顆粒、レディミックス）を世界 120 ヶ国で販売しています。</p>
<p><b>NEOBULLES SA</b>            Booth No. 3C20-13  <a href="http://www.neobulles.be/">www.neobulles.be/</a>  <a href="mailto:info@neobulles.be">info@neobulles.be</a>            Mr. Thomas BAURENS</p> 		<p>独自の特殊製法でワインからアルコールだけを取り除いたノンアルコールワイン、ノンアルコールで作ったカクテル“ヴィンテンス アイス” およびビールから脱アルコールで作ったノンアルコールビール“ビール デザミ”をご紹介します。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
<p><b>UPIGNAC</b> Booth No. 3C20-8 www.upignac.com ol@upignac.be Mr. Olivier LAHAYE</p> 		<p>1985 年創業のベルギーのあらゆる種類にわたる鴨とガチョウのフォアグラ製品の熟練生産者です。</p>

For further information:

Wallonia Export-Investment Agency

Embassy of Belgium

5-4 Nibancho, Chiyoda-ku, Tokyo 102-0084 JAPAN

Tel: +81-3-3262-0951 Fax: +81-3-3262-0398

Email: tokyo@awex-wallonia.com

詳細は以下までお問い合わせください:

ベルギー王国ワロン地域政府 貿易・外国投資振興庁 (AWEX)

〒102-0084 東京都千代田区二番町 5-4 ベルギー王国大使館

Tel: +81-3-3262-0951 Fax: +81-3-3262-0398

Email: tokyo@awex-wallonia.com