

# BELGIUM - WALLONIA

Exhibitor List

ベルギー・ワロン地域 出展企業

第 45 回国際食品・飲料展 (FOODEX JAPAN 2020)

2020 年 3 月 10 日(火)～13 日(金) 10 (Tue) - 13 (Fri) March 2020

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

Booth No. 2C40



Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
Sweets		
<b>ATOMES SPRL</b> アトム Booth No. 2C40-7 <a href="http://chocolaterie-vandeparre.be">http://chocolaterie-vandeparre.be</a> <a href="mailto:joelle@chocolaterie-vandeparre.be">joelle@chocolaterie-vandeparre.be</a> Mr. Stephen VANDEPARRE 		プラリネ、砂糖漬けの果物、トリュフ、ビントウバーのチョコレートバーおよび自家製アイスクリームを製造しています。
<b>CAFÉ-TASSE</b> カフェタッセ Booth No. 2C40-21 <a href="http://www.chocandco.com">http://www.chocandco.com</a> <a href="mailto:agembler@chocandco.com">agembler@chocandco.com</a> Ms. Andrea GEMBLER 		1964 年から高品質のチョコレートを製造し、40 か国を超える国に輸出しています。伝統的製法で作られたベルギーの高級チョコレート「カフェタッセ Café-Tasse」、「ペルレージュ Perlège」などを製造しています。
<b>CARRÉ NOIR</b> (LEMMENS MELANIE) カレ・ノワール Booth No. 2C40-9 <a href="https://www.chocolat-carrenoir.be/">https://www.chocolat-carrenoir.be/</a> <a href="mailto:chocolat@carrenoir.be">chocolat@carrenoir.be</a> Ms. Melanie LEMMENS 		高級チョコレートに特化したベルギーのチョコレートメーカーです。2011 年からプラリネ、フレークとダークチョコレートを混ぜたチョコレート「Unicorn Farts」等を皆様にご提供しています。

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
Sweets (続き)		
<p><b>DESOBRY</b> デソブリー</p> <p>Booth No. 2C40-20  <a href="http://www.desobry.be">http://www.desobry.be</a>  <a href="mailto:sales@desobry.be">sales@desobry.be</a>            Mr. Denis MISPELAERE</p> 		<p>1947年、レオン・デソブリーはトゥルナーで最初のビスケットを作りました。優れた風味と特質がビスケット製造の熟達者としての名声を築き上げました。今日、世界40か国以上に輸出されています。</p>
<p><b>GICOPA</b> ジコパ</p> <p>Booth No. 2C40-16  <a href="http://www.gicopa.be">http://www.gicopa.be</a>  <a href="mailto:nadiagregoire@gicopa.be">nadiagregoire@gicopa.be</a>            Ms. Nadia GREGOIRE</p> 		<p>1895年から事業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。製品はすべてベルギーの自社工場で製造されています。</p>
<p><b>HAPPY PEOPLE PLANET (THE BELGIAN CONNECTION)</b> ハッピーピープルプラネット (ザ・ベルジャンコネクション)</p> <p>Booth No. 2C40-2  <a href="http://www.happypeoplepla.net/">http://www.happypeoplepla.net/</a>  <a href="mailto:tasty@happypeoplepla.net">tasty@happypeoplepla.net</a>            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>LEGAST ARTISAN CHOCOLATIER</b> レガスト・アルチザン・ショコラティエ</p> <p>Booth No. 2C40-5  <a href="http://www.legastchocolatier.com">http://www.legastchocolatier.com</a>  <a href="mailto:chocolats.legast@gmail.com">chocolats.legast@gmail.com</a>            Mr. Thibaut LEGAST</p> 		<p>農家との直接の提携により選出されたラテンアメリカの珍しいカカオから、職人の手によりビントゥバーチョコレートとプラリネを作っています。</p> <p>添加物、防腐剤、人工香料、GMO（遺伝子組換え作物）不使用です。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
Sweets (続き)		
<p><b>MEURENS &amp; RODRIGUES SPRL</b> ミュレンズ &amp; ロドリゲス Booth No. 2C40-1 <a href="http://www.sirop-liege.com/">http://www.sirop-liege.com/</a> <a href="mailto:martine@sirop-liege.com">martine@sirop-liege.com</a> 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>MILLÉSIME CHOCOLAT</b> ミレジム・ショコラ Booth No. 2C40-17 <a href="http://www.millesime-chocolat.be/">http://www.millesime-chocolat.be/</a> <a href="mailto:jc@millesime-chocolat.be">jc@millesime-chocolat.be</a> Mr. Jean-Christophe HUBERT</p> 		<p>リエージュにある Beans-to-Bar (ビーンズ トウ 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>
<p><b>PMSWEET</b> PM スイート Booth No. 2C40-3 <a href="http://www.pmsweet.be">http://www.pmsweet.be</a> <a href="mailto:benjamin@pmsweet.be">benjamin@pmsweet.be</a> Mr. Benjamin NEMAYECHI</p> 		<p>職人的なマカロンを作っております。ノウハウと情熱を結合することを目標にし、常に新製品と新鮮な驚きを与えるデザートを開発しています。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
<b>Alcohols</b>		
<p><b>BIERES DE CHIMAY</b>            ビエール ドゥ シメイ            Booth No. 2C40-14  <a href="https://chimay.com/">https://chimay.com/</a>  <a href="mailto:t.salou@chimay.com">t.salou@chimay.com</a>            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。</p> <p>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>
<p><b>BRASSERIE LE FOU DU ROI</b>            ル・フ・デュ・ロワ醸造所            Booth No. 2C40-11  <a href="https://www.lefouduroi.be">https://www.lefouduroi.be</a>  <a href="mailto:marc@lefouduroi.be">marc@lefouduroi.be</a>            Mr. Marc LUPANT</p> 		<p>Galipette ブロンド（Galipette は「でんぐり返し」の意）：金色のブロンドビール</p> <p>Galipette トリプル：淡いアンバーエール</p> <p>Galipette ブラウン：滑らかな淡いダークビール</p> <p>El Pico：淡く爽快なブロンドビール</p>
<p><b>LES VINTREPIDES SCRL</b>            レ・バントレピド            Booth No. 2C40-10  <a href="https://www.lesvintrepides.com">https://www.lesvintrepides.com</a>  <a href="mailto:bonjour@lesvintrepides.com">bonjour@lesvintrepides.com</a>            Ms. Laurence DUPONT</p> 		<p>2016 年にリエージュ市に誕生しました。情熱と愛情とで愛好者の方々に感動をもたらしてまいります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gin Apotek（ジン）</li> <li>- Rhum Ardent（ウイスキー）</li> <li>- Pastis Ardent（アペリティブ）</li> <li>- Vodka Apteka（ウォッカ）</li> </ul>
<p><b>NEOBULLES SA</b>            ネオブル            Booth No. 2C40-15  <a href="http://neobulles.be/">http://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」ならびにビール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「ビアー デザミ」を生産しています。</p>



Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
Alcohols (続き)		
<p><b>SUPERFOODBEERS</b> (SF BEERS) SF ビール Booth No. 2C40-12 <a href="https://www.superfoodbeers.com/">https://www.superfoodbeers.com/</a> <a href="mailto:info@superfoodbeers.com">info@superfoodbeers.com</a> Mr. Jonathan DE SMET</p> 		<p>Superfood ビールのブランドで、「5.G」、「APY」、「MHAKA」および「LUA」の各種オーガニックビールを展開しています。</p>
<p><b>VIGNOLE DES AGAISES</b> (RUFFUS) アゲーズ葡萄園 Booth No. 2C40-13 <a href="http://www.ruffus.be">http://www.ruffus.be</a> <a href="mailto:arnaud.leroy@ruffus.be">arnaud.leroy@ruffus.be</a> Mr. Arnaud LEROY</p> 		<p>RUFFUS ブランドのスパークリングワインを生産しています。</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>            アグロ- トップ プロデュイ            Booth No. 2C40-23-25  <a href="https://www.agro-top.be/?lang=en">https://www.agro-top.be/?lang=en</a>  <a href="mailto:lior.stern@agro-top.be">lior.stern@agro-top.be</a>            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>COUPLLET SUGARS</b>            クプレシュガー            Booth No. 2C40-4  <a href="https://www.coupletsugars.com/">https://www.coupletsugars.com/</a>  <a href="mailto:info@coupletsugars.com">info@coupletsugars.com</a>            Mr. Marc PAINSMAYE</p> 		<p>当社は、パールシュガーを世界一供給しており、リエージュワッフルへの練り込み、シューケットやトロペジエンヌ、その他デザートのコレクションとしてご愛用頂いています。また、様々なシュガースペシャルティー商材を提供しています。</p>
<p><b>DELI TIV</b>            デリティヴ            Booth No. 2C40-23-25  <a href="http://www.agro-top.be">www.agro-top.be</a>  <a href="mailto:lior.stern@agro-top.be">lior.stern@agro-top.be</a>            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>
<p><b>FOOD N'JOY</b>            フードンジョイ            Booth No. 2C40-18  <a href="http://www.foodandjoy.be">http://www.foodandjoy.be</a>  <a href="mailto:contact@rolph-rolph.com">contact@rolph-rolph.com</a>            Ms. Annelies OLLEVIER</p> 		<p>ドッティニーにある家族経営企業です。職人的なレシピと資格を有する菓子職人による手作業での生産により、25 年にわたり高品質の食料品を提供しています。現在、30 か国を超える国に輸出しています。製品はすぐに消費できるデザートと前菜の「Rolph &amp; Rolph」、すぐに中身を詰められるタルトカップ「Croc'In」等です。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
Foods – Others (続き)		
<p><b>BUTTER L &amp; L PLAQUETTE</b> バター L&amp;L プラケット</p> <p>Booth No. 2C40-6 <a href="http://www.beurreplaquette.com/">http://www.beurreplaquette.com/</a> <a href="mailto:lionel@beurreplaquette.com">lionel@beurreplaquette.com</a> Mr. Lionel PLAQUETTE</p> 		<p>アルデンヌ地方の玄関口であるメニル・サン・ブレース (Mesnil-St-Blaise) にあるバター製造業者です。</p> <p>同社の6代目バター職人 Lionel Plaquette 氏は、飲食業界で評価を受けています。</p>
<p><b>MONDE SELECTION SPRL</b> モンドセレクション</p> <p>Booth No. 2C40-19 <a href="http://www.monde-selection.com">http://www.monde-selection.com</a> <a href="mailto:l.pootbaudier@monde-selection.com">l.pootbaudier@monde-selection.com</a> Mr. Louis POOT BAUDIER</p> 		<p>1961年以來、多数の消費者生活用製品の品質を、名高い独自のラベルと共に評価及び認証してきました。毎年、80人以上の独立した専門審査員が、90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> ミディベル</p> <p>Booth No. 2C40-22 <a href="http://www.mydibel.be">http://www.mydibel.be</a> <a href="mailto:info@mydibel.be">info@mydibel.be</a> Mr. Noël VERGEYNST</p> 		<p>1988年創業の冷蔵(フライドポテト)、冷凍(カットポテト、ハッシュブラウンおよびピューレ状製品)ならびに乾燥(フレークおよび顆粒)の製品を含むジャガイモ製品の開発、生産ならびに商業化を専門とする家族経営企業です。</p>
<p><b>NATURA</b> ナチュラ</p> <p>Booth No. 2C40-8 <a href="https://www.natura.be/en">https://www.natura.be/en</a> <a href="mailto:sales@natura.be">sales@natura.be</a> Mr. Geoffrey LAMARCHE</p> 		<p>マスタード、マヨネーズ、ケチャップ、ドレッシング、ホットソースの生産者です。天然成分のみを使用し、伝統的な方法で小売店やレストラン向けの高品質の製品を製造しています。有機製品もあります。お客様のニーズに合わせてお作りします。</p>

Company names 企業名	Product images 製品画像	Descriptions 説明
Foods – Others (続き)		
<p><b>UPIGNAC</b> ユピニャック</p> <p>Booth No. 2C40-23-25  <a href="http://www.upignac.com/">http://www.upignac.com/</a>  <a href="mailto:ol@upignac.be">ol@upignac.be</a>            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](mailto: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: 03-3262-0951 Fax: 03-3262-0398

Email: [tokyo@awex-wallonia.com](mailto:tokyo@awex-wallonia.com)