



グローバル・アイル Global Aisle

第3回
イタリア共和国

～世界の棚から～



世界の食品の代表として、日本の小売店でも常に高い人気を持つイタリア食材。その魅力と最新トレンドについて、イタリア貿易振興会東京事務所のフェデリコ・バルマス所長に最新のイタリア食品の魅力とトレンドを聞いた。



イタリア貿易振興会 (ICE) 東京事務所
フェデリコ・バルマス 所長
Federico Balmas

イタリア貿易振興会はローマに本部を置き、世界中でイタリア産の商品のプロモーションやイタリアへの直接投資促進の活動を行うイタリア政府機関。

日本におけるイタリア貿易振興会 (ICE) の役割とは？

ICEでは、イタリアの多くの中小企業が生産するオリジナルな商品を日本の皆様に知ってもらうためのプロモーションを日本市場に向け実施しています。また、この活動と同時に、日本からイタリアへの対伊投資を拡大する活動もしています。イタリア貿易振興会は世界80カ国に事務所を持ち、イタリア国内だけでも16カ所に事務所を置いています。ご存知のように、イタリアには多くの家族経営企業が存在しています。それらの中小企業はとて優れた商品を産出しているのです。しかし、その規模が小さいこともあり、彼らだけでは自社で日本に拠点を設立したり、その優秀な商材を日本市場向けにプロモーションすることは難しいのです。そこで、われわれは彼らの商品を日本の皆様にご紹介するためにさまざまな展示会へ参加したり、イタリア商品のセミナ

ー開催やイタリア各地へ直接、日本のバイヤー様をご招待して視察していただくツアーミッションなどを実施しています。つまり、日本とイタリアの企業との架け橋となるビジネスマッチング活動です。日本市場はイタリアにとってとても魅力的です。また、日本の小売業の皆様にとってもイタリア食品は価値のある商材であると思います。そのことを表す一つの事例として、日本の消費者の皆様がイタリア食材が高い支持を得ているという事実があります。日本のほぼすべての百貨店さんでは、毎年イタリア食品フェアが開催されています。新宿ISETAN本店で毎年開催されるイタリア食品フェアはとて有名ですが、その成功に触発され、いまでは30以上の日本全国の百貨店でイタリアフェアが開催され大規模な集客に成功しています。

これから注目されるイタリア食材とは？

数年前に、われわれはイタリア産カラスミ(ポツルガ)を日本向けに大々的にご紹介しました。ポツ

ルガは日本全国で人気となり、いまではカラスミを使ったパスタを多くのイタリアンレストランで楽しむこ

とができます。また、イタリア産ハム(プロシュート)やバルミジャーノ・レジャーノチーズ、オリーブの実などは、ここ数年で日本全国の小売店で普通に手に入れることができるようになりました。しかし、その生ハムと柿を合わせて、おつまみなどにオリジナルに店頭加工して商品化したり、パニーニ(イタリア風サンドイッチ)などの本物のイタリア惣菜を近くのスーパーで見つけることはまだ残念ながら多くはありません。日本の消費者の皆様は、イタリア食材がとてもお好きだと思います。また新しい商品にとて興味を持たれる傾向もあります。

これから日本で新たなトレンドになるとされるイタリア食材の一つに、イタリアンアイスクリーム(ジェラート)があります。本物のイタリアンジェラートを扱う店舗が東京で急速に増えています。100%自然のローマで食べる本物のイタリアの味と変わらな

いジェラートは、必ずや日本市場で支持されると思います。また、イタリア式の手軽に食べる四角い形をした切り売りのテイクアウトピッツァや、イタリア産の多様な野菜類もこれから日本市場で人気となると思います。そして、イタリア産のトリュフ(タルトッフォ)などは高級食材としてとて魅力的な商材です。いま、日本の小売業では、百貨店においても高質スーパーにおいても他店との差別化が最大のテーマとなっています。これらのまだ日本では手に入りにくいイタリア商材は、お店の差別化にとて役に立つと思います。日本の消費者の皆様は、実はイタリア食品についてとて詳しくご存知なのです。他のお店では手に入らない本物のイタリア食材を店頭で見つけたお客様は、優良顧客として皆様のお店で強い支持者となるでしょう。

日本の小売業の印象は？

日本には素晴らしい小売業が多く存在していると思います。先ほどの百貨店や高質スーパー、またコンビニエンスストアなど、とて洗練された売り方をされている小売企業が多く見られます。

イタリア本国では大規模なチェーンストアはそれほど多くありません。しかし、エッセルンガやコープといったイタリアのスーパーでは日本食も販売しています。もちろん、彼らは本格的なイタリア食品を上手に店頭で陳列していますので、これから日本の食品小売業の方々とイタリアの小売業者が交流することで、両国における食品の販売技術に関する情報交換などの機会を増やせば、双方にとてとてもメリットがあり、そして有意義なことだと思います。日伊の小売企業における国際交流が増えると、イタリアからは安心・安全で美味しく、そして手ごろな価格の食品が日本市場で流通することにもなります。そして、日本からはイタリアへの日本食品輸出が拡大してその逆のことが起こります。その恩恵を受けるのは、どちらの国でも日本とイタリアに生活する生活者の方々なのです。食品を通じて、お互いの国の文化を理解するのはとて重要なことです。イタリアの食材は全く化学物質等を使わない自然食品がそのほとんどで、ナチュラルメンテナ

ライフスタイルはわれわれイタリアが世界に誇れる食文化です。日本の小売業者の方々にも、とて本物のイタリア食材についてご理解いただくことができれば、とてうれしく考えています。そのために、われわれは今後も日本のバイヤー向けに、イタリア視察ツアー開催や食材セミナーの実施、そして展示会などへの出展で積極的に情報発信の活動を継続していきます。どうか、日本の小売業の皆様には本物のイタリア食品を実際に食べていただき、そしてその自然から生み出される美味しい味に興味を持っていただきたいと思います。それは、とて楽しい世界をつなげる食のイベントであり、ビジネスチャンスでもあります。日本全国の百貨店で本物のイタリア食材を活用した店頭イベントが実施され、その結果、多くのお店で販売記録を達成し、新規顧客の集客という大成功を挙げている事実は、日本とイタリアの生活者レベルにおける食関係の強い結びつきと深さを物語っています。我々は2011年に多くの小売業タイアップによるプロジェクトを計画しています。ぜひ日本の小売業者の皆様と一緒に楽しい食のイベントを開催していきたいと願っています。

interviewer :Akio Sato ,Team Japan