

赴日本千葉參加2019年「東京國際食品展」紀實

JAPAN

葉念慈、蔡慧君

水產試驗所水產加工組

「東京國際食品展」與德國 ANUGA 及法國 SIAL 並列為世界三大食品展，每次舉辦均有來自日本及世界各國的食品通路批發、餐飲服務、製造商和零售業者參展，並吸引超過 7 萬人次進場參觀，堪稱是亞洲最具規模的專業食品展（圖 1）。今年的「東京國際食品展」(FOODEX JAPAN 2019) 於 108 年 3 月 5–8 日在日本千葉幕張國際展覽館舉辦，總共設置了 90 個國家館，涵蓋了 4,554 個展位與 3,316 家廠商，其中大部分來自海外（約佔 72%），日本國內的參展商則約 28%，展出項目包括新鮮品、加工食品、休閒食品及飲料等。本次的展場總共規劃了 11 個廳，臺灣館（圖 2）位於第 4 廳，是第 3 大參展國，僅次於中國及西班牙。該館邀集行政院農業委員會（以下簡稱農委會）、原住民族委員會、桃園市政府、高雄市政府、臺南市政府、雲林縣政府及屏東縣政府與 7 大公協會共襄盛舉，包括臺灣菸酒、金門酒廠、維喆禮坊、家會香、日正、乖乖、頂裕、蘭陽食品、新東陽等國內知名食品大廠在內，共計有 142 家廠商參與展出，其中水產相關業者有 20 家，分別展出旗鮪魚、石斑魚、鰻魚、鱸魚、臺灣鯛及烏魚子等冷凍水產加工品，展覽期間造訪的國際買主達 5,225 位，創造了 7,380 萬美元的商機。

本次臺灣館以「新鮮、信賴、美味」為



圖 1 東京國際食品展展場



圖 2 臺灣館展場

號召，由外貿協會董事長黃志芳、國際貿易局主秘倪克浩與謝長廷駐日代表等貴賓共同揭幕（圖 3）。農委會為進一步拓展臺灣農產品的外銷管道與市場，特別設置了「臺灣農產館」，展出我國生產的優質農漁畜產品，並在館內闢有「東奧專區」，展示符合「全球良好農業規範」(Global Good Agricultural Practice, Global G.A.P.) 認證的高品質臺灣



圖 3 臺灣館開幕儀式

農產品，包括胡蘿蔔、美生菜、鳳梨、香蕉、芒果、蜜棗及冷凍釋迦等，希望能爭取到 2020 年東京奧運食材供應商的門票。另外，值得一提的是，本次參展的廠商中，有 35 家的產品已取得清真認證（圖 4），代表臺灣廠商能夠因應國際市場趨勢，持續開發出符合需求之新產品的能力。另外，展覽期間在農委會的協助下，臺灣文鯤水產股份有限公司與日本 UTIC 簽訂了鮪魚及加工進口代理合約；宏益冷凍食品股份有限公司和日本 RAS Super Fries 株式會社簽訂臺灣鯛、鱸魚及櫻花蝦等進口合作意向書等，順利爭取到超過 20 億新臺幣的訂單。



圖 4 清真認證產品展示櫥窗

由於參展國家眾多，主辦單位特別在展場外設置了玻璃櫥窗展示各國特色商品（圖 5），展出的產品琳瑯滿目。水產加工食品方面，筆者印象較為深刻的有：泰國的 snowy tilapia fish flakes、Tom kha Lai soup (沖泡湯塊)，馬來西亞的 crunchy tuna (鮪魚肉春捲)、salmon skin、shrimp cheek snack、shrimp head with predust，中國的煙燻油漬牡蠣、貽貝及扇貝罐頭，印尼的 tuna fish oval crackers、shrimp crackers，以及日本的即食 grilled fish、鯛魚絲、海鮮串休閒食品、金目鯛漬煮包、鮑魚腸粉末、燻鯖罐頭、鮑魚絲調理包、醋味魷魚角、梅漬乾魚片、碎片海鮮片、佃煮貝類調理包、水煮牡蠣殼罐頭、長鬚鯨罐頭、蟹肉罐頭、魚粉沖泡包、乾燥蝦，韓國的 dried monkfish、roasted pollack stick with mixneat 以及臺灣的鮑魚調理包、鮪魚鬆蛋捲等（圖 6），至於歐美國家則多以酒類展示為主。

此外，筆者發覺現場除了讓各國的食品相關業者進行技術交流外，也趁此機會讓參觀民眾進行品酒（圖 7），藉以蒐集各種酒類的官能品評資料，不需額外耗費時間及人力成本蒐集相關資訊。另，筆者此行的主要目的是為了瞭解本所研發的「鱸魚調理包」及

「即食鱸魚沖泡魚片」產品的市場接受度及需要改進之處，同時協助於臺灣館中參展的技轉廠商「峰漁股份有限公司」（圖片 8）進行產品的現場展示及推廣。4 天的展期中，前來參觀的業者與民眾對於產品的接受度程度相當高，表示常溫流通產品的確為當前的消費趨勢，本所研發的商品很符合現代人講求方便快速及小家庭的需求，並建議可將產



圖 5 各國特色商品展示櫥窗



圖 6 琳瑯滿目的水產加工產品



圖 7 品酒大會



圖 8 峰漁股份有限公司展示本所研發「鱸魚調理包」及「即食鱸魚沖泡魚片」

品從製造到餐桌的過程以影片呈現，會更打動人心。農委會陳吉仲主任委員在親臨臺灣館為所有參展廠商加油鼓勵時，對於本所研發的常溫流通產品也給予高度肯定(圖片9)，認為產品樣態很符合日本人求便利的飲食習慣，另也建議沖泡魚片產品可搭配泡麵等，朝向更多元化方式推廣。此外，味王股份有限公司及連淨綠色科技股份有限公司等對即食沖泡鱸魚片製作技術深感興趣，是未來合作廠商的候選名單之一；而旭海安瀨水產有限公司則表示回臺後希望能進一步與本所商談水產調理包製作技術的合作事宜。

「國際東京食品展」展示範圍廣泛，包括農漁畜相關產品及各式各樣的調味料、加工食品、點心、酒類等，此行除有助於瞭解國際食品加工技術發展趨勢與產業動態外，在與參展廠商與參觀民眾的互動中，激發了更多的創新思維，可謂獲益良多。此外也發現，為符合現代人求速、求便的飲食需求，方便攜帶與烹煮的常溫流通產品已成為開發主流之一，而具設計感及獨特性的吸睛包裝，則能進一步為產品加值。又，本展覽是食品界的年度盛事之一，勢必吸引各國媒體



圖 9 陳主任委員吉仲蒞臨本所研發產品展示區

的報導，若能積極參展，不僅可大大提高本所研發之技術與產品的曝光率，也可趁機與世界各國的食品相關業者進行技術交流與經驗分享，甚至建立合作關係，有助於本所未來的技術研發或產業缺口補強，並瞭解與掌握市場趨勢。因此，建議未來應多支持鼓勵本所同仁積極參加類似的國際食品展，以廣泛蒐集國際食品相關資訊，促進多方技術交流，並與相關業者建立人脈，相信對於推廣研發成果與落實產業接軌都有很大的助益。