

ファイナルレポート

ANUGA 2015 世界食品見本市

2015年10月10日（土）～14日（水）

ドイツ連邦共和国ケルンメッセ会場

## アヌーガ2015：出展者数は過去最高、来場者数もさらに増加

- ・ 192カ国から160,000人のバイヤーが来場
- ・ 出展者が納得するハイレベルの来場者
- ・ ビジネス・情報交換のプラットフォームとして突出した見本市
- ・ パートナー国ギリシャが食品産業の多様性をアピール

今年のアヌーガは出展者数で過去最高を記録しただけでなく、来場者数でもさらにスケールアップしました。10月10日から14日の5日間、世界192カ国から約160,000人の専門バイヤーがケルンを訪れたのです。「アヌーガは食品産業のビジネスと情報交換のプラットフォームとして、唯一無二の存在です」と、ケルンメッセのゲラルト・ベークゼ社長は総括します。「アヌーガが世界ナンバーワンの見本市であることが、今年もはっきりと証明されました」。今回のアヌーガには、世界108カ国から7,000社以上が出展しました。このうち海外企業の比率は89%、来場者数における外国人の比率は68%でした。来場者のレベルの高さは、今回も出展者を十分に納得させるものでした。食品流通やフードサービスの購買担当の意思決定者、またはそれに近いポジションのバイヤーが多数来場し、会場で活発な商談を展開しました。今年33回目を迎えたアヌーガは10日の土曜日、ドイツ連邦食糧・農業省のクリスティアン・シュミット大臣と、ギリシャの農業開発・食品省のエヴァンゲロス・アポストロウ大臣がオープニングに列席して開幕しました。今回アヌーガのパートナー国であるギリシャからは200社以上が出展、ギリシャコーナーではバラエティ豊かで質の高い食品が多数展示されて盛況でした。アヌーガが世界の食品産業にとって重要な存在であることは、国内外から政界の代表団が多数来場したことで明らかです。

「今年のアヌーガは期待を大きく上回るものでした。国内外からの出展者、来場者ともに非常に熱心で、アヌーガが食品見本市として世界で最重要の存在であることが、いま一度明らかになりました」。こう満足気に話すのは、ドイツ食品小売協会（BVLH）のフリートヘルム・ドルンザイファー会長です。「今回も、専門バイヤーたちが質の高い新製品を多数試食することができました。バラエティ豊かな食品群は、近年のトレンドを明らかに反映してするものでした。つまり、消費者にはおいしさと新鮮さはもちろん最も大切ですが、近年は『手軽さ』も関心を獲得しつつあります。現代の食品は食べやすく、調理しやすいものでなければなりません。これに加えて、食品がさらにヘルシーでサステナブルであれば、そのメーカーは大きく売上を伸ばすことができます」。

「隔年で開催されるアヌーガは、食品・飲料業界の国際ビジネスの中心であり、トレンドセッターです。ドイツ企業がいかに“メイド・イン・ジャーマニー”の品質と安全性、多様性を達成しているか、また食品メーカーがいかに顧客ニーズに沿った製品で世界中の消費者を満足させているか、私たちは今回もそれを証明することができました」。これは、ドイツ食品工業会（BVE）のヴォルフガング・インゴルト専務理事のコメントです。「私たちは目標を達成しました。これほどバラエティ豊かな食品と飲料の世界を来場者に体験してもらえるのは、アヌーガだけです」。

ドイツホテル・レストラン協会（DEHOGA）のイングリット・ハルトケス専務理事もまた、アヌーガの成果を高く評価しています。「今回の内容は本当に素晴らしかったです。食品のトレンド、新製品、そしてサービスソリューションを展示するために、100カ国を超える国から出展者がケルンにやってきたのです。食べること、飲むこと、それは世界中の人々を結びつける行為です。外食産業に関わる者にとって、アヌーガはインスピレーションを得る場であり、大いに刺激を受ける場です。私たちの展示スペースは5日間を通して来場者が集まるプラットフォームであり、外食のトレンド、ビジネスコンタクト、そして多種多様な味覚体験の拠点となりました。活発なコミュニケーションが行われ、革新的で、国際色豊かでした」。

新しい食材への関心が高く、発注にも熱心な専門バイヤーたちに対し、出展各社はアヌーガを新製品と新しいコンセプト紹介の場として十二分に利用しました。コンビニエンス食品、下ごしらえ済みの食品（“Ready to cook”）、そしてヴィーガンやヘルスコンシャスな食品の分野で様々な新製品が登場して話題を呼びました。持ち運びできる食品、持ち帰り食品なども成長市場であり、出展各社で活況を呈しました。

食品・飲料のグローバル展開とトレンド情報には、来場者と出展者双方から大きな関心が寄せられました。ヴィーガン、ベジタリアン、オーガニック、フェアトレード食品に対する需要が伸びているとの調査結果が報告されています。また、「特定の成分を含まない」（“Free from”）というコンセプト、たとえばラクトースやグルテンを含まない食品も人気です。今回のアヌーガでは、ハラール食品も独自のプラットフォームを展開しました。食品の価値尊重、先進国での食品廃棄削減、生産履歴管理、動物保護、サステナビリティといったテーマは、引き続き食品業界が取り組むべき課題となるでしょう。

## **ANUGA 2015 世界食品見本市 データ**

- ・ 出展者数：108カ国 7,063社（ドイツ企業769社、海外企業6,294社。海外企業の出展比率89%）
- ・ 展示面積：28万4,000平方メートル
- ・ 来場者数：192カ国 から約160,000人(外国人比率 68%)

次回のANUGAは2017年10月7日～11日に開催されます。

編集担当の皆様へ:

Anuga 2015 の写真は、[www.anuga.de](http://www.anuga.de) “Press” セクションの写真データベースで入手可能です。

プレス情報はこちらです。[www.anuga.de/pressinformation](http://www.anuga.de/pressinformation)

記事掲載後は、弊社まで掲載誌をお送り下さい。

**ケルンメッセ – 世界有数の食品見本市**：ケルンメッセは食品見本市と食品・飲料加工分野のイベントで世界トップクラスの主催者です。Anuga、ISM、Anuga FoodTecといった見本市は、世界の業界をリードする見本市としてのポジションを確立しています。ケルンメッセはケルンだけでなく、ブラジル、中国、インド、日本、コロンビア、タイ、トルコ、アラブ首長国連邦といった世界中の成長市場で、異なる主眼と内容に基づく食品見本市を開催しています。こうしたグローバルな活動を通し、ケルンメッセは各市場にぴったりのイベントを顧客に提供し、長期的視野に立ったグローバルな事業展開を約束します。

[www.global-competence.net/food](http://www.global-competence.net/food)

今後の食品関係見本市：

Sweets & Snacks Middle East (ドバイ)

2015年10月27日～29日

World of Food Beijing – powered by Anuga (北京)

2015年11月18日～20日

ISM

ProSweets Cologne (ケルン)

2016年1月31日～2月3日

お問い合わせ先：

ケルンメッセ株式会社

東京都渋谷区恵比寿 1-13-6 恵比寿 IS ビル5階

Tel: 03-5793-7770 Fax: 03-5793-7771

e-mail: kmjpn@koelnmesse.jp