



FOODEX JAPAN 2023

Pavilion Guide ベルギーパビリオンガイド

Belgium



WALLONIA EXPORT -
INVESTMENT AGENCY (AWEX)
ベルギー王国ワロン地域政府 貿易・外国投資振興庁



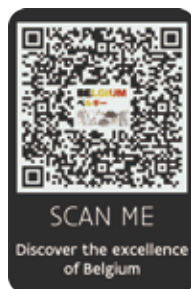
FLANDERS INVESTMENT & TRADE
ベルギー・フランダース政府貿易投資局



food.be



VLAM -
Flanders' Agricultural Marketing Board



7 tue.-10 fri. March
Tokyo Big Sight East
1B500 Flanders
1C300 Wallonia

FOODEX JAPAN 2023 Belgian Pavilion Guid

2

FOOD&X JAPAN 2023 Belgian Pavilion Guide

A map of Belgium with three regions: Flanders (orange), Wallonia (green), and Brussels (blue). The label 'Flanders' is in the orange region. The label 'Brussels' is to the left of the blue region, and 'Wallonia' is in the green region. A dotted line connects the 'Brussels' label to the blue region, and another dotted line connects the 'Wallonia' label to the green region.

Wallonia Export-Investment Agency



Wallonia Export-Investment Agency (AWEX)

ベルギー王国ワロン地域政府
貿易・外国投資振興庁

Place Saintelette 2 BRUSSELS
B-1080 Belgium
Tel +32 2 421 82 11 Fax +32 2 421 87 87
mail@awex.be
https://www.awex.be
Ms. Pascale DELCOMMINETTE, CEO
Ms. Marie-Anne DANTINNE

AWEX TOKYO

ベルギー王国ワロン地域政府
貿易・外国投資振興庁 東京事務所

Embassy of Belgium, 5-4 Nibancho, Chiyoda-ku TOKYO
102-0084 東京都千代田区二番町 5-4 ベルギー王国大使館
tokyo@awex-wallonia.com
Tel 03-3262-0951 Fax 03-3262-0398
http://www.wallonia.jp
Ms. Yuka MORITA, Economic & Commercial Counsellor
経済商務官 森田結花



© WBT - Olivier Polet

The Wallonia Export-Investment Agency (AWEX) is the administrative entity responsible for the establishment and promotion of national and international economic relations of Wallonia. It supports Walloon companies in their internationalization efforts, regardless of their size, sector, or target market, in an innovative and sustainable way, adapted to the needs of its clients. This includes exports, technology partnerships, and international expansion. With a network of over 400 employees in nearly 100 countries around the world, we strive to be your point of contact at all times. We provide useful insights to Walloon companies looking to further develop their business, help them build and promote their business in international markets, and support them with training, incentives, and international financing. AWEX is actively working to strengthen Wallonia as a regional "gateway" for foreign companies looking to succeed in the heart of Europe. We work closely with companies, providing information and advice at every stage of their business development. We also provide comprehensive information to foreign companies looking for investment opportunities, and proactive follow-up services to companies that have already invested in Wallonia. Please feel free to contact any of our domestic or international offices for more information.

ベルギー王国ワロン地域政府 貿易・外国投資振興庁(AWEX)は、ワロン地域の国内外の経済関係の樹立と推進を所管する行政機関です。顧客ニーズに応じた革新的で持続可能な方法により、企業の規模、分野および対象市場に関わらず国際化に取り組むワロン地域の企業を支援しています。これには輸出、技術提携および国外展開が含まれます。世界の約100ヶ国にいる400名を超える職員からなるネットワークで、常に皆様の良き相談相手となるよう努めています。ビジネスをさらに進展させようとするワロン企業には有用な識見を提供し、またワロン企業の国際市場における事業構築・推進、各種研修、奨励金および国際的資金調達を支援しています。AWEXは、欧州の中心地で成功を求める外国企業の皆様にとって「玄関口」となるべく、ワロン地域の地域強化に積極的に取り組んでいます。私たちは企業の皆様と密接に連携し、ビジネス発展の各段階において情報提供や助言を行います。また、投資先を探している外国企業には包括的な情報を、既にワロン地域へ投資した企業には先を見越したフォローアップサービスを提供しています。どうぞ私たちの国内外の拠点までお気軽にお問合せ下さい。

Belgium

Flanders Investment & Trade



Flanders Investment & Trade (FIT)

ベルギー・フランダース政府貿易投資局

Koning Albert-II laan 37, 1030 Brussels, Belgium
Tel +32-2-504-87-11
info@fitagency.com
www.flandersinvestmentandtrade.com
Mr. Frank BAEYENS, Project Manager
Mr. Kristof CUVELIER, Assistant Area Manager Asia-Pacific

FIT-TOKYO, JAPAN

c/o Embassy of Belgium, 5-4 Nibancho, Chiyoda-ku, Tokyo
102-0084 Japan
〒102-0084 東京都千代田区二番町 5-4 ベルギー大使館内
Tel +81-3-5210-5884
tokyo@fitagency.com
Mr. Dirk DE RUYVER, Japan Representative
日本事務所代表 デリク・デルレイベル
Mr. Vincent GOOSSENS, International Trade Officer
貿易担当官 ヴィンセント・ゴースセン

FIT-SEOUL, REPUBLIC OF KOREA

c/o Embassy of Belgium
23, Itaewon-ro 45-gil, Yongsan-gu,
Seoul 04349, Republic of Korea
Tel +82-2-790-2480
seoul@fitagency.com
Mr. Lionel ORENS,
Trade and Investment Commissioner

FIT-TAIPEI, TAIWAN

Belgian Office Taipei
Suite 601, 131, Min-Sheng E. Rd.,
Sec. 3, Taipei 10596, Taiwan
Tel +886-2-25-47-33-18
taipei@fitagency.com
Ms. Doris WU, Trade and Investment Commissioner



© Joost Joossen

As the Flanders Investment & Trade agency, we promote sustainable international business, in the interest of both Flanders-based companies and overseas enterprises.

Whatever sector you are involved in, we will help you establish contact with the Flemish companies you are looking for. This includes not only products or services you may be sourcing, but also various types of business relationships, from joint ventures to technology transfers. Flanders Investment & Trade has a worldwide network of economic and trade representatives to help you source the quality products and services you require.

Our experienced representatives provide personalized advice and answer your questions about Flemish goods and services. Travelling throughout their base countries, they pro-actively seek out business opportunities and strategic export partners.

ベルギー・フランダース政府貿易投資局では、フランダース企業と外国企業の持続的な事業提携を促進しています。

当局では分野を問わず貴社とフランダース企業とのコンタクトに必要なサポートを提供するほか、サプライヤーの紹介、ジョイントベンチャーや技術移転まで、あらゆる面でお手伝いを致します。

ベルギー・フランダース政府貿易投資局はまた、ヨーロッパ向け投資のゲートウェイとしての役割も果たしています。フランダースへの投資、もしくは生産拠点、調査機関、連絡事務所やロジスティクス業務などの設立をご計画の方には、無料で各種情報やアドバイスを提供しています。貿易や投資などの国際ビジネスを広い視野でとらえるためには、フランダースに関する深い知識と幅広いネットワークが必要です。私たちにお任せ下さい。

当局ホームページにて各種情報を掲載しております。また、世界各地にある事務所でご用件を承りますので、どうぞ最寄の事務所までお気軽にお問い合わせ下さい。



© VISITFLANDERS

Belgium

1B500-9

AGRISTO

アグリスト

Ridder de Ghellinckstraat 9 Wielsbeke B-8710 Belgium
Tel +32 56 54 09 00
info@agristo.com
https://www.agristo.com/

Agristo

we love potatoes



Since 1986 Agristo has developed into a world player for the development and production of frozen potato products. As a Belgian company with our headquarters in Wielsbeke and more production units in Nazareth, Harelbeke and Tilburg (The Netherlands) we specialize in offering an extremely wide range of fries and derived potato products, made to measure for each client.

Agristo offers an extremely varied range of fries and derived products. Moreover we can develop a made to measure solution for each customer.

Throughout the years we have succeeded in developing a wide range of frozen potato products, both cut or specialties. The search of our R&D specialists for new preparations and variations together with the wishes, dreams or creativity of the customer, in addition to the market and consumer trends ensure that we always find innovations for the client, both the retailer and the food service. At the moment 'convenience' is the magic word ... a trend that Agristo bears in mind.

1986年以来、アグリストは冷凍ポテト製品の開発・製造において世界的な企業へと発展してきました。ベルギーのWielsbekeに本社を置き、Nazareth、Harelbeke、Tilburg（オランダ）に生産拠点を持つ当社は、非常に幅広い種類のフライドポテトや派生商品をお客様ごとにオーダーメイドで提供することに特化しています。

Agristoは、実に多様なフライドポテトとその派生製品を提供しています。さらに、お客様それぞれのご要望に合わせたソリューションの開発も可能です。

当社は長年にわたり、カットまたは特殊な冷凍ポテト製品の幅広い開発に成功してきました。お客様のご希望、夢、創造性、そして市場や消費者の動向をもとに新しい調理法やバリエーションを追求する当社研究開発スペシャリストが、お客様、リテールやフードサービスセクターのために、イノベーションを起し続けることをお約束します。現代において「利便性」は魔法の言葉です。この時代の流れを、Agristoはいつも心に留めています。

1C300-31

AVIETA

アビエタ

Rue de Villers 36 VINALMONT B-4520 Belgium
Tel +32 85 61 17 73
info@avieta.com
https://www.avieta.com
Mr. BATAILLE Hervé



Avieta is a family-owned company that has been baking waffles over 85 years, preserving the artisanal way of making its unique waffle dough. This unique expertise combining traditional Belgian recipes with superior quality ingredients has brought an international recognition to our waffles.

100% of our waffles are made with natural ingredients in our three bakeries in Belgium. Our waffles are free of preservatives, colorings and GMOs.

Avieta offers a wide selection of fresh and frozen waffles that can be tailored to meet your requirements or specific needs. The main one is the Pearl Sugar Waffle made with high quality ingredients including "pearls of sugar" which gives a delicious caramelized texture & amazing taste. From breakfast to dessert, lunch to dinner, our waffles can be enjoyed warm or at room temperature, and can be served with or without toppings such as fruit, chocolate sauce, whipped cream, etc.

アビエタは、独自のワッフル生地を作る職人技を守りながら、85年以上にわたってワッフルを焼き続けている家族経営の会社です。ベルギーの伝統的なレシピと優れた品質の原材料を組み合わせたこの独自のノウハウは、私たちのワッフルに国際的な評価をもたらしました。

ベルギーにある3つのベーカリーでは、100%天然素材を使ったワッフルが作られています。保存料、着色料、遺伝子組み換え作物は一切使用していません。アビエタでは、お客様のご要望や特定のニーズに合わせて、生ワッフルや冷凍ワッフルの幅広いラインナップを取り揃えています。中でも「パールシュガーワッフル」は、キャラメルのような食感と味わいが楽しめる「パールシュガー」をはじめ、上質な素材を使用したワッフルです。

朝食からデザート、ランチ、ディナーまで、温かいままでも常温でも、またフルーツやチョコレートソース、ホイップクリームなどのトッピングを加えても加えなくても楽しめるワッフルを提供しています。

1B500-14

BELBERRY PRESERVES

ベルベリー

Torkonjestraat 21 bus c Kortrijk - Marke B-8510 Belgium
Tel +32 56 22 05 60
sales@belberry.com
https://www.belberry.com/



The history of Belberry began when my father André Vandererfven acquired a small gourmet store, dating from the end of the 19th century, in the West Flemish city of Kortrijk, Belgium. He started producing fruit preserves for the local market. In 1990, I took over the business, expanded homemade production and began exporting the delicious preserves globally.

Today, you will find Belberry's unique products in the world's finest department stores, hotels and delis. Nothing beats the exquisite taste of traditionally made food, carefully crafted with the finest ingredients and utmost love.

Belberry Preserves are made of the highest quality ingredients and they're gently produced to obtain the best taste possible. Always made according to one philosophy: cooking in small batches with a short boiling process, with well selected natural ingredients. You will always find a very high percentage of fruit in all their products.

Their main product is jam in all sizes: from 28gr jars to 3kg buckets.

Belberry's very strength is their wide assortment! From jams to fruit vinegars, to jams to pair with cheese, confits, fruit sauces, ketchups & gourmet sauce, preserved lemons, etc...

Belberryの歴史は、父・André Vandererfvenがベルギー・西フランダース地方の街コルトレイクに、19世紀末から続く小さなグルメショップを手に入れたことから始まりました。彼は、地元の市場向けにフルーツ保存食の製造を始めました。そして私Thierryが1990年に事業を引き継ぎ、自家製生産を拡大、おいしい保存食を世界中に輸出するようになったのです。

今日、Belberryのユニークな製品は、世界の一流デパート、ホテル、デリで見かけることができます。最高級の素材と最大限の愛情で丁寧に作られた伝統的な食品の絶妙な味に勝るものはありません。

Belberry Preservesは、最高品質の原料で作られており、可能な限り最高の味を得るために優しく生産されています。常に1つの哲学：「よく選ばれた天然素材と短い沸騰プロセス、そして少量ごと」にこだわって調理しています。すべての製品において、果物の割合が非常に高いことがお分かり頂けるでしょう。

28グラムの瓶から3キロのパケツまで、あらゆるサイズのジャムを提供しています。Belberryの強みは、その品揃えの多さです。ジャムからフルーツビネガー、チーズに合うジャム、コンフィ、フルーツソース、ケチャップ&グルメソース、保存レモンなど、お探しの商品をきっと見つけて頂けると思います。

1B500-12

BELGIAN FINE FOOD

ベルジャンファインフード

Moerbroek 28 Herenthout B-2270 Belgium
Tel +32 14 67 27 97
kazuko.kawabata@belgianfinefood.be
https://belgianfinefood.be/



Operating as a company in Belgium, Belgian Fine Food has been developing products for the Japanese market since 2018. We successfully launched our branded products in the Japanese retail channel and developed, together with our customers, private label concepts with an equally successful start. Our consolidation services relieve our customers from 'over stocking' products, avoiding the risk of expiring and/or high storage cost.

Belgian Fine Food passionately brings the best food from Belgium to you. Our company selects products and suppliers who can provide the specific needs for the Japanese market. As a team we connect with suppliers and importers to successfully launch the products in the targeted channels. We are specialised in waffles, biscuits, chocolate and other delicate food & drinks. Come and have a look at our stand to see the latest developments. By providing Japanese communication and cultural understanding, our customers feel comfortably leaving their projects with us.

Belgian Fine Foodベルジャン・ファインフードはベルギーに拠点を置く、食品の開発、プロモーション、輸出販売を専門とする会社です。2018年以来、当社ブランドやお客様ブランド、またはメーカーブランドで製造された菓子類を中心とする食材を、日本市場へ送り出しています。様々なサービスを通して、貴社のローテーションを増やしてストックリスクを減らし、付加価値を生み出すお手伝いをいたします。Belgian Fine Foodベルジャン・ファインフードでは、日本市場の要求に応える商品とサプライヤーを吟味して、ベルギーからのベストな商品をお届けしています。

ベルギーワッフル、ビスケット、チョコレートなど菓子類の他、食品や飲料など、常に最新トレンドの商材をご案内します。

日本語でのコミュニケーションが可能で、プロジェクトもスムーズにはかどりますので、サプライヤーと輸入者の両者様と一丸となって、新商品発売を成功に導きます。

BIERES DE CHIMAY

ビエールドウシメイ

Route Charlemagne 8 CHIMAY B-6464 Belgium
Tel +32 60 21 03 11
t.salou@chimay.com
https://chimay.com/
Mr. SALOU Thomas

三井食品株式会社
MITSUI FOODS CO., LTD.
〒105-8466 東京都港区西新橋1-1-1
日比谷フォートタワー23階
Tel 03-6700-7133 Fax 03-3242-8927
ippeiyoshida@mitsuifoods.co.jp
https://mitsuifoods.co.jp/
吉田 一平



CHIMAY TRAPPIST BEERS are brewed inside the Trappist Monastery of Scourmont, Belgium, since 1862. CHIMAY RED has a copper colour and a very fruity mellow taste. CHIMAY TRIPLE is a strong blond beer with a fruity and spicy taste balanced by the bitterness and aroma of the hop. CHIMAY BLUE is a dark beer with a powerful aroma and a complex taste. CHIMAY GOLD, traditionally reserved for the monastic community, is a fresh light beer with a touch of hops and spicy aroma. CHIMAY GREEN, brewed for the brewery's 150th anniversary, is a strong, blond beer that is refreshing and fruity, tasty and intense.

シメイ・トラピスト・ビールは1862年にベルギーにある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』は芳香の中にフルーツを感じさせ、まろやかな味わいです。『シメイホワイト』はホップの苦味と香りのバランスが取れた、フルーティーでスパイシーなビールです。『シメイブルー』は新鮮な酵母とローズのような香りの中に、心地よいカラメルフレーバーと豊かなコクが感じられます。『シメイゴールド』は伝統的に修道士の為に造られた、ホップの味わいとスパイシーな香りを伴う軽やかなビールです。『シメイグリーン』は醸造所の150周年を記念して醸造された、爽やかでフルーティーながら、風味豊かで力強さをもつビールです。

CAFÉ-TASSE (CHOC & CO)

カフェタッセ

AVENUE ROBERT SCHUMAN,
122 BAULERS B-1401 Belgium
Tel +32 23 66 96 14
info@chocandco.com
http://www.cafe-tasse.com
http://www.chocandco.com
Ms. GEMBLER Andrea

豊産業 株式会社
YUTAKA TRADING CO., LTD
〒220-0011 横浜西区高島
2丁目10番31号
Tel 045-453-2345 Fax 045-453-2745
yutaka.yamamoto@yutaka-trd.co.jp
http://www.yutaka-trd.co.jp
山本 裕



Our new products:

Café-Tasse:

- Dark chocolate bar 45gr with smooth salted caramel
- White chocolate bar 45gr with hazelnut praliné & rice crisp
- Dark mini-bar with Fleur de Sel
- Dark Family bar with Fleur de Sel
- Dark 82% cocoa (reduced in sugar)

Perlège:

- Milk chocolate bar with roasted almonds

CHOC & CO is a creative, dynamic, and flexible family business that has been producing quality chocolate since 1964 and now exporting to over 40 countries. We produce our own high-end brands as well as private brand projects. Our brands are: Café-Tasse (regular); Perlège (reduced in sugar - Stevia); Arosa (fine Belgian pralines), these products are made with high quality cocoa, and we strive for perfection and use only high quality, natural ingredients. We offer an extensive lineup under the Café-Tasse and Perlège brands; PRODUCT RANGE: NEAPOLITANS 5gr, FAMILY BARS 85gr, MINI BARS 9gr, BARS 45 gr, PRALINES, EASTER EGGS - organic & fairtrade.

CHOC & COは1964年創業の独創的で、ダイナミックかつフレキシブルな家族経営企業です。高品質のチョコレートを製造し、現在では40ヶ国以上に輸出しています。自社のハイエンドブランドとプライベートブランドの製品をご提供しています。当社のブランドは次のとおりです。Café-Tasse(レギュラー)、Perlège(減糖-ステビア)、Arosa(高級ベルギー産プラリネ)は、高品質のカカオを使用し、完璧を目指し、高品質の天然素材のみを使用していて、ラインアップは、ネープリタン5g、ファミリーバー85g、ミニバー9g、バー45g、プラリネ、イースターエッグ等(オーガニック、フェアトレード商品)など幅広いラインアップを展開しています。

新商品

『カフェタッセ』

- ・ダークチョコレート(45g)、なめらかな塩キャラメル入り
- ・ヘーゼルナッツプラリネとライスクリスピー入り
45gのホワイトチョコレートバー
- ・ダークミニバー フルールドセル (fleur de sel, "塩の花")入り
- ・ダークファミリーバー フルールドセル
(fleur de sel, "塩の花")入り
- ・ダークカカオ82% (fleur de sel, "塩の花")入り
- 『ベルレージュ』
- ・ローストアーモンド入りミルクチョコレートバー

1B500-14

CVO INTERNATIONAL- OVIDIAS

CVO インターナショナル - オヴィディアス

Industrielaan 26 Hoeselt B-3730 Belgium
Tel +32 89 41 25 81
contact@ovidias.com
<https://www.ovidias.com/en-be/>



Family business since 1978 with a production site of 3,000 m² and a state-of-the-art production process.

CVO International is able to manufacture its traditional Belgian chocolates in large volumes with processes that meet the strictest quality standards, BRC AA+ and IFS FOOD 99%.

Our USP's are: Sustainability in packaging and raw materials / Specialised in private label high volumes / +30 years loyal partner for retail / 100% natural ingredients without the use of palm oil / No added of preservatives. Large assortment of real Belgian chocolates in milk, dark or white chocolate with different kind of fillings (praliné, ganache, cream...).

All fillings are homemade.

当社は1978年以降の家族経営で、最先端の生産拠点は3,000m²の広さを誇ります。

CVO International は、最も厳しい品質基準であるBRC AA + およびIFS FOOD99%を満たすプロセスで、伝統的なベルギーチョコレート的大量に生産することができます。

私たちのUSPは、包装および原材料の持続可能性、PBの大量生産、30年以上にわたる小売業との忠実な関係、100%天然成分、パーム油不使用、防腐剤の不使用です。

取扱製品：ミルクチョコレート、ダークチョコレート、ホワイトチョコレートに、様々な種類のフィリング（プラリネ、ガナッシュ、クリームなど）を詰めた本物のベルギーチョコレートを幅広いアソートメントで提供します。フィリングはすべて自家製です。

1B500-14

CHOCOLATIER VANDENBULCKE

ショコラティエヴァンデンプルック

Oude Ieperseweg(Heu) 64 Kortrijk B-8501 Belgium
Tel +32 56 36 40 80
marketing@vandenbulcke.com
<https://vandenbulcke.com/>

vandenBulcke

BELGIUM  EST. 1949



Chocolatier Vandenbulcke is a third generation family business with a passion for tradition and chocolate.

The belgian finest chocolates such as our own Petit Melo, Cabosse, pralines, truffles, dragee eggs

Chocolatier Vandenbulckeは、伝統とチョコレートへの情熱を持った3代目のファミリー企業です。

ベルギー産の最高級チョコレート、Petit Melo、Cabosse、プラリネ、トリュフ、ドラジェエッグなどを製造しています。

1C300-22

DELKA

デルカ

Rue de Battice 22B PETIT-RECHAIN B-4800 Belgium
Tel +32 492 89 20 98
as@delka.be
https://www.delka.be
Ms. SEILLIER Anne Sophie



Delka is a Belgian family-owned company founded in 1954. We produce cold emulsified sauces, mayonnaises and vinaigrettes using only the finest and most carefully selected ingredients. Our products are sold under our own brands or private labels.

We offer a wide variety of recipes and packaging. We use only natural ingredients and no preservatives. Our products meet the highest quality requirements. We have the following certifications: IFS certification, EUROHALAL certification, IMANOR certification, CERTISYS certification, ORTHODOX UNION certification.

デルカは1954年に設立されたベルギーの家族経営の会社です。厳選された最高級の原材料のみを使用し、低温エマルジョンソース、マヨネーズ、ヴィネグレットを製造しています。当社の製品は、自社ブランドまたはプライベートブランドで販売されています。レシピの種類やパッケージのバリエーションも豊富にご用意しています。天然素材のみを使用し、保存料は一切使用していません。

当社の製品は、最高の品質要件を満たし、以下の認証を取得しています：IFS認証、EUROHALAL認証、IMANOR認証、CERTISYS認証、ORTHODOX UNION認証。

1C300-29

DISTRIKLUIZ (Brewery KLUIZ)

クロイズ醸造所

Rue des Resistants, 17 ORROIR B-7750 Belgium
Tel +32 474 67 65 55
info@kluiz.be / quentin.brunelle@kluiz.be
http://www.kluiz.be
Mr. BRUNELLE Quentin



Kluiz Brewery comes from the Dutch word "Kluizenaar" meaning hermit, and is tied to a legend of the area that is also displayed on our product labels. The brewery is equipped to operate completely independently (brewing, bottling, labeling). Products are labeled according to European regulations and carry an EAN code. In addition to the current production site, the company has its own restaurant, KluizBar. In response to the demands of the domestic and export markets, last year the company acquired a new production facility (60 year old brewery) and increased its production capacity (3000 HL/year).

- Triple Beer and Blonde Beer: special beers with a floral aroma
- Kluiz Fruit des bois: a fruity beer without added sugar
- Gorilla: a rum beer
- Bon Baisers: an ale in the spirit of Pilsner. Light and refreshing.

クロイズ醸造所は、オランダ語で隠者を意味する「Kluizenaar」に由来し、製品ラベルにも表示されているこの地域の伝説と結び付いています。醸造所では、醸造、瓶詰め、ラベリングを完全に独立して行うことができるよう設備されています。製品はヨーロッパの規則に従ってラベル付けされ、EANコードが表示されます。現在の生産拠点に加え、自社レストラン「KluizBar」を併設しています。国内および輸出市場の需要に応え、昨年、新しい生産施設（60年の歴史を持つ醸造所）を取得し、生産能力を増強しました（3000HL/年）。

- トリプルビールとブロンドビール：花のような香りを持つスペシャルビール
- クロイズベリー：糖分無添加のフルーティービール
- ゴリラ：ラムビール
- ボンベイズ：ピルスナー、エールビール。軽快で爽やかな味わい

1B500-3

GLOBAL TRADING

グローバルトレーディング

Maurice Van Dammestraat 7 Lokeren B-9160 Belgium
Tel +32 3 780 17 64
glenn@globaltrading.be
<https://www.globaltrading.be/>



GLOBAL TRADING
FOOD TRADING COMPANY

1B500-8

H.V.D

H.V.D

Atomveldstraat(De) 1 bus 2 Haaltert B-9450 Belgium
Tel +32 53 42 00 57
info@hvd.be
<https://hvd.be/>



Welcome to Global Trading, where we specialize in providing high-quality frozen protein products such as pork, chicken, beef and lamb. We are based in Belgium and have a reputation for fulfilling the needs of our customers, which has led to a strong, respectful repeating business. Our mission is to provide our customers with the best products and services, and we are committed to providing you with the highest level of customer satisfaction.

In addition to our frozen protein products, we also offer a wide variety of Belgian fries and vegetables. Our fries are made from only the freshest potatoes, ensuring a crispy and delicious taste.

Our vegetables are sourced from the best farms and are carefully selected for their quality.

We are committed to providing our customers with a wide variety of products that meet their needs and exceed their expectations. So, whether you're looking for frozen protein products, Belgian fries, or vegetables, we've got you covered.

Frozen Pork items - tailor-made cuts

Frozen Chicken items, Frozen Beef, Frozen Belgium French fries, Frozen vegetables

グローバルトレーディングへようこそ！私たちは、豚肉、鶏肉、牛肉、羊肉などの高品質の冷凍タンパク質製品を専門に提供しています。私たちはベルギーに拠点を置き、お客様のニーズを満たすことで、強かつ尊敬に満ち、リピーターの多いビジネスを展開しています。当社の使命はベストな製品とサービスを提供することであり、お客様には最高レベルでご満足いただけることをお約束します。

冷凍プロテイン製品に加え、ベルギー産のフライドポテトや野菜も豊富に取り揃えています。当社のフライドポテトは、新鮮なポテトのみを使用し、サクサクとした食感とおいしさを保証しています。野菜は優良な農場から仕入れ、品質を吟味しています。私たちは、お客様のニーズを満たし、期待を上回るようなさまざまな製品を提供することをお約束します。冷凍タンパク質製品、ベルギー風フライドポテト、野菜など、どのような製品をお探しても、私たちに任せください。

冷凍豚肉製品 - テーラーメイドカット 冷凍鶏肉製品 冷凍牛肉 冷凍ベルギーフライドポテト 冷凍野菜



HVD has specialised in the manufacture of professional waffle irons, running on electricity or on gas or carousel irons for semi-industrial use.

HVD has a suitable waffle iron for every type of waffle.

If the range of Brussels or Liege waffles does not suffice, we will be happy to create a personalised shape or design according to your preferences. We design and manufacture your personalised waffle iron from start to finish in our own production workshops.

Waffle irons made for heavy duty all day use. With state of the art baking technologie.

HVDは、電気またはガスで作動する業務用ワッフルアイロンや、準業務用カラーセルアイロンの製造に特化しています。

HVDは、あらゆる種類のワッフルに適したワッフルアイロンをご用意しています。ブリュッセルやリエージュのワッフルでは物足りないという方には、お好みの形やデザインでお作りすることもできますので、お気軽にご相談ください。

ワッフルアイロンのデザインから製造まで、一貫して自社工場で行っています。

一日中使えるヘビーデューティーなワッフルアイロン。最新の焼成技術を駆使しています。

1C300-23

ILANGA NATURE

イランガ ネイチャー

RUE Nicolas Darche, 14 MARIEMBOURG B-5660 Belgium
Tel +32 (0)60 45 64 38
contact@ilanga-nature.com / christina@ilanga-nature.com
https://www.ilanga-nature.com/
Mr. CERNETIG Michaël



1B500-10

KASTEEL BROUWERIJ
VANHONSEBROUCK

キャスティーブルブローワリー ヴァンホンスブルック

Brouwerijstraat 1 Izegem B-8870 Belgium
Tel +32 51 33 51 60
info@vanhonsenbrouck.be
https://www.vanhonsenbrouck.be/



Kasteel Brouwerij Vanhonsenbrouck is a hightech, 100% family owned brewery with a passion for specialty beers where five generations brewing tradition and innovation go hand in hand. We focus on easily drinkable Belgian ales with a nice balance between bitterness, wholeheartedness and alcohol feeling.

In our wide range you find traditional Belgian beers as well as innovative creations:

Kasteel: Belgian traditional strong ales and main drivers of our brewery.

Dark - Tripel - Cuvée - Rouge & Xtra options.

Filou: young member of the bunch.

Easy drinkable strong blond.

St-Louis: lambic based fruit beers & gueuze.

Brigand: Older blond giant with a strong comeback. Top scorer in body and aftertaste.

Bacchus: Mixed fermentation based beers going back to the beginning of the brewery. Matured in wooden foeders.

Kasteel & Bacchus Nitro: innovative cans with nitrogen instead of Co². Mainly for USA & UK market.

Today we export our beers to over 60 different countries worldwide.

Kasteel Brouwerij Vanhonsenbrouckは、5世代にわたる100%家族経営のハイテクな醸造所です。醸造の長き伝統と革新がうまく絡み合い、そこにスペシャルティ・ビールへの情熱が注がれています。苦味、コク、アルコール感のバランスが良く、飲みやすいベルギーエールに焦点をあてており、伝統的なベルギービールから革新的なビールまで、幅広いラインナップを取り揃えています。

「Kasteel」ベルギー伝統の強いエールビール。ダーク、トリプル、キュヴェ、ルージュ、エクストラで展開。「Filou」飲みやすいストロングブロンド。「St-Louis」ランビックベースのフルーツビールとグーズ。「Brigand」ボディと後味の良さが際立つ。「Bacchus」木製樽で熟成させる、混合発酵ベースのビール。

「Kasteel & Bacchus Nitro」CO₂の代わりに窒素を使用した革新的な缶。主に米国と英国市場向け。

現在、私たちのビールは世界60カ国以上に輸出されています。

ILANGA NATURE is a family-owned business based in Belgium and in Madagascar. For many years, we have specialized in the production, harvesting and exporting of the most beautiful flavored vanillas, rare honeys, exotic jams and spices on the island of Madagascar and its neighbor, Mauritius.

We do the result of direct and fair collaboration with more than 350 small farmers and beekeepers, who are pre-funded by us, and supported materially and technically. As the only link between local producers and your table, we guarantee both the traceability and quality of our exceptional products, which are 100% Madagascar-made and offer a unique experience to our customers. Vanilla, rare honey, exotic jams and spices.

イランガ ネイチャーは、ベルギーとマダガスカルを拠点とする家族経営の企業です。長年にわたり、マダガスカル島とその隣国モーリシャスで、最も美しい風味のバニラ、希少な蜂蜜、エキゾチックなジャム、スパイスの生産、収穫、輸出を専門に行っています。

私たちは、350以上の小規模農家や養蜂家との直接的かつ公正な協力関係から生まれていて、生産者に事前に資金を提供し、物質的・技術的な支援を行っています。地元の生産者と食卓をつなぐ唯一の存在として、100%マダガスカル産の優れた製品の生産管理と品質を保証し、お客さまにユニークな体験を提供します。

〔製品ラインナップ〕バニラ、レアハニー（希少なハチミツ）、エキゾチックなジャムやスパイス



1B500-4

KIM'S CHOCOLATES

キムズチョコレート

Grijpenlaan 11 Tienen B-3300 Belgium
Tel +32 16 55 15 80
info@kimchoc.be
https://www.kimchoc.be/

KIM'S

Chocolates



Kim's Chocolates of Belgium, is a manufacturer of premium Belgian chocolate products. We have one of the largest assortments of tablets made with the best Belgian chocolate couvertures. With the in-house expertise of our chocolatiers we offer a wide assortment of Belgian Chocolates with the finest fillings. In our state-of-the-art factory we create classic and trendy recipes for a wide variety of customers. We can offer our branded Cachet range or a solution for your own private label program. Looking for a range of chocolate tablet types we are able to offer it as standard or organic recipes. Offering various chocolate: bars, tablets (also organic range), chocolates, prepacked boxes

Kim's Chocolates はベルギーのプレミアムベルギーチョコレートメーカーです。当社では、最高品質のベルギー産クーベルチュールで作られたタブレットチョコレート、非常に幅広いシリーズで提供しています。また、社内ショコラティエが持つ専門知識を活かし、最高級のフィリングを詰めたチョコレートも様々取り揃えています。最先端の自社工場では、様々なクライアントの要望に応えるために、伝統的なものからトレンドなものまで多様なレシピを作成します。当社ブランド Cachet の他にも、貴社独自のプライベートレーベルソリューションもご提供いたします。タブレットチョコレートをお探しでしたら、オーガニック、スタンダードともにご提案が可能ですのでお気軽にご相談下さい。取扱製品: パー、タブレットチョコレート (オーガニック製品含む)、プリパックボックスなどのチョコレート製品各種。

1B500-19

LUTOSA

ルトサ

Zone industrielle du Vieux-Pont 5 Leuze-en-Hainaut B-7900 Belgium
Tel +32 69 66 82 11
headoffice@lutosa.com
https://www.lutosa.com/

Lutosa



Lutosa was first established by the Van den Broeke family; and has over 40 years of history and expertise in the potato sector. The company buys up to 70% of our potato supplies in Belgium, which significantly reduces our carbon footprint.

With two fully integrated production sites, Lutosa covers every stage of the potato transformation process. They do this by matching performance with the strictest hygiene and quality standards. The production lines are multifunctional and offer the flexibility to adapt our process to the specificities of our product range (colouring, coating, peeling, type of oil, etc.).

Lutosa is also very conscious of the importance of the environment, and for several years, the company has been engaged in a strategy aimed at supporting its partner producers towards more sustainable agricultural practices (soil protection, optimal use of water and protection of biodiversity).

Products we offer: Frozen fries, chilled fries, frozen specialties mash & shredded, dehydrated flakes."

Lutosaは、Van den Broeke家によって最初に設立され、ジャガイモの分野で40年以上の歴史と専門知識を持っています。当社はジャガイモの供給の最大70%をベルギーで調達しており、これにより二酸化炭素排出量を大幅に削減しています。

Lutosaは、2つの生産拠点を統合し、ジャガイモの加工工程のあらゆる段階をカバーしています。これは、最も厳しい衛生・品質基準とパフォーマンスを一致させることによって実現されています。生産ラインは多機能で、製品群の特殊性(着色、コーティング、皮むき、油の種類など)に合わせて柔軟に対応します。また、Lutosaは環境の重要性を強く意識しており、数年前から、より持続可能な農業(土壌保護、水の最適利用、生物多様性の保護)を目指して、パートナー生産者の支援を目的とした戦略に従事しています。

取扱製品: 冷凍フライドポテト、チルドフライドポテト、冷凍スペシャリティマッシュ&シュレッド、脱水フレーク。

1C300-20

MAISON SICILE

メゾンシシル

21 rue Paul Dufour MONS B-7030 Belgium
Tel +32 475 65 90 92
info@maisonsicile.com
https://www.maisonsicile.com
Mr. NATALE Riccardo



MAISON
SICILE

1C300-30

MYDIBEL

ミディベル

Rue du Piro Lannoy 30 MOUSCRON
B-7700 Belgium
Tel +32 (0) 56 33 48 50
info@mydibel.be
https://www.mydibel.com/en
Ms. MOREL Laura



Maison Sicile is a family business based in Belgium and originating from the Sicilian diaspora. We create new and premium quality spirits by developing our own original recipes based on traditional Sicilian spirits. Our ranges cover all the moments of consumption, from aperitif to digestive, to propose each time an innovative alternative to the current market.

At this Foodex 2023, we are proud to present our latest creation, SPREZZA. This product is already available in starred European restaurants and is a gourmet aperitif based on Nero d'Avola and flavored with bitter almonds, which can be drunk straight, with a fine tonic, or in spritz.

メゾンシシルは、ベルギーに拠点を置く、シチリアのディアスポラ出身の家族経営の企業です。シチリアの伝統的なスピリッツをベースに、独自のレシピを開発し、新しいプレミアム品質のスピリッツを造っています。私たちの製品は、食前酒から食後酒まで、あらゆる飲用の場面を対象とし、現在の市場に革新的な選択肢を提案しています。

今回のFOODEX 2023では、最新作「SPREZZA」をご紹介します。この商品は、すでにヨーロッパの星付きレストランで取り扱われており、ネロダボラをベースにビターアーモンドで香り付けしたグルメな食前酒で、ストレートでも、トニック割りまたはスプリッツでもお召し上がりいただけます。



Mydibel is a family business specializing in the development, production and commercialization of potato products since 1988, with fresh (fries), frozen (fries, specialties) and dehydrated (flakes, granules) products. It processes about 700,000 tons of potatoes annually and sells about 400,000 tons of finished products annually. The best of the potato, in the best fries and Belgian specialties.

ミディベルは1988年の創業以来、ポテト製品の商品開発、製造、販売までを専門とする家族経営の企業です。冷蔵（フライドポテト）、冷凍（フライドポテト、ピューレ）、乾燥ポテト（ポテトフレーク、顆粒）の各種製品を扱っています。年間約70万トンのポテトを加工し、販売量は年間約40万トンにのびます。最高品質のフライドポテトやベルギー名物料理の中でも、最高のポテトをお届けします。



1C300-24

NEOBULLES

ネオブル

Outre-Cour 124/11 BATTICE
B-4651 Belgium
Tel +32 87 36 10 60
Charlotte.ghiro@neobulles.be
<https://neobulles.be/en/>
Ms. GHIRO Charlotte

株式会社湘南貿易
Shonan Trading Co., Ltd.
〒220-0004 神奈川県横浜市西区
北幸2-15-1 東武横浜第2ビル5階
Tel 045-317-9378 Fax 045-317-9377
shonanwine@shonantrading.com
<https://shonantrading.com>
武江 信隆

Neobulles SA
BELGIAN ORIGINAL DRINKS

Neobulles is a global producer and distributor of beers, non-alcoholic wines and sparkling juices for kids. Our premium beverages are sold around the world combining tradition and innovation. Our brands are some of the best performing in the market, thanks to our passion about bringing to the market the finest, innovative and leading brands developed by a dedicated team of specialists.

VINTENSE is the leader of alcohol-free wines in Belgium. We offer a range of premium quality 0,0% wines thanks to a unique dealcoholisation process. Alcohol is removed completely from carefully selected alcoholic wines by using vacuum dealcoholisation at low temperatures which preserves flavours and aromas. Thanks to its high quality, Vintense has been rewarded by multiple Medals : Gold Medals at the Concours Mondial de Bruxelles and Golden Stars at the ITI.

BIERE DES AMIS is a specialty Belgian blond beer which has been created according to a traditional recipe of a beer with character. The dominant aromas are malted and cereal flavours envolving towards secondary citrus flavours (orange and tangerine). This top fermented specialty beer exists as well in an alcohol-free version which is produced with the same cutting-edge technology as our Vintense non-alcoholic wines.

KIDIBUL is our sparkling festive juice range for kids with no added sugar, no preservatives and no additive.

ネオブルは、伝統と革新を融合させたビール、ノンアルコールワイン、子供向けスパークリングジュースの製造・販売を世界中で展開しています。当社は、専門家チームが開発した最高級で革新的な一流ブランドを市場に送り出すという情熱によって、最高のパフォーマンスを発揮しています。

『ヴィンテンス』は、ベルギーにおけるノンアルコールワインのリーダー的ブランドです。厳選されたワインを、独自の減圧蒸留法によってワインのアロマやフレーバーはそのままに脱アルコールし、高品質のさまざまなアルコール 0.0% ワインを市場に投入しています。この高い品質が評価され、ブリュッセル国際コンクールでの金賞や ITI 国際味覚審査機構)のゴールドスターなど、数々のメダルを獲得しています。

『ピア・デザミー』は、伝統的なレシピで造られた個性的なベルギー産ブロンドビールです。麦芽とシリアルが主体で、次に来る柑橘系の香り(オレンジとタンジェリン)が特徴のビールです。この上面発酵のスペシャルティビールには、ノンアルコール ワイン『ヴィンテンス』と同じ最先端技術でつくられるノンアルコールバージョンもあります。

『キディブル』は、砂糖、保存料、添加物を一切使用しない、お子様向けのスパークリングジュースシリーズです。



1B500-13

NOBLE

ノーブル

Handelsstraat 5 Veurne B-8630 Belgium
Tel +32 58 31 77 40
contact@noble-food-group.com
<https://www.noble-food-group.com/en/>

Noble®
Food Group
EXPERIENCE IN QUALITY



Manufacturer of chocolate and cheese biscuits.

Belgian chocolate products: Unique chocolate cups, bars, sticks and clusties in different packagings and more than 40 flavors

Belgian cheese biscuits, made with old ripened cheese.

チョコレートとチーズのビスケットのメーカー。

・ベルギー製チョコレート製品: カップ、バー、スティック、クラスティなど、さまざまなパッケージと40種類以上のフレーバーのユニークなチョコレート。

・ベルギーチーズビスケット: 熟成チーズを使用したビスケット。

1B500-7

PASFROST

パスフロスト

Passendalestraat 80 Zonnebeke B-8980 Belgium
Tel +32 51 78 07 80
info@pasfrost.be
<https://www.pasfrost.be/en>



Manufacturer of frozen vegetables.

Products: frozen vegetables and vegetable mixes.

冷凍野菜のメーカー。

取扱製品：冷凍野菜、冷凍野菜ミックス

1C300-26

PMSWEET

PM スイート

Rue Cesar de Paepe 59 VIVEGNIS B-4683 Belgium
Tel + 32 497 21 24 71
benjamin@pmsweet.be / sales@pmsweet.be
<http://www.pmsweet.be>
Mr. NEMAYECHI Benjamin

PM.Sweet



PMSweet is a Belgian company specialised in the production of artisan macarons, offering its expertise to professionals in the sweet sector and exporting them. Our two certified production sites, one partially manual and the other fully automated, allow us to meet any request.

All our products are made in a traditional way in our factory located in Liege, Belgium.

We attach great importance to the quality of our raw materials of natural origin: Bourbon vanilla, Belgian chocolate, fresh seasonal fruits... All the ingredients for the macarons and pastries are carefully selected for taste and quality.

We are always looking for new flavors and creations, minimizing the use of sugar and creating a well-balanced product.

We are also producing delicious vegan desserts.

PMスイートは、職人によるマカロンの製造を専門とするベルギーの企業で、スイーツ業界のプロフェッショナルにそのノウハウを提供し、輸出しています。2つの認定生産拠点は、1つは部分的に手作業、もう1つは完全自動化されており、どのような要望にも応えることが可能です。

当社の製品はすべて、ベルギーのリエージュにある工場で伝統的な手法で作られています。天然由来の原材料の品質を重視しており、ブルボンバニラ、ベルギーチョコレート、新鮮な季節のフルーツなどを使用し、マカロンやパストリーの材料はすべて、味と品質のために慎重に選ばれています。常に新しい味と創造を求め、砂糖の使用を最小限に抑え、バランスのとれた製品作りを行っています。また、美味しいベジタリアンのデザートも作っています。

POPPIES BAKERIES

ポピーズベーカリー

Kasteelstraat 29 Zonnebeke B-8980 Belgium
Tel +32 57 46 02 17
info@poppies.com
https://www.poppies.com/en



Sweet bakery is in our DNA. While many Belgian entrepreneurial dreams started off in a garage, our story began in an artisan bakery in 1976. Little by little, by understanding the artisan bakery principles and finding clever ways of scaling them up – by sourcing the right ingredients, developing recipes that yield great taste, and carefully monitoring the quality – we grew into a reliable partner for customers worldwide.

Through a combination of organic growth and acquisitions, we have expanded our bakery expertise and our offering to become a global reference as a trusted supplier for private labels and own brand sweet bakery products. Today, Poppies has over 1,000 employees and 14 bakeries spread across Europe and the USA, and 9 sales divisions worldwide. We offer our delicacies to more than 60 countries worldwide.

Most of our products are sold as private label, predominantly to retail, food service and industrial partners.

Our bakery range consists of 5 categories that carefully combine our craft of traditional baking with the know-how of large-scale production: biscuits, cakes & pastries, macarons, frozen desserts and American Bakery. Each and every day we put all our craft and passion for excellence into our products, keeping the scale to make the difference. We love the traditional sweet pastry products with those familiar tastes that we create. We never stop improving and adapting so that we will always be able to cater to the changing demands of the world around us.

スイーツベーカリーは、私たちのDNAです。ベルギーの多くの起業家の夢がガレージから始まったのに対し、私たちの物語は1976年にアルチザンベーカリーから始まりました。

適切な材料を調達し、おいしさを生み出すレシピを開発し、品質を注意深く監視することで、ベーカリー職人の原則を理解し、それをスケールアップする方法を見つけることによって、少しずつ、世界中のお客様にとって信頼できるパートナーに成長してきました。有機的な成長と買収を経て、私たちはベーカリーに関する専門知識とサービスを拡大し、プライベートブランドや自社ブランドのスイーツベーカリー製品の信頼できるサプライヤーとして、世界的に知られる存在になりました。現在、Poppiesは1,000人以上の従業員を抱え、ヨーロッパと米国に14のベーカリー、販売部門を世界に9つ展開しています。世界60カ国以上の国々で、私たちの美味しさをお届けしています。

製品のほとんどはプライベートブランドとして、主に小売店、外食産業、産業界のパートナーに販売されています。当社製品は、ビスケット、ケーキ&パストリー、マカロン、冷凍、アメリカンベーカリーの5つのカテゴリーからなり、伝統的な製法と大規模生産のノウハウが融合されています。私たちは日々、卓越した技術と情熱を製品に注ぎ込み、規模を維持することで違いを生み出しています。私たちは、伝統的なスイーツペストリーを愛し、親しみのある味を創造しています。私たちは、変化する世界の需要に対応できるよう、常に改善と適応を怠りません。

Q CHOCOLATE

Q チョコレート

Entrepotstraat 8 Sint-Niklaas B-9100 Belgium
Tel +32 3 430 72 70
sales@q-chocolate.be
https://q-chocolate.be/



We are a Belgium based family company, specialized in making a wide range of unique chocolate tablets & bars and cocoa dusted truffles in various flavours for our own brands Bianca, Belgotruff and Dr. Choq.

Private label is our specialty - 70% of our production is for private label. We make a wide variety of private label products from discount brands to premium brands.

Our Products:

Cocoa dusted truffles in a carton box or flowpacked (per piece) in different flavours and weights.

Chocolate tablets & bars in a carton box, paper wrap or flowpacked. These are available plain, filled or with inclusions in regular, origin, bio or vegan chocolate.

私たちはベルギーを拠点とする家族経営の会社です。独自ブランドのBianca, Belgotruff, Dr. Choqを展開し、さまざまなフレーバーのユニークなチョコレートタブレットとバー、ココアトリュフを製造しています。プライベートレーベルは当社の得意分野で、当社生産の70%はPB商品です。ディスカウントブランドからプレミアムブランドまで、さまざまなPBを製造しています。

取扱製品:

ココアをまぶしたトリュフを、様々なフレーバーと重量の Karton ボックスまたはフローパック(個別包装)にて提供しています。チョコレートタブレット&バーは、Kartonボックス、ペーパーラップ、またはフローパックで提供されます。プレーン、フィリング、またはレギュラー、オリジン、バイオ、ビーガンのチョコレートがございます。

1B500-5

RAVICO

ラビコ

Scheersmolendreef 34 Londerzeel B-1840 Belgium
Tel +32 52 31 94 20
dominique@ravico.com
http://www.ravico.com/



Established in 1907, the family owned company Ravico is producing bakery ingredients for the industry, hotel and restaurant business, bakery, chocolate and dessert makers, as well as for confectionery makers. Ravico's team commits itself to grant you the best service and has a long experience in export to more than 25 countries all over the world.

Ravico covers a complete range of chocolate products (couvertures, decorations, cups, drops), tarts (savory or sweet), puff pastries, cocktails cups, ice-cream cones and wafers, toppings, dry bakery premixes (mousses, ice-creams, cakes, ...). Since 2012, we have launched our assortment of ELLPHI®, a sugar substitute and its premixes. In this low sugar range, we are proud to introduce you our brand new Low Sugar Dark 64% Chocolate ELLPHICHOC.

In addition to this core-business items, we are happy to promote a lot of Belgian food specialties, like for instance, our famous Royco Instant Soups - bestseller on the Belgian market !!

1907年に設立された家族経営のRavico社は、ホテルやレストラン、ベーカリー、チョコレート、デザートメーカー、そして製菓メーカー向けにベーカリー素材を製造しています。Ravico社のチームは、お客様に最高のサービスを提供することを約束し、世界25カ国以上への輸出に長い経験を持っています。

Ravicoは、チョコレート製品（クーベルチュール、デコレーション、カップ、ドロップ）、タルト（セイボリー、スイート）、シュークリーム、カクテルカップ、アイスクリームコーン、ウエハー、トッピング、ドライベーカリープレミックス（ムース、アイスクリーム、ケーキ等）を幅広く扱っています。2012年からは、ELLPHI®砂糖代替品とそのプレミックスシリーズを販売しています。この低糖質製品シリーズとして、新しい低糖質ダーク64%チョコレート「ELLPHICHOC」をご紹介します。

このようなコアビジネスの商品に加えて、ベルギー市場でベストセラーとなっているRoycoインスタントスープなど、ベルギー食品を数多くご紹介できることを誇りに思います！

1C300-27

SMILING BAKER

スマイリングベイカー

Rue Cesar de Paepe 55 VIVEGNIS B-4683 Belgium
Tel +32 497 65 14 54
sales@smilingbaker.be
https://smilingbaker.be
Mr. NEMAYECHI Robin



Smiling Baker is a family business based on the know-how and recipes developed by artisans with generations of experience in the production of the authentic Liege waffle. Our goal is to preserve the traditional production process that guarantees quality and origin since 1928 (made in Liege, Belgium).

We can easily modify our packaging to meet market requirements.

SMILING BAKER produces authentic Liege waffles with pearl sugars using traditional methods.

We offer three types of waffles:

- Cinnamon waffles
- Authentic (vanilla) waffles (butter and/or margarine)
- Chocolate-chip waffles

Waffles are supplied at room temperature (valid for 10 weeks) or frozen (valid for 18 months)

スマイリングベイカーは、数世代にわたる経験を持つ職人によって作り上げた伝統的なノウハウとレシピに基づいてパールシュガー入りの本格的なリエージュワッフルを製造する家族経営の会社です。当社の目標は、1928年以来、品質と原産地を保証する伝統的な製造工程を守ることで、製品はベルギー・リエージュで製造されています。市場のニーズに合わせて、パッケージを変更することも可能です。

3種類のワッフルをご提供します：

『シナモンワッフル』

『伝統的な（バニラフレーバーの）ワッフル』（バターとマーガリン使用、またはどちらかを100%使用）

『チョコレートチップワッフル』

ワッフルは、常温（10週間有効）または冷凍（18ヶ月有効）で提供されます

1B500-6

THE BELGIAN CHOCOLATE GROUP

ザ ベルジャンチョコレートグループ

Geelseweg 72 Olen B-2250 Belgium
Tel +32 14 25 85 25
info@thebelgian.com
https://www.thebelgian.com/



Belgian Chocolate Manufacturer.

Founded in 1956 the Belgian Chocolate Group is a well-established supplier and exporter of high quality premium chocolates at attractive prices, we have two modern production sites near the port of Antwerp and our delicious products can be found in over 90 countries world-wide both under one of our well established brands or as an OEL/PL project. We offer a wide range of products including: Chocolate Seashells, Flavoured Pralines, Truffles, Chocolate Bars, No Sugar Added Chocolate Bars, Neapolitans, Mini Bars, Organic Bars... Recently we also added Vegan Pralines and Chocolates to our wide range of products. We are BRC, IFS and Halal certified and we can also produce fair trade.

ベルギーチョコレートのメーカー。

1956年に設立されたthe Belgian Chocolate Groupは、高品質なプレミアムチョコレートを魅力的な価格で提供する老舗のサプライヤーであり、アントワープ港の近くに2つの近代的な生産拠点を所有しています。私たちの美味しい製品は、信頼の当社ブランドまたはOEL/PLプロジェクトとして、世界90カ国以上で販売されています。チョコレートシーシェル、フレーバープラリネ、トリュフ、チョコレートバー、砂糖不使用チョコレートバー、ナポリタン、ミニバー、オーガニックバーなど、様々な製品を提供しておりますが、最近では、ビーガン用のプラリネやチョコレートも加わり、さらに幅広い商品がラインアップされています。当社はBRC、IFS、ハラル認証を取得しており、フェアトレード製品の生産も可能です。

1C300-19

UNIVERS DRINK

ユニバースドリンク

Avenue Blondin 13 LIEGE B-4000 Belgium
Tel +32 470 11 84 72
export@universdrink.com
https://universdrink.com/
Mr. CIECHANOWSKI Jurek

POESSA株式会社
〒503-0206 岐阜県安八郡輪之内町
下大樽新田111
Tel 0584-69-4382 Fax 0584-69-5906
info@poessa-foods.com
栗野 健太郎



Since its foundation in 2009, Univers Drink has distinguished itself with the quality and originality of its alcohol-free beverages, available in a variety of flavours and aromas. The trust of two major supermarket chains (Carrefour and Delhaize) and the quality of its products have gradually made it well-known.

Today, as the leader in the Belgian and European market for festive alcohol-free beverages, Univers Drink is present in more than 49 countries.

As a proof of its quality, the company has received 20 awards to date, confirming its position as the leading company in alcohol-free aperitifs.

Alcohol-free beverages:

- De-alcoholized wines and sparkling wines
- Alternatives to spirits & mocktails.

UNIVERS DRINK

MODERN DRINKING

2009年の創業以来、ユニバースドリンクはさまざまなフレーバーや香りを持つアルコールフリー飲料のメーカーとして、その存在を際立たせてきました。大手スーパーマーケットチェーン2社（カルフルール/Carrefourとデレーズ/Delhaize）による信頼と、その品質の高さにより、徐々にその名が知られるようになってきています。現在、ベルギー及びヨーロッパ市場では祝祭用アルコールフリー飲料市場をリードする企業として49カ国以上で展開しています。これまでに20の賞を受賞し、アルコールフリーの食前酒のリーディングカンパニーとしての地位を確かなものにしています。

〔製品ラインナップ〕

アルコールフリー飲料

- 脱アルコールした非発泡性ワインと発泡性ワイン。
- スピリッツとモクテルの代替品

VLAM - Flanders' Agricultural Marketing Board

フランダース農産物販促委員会

Koning Albert II-laan 35 bus 50
B-1030 Schaarbeek
<https://www.vlam.be/>

VLAM, Flanders' Agricultural Marketing Board, is a non-profit organisation promoting the sale, the added value, the consumption and the image of products and services of the Flemish agriculture, horticulture, fishery and agro-alimentary sector in Belgium and abroad.

VLAMは、フランダース地方の農業、園芸、水産業、農産物流通の製品・サービスの販売、付加価値、消費、イメージをベルギー国内外に広めるための非営利組織で、肉、果物、野菜、生鮮・冷凍ポテト、園芸、乳製品のプロモーションを行っています。



1B500-18

VLAM - BELGIAN POULTRY

<https://www.belgianpoultry.com/en>

A comprehensive quality guarantee, modern professionalism and the ability to work to measure for every customer. Straight from the heart of Europe, the Belgian poultry products suppliers are happy to meet your needs.

包括的な品質保証、最新のプロフェッショナリズム、そして高い労働能力。ヨーロッパの中心部から、ベルギーの家禽製品サプライヤーがあなたのニーズを満たします。



<https://www.kipcodamaco.com/>



1B301

VLAM - BELGIAN MEAT OFFICE

<https://www.europeanpork.eu/ja>

Your first port of call when getting in touch with the Belgian pork export companies. Belgian pork slaughterers and cutters strive for maximum added value for their customers. They have a very flexible approach to finishing, cutting and packaging and adapt to meet the customer's requirements. The Belgian meat suppliers want to cooperate closely with you to work out the tailor-made solution you need. Prime pork cuts: loin, shoulder, collar and others.

ベルギーの豚肉輸出会社へのファーストコンタクト窓口です。ベルギーの豚肉食肉処理業者およびカット業者は、顧客のために最大限の付加価値を提供するよう努力しています。彼らは仕上げ、カット、包装に対して非常に柔軟なアプローチを持っており、お客様のご要望にお応えしています。ベルギーの食肉サプライヤーは、お客様と緊密に協力して、必要なオーダーメイドのソリューションを見つけたいと考えています。プライムポークカット：ロース、ショルダー、カラー、その他。



1B300

VLAM - ORIGINAL BELGIAN FRIES

<https://originalfries.eu/>

We are dedicated to promoting the original Belgian fries. We provide valuable insights into the world of Belgian fries and the culture surrounding them. Whether you're a foodie, a fan of Belgian cuisine, or just curious about the history of fries, our booth is worth a visit!

私たちは、オリジナルのベルギーフライドポテトの普及活動を行っています。ベルギーフライドポテトの世界とそれを取り巻く文化について、貴重な情報を提供します。食通の方、ベルギー料理のファンの方、フライドポテトの歴史に興味がある方も、是非私たちのブースにお越しください。



<https://www.agristo.com/en>



<https://www.ecofrost.be/ja>



<https://www.mydibel.com/en>



<https://www.clarebout.com/en>



<https://www.globalfries.be/>

39