

行政院及所屬各機關出國報告
(出國類別：國際展覽會)

赴日本千葉參加 2019 年「東京國際
食品展」 (FOODEX JAPAN 2019)

服務機關：行政院農業委員會水產試驗所

姓名職稱：葉助理研究員念慈

派赴國家：日本

出國期間：中華民國 108 年 3 月 04 日到 3 月 08 日

報告日期：中華民國 108 年 05 月 31 日

目錄

壹、摘要與目的.....	2
一、摘要.....	3
二、目的.....	3
貳、過程.....	4
參、參與心得與建議.....	7
肆、展覽會相關照片.....	8

壹、摘要與目的

一、摘要

第 44 屆「東京國際食品展」在日本千葉幕張國際展覽中心盛大開幕，該展覽會是亞洲最具規模專業食品展，平均每年吸引超過 7 萬人次進場參觀，與德國 ANUGA 及法國 SIAL 國際食品展並列世界前三大食品展。本次展場共計 11 廳，其中臺灣館位於第 4 廳，該館邀集行政院農業委員會、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 142 家參展廠商展出，其中水產業者部分，共 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，展場中造訪臺灣館計有 5,225 位國際買主，促成商機約 7,380 萬美元。

本次臺灣館特別成立「東奧專區」，展示符合「全球良好農業規範」(GLOBAL Good Agricultural Practice ; Global G.A.P)認證的高品質臺灣農產品，包括胡蘿蔔、美生菜、鳳梨、蜜棗及冷凍釋迦，希望能搶奪 2020 年東京奧運食材供應商門票，此外，除了農產品，館內也展出多項水產品及畜產品。本所研發之「鱸魚調理包」及「即食鱸魚沖泡魚片」技術展示，參訪業者及廠商對其產品市場通路及接受度都給予正面肯定，並提及常溫流通產品確為當前社會消費市場趨勢，部分業者表示回臺後希可再進一步與本所技術合作。另在各國家水產加工相關產品研發上，職參訪泰國、馬來西亞、印尼、美國、墨西哥、加拿大、印度、韓國及日本等國家展場，其研發產品包括泰國 snowy tilapia fish flakes、Tom kha Lai soup (沖泡湯塊)、crunchy tuna(鮪魚肉春捲)、salmon skin shrimp cheek snack、shrimp head with predust、中國煙燻油漬牡蠣、貽貝及扇貝罐頭、印尼 tuna fish oval crackers、shrimp crackers、日本即食 grilled fish、鯛魚絲、炸魷餅乾、加熱調理包、海鮮串、金目鯛漬煮包、鮑魚腸粉末、韓國 dried monkfish、pollack stick 等各式各樣調理或休閒食品，可作為未來研發加工技術之參考。

二、目的

本次出國係為執行「水產資材循環與週邊產業增值技術推廣及商品化」核定之工作項目之一：「出席國際研討會或展覽會：前往日本東京國際食品展蒐集國際先進開發之水產或功能性食物之技術」，另一目的為瞭解本所研發之「鱸魚調理包」及「即食鱸魚沖泡魚片」產品的市場接受度及評估產品精進可行性，同時協助於臺灣館中參展的技轉廠商「峰漁股份有限公司」進行產品的現場展示及推廣，以建立多元化及創新水產加工技術。

貳、過程

日本千葉縣位於關東地方的東南部，西北邊隔著江戶川面對東京都和埼玉縣，北方隔著利根川面鄰茨城縣，西面隔著東京灣面對神奈川縣，東和南面都是太平洋，三面被海水圍繞，形成半島（房總半島）狀，是千葉縣最大的地理特徵。2019 年「東京國際食品展」於 108 年 3 月 04 日至 3 月 08 日在日本千葉幕張國際展覽中心開展（圖 1）。此次之行程及參訪過程如下：

出國行程表

日期	地點	行程
3 月 4 日(一)	臺灣→日本成田	抵達日本成田
3 月 5 日(二)	東京國際食品展	參加食品展
3 月 6 日(三)	東京國際食品展	參加食品展
3 月 7 日(四)	東京國際食品展	參加食品展
3 月 8 日(五)	日本成田→臺灣	參加食品展及抵達臺灣

本次東京國際食品展從 3 月 5 號到 3 月 8 日為期四天，職除協助峰漁股份有限公司於展示攤位，向參訪加工業者及販售商介紹本所研發「鱸魚調理包」及「即食鱸魚沖泡魚片」技術外，也協助傳訊給本所 FB 編輯小組，於網路即時播放食品展開幕情形與重要貿易簽約活動，其餘時間則是參訪各個國家展示玲瓏滿目水產加工品，並與相關業者進行加工技術交流，以下職針對東京國際食品展展場、本所研發技術展示及各國水產加工研發樣態之概況及印象較深刻內容簡要介紹：

一、2019 年東京國際食品展展場概況：

「東京國際食品展」是亞洲最具規模專業食品展，平均每年吸引超過 7 萬人次進場參觀，與德國 ANUGA 及法國 SIAL 國際食品展並列世界前三大食品展。本次展覽會共設 3,461 個展位，共有來自 65 個國家 2,412 家參展商展出，其中主要以海外參展商為大宗約占 72%，日本國內的參展商則占 28%。而在海外參展商中，以義大利的陣容最為強大，由義大利貿易促進機構（ICE-Agenzia）組織的義大利館共有 170 家義大利商家參展。本次展場共計 11 廳，其中臺灣館（圖 2）則位於第 4 廳，該館邀集行政院農業委員會、

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 142 家參展廠商展出，其中水產業者部分，共 20 家，分別展出鮪旗魚、石斑魚、鰻魚、鱸魚、臺灣鯛及烏魚子等冷凍水產加工品，展場中造訪臺灣館計有 5,225 位國際買主，促成商機約 7,380 萬美元。

本次臺灣館主以「新鮮、信賴、美味」為號召，由外貿協會董事長黃志芳及國際貿易局主秘倪克浩等貴賓共同揭幕(圖 3)，為拓展臺灣農產品外銷管道與市場，行政院農業委員會特別籌組「臺灣農產館」，並在館內成立「東奧專區」，展示符合「全球良好農業規範」(Global Good Agricultural Practice；Global G.A.P.)認證的高品質臺灣農產品，包括胡蘿蔔、美生菜、鳳梨、香蕉及芒果等鮮果，以及蜜棗及冷凍釋迦，希望能搶奪 2020 年東京奧運食材供應商門票，此外，除了農產品，館內也展出冷凍水產品與加工品，以及畜產調理食品。另知名食品大廠臺灣菸酒、金門酒廠、維詰禮坊、家會香、日正、乖乖、頂裕、蘭陽食品、新東陽等也都參展，其中有 35 家廠商已獲清真認證產品(圖 4)，顯示臺灣廠商也因應國際市場趨勢不斷研發符合市場需求的新產品。

另在此次展中包含重要簽約儀式及各式活動，如包括行政院農業委員會協助臺灣文麒水產股份有限公司與日本 UTIC 簽訂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 株式会社簽訂臺灣鯛、鱸魚及櫻花蝦等進口合作意向書等，順利爭取超過 20 億新台幣訂單；臺灣區製茶工業同業公會於首日舉辦臺灣烏龍茶發表會；另較具特色的活動為去年跟今年舉辦女子品酒活動，在第 6 屆的「SAKURA Japan Women's Wine Awards」亦由女性侍酒師、釀酒師、葡萄酒講師、葡萄酒記者、餐飲業等專家擔任審查員，從全球上千款參賽酒中，遴選出最適合搭配各式料理及性價比高的葡萄酒，本次為第 7 屆「FOODEX 美食女子 2019」，則是由精通飲食文化與當今流行趨勢的 20 至 40 歲女性成員擔任評審，選出最具熱銷實力的食飲品，品酒活動均以女性思維出發，顯示日式作風細膩專業的一面。

二、本所研發之「鱸魚調理包」及「即食鱸魚沖泡魚片」技術展示概況：

本次參訪主要目的之一，是為瞭解本所研發的「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 5) 進行產品的現場展示及推廣，4 天展期中，前來參觀加工業者與民眾對其產品市場通路及接受度相當高，並多提及常溫流通產品確為當前社會消費市場趨勢，表示本所研發商品很符合現代人講求方便快捷及小家庭的需求。另行政院農業委員會陳主任委員吉仲及屏東縣潘縣長孟安等長官，也同時蒞臨「峰漁股份有限公司」展示攤位關切展示商品及推動產品狀況，並對於本所研發的常溫流通產品也給予正面肯定(圖片 6)，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，尚有水產品加工業者也對本所研發技術及商品倍感興趣，包括旭海安溯水產，渠提及回臺後可再進一步與本所商談水產調理包製作技術合作事宜；另味王股份有限公司研發部鄭副理，則對即食沖泡鱸魚片有興趣，可作為未來合作廠商名單之一；亦有業者建議可將產品從製程到上消費者餐桌以影片方式呈現，會更打動人心，研發商品未來確有其市場發展性。

三、各國水產加工品研發樣態：

由於參展國家眾多，主辦單位特別在展場外的玻璃櫥窗展示各國特色商品(圖片 7)，展出的產品玲瓏滿目，職則參訪泰國、馬來西亞、印尼、美國、墨西哥、加拿大、印度、韓國、日本及歐美等國家之加工產製品，因展示產品種類甚多，本報告就較具特色產品說明，例如泰國 snowy tilapia fish flakes、Tom kha Lai soup(沖泡湯塊)、馬來西亞 crunchy tuna(鮪魚肉春捲)、salmon skin、shrimp cheek snack、shrimp head with predest、中國煙燻油漬牡蠣、貽貝及扇貝罐頭、印尼 tuna fish oval crackers、shrimp crackers、日本即食 grilled fish、鯛魚絲、炸魷餅乾、加熱調理包、海鮮串、金目鯛漬煮包、鮑魚腸粉末、燻鯖罐頭、鮑魚絲調理包、魚漿品、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 dried monkfish、

roasted pollack stick with mixneat、臺灣鮑魚調理包、鮪魚鬆蛋捲等（圖片 8），至於歐美國家多以酒類展示為主。

四、各國酒類品評活動

本次展覽會中歐美國家多以酒類展示為主，可能跟國家風情、栽種作物及氣候等因素相關，另本次展覽會主要目的除讓各個國家加工業者及販售商互相交流食品相關技術外，也趁此機會讓參觀民眾進行品酒的問卷調查（圖 9），藉以蒐集民眾對各種酒類的官能品評資料，而不需額外耗費時間及人力成本蒐集試喝樣本相關資訊。

參、參與心得與建議

本次參加「東京國際食品展」，展場展示產品範圍非常廣泛，包括水產品、畜產品、水產加工品、調味料、點心及酒類等，此次參訪獲益良多，除有助瞭解及蒐集國際食品加工技術發展趨勢與產業動態外，並可從參展過程中激發更多水產加工技術及研發產品之思維，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。此外，因該展覽是食品界的年度盛事之一，勢必吸引各國媒體新聞爭相報導，若能積極參展，不僅可提高本所研發水產加工技術及產品曝光率，甚至建立合作關係，有助未來技術研發或產業缺口補強，並研發符合市場需求產品。因此，建議未來應多支持鼓勵同仁參加類似國際食品展，以廣泛搜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。

肆、展覽會相關照片



圖 1 東京國際食品展大會展場



圖 2 臺灣館展場



圖 3 臺灣館開幕



圖 4 清真認證產展示窗



圖 5 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」



圖 6 陳主任委員吉仲蒞臨本所研發產品展示區



圖7 各國特色商品展示櫥窗



圖8 琳瑯滿目的水產加工產品



圖9 品酒大會