

プレスリリース 2024年9月

シアル・イノベーション2024

各部門の受賞製品を発表

SIAL INNO- -VATION

シアル・イノベーションは、シアルがProtéinesXTC社と提携し運営する世界的な食品イノベーションを表彰するイベントであり、2年に1度、シアル・パリの出展者から提出された数千におよぶ製品を審査しています。

今日の世界のトレンドとして、農業食品産業は新しい原材料やパッケージを用いて、革新的でより健康的な製品を開発し、現在の課題や消費者の期待に応えるべく、自らを改革しようとしています。シアル・パリは、乳製品・シーフード・冷凍食品などカテゴリーごとに20の部門別に、これらの製品を表彰します。各部門には、**Own the Change (CSR)賞**、**スタートアップ賞**、**一般選出賞**などの**特別賞**も含まれ、シアル・パリというエコシステム上で、見本市会期前と会期中に投票を募ります。シアル・イノベーション2024年版では、最も革新的な製品を提供した国を選ぶ**トップ3カ国賞**や**アフリカ賞**など、さらに新たな特別賞が設けられています。

トレンドセッターである見本市シアル・パリは、シアル・イノベーションで選出された製品を展示する専用エリアを通じて、世界の食の未来についての**特別なトレンド情報**を来場者の皆様に提供します。

シアル・イノベーションの金賞・銀賞・銅賞・一般選出賞、トップ3カ国賞は、会期中に会場内で開催される授賞式で発表されます。シアル・イノベーションの授賞式は、2024年10月19日（土）午後4時～6時にパリ・ノール見本市会場内ホール5Aステージ、シアル・トークス (SIAL Talks) にて開催されます。また、新しい試みとして「シアル・テイスト (SIAL TASTE)」という新しいエリアで、会期中シアル・イノベーションに選出された製品における15分間のテイasting・セッションを複数回行います。予約不要ですのでご来場の皆様、ぜひご参加ください。



シアル・イノベーション2024に見られるトレンド

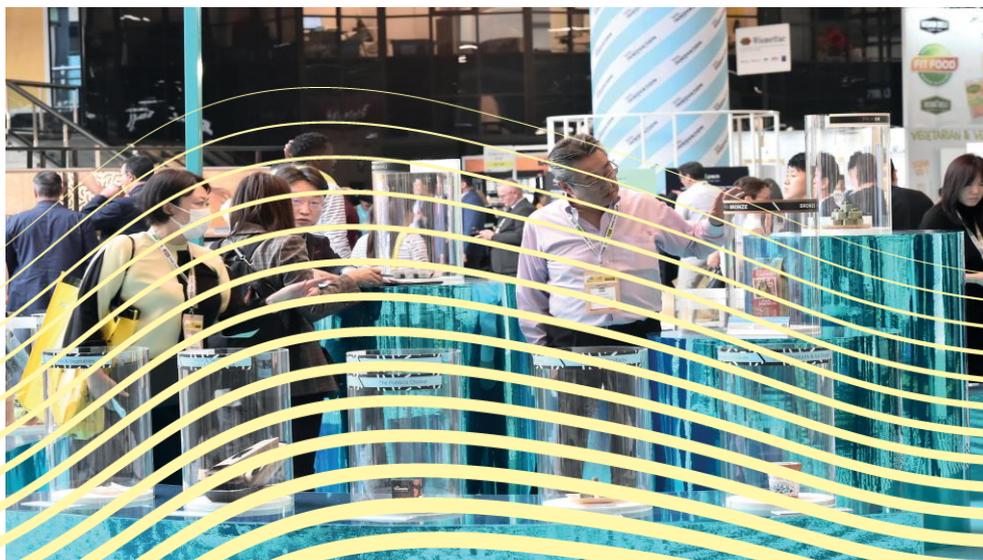
質と量 (Quality & Quantity) : シアル・イノベーション2024の参加者が用意したパワフルな製品は、**世界の農業食品業界のダイナミズムと、彼らが消費者の期待に適應する能力を改めて示してくれています。** Covid-19のパンデミックに始まり、ウクライナ戦争やインフレといった相次ぐ危機は、イノベーションの中心をシフトさせてきました。15年近くにわたり、健康的な生活、自然派の製品、倫理などのトピックに焦点が当てられてきましたが、いまや企業は「快適さ (Comfort)」への切迫した消費者ニーズに応えなければなりません。また、昨今は「**持続可能な喜び (Sustainable pleasure)**」という概念が生まれつつあり、**エコロジーとウェルネスへの要求は大変厳しいものの、親しみやすく入手しやすいものである必要があります。** 今や市場関係者は、これらの挑戦に対して、喜んで取り組んでいるように見えます。このような活気に満ちた環境は、以下の数字からも読みとることができます：今回のシアル・イノベーションでは、より自然を大切にしながらも喜びのある「食」の未来を描き、出展各社から**2,000点を超える新製品**が発表されました。

「時代の不確実性により、2022年に見られた技術革新の鈍化は、昨年から2024年にかけて各企業が製品の発売を再開したことで、世界中でもう過去のものとなったようです。過去15年間に比べ、より手軽で罪悪感のない楽しみを重視する価値観への志向が、明確になっています。」

ProtéinesXTC社
グザヴィエ・テルレ氏
(Xavier Terlet)
トレンド&イノベーション
エキスパート



**シアル・パリ2024は10月19日 (土) ~23日 (水) に
フランス パリ・ノール見本市会場にて開催されます。
業界関係者の皆様、ぜひご来場ください！**



<本件に関するお問い合わせ先>

フランス見本市協会

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-3-20 仙石山アネックス 204

TEL:03-6809-1650 FAX:03-6721-5578 E-mail: japan@promosalons.com

Official HP: <https://promosalons.com/cs/japan/>

<シアル・イノベーション 2024 各部門グランプリ受賞製品>

飲料部門

製品名：[LES CONFISADES](#)

ブランド：Coeur de Pom'

生産者名：Les Jardins de l'Orbrie

国：フランス

発売日：2025年1月

概要：砂糖漬けフルーツエキス入りの微発泡飲料。砂糖漬けフルーツ製造の副産物から作られています。着色料・保存料不使用。濃厚な風味のこの新しい飲料は、味の喜びと持続可能な資源利用という消費者の2つの期待に応えています。



グロッサリー部門

製品名：[THE ORIGINAL HUMMUS BAR](#)

ブランド：Grapeful

生産者名：Grapeful

国：レバノン

発売日：2023年10月

概要：高タンパクのフムス（ひよこ豆ペースト）バー。伝統的にスプレッドやディップとして食べられてきたフムスを、スナックバーにしています。Grapefulは、レバント（地中海沿岸）の味を好む消費者や、タンパク質が豊富で砂糖不使用という健康志向の消費者など幅広い層をターゲットにしています。



シーフード部門

製品名：[KING CRAB MEAT](#)

ブランド：VAAG Seafood

生産者名：Futurum Seafood AS

国：ノルウェー

発売日：2024年11月

概要：冷凍された生の貝肉。準備に手間がかかることが貝の消費を妨げる主な原因であり、この問題に対処しようとVAAG Seafoodは、製品の外観を損なうことなく殻を取り除くプロセスを採用しています。洗練された料理に使用する高級品。



ミート部門

製品名：[OUR FRENCH PULLED PORK OR CHICKEN](#)

ブランド：Bordeau Chesnel

生産者名：Luissier Bordeaux Chesnel

国：フランス

発売日：2024年4月

概要：鍋で4時間煮込んだフランス産豚肉と鶏肉のブルドポーク。「細切り」という流行の食感を実現し、リエットタイプ商品のプレミアム感と、オリジナルレシピを作るための食材や調理補助製品としての新しい提案が、高く評価されました。この商品は温製冷製どちらも美味しく、ソースを作るのにも適しています。



乳製品部門

製品名：[CRUNCHY DRIED CHEESE](#)

ブランド：snEco

生産者名：Prime Sneck, LLC

国：ウクライナ

発売日：2024年10月

概要：100%チーズのクリスピーなひとくちスナック。ウクライナの snEco 社が NASA の技術にヒントを得て開発した製法により、このチーズはパリッとした食感に仕上がっています。低温でシンプルに脱水されたチーズの強い味が高く評価されました。保存料、人工添加物、グルテン、砂糖不使用。



冷凍食品部門

製品名：[A RANGE OF GOURMET PLANT-BASED DESSERTS FOR FOOD SERVICE](#)

ブランド：Yumgo

生産者名：Yumgo

国：フランス

発売日：2025年1月

概要：ユンゴ(Yumgo)は、フランスのスタートアップ、ユンゴ (Yumgo) が開発、卵と同等の機能を持つ植物性食品で、この製品はそのユンゴを使った植物由来の贅沢なデザートシリーズです。家庭外ケータリング向けの植物由来デザートの供給は、これまで非常に限られていたため、審



査委員会は、この Yumgo シリーズが、消費者の特別な期待（ビーガン/ベジタリアン食、アレルギー）に応える必要のある、学校・企業・医療施設などの集団給食のソリューションになり得ると見ています。

豆類・穀物・果物部門

製品名：[PREPARATIONS FOR VEGETABLE CAKES](#)

ブランド：Sabarot

生産者名：Sabarot Wassner

国：フランス

発売日：2023 年 4 月



概要：植物由来のパテ用ミックス。植物性タンパク質の消費拡大は、食品による環境への影響を軽減することから、社会的な課題となっています。Sabarot はこのトレンドを応援し、野菜パテの調理法を提供しています。また加工された代替品を使わずに、もっと野菜を摂りたいという消費者の要望にも応えています。お湯を加えるだけで 8 分で出来上がるという調理の簡単さが高く評価されました。

オーガニック&ウェルネス部門

製品名：[YUSTO](#)

ブランド：Yusto

生産者名：ARBIOM

国：フランス

発売日：2024 年 11 月



概要：うま味フレーバーの栄養酵母。Yusto は、塩を栄養豊富な製品に置き換えることを提唱します。このフランス産「スーパーイースト」フレークは、栄養素、タンパク質、繊維質が豊富で、調理の際や料理に振りかけることでスパイスの代わりにもあり、「うま味」を味わうことができます。再封可能なスタンドアップバッグ入り。フランス製。

代替食品部門

製品名：[ZERO-CARB SUSHI BITE](#)

ブランド：KING Konjac

生産者名：KING KONJAC

国：フィンランド

発売日：2024 年 8 月



概要：こんにゃく製寿司飯の代替食品。炭水化物不使用で、食物繊維が豊富です。フィンランドの KING KONJAC は、シャリの代わりに、非常に低カロリーで満腹感がありグルテンフリーであるこんにゃくを寿司の世界に持ち込みました。寿司飯として形づくられたこの製品は、レストラン経営者にとって、より健康的で低炭水化物の食品を提供する分野での地位を確立するチャンスとなります。

調理済／ケータリング食品部門

製品名：[GREEN LEAF KIMCHI](#)

ブランド：Ourhome

生産者名：Ourhome

国：韓国

発売日：2024年5月

概要：白菜の葉をアップサイクルしたキムチで、通常は廃棄される白菜の外葉を使用しています。白菜の緑の葉は、内側の葉よりも総ミネラル含有量が多く、特にクロロフィルとカロテンが豊富です。



パッケージング部門

製品名：[AEONS EXCLUSIVE "PAPER BOTTLE" ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL](#)

ブランド：AEONS

生産者名：Enia Foods

国：ギリシャ

発売日：2023年1月

概要：94%再生紙（ダンボール）を使用した紙ボトル入りのオーガニック・オリーブオイル。ガラス瓶に比べ、炭素の使用量は最大 1/6、軽さはガラス瓶の 1/5。オリーブオイルを入れるための特別な食品用ライニングが施されています。



中間加工原料部門

製品名：[FUNGIBLE](#)

ブランド：Fungible

生産者名：Scelta Mushrooms

国：オランダ

発売日：2024年10月



概要：オランダ産マッシュルームをベースとした脂肪代替食品で、食感や風味を損なうことなくレシピの脂肪分を大幅に減らすことができます。この製品の脂肪分はわずか 15%で、100%植物由来の食品開発に理想的な原料であり、自然な「うま味」風味と、人気のジューシーな食感を提供しています。

機器・テクノロジー部門

製品名：[ACTIVE LABEL](#)

ブランド：Active Label

生産者名：Active Label

国：イタリア

発売日：2024 年 10 月



概要：Active Label は、製品の完全なトレーサビリティを提供する革新的なソリューションを提供しています。特許取得済みのスマートラベルは、温度、湿度、光などの重要な環境パラメータをメモリー結晶の中に保存することができます。このメモリー結晶を紫外線によって刺激すると、高度な独自のアルゴリズムによって処理された後、「クラウド」に保存された貴重な情報が文字となって現れます。

<2024 年特別賞>

アフリカ部門

製品名：[SUPER GREENS: MORINGA](#)

ブランド：Boost IT

生産者名：ARYZE CO. LTD

国：モーリシャス

発売日：2023 年 5 月



概要：栄養豊富なモリンガ、ミント、アップルのアイスハーブティー。モリンガにはタンパク質、カルシウム、鉄分、ビタミン A と C が豊富に含まれています。インド、スリランカ原産のこの植物は、「生命の木」または「奇跡の木」と呼ばれています。モリンガは一般的にエキゾチックな食料品店や栄養補助食品として粉末状で提供されるのに対して、この成分を一般消費者向けの製品として飲料に使用したことが高く評価されました。

スタートアップ部門

製品名：[SALMONDERFUL SMOCKED](#)

ブランド：Olala!

生産者名：Seafood Reboot Factory

国：フランス

発売日：2023年5月

概要：スモークサーモンに代わる、ブナの木で燻製した植物由来サーモン風味の代替食品。OLALA!は特許製法を開発し、海藻のオイルを配合することで、養殖のサーモンに近い栄養特性を実現しています。レストラン経営者が大自然に対して責任あるサービスを展開しつつ、海の風味を生かした料理をメニューとして提供することを可能にした製品です。



OWN THE CHANGE(CSR)部門

製品名：[LUPI COFFEE DARK](#)

ブランド：Lupi Coffee

生産者名：Lupi Coffee

国：フランス

発売日：2024年4月

概要：ルピナスから作られるコーヒーの代替品。ルピナスの栽培は土壌を再生します。微量栄養素が豊富なオーガニック製品。毎年秋に収穫され、収穫後の種子乾燥し、種子を低温で焙煎。焙煎した種子を粉碎しています。ルピナスは空気中の窒素を固定し、根で窒素肥料が合成できるマメ科の植物であるため、窒素肥料を使用せずに栽培することができ、環境への影響が少なく済みます。フランス北部にある Lupi Coffee は、国内のルピナスにおける分野の発展を促進し、コーヒー愛好家にあらゆる調理法に適応した製品と、豊かで深い味わいを約束します。



詳細はシアル・パリ公式 HP こちらからもご覧になれます（英語）：

<https://www.sialparis.com/en/highlights/sial-innovation/2024-awards>