

2020年12月11日

日本茶を使ったチョコレート生産

2018、19年度の農林水産省委託事業「フードバリューチェーントータル実証事業」において、アゼルバイジャンを物流・商流ハブ拠点として、日本からの輸出と周辺地域・国(トルコ、ロシア、コーカサス・CIS諸国、イランを始めとする中東諸国)への転売の実現可能性が検討されました。実証事業における取扱品目は、日本茶とこれを原料とした菓子類です。

今般、この実証事業に参加した当地菓子メーカー「シリン(Shirin)」社のアリエフ社長の来訪を受け、日本茶を使ったチョコレート菓子の生産販売状況と見通しについて伺いました。

「当社は2006年から生産を開始、チョコレート原料をベルギー、ロシア、トルコ、国内から調達し、国内のチョコレート菓子販売の15-20%のシェアを占めています。またルーマニア、ブルガリア、ハンガリー、CIS諸国、モンゴル、UAEへの輸出も行っています。」

「日本茶を使ったチョコレート菓子の生産販売を開始しました。日本から抹茶パウダーを300kg輸入し、今秋まずこの半分を使用して生産。ラインアップは、ヘーゼルナッツ抹茶チョコ、アーモンド抹茶チョコ、抹茶チョコワッフル、プレーンの抹茶クッキー、ヘーゼルナッツ抹茶クッキーの5種類です(写真参照)。」

「現地チェーンストア(Araz、Rahat、Grandmart)で販売したところ、消費者の反応も上々です。当国の人にとって全く新しい味なので、広告に注力しテレビCMも予定しています。輸出も準備中で、イギリスやドイツなど各国に輸出用サンプルを送っているところです。」

「来年1月以降、次の生産を始め、卸先チェーンストアも広げます(最大手 Bravo 等)。国内販売や輸出の動向を踏まえ、日本からの抹茶パウダーの輸入を増やしていく積もりです。」



(以上)