

「FOOD TAIPEI 2025」出展概要

アジア地域への輸出拡大を図るため、台湾最大の国際食品見本市「FOOD TAIPEI 2025」に県ブースを出展し、県産食品のPRを実施。

<展示会概要>

- ・ 日 程：2025年6月25日(水)～28日(土)
- ・ 会 場：台北南港展覽館1, 2館（台湾・台北市）
- ・ 出 展：31カ国・1219社
- ・ 来場者：47,885人

FOOD TAIPEI MEGA SHOWS



FOOD TAIPEI

台北國際食品展覽會



<出展概要>

- ・ 会 場：台北南港展覽館 1 号館東元グループパビリオン内
- ・ 運 営：ジェック経営コンサルタント
- ・ 出 品 者：13事業者（うち現地参加6、出品のみ7）
- ・ 出品商品：酒類（日本酒、梅酒、ジン）、水産物（ほたるいか等）、米菓、冷菓、和菓子、ジュース、梅干し、昆布、調味料等
- ・ 連 携：富山県と岐阜県の出品商品を使ったコラボメニューの開発、試食提供を実施
- ・ そ の 他：富山・岐阜合同商談会を開催、東元グループ主催の商談会にも参加

<富山県ブースの様子>



<岐阜県との連携>

FOOD TAIPEI 2025

富山県・岐阜県出展商品
～コラボレシピのご紹介～

富山県在住の料理研究家 山崎美奈子さんに考案していただいた、FOOD TAIPEI 2025 富山県・岐阜県出展商品を使ったコラボレシピをご紹介します。

○ 鮎と酒と山椒の飯

富山県産の鮎（アジ）と、富山県産の酒（日本酒）と、富山県産の山椒（山椒）を使ったコラボレシピです。

○ 米パスタとホタルイカの米パスタ（ホタルイカのバーニカウダソース）

富山県産の米パスタと、岐阜県産のホタルイカを使ったコラボレシピです。

○ パンナソットの梅ジャムのせ（ジン・エゴマオイルをかけて）

富山県産のパンナソットと、岐阜県産の梅ジャムと、エゴマオイルを使ったコラボレシピです。

～ 富山県・岐阜県出展商品のおすすめの食べ方・飲み方 ～

FOOD TAIPEI 2025 に出展の富山県・岐阜県の商品から教えていただいた、出展商品のおすすめの食べ方・飲み方をご紹介します。

■ 富山県産の日本酒

富山県産の日本酒は、冷やして飲むのがおすすめです。

■ 富山県産の梅酒

富山県産の梅酒は、冷やして飲むのがおすすめです。

■ 富山県産のジン

富山県産のジンは、冷やして飲むのがおすすめです。

■ 富山県産の米パスタ

富山県産の米パスタは、煮詰めてから使うのがおすすめです。

■ 富山県産のホタルイカ

富山県産のホタルイカは、煮詰めてから使うのがおすすめです。

■ 富山県産のパンナソット

富山県産のパンナソットは、冷やして飲むのがおすすめです。

■ 富山県産の梅ジャム

富山県産の梅ジャムは、冷やして飲むのがおすすめです。

■ 富山県産のエゴマオイル

富山県産のエゴマオイルは、冷やして飲むのがおすすめです。



コラボレシピ①
鮎ご飯の試食提供



コラボレシピ②
ほたるいカパスタの試食提供

コラボレシピのチラシ