

2009年シラ国際外食産業見本市へどうぞお越し下さい！
世界の外食関連産業のトレンドを作るシラ国際外食産業見本市



2009年1月24日から28日、フランス、リヨン・ユージュレックスポにて開催

シラ国際外食産業見本市(SIRAH: International Hotel, Catering and Food Trade Exhibition)は、世界中から多くの素材、新たな味覚、そして世界の料理に関するトレンドが集結する**世界最大の外食産業向け展示会**です。

シラ国際外食産業見本市は、展示会としてだけではなく、絶え間ない挑戦と素晴らしい瞬間を生み出す舞台となっています。例えば、世界的料理大会であるボキューズ・ドール国際コンクール、菓子職人を対象としたクー・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー、インターナショナル・カゼウス・アワード(国際フロマジュリーコンクール)、モンドリアル・デュ・パン(国際パンコンクール)などはこのシラの開催中に行なわれ、未来を担う才能あふれる料理人が自己の実力を余す所なく発揮し、フランス料理のみならず、世界の、あらゆる食文化を更なる高みへと導きます。

同時にシラ国際外食産業見本市には、**外食に関する各種製品や機材の発売に関する情報も豊富に集い**、新たなビジネスチャンスを探求めて世界中から訪れる、シェフ、バイヤー、卸業者、レストラン・ホテル産業に関わる皆様に、どこよりも有益なビジネスの場を提供しています。現時点で、すでに**2000を超えるメーカーおよび出展者**(海外出展企業430社)が、この見本市への参加を予定しています。

他に類を見ないインスピレーションの源として、あらゆる食分野のプロフェッショナルが経験を分かち合う場として、シラ国際見本市は外食産業へ新たなビジョンとチャンスをご提供いたします。

1. シラ国際外食産業見本市—様々な新トレンドが生まれる場

想像力を掻き立てる最先端のコンセプトから、すぐに自分で応用できる技術やアイデアまで、業界に携わる全ての人たちが自分のビジネスの多角化を目指し、そして何より、これまで提供してきたものを更によりよくするため、より多くの顧客の興味をわかせるための様々な情報とアイデア、技術を見、学び、そして体験することができます。

シラ国際外食産業見本市を世界随一の見本市と言わしめるのは、何より出展社の熱い想いでしょう。自社の製品や関連機器を提供・紹介するに最も相応しいメッセンジャーとなり得るシェフ達と力を合わせ、消費者のために最も優れた革新技術を披露することに、出展社たちは情熱をかけているのです。

2009年限りのイベント：シラによるフード・スタジオの出演

プロにより運営される5つの最新トレンドを意識したカウンターには、レストラン業、テーブル・アート、カフェ・軽食業関連、製パン、製菓・砂糖菓子関連の最新技術が準備されています。これらのスペースには、お客様・消費者動向の変化への最新の対応策やその変化に合わせた対応方法が示され、インタラクティブな方法で新たな発見をすることができますでしょう。

リヨン・フード・トレンド、デュ・デュ・ドゥ・シェフ(2シェフの共演)：世界的想像力を表現

世界各地から集う様々な分野のシェフの経験が披露されます。異なる食文化の交わり、ノウハウや味覚についてシンプルながらも斬新な組み合わせが、ライブ感あふれる会場で、来場者の目の前で紹介されるでしょう。

世界的な美食遺産発見の場—最高峰の国際コンクール

ボキューズ・ドール国際コンクール、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー、インターナショナルカゼウス・アワード(国際フロマジュリーコンクール)、モンドリアル・デュ・パン《味覚と栄養》は、世界的な若い才能を発掘し、その創造力と世界中の美食文化披露する為存分に腕を振るっていただくハイレベルコンクールです。

ここには世界のトップクラスのシェフ達が結集します。そして、ここから世界的トレンドが生れるのです！

2008年より大陸別選考を行うこととなり、それに伴い、ボキューズ・ドール国際コンクールとクープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーへの参加国数を拡大することが可能となりました。今後はさらにレベルアップしたコンクールとなっていくことでしょう。

世界中から集う味覚の数々

様々な製品に触れ、味わい、試してみてください。このような体験ができるのはシラだからです！ 国産・外国産品、手工業製品、アペラシオン(認定)銘柄製品、工業製品、原材料、調理済製品。調理すればいいだけの商品や、すぐに食べられる商品まで、レストラン産業のプロの方々は、このシラ国際外食産業見本市で各国の文化・食習慣と外食産業に対応する製品を必ず見つけることができます。これらはこの食業界に関わる皆様が、消費者・お客様により一層お楽しみいただくため、より充実した商品・サービスをご提供するためのものなのです。

2. ノウハウ、想像力、外食時にも楽しめる—栄養バランスを考えた食への熱い思い

楽しく健康的な外食と栄養バランスを考えた食事…各国のベスト・ケース

プロの方々に今後の業界発展についての具体的な道筋を探り、見つけていただくため、シラ国際外食産業見本市のクライマックスとして《楽しく、ヘルシーな外食産業》と題した国際会議が開催されます。

現在、消費者の要求が本物志向へと移行し、それに加えてますます健康への意識が高まっています。その中で消費者たちはこれまでにない経験や新発見を望んでいます。こうした傾向に常に先行するため、シラ国際外食産業見本市ではすでに数年前から、世界トップクラスの専門家の方々と**栄養に関する積極的な取り組み**を行ってきました。2007年のシラ国際外食産業見本市で大成功を収めた《シラ栄養情報》ガイド第2版が、2009年開催期間中に配布される予定です。

2007年のフェラン・アドリア氏、平松宏之氏、ヘストン・ブルネンタール氏、チャーリー・トロッター氏、そしてジョエル・ロビュション氏に続き、国際的に活躍する有名シェフがそれぞれに食へのビジョン、これまでの経験と今後の期待を語る「シラ・ビジョン」が発売されます。

2009年は日本が招待国！

料理自体が生きる芸術であり、以前から栄養-健康-楽しみという要素を第一に考える国として、**日本が2009年シラ国際外食産業見本市の招待国**となりました。

味わい、試し、触れよう！シラ国際外食産業見本市へ是非どうぞお越し下さい！

このプレスリリースへのお問合せは：

シラ日本事務局



エス・ビー・エイ株式会社

105-0001 東京都港区虎ノ門 3-1-10

第二虎ノ門電気ビル

Tel: 03-3431-9731 / Fax: 03-3434-3820

E-mail: sirha@sbaltd.com