

こんにちは
日本

from

NORTH KARELIA



CONTENTS:

北カレリア県の魅力

北カレリア県知事, Markus Hirvonen

食のシンフォニー!

共著者『The Sisterhood of the Enchanted Forest: Sustenance, Wisdom, and Awakening in Finland's Karelia』

森山奈保美

自然食品

農園、森林、そして湖が生み出す自然の恵み

フィンランド農業中央生産同盟 (MTK) 最高経営責任者 Jari Rouvinen

食品

飲料

地方起業家精神の発展と多様化

(Development and Diversification of Rural Entrepreneurship)

最高経営責任者 Marjatta Pikkarainen

東部フィンランド地方女性諮問機関 (Rural Women's Advisory Organisation of Eastern Finland)

3

5

6

12

14

20

23

北カレリア地方の魅力

北の果てに位置する世界一幸福な国。そこには無数の湖を抱える森が果てなく広がる地域があります。想像してみてください。あなたの家の庭にトウヒの森が広がっていたら?朝食に使うスーパーフードが近くの森で採れるとしたら?

北カレリア地方における食品産業の成功は、この地域の農場、森林、そして湖から採れるピュアで高品質な原材料の上に成り立っています。この地域は、原材料の主要生産地であると同時に、全国規模の主要加工業も担っているのです。北カレリア地方の本場の味は、ポルチーニ茸、ベリー類、そしてソースベースなどの形で世界を魅了しています。

北カレリア地方には、独自の文化、食の伝統、そして雄大な自然の魅力があります。住民たちは、毎年雪の降り注ぐ冬を含む四季のリズムと調和しながら生活しています。私たちのフレキシブルな働き方は高く評価されており、世界でも有数の教育システムも備えています。世界レベルの研究

と一流のテクノロジーに焦点を当てた、先駆的なビジネス・エコシステムを実現しています。

感じ方は人それぞれ異なると思いますが、私たち北カレリア人は誠実で素直だと自負しています。北極圏にあるこの完璧な楽園に私たちは毎日恋をしています。そして、皆さんにもこの楽園の魅力を感じていただきたいと願っています。

ようこそ!

北カレリアへ
マルクス・ヒルヴォネン

Markus Hirvonen
北カレリア県知事





aitojamakuja.fi / Julia Kivelä

食のシンフォニー！

フィンランドの北カレリアで、わたしは新鮮で味わいのあるワイルドエディブル、ハーブ、ベリー、きのこなどのお料理素材のシンフォニーを発見しました。これらはすべて、苔で覆われた森と輝く澄んだ水から摘み取られたものばかりです。寛厚なカレリア地方の人々に、私が「フォレスト・トゥ・テーブル（森から食卓へ）」と呼んでいる素晴らしいお食事にご招待いただきました。日本の人々が北カレリアの自然の幸を、その味と栄養をほぼ損なわずに楽しむことができるようになることを知り、大変嬉しく思います。満喫されてください。

森山奈保美

『The Sisterhood of the Enchanted Forest: Sustenance, Wisdom, and Awakening in Finland's Karelia』共著者

お問い合わせ先：

hello@naomimoriyama.com

www.naomimoriyama.com

www.amazon.com/dp/1643136461



自然商品



OLIKO NATURALS

幸せの国からご挨拶!

Oliko Naturals 社は、天然プレバイオティックの多年生菊芋から作られた栄養価の高い革新的な食品で、皆さまの健康支援を目標としています。

商品:

機能性粉体および天然甘味料

お問い合わせ先:

Mr. Jarkko Kinnunen and Ms. Sanna Huovinen

+358408344153/+358440900262

info@olikonaturals.com

www.olikonaturals.com



NORDIC KOIVU LTD

飲料・食品業界向けに世界最高品質の有機白樺樹液を製造している企業。高品質な白樺樹液を使った商品の生産だけでなく、100%トレーサブルで自然に優しい有機白樺樹液を使用したプライベートブランドのパッケージも製造しています。有機白樺樹液をベースにした原料を産業規模で通年生産することも、お客様のご要望に合わせて市販品シリーズを生産することも可能です。

産業用商品：

無菌状態でパックした、250Lと1000Lのバッグインボックス有機白樺樹液

消費者向け商品：

ガラス瓶入り有機白樺樹液500ml、テトラパック飲料シリーズ (抗酸化ブルーベリー、スポーツリンゴンベリークランベリー、天然有機白樺樹液)

プライベートブランド商品：

テトラパックのパッケージ商品、3-10Lのバッグインボックス商品、お客様のラベル付きガラス瓶 商品(500ml)

お問い合わせ先：

Mr. Vesa Korhonen

vesa.korhonen@nordickoivu.com

+358 40 019 9364

www.nordickoivu.com



NARSKUTTELU LTD

家族経営であるNarskutteluLtdは2017年に設立。フィンランドのKiteeにてキシリトール製品を製造しています。2017年にキシリトールトローチの生産を開始し、2018年には自社のキシリトール歯磨き粉の生産を開始しました。

製品：

キシリトールトローチ、キシリトール歯磨き粉、キシリトール棒付きキャンディー、ドライマウス関連製品、キシリトールマウスウォッシュ、お客様の自社ブランドのタブレットやキシリトールトローチ

お問い合わせ先：

Mr. Pekka Hoppu

pekka@narskutteluoy.fi

www.dentalxylitol.com



NYIRIKKI FOREST SERVICES LTD

NyyriikkiForestServicesLtdは、チャーガやレイシといった北極圏で採れるキノコから作られた、革新的で機能的、かつ持続可能で科学的に有効性が認められた天然食品素材を提供しています。菌類とその生物活性化合物を専門とする名高い研究者たちによって設立された企業であるため、高品質の製品が保証されています。

製品：

北極圏チャーガエキス、北極圏レイシエキス

お問い合わせ先：

Dr. Henri Vanhanen

info@nyyrikinmetsa.fi

www.nyyrikinmetsa.fi



KUPILKA
クピルカ

クピルカはエコロジカルな食体験を保証します。

どんな天候でも、どんな季節でも、これからもずっと。30年の歴史を持つ家族経営の会社は、東フィンランドでカーボンニュートラルな方法でエコ食器とサバイバルギアを製造しています。

製品

冒険家のすてきな仲間。

軽くて丈夫な食器は、過酷な使用や食器洗浄機に長年耐えます。使用温度-30℃～+100℃のカップ、プレート、カトラリー。受賞歴のあるクピルカ・ファイヤースチール8は、水に濡れても、手袋をしたままでも使えます。ブッシュクラフトガイドが使用する旅用品。

連絡先

Manik Hoque | セールス & マーケティング
+358 456149331 | WhatsApp: +358 456149331
manik@kupilka.fi

#LiveNatureStories

Metsämesi

METSÄMESI

Metsämesi は、高品質のオーガニック養蜂と自然派製品の生産を専門とする家族経営企業であり、農場の経営も行っています。企業と農場はいずれも北カレリア地方の人口が少ない地域に位置しており、ピュアな自然と森林に覆われた手付かずの自然が、純粋でユニークな有機生産に欠かせない好条件を作り出しています。

1970年代後半に設立後、自然とともに歩むという姿勢は2代目にもしっかり受け継がれています。

製品:

有機ハチミツ、ハチミツ製品 (イチゴとトウヒの新芽入りハチミツ等)、シングルフラワーハニー (ソバの実、ヘザー、タンポポのハチミツ等)、花粉、プロポリス、ミツロウ。

当社の製品はすべて有機栽培されています。

お問い合わせ先:

Mr. Harri Tervonen
+358 50 307 0912
info@metsamesi.fi
www.metsamesi.fi

MESIS

— Healthy Longevity —

TAIGAHONEY LTD

Taiga Honey は、贅沢でヘルシーなハチミツをベースにし、ハーブを組み合わせた飲料を生産しています。また、家庭菜園用の蜂の巣や付属品の設計・製造も行っています。

製品:

チャーガエキス、ピネターエキス、ジンジャーエキス、ブルーベリーエキス

お問い合わせ先:

Mr. Jussi Taipale
+358 50 534 0996
info@taigahoney.fi
www.mesis.fi



DALLA VALLE LTD

Dalla Valle Oy社は、フィンランドの森で採れるキノコやベリーを加工・販売する家族経営企業です。同社はフィンランド最大のキノコ販売会社であり、特にボルチーニ製品はヨーロッパ内で広く知られています。フィンランドのピュアな自然、新鮮な製品、そして高品質で専門的なプロセスによって高い品質が保証されています。

製品：

森のキノコ(ボルチーニ、シャントレル、ファンネルシャントレル、ブラックシャントレル、ミルクキャップ)、森のベリー (ビルベリー、リンゴンベリー、クラウドベリー、クランベリー) の生鮮・冷凍品

お問い合わせ先：

Mr. Loreno Dalla Valle
+358 50 029 7811
sales@dallavalle.fi
www.dallavalle.fi/en/

KAAVI PORCINI

KAAVI PORCINI LTD

私たちは、近代的な製造所にて食用キノコを乾燥させています。鮮度と品質を最重視しているため、森から採取し乾燥させて密閉パックに詰めるまでの全工程を注意深く監視しています。

製品：

フィンランドの森で採れた乾燥キノコ

お問い合わせ先：

Mr. Martti Nyberg
+358 50 511 4090
myynti@kaaviporcini.fi
www.kaaviporcini.fi/en/



農園、森林、そして湖が生み出す自然の恵み

持続可能な農業

北カレリア地方は、フィンランドにおいて有機栽培が最も盛んな地域です。また、この地域はフィンランドの湖水地方に属しており、農業や森林に適した独自の気候・環境プログラムを有しています。このプログラムでは、農地、森林、湖における目標を達成するための様々な対策を促進し実施しています。各農場には、栄養素の活用、水資源保護、動物福祉に関する独自の環境計画があります。現在、農地や森林の炭素隔離を最大化し畜産からの排出量を削減するため、新たに気候変動対策が計画に加えられました。この地域の農業生産は、広大な水域と森林エリアが存在するため耕作に適した土地が不足しています。そのため、家族経営の農場と分散型生産がベースとなっています。

ピュアで安全、そして風味豊かな食品

小規模な農場単位は動物の疾病リスクを減少させ、冬期は成長期に農薬を使う必要性を減らすことが可能です。夏期は、植物から発生する芳香物質が増加するため、すべての食品に豊かな風味をもたらします。森や湖には、ベリー類、キノコ類、狩猟肉、魚類が豊富にあり、これらは美味しい料理やヘルシーな商品に使われる優れた原材料となります。フードツーリズムは、この地域の未来には欠かせない優先事項のひとつです。北カレリア地方には、ベリー摘みから始まり、伝統的なお菓子作りや夕食用の魚の捕獲まで味わい深い

体験ができる、独特で伝統的な食文化があります。ピュアで澄んだ自然の味や製品の品質は、高レベルを維持しながら農場から食卓へ、そして森から食卓へと受け継がれています。

新世代の革新的なテクノロジー

北カレリア地方の新世代フリーズドライテクノロジー工場は、最高品質の製品を生産し、食品、医薬品、美容産業において革新的な新しいマーケットを切り開くでしょう。地域の主要企業は、白樺樹液、トウヒの新芽、トウヒ樹脂、キシリトール、ハチミツなどの新製品で世界的に知られるイノベーションをすでに生み出しています。これらの製品の中には、世界的なコンテストで金賞を受賞したものもあり高い評価を得ています。詳しくは次のページをご覧ください。

良い食事はいつも美味しくなければなりません。北カレリア地方から最高の味をお届けします！

Mr. Jari Rouvinen
フィンランド農業中央生産同盟 (MTK) CEO
北カレリア地方

NORDIC FREEZE DRY

NORDIC FREEZE DRY LTD

2023年、フィンランド初の産業規模のフリーズドライ企業であるNordic Freeze Dry Oyが北カレリア地方で開業しました。当面はNordic Freeze Dry Ltdが他企業にフリーズドライの業務サービスを提供します。

フリーズドライは、フィンランドの澄んだ森や農地で採れる北カレリア地方の特産品の加工など、大きな可能性を秘めています。フリーズドライは、デリケートな食品を加工するためのソリューションとして、近年ますます注目されています。他の加工方法と比較して、原材料の栄養素を維持できるだけでなく、常温でも数十年の保存が可能という点で非常に優れているテクノロジーと言えるでしょう。

Nordic Freeze Dryは、世界最高のフリーズドライ技術を提供することを目標とし、お客様に信頼されるサービスをお約束します。私たちは、定評のある高品質のフリーズドライをBtoBマーケットに提供し、製品およびパッケージフォーマットを提供する予定です。

製品:

高品質なフリーズドライサービス

お問い合わせ先:

Mr. Nikolas Jokisalo
+358 50 538 7805
nikolas.jokisalo@poikainparhaat.fi



食品



aitojamakuja.fi / Julia Kivelä



PIELISEN KALAJALOSTE LTD

Pielinen Kalajalosteは、フィンランドの鮮魚の缶詰を製造している企業です。フィンランド産の魚のみを使用し、保存料や添加物は一切使用していません。毎日の料理やレストランでの使用はもちろん、ピクニックやハイキングのお弁当にも最適です。

製品:

フィンランド産の魚 (シロマス、バルティックニシン、ニジマス、ローチ等) の缶詰

お問い合わせ先:

Mr. Juha Halonen

+358 50 410 4347

juha.halonen@pielisenkala.fi

www.pielisenkala.fi



PURUVEDEN SAVUKALA LTD

30年以上の経験を持つ家族経営企業。伝統的な製法で調理されたフィンランドの湖魚やニジマスを生産しています。

製品:

魚の缶詰、真空包装された燻製魚 (温燻ニジマスフィレ、冷燻ニジマスフィレ、燻製シロマス等)

お問い合わせ先:

Mr. Mikko Jokinen

+358 50 304 0172

mikko.jokinen@puruvedensavukala.fi

www.puruvedensavukala.fi/english/



LIHHOO LIEKSASTA – COOP

Lihhoo Lieksasta「Meat from Lieksa」という生協では、近隣にある3カ所の農場から、マンガリツツア豚、フィンランド産ラム、ハイランド牛などの上質の肉製品を取り寄せて提供しています。これらの肉は、生ソーセージ、ひき肉のパテ、ブルドミート製品などに加工されます。有機農法による飼育環境が、製品の品質の高さと美味しさをお約束します。

お問い合わせ先:

Mr. Jari Palviainen
+358 40 585 8452
palviaisentila@gmail.com
www.lihhooliuksasta.fi



SIROLAN TILA

Sirola Lamb Farmは、北カレリア地方に位置するトフマヤルヴィにてオックスフォードダウンという品種の羊を飼育し、羊肉を生産している有機農場です。現在3代目の農場で農業が行われており、羊の飼育には約30年ほどの実績があります。堅実的、クリーン、エコロジカルな生産を大切に、環境、自然、そして動物に配慮した農業を展開しています。

製品:

純血種のオックスフォードダウン種の雄羊および雌羊、ラム肉とマトン肉、その他肉製品 (ソーセージ、加工肉、保存加工肉)、ローフ

お問い合わせ先:

Ms. Roosa Honkanen
+358 40 566 4153
rohonkanen@gmail.com
www.sirolantila.com



NORDICMEAL

NordicMealは、純粋な地元の食材からレストランレベルのハイキング用フリーズドライ食品を製造する社会事業主であり、地域社会や創造性への貢献を誇りとしています。お湯を注ぐだけで簡単にお召し上がりいただける食品です。

製品:

裸麦のハイキング用ミール3種(環境に優しいトウヒの新芽が入ったエンドウ豆の大麦、野生のリンゴンベリーと濃厚なビートルート大麦、スモークマッシュルームを加えた優しいクリーミーなアーティチョーク大麦) NakedBarleyのトレッキング用ミールは、粉殻付き裸麦品種「Jorma」からインスピレーションを受けています。

お問い合わせ先:

Ms Katja Pellini
+358 40 544 1561
info@nordicmeal.fi
www.nordicmeal.fi/en/



BERCTIC OY

家族経営の企業で、フィンランドの清らかな自然から採れる純粋な天然素材から、最高級のプラリネやグルメ食品を作っています。私たちは、品質へのこだわりを持ち、自然の風味を純粋に守ることへ情熱を注いでいます。これらの商品は、手厳しい消費者の方々にも喜んでいただけると確信しています。

また、菓子職人やショコラティエに高品質の天然素材を提供し、北欧の繊細な味わいと地域の伝統を融合させた特別なスイーツを生み出す職人仲間を支援しています。

商品:

凍結乾燥アップルベリーフィリングをクーベルチュールダークチョコレートで覆ったプラリネ。

デザート/プラリネ職人用、凍結乾燥北極ベリーやフルーツ。

お問い合わせ先:

Ms. Mirva Nevalainen
mirva@aaret.fi

Akselin Herkkupaja

AKSELIN HERKKUPAJA OY

天然素材をフリーズドライした風味豊かな新商品を開発している企業。主な原料はフィンランド産の有機ストロベリーですが、食用花の分野でも新しいイノベーションを起こしています。当社の製品はすべてオーガニックです。

製品:

ストロベリーマシュマロ、チョコレートコーティングされたスライス・ストロベリー、フリーズドライ・ストロベリー (スライス、ホール、パウダー)、ストロベリー果汁、有機食用花、ストロベリースシロップ、ストロベリージャム

お問い合わせ先:

Ms. Riikka Tervonen

+358 40 025 3487

myynti@akselinherkkupaja.fi

www.akselinherkkupaja.fi



POROKYLÄN LEIPOMO BAKERY

Porokylän Leipomo Bakery は、1983年に創業した家族経営のベーカリー企業です。O'love製品シリーズでは、モダンなグルテンフリー専門のベーカリーにて、風味豊かで安定した品質を第一に考えて焼き上げたグルテンフリー製品を取り扱っています。

製品:

グルテンフリーのO'love製品は、フィンランド産の優れたオーツ麦などの高品質の原材料を使って作られており、家庭でも外出先でも毎日の暮らしに元気を与えてくれます。O'loveシリーズは、グルテンや小麦によって発生する不快感を除去し、どなたにも好まれるヘルシーな食品を提供します。

お問い合わせ先:

export@porokylanleipomo.fi

www.porokylanleipomo.fi



SORSA HOME BAKERY

Sorsa Home Bakeryは、東部フィンランドのリペリにある家族経営企業で、カレリア地方の伝統的なペストリーを専門に扱っています。製品はすべて伝統的な焼き方とレシピに従った手作りです。

製品:

米、ジャガイモ、または大麦を詰めたカレリアンパイ、トナカイパイ、スルツィナ (Sultsina)

お問い合わせ先:

Ms. Maria Karpathakis

+358 40 912 1955

maria.karpathakis@kotileipomosorsa.fi

www.kotileipomosorsa.fi/en



KETO - SO SIMPLE LTD

Ketokamuは、最高の素材とほんの少しの加工によって本物の風味と幸福をお届けし、人々の生活に付加価値をもたらす新時代の食品会社です。私たちは、腹持ちが良く栄養価が高い、炭水化物の少ない保健機能食品を製造しています。当社の製品は、ケトン食療法を実践している方だけでなく、食事で糖質を制限したい方にもおすすめです。

製品:

チョコレートコーティングされた有機ベリー類やナッツ類、様々なフレーバーのエレクトロライトパウダー、ベーキングミックス、甘味料等

お問い合わせ先:

Mr. Olli Ikonen

+358 44 282 4847

olli@ketokamu.fi

www.ketokamu.com



ARCTIC NATURAL PRODUCTS

当社は、北極圏の森から採れる自然の恵みを、粉末や乾燥製品という手軽な形にして食卓にお届けしています。

野生ベリー、きのこ、ハーブは、フィンランドの眠らない夏の日差しを浴び、清らかな森で自然に育ちます。その結果、香り豊かな味わいと際立ったビタミンの含有量が特徴となっています。

商品：

凍結乾燥の天然でヘルシーな森のベリー、粉末のビルベリー（森の天然ブルーベリー）、コケモモ果実、森の天然クランベリー。上質な食用乾燥きのこや、きのこ粉末、天然ハーブ。商品に砂糖その他添加物は一切使用しておりません。

お問い合わせ先：

Ms. Heidi Gustafsson
+358 50 3039890

heidi.gustafsson@arcticnaturalproducts.com
www.arcticnaturalproducts.com



飲料





KONTIOMEHU LTD

KontioMehuは、40年以上にわたってジュースや炭酸飲料を製造しているフィンランドの小さな家族経営企業です。同社は高品質のノンアルコール飲料で知られ、特にカシスの葉から作られるスパークリングドリンク「Lehtikuohu」は有名です。Lehtikuohuの爽やかな味わいは、家族経営の農園で手摘みしていた春のカシスの葉から誕生しました。高品質な製品は、人工的な香料や着色料を使用せず本物の素材から作られています。すべての製品はノンアルコール、ヴィーガン対応です。

製品：

Lehtikuohu、クランベリー炭酸飲料、ビルベリー炭酸飲料、リンゴンベリー炭酸飲料、ルバーブ炭酸飲料

お問い合わせ先：

Ms. Tanja Muranen-Drobot
+358 50 300 2079

Ms. Virpi Röttsä-Kiiskinen
+358 41 466 1238

tanja.muranen-drobot@kontiomehu.fi virpi.rotsa-kiiskinen@kontiomehu.fi

www.kontiomehu.fi

KALEVALA
DISTILLERY

KALEVALA DISTILLERY

2012年に設立されたKalevala Distilleryは、フィンランド最東部の地でプレミアム有機スピリッツを製造しています。家族経営による小規模蒸留所として独立し、可能な限り生態学的かつ持続可能な手法で事業に取り組んでいることを誇りにしています。私たちの製品はすべて少量ずつ手作業で作られています。

製品：

Kalevala London Dry Gin (0.5L & 0.1L), Kalevala Barrel Aged Gin (0.5L & 0.1L), Kalevala Nordic Blossom Gin (0.5L), Kalevala Vodka (0.5L), Kalevala Birch Sap Vodka (0.5L), Runoi Rum (0.5L)

お問い合わせ先：

Mr. Moritz Wüstenberg
+358 44 038 6775

mw@kalevalagin.com

<https://kalevaladistillery.com/>



MAITOKARELIA

MAITOKARELIA は、職人の手法を用いり非均質化A2牛乳製品を製造しています。当社の乳製品には、地元の素材や近隣のフィンランドの森で採れた新鮮なベリーを使用しています。当社の製品は、添加物や人工着色料、人工香料を一切使用していません。私たちは大規模な工場生産を避け、独自で美味しく、安全で高品質の乳製品を追求しています。

お問い合わせ先：

Ms Kirsi Muhonen, CEO
+358451403477

kirsi@maitokarelia.fi
www.maitokarelia.fi



UNISON BREWING COMPANY OY

Unison Brewing Companyは、フィンランドの北カレリア地方ヨエンスーにある地酒醸造所です。ビールの高い品質を維持するため、麦芽、ホップ、酵母を中心とした重要な原材料を厳選して使用しています。ビール醸造で排出される二酸化炭素を代償するため、醸造所が所有する森林を利用しています。

製品:

小麦ビール 4.8%、ゴールデンエール 5.5%、ブラウンエール 5.2%、オーガニック麦芽 5.0%

お問い合わせ先:

Ms. Oona Heikkinen

+358 44 242 3270

oona@unisonbrewing.fi

www.unisonbrewing.fi/en/home/

NORDIC PREMIUM BEVERAGES

ARCTIC BLUE BEVERAGES

熟練職人の手によって生み出されたスピリッツが当社の主要製品です。Nordic Premium Beveragesは、大自然が育んだ最も純粋な素材のみを使用し、世界最高レベルの品質を維持しています。私たちのスピリッツは「Spirit of The Year」や「Double Golds」などの世界で行われているコンテストにて優勝しています。お客様のブランドに合ったユニークなスピリッツをつくることをご提供できれば大変嬉しく思います。

製品例:

アークティックブルージン、アークティックブルーネイビーストレングス、アークティックブルージン ローズ、Oath ジン、テマジン

お問い合わせ先:

Mr. Arttu Taponen

+358 45 871 7577

Arttu.taponen@nordicpremiumbeverages.com

www.nordicpremiumbeverages.com

地方起業家精神の発展と多様化

(Development and Diversification of Rural Entrepreneurship)

北カレリアの地方企業には多くの強みがありますが、その中でも地域や地元の伝統、文化、環境を尊重する姿勢は最も重要な強みの一つとなっています。地方女性諮問機関 (Rural Women's Advisory Organisation) とその専門家たちは、様々な企業家と共に製品開発、品質問題、ビジネスプランニングなど、様々な分野でトレーニングやアドバイスを提供できることをうれしく光榮に思っています。

地方の小規模な企業でも、ビジネスに必要なスキルを身につけ、他の企業から多くを学ぶことで発展や成功にたどり着くことができます。また、積極的なネットワーク作りも重要であり、新しいマーケットを開拓する勇気も必要となります。Karelia á la Carte は30年以上にもわたって企業を取りまとめ、共同ブランドとマーケティング活動を展開しています。特にこのブランドは、IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism) からも高く評価され、European Region of Gastronomy Year 2024では、北カレリア地方を含むフィンランド東部のサイマー地方でもその地位が認められました。

日本へのパイロットプロジェクトを通じて、参加企業や北カレリア地方の食品産業全体に有益で専門的な支援を提供し、この地域の知名度を向上させたいと考えています。地方女性諮問センター (RWAC) とProAgria Eastern Finland が、資金提供者、多くの共同開発者、専門家から届いた多くの支援によって、このプロジェクトを実施できることを大変嬉しく思っています。



Marjatta Pikkarainen

事務局長

地方女性諮問センター (RWAC) フィンランド東部

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/en/it%C3%A4-suomen-maa-ja-kotitalousnaiset/>

<https://kareliaalacarte.fi/en/>

北カレリア地方へようこそ!

詳細およびビジネス提携についてのお問い合わせはこちらまで:

Ms. Jaana Puhakka

jaana.puhakka@maajakotalousnaiset.fi

+358 40 301 2468

Information in this brochure has been updated by North Karelia's unique food products and increasing the international potential of businesses

BioSys Japan -project



NORTH KARELIA

このパンフレットは、北カレリア地方議会が資金提供している「Elintarvikeviennin aloitus Japaniin pilotti -project」がお届けしています。



<https://www.maajakotalousnaiset.fi/en/it%C3%A4-suomen-maa-ja-kotalousnaiset>