

# プレスツアーのご案内

於カンペール 2009年10月28日~29日

## 「フィニステール県の海の幸と技術革新」

10月28日(水)、29日(木) カレー、コンカルノー、ドゥアルヌネを巡る旅

■ 漁業人口 4,000 人のフィニステール県は、全国の漁獲高の 4 分の 1 を水揚げするフランス 1 の漁業県です。海産物に関する最も有名で革新的な一流企業がこの地に存在することは、驚くに値しないでしょう。■ こうした企業を巡る 2 日間の取材旅行へ皆様をご招待いたします。■ 各製造工場の見学と、企業や競争力クラスターのトップとの懇談昼食・夕食会を盛り込んだプログラムです。

フィニステール県の南北に延びる沿岸部(ブルターニュ半島南西部)で漁が行われます。フランスの漁港ベストテンのうち半数がコルヌアイユ・ポール・ドゥ・ペシュにあり、その 5 港とはル・ギルヴィネック港、サン・ゲノレ・パンマルク港、コンカルノー港、レスコニル港、ロクチュディ港です。

水産物の加工、活用方法は、時代に合わせてさまざまな変化を遂げています。缶詰から調理済み冷凍食品に至るまで、フィニステールのブランドは県外でも大変良く知られています。フィニステールの地を堪能する 2 日間の旅行で、私たちは漁業セクターの代表的な企業各社との交流の場を提供します。10 月 28 日(水)と 29 日(木)の 2 日間で、国際市場競争に乗り出しているブルターニュ企業の最新技術をご覧いただきます。

## プログラムでの訪問先・ゲスト:

- 生産業側:フランス・アリオティス社、フェルム・アクワコル・デュ・ポルジック社
- 世界的研究・競争カクラスター:ポール・メール・エ・ヴァロリアル
- 海産物加工産業:アクワディス社、マリン・ハーヴェスト・クリッツェン社、ブルターニュ・ソモン社、オセアニック社、メラリアンス社、ギアデール社、サヴォルメール社、ゴニデック社、ポラリス社、ブリテクサ社、シャンスレル社、コブレコ社



#### 旅程

2009年10月28日(水)

- 10 月 28 日(水)7 時 15 分オルリー空港発 8 時 30 分ブレスト着
- 9 時 00 分 プルゲルノのフランス・アリオティス社見学。同社創業者は、ヨーロッパで初めてアワビの養殖技術を取り入れ、発展させてきた人物です。アワビは現在、高級レストランや新しい味覚に目のない美食家たちを喜ばせています。
- 11 時 00 分 ランディヴィジオのマリン・ハーヴェスト・クリッツェン社見学。同社はスモークサーモンや海鮮惣菜のメーカーで、テリーヌやリレットを製造しています。フィニステール県は、魚加工のノウハウによって魚の燻製で全国一の生産量を誇っており、マリン・ハーヴェスト・クリッツェン社はその代表企業です。
- 13 時 00 分 シャトーランにて昼食

ゲスト企業: ブルターニュ・ソモン社(化学物質を使用しない魚の養殖)、オセアニック社(手軽に食せる遊び要素を加えた海産物を提供。同社のヴェリーヌ・キットとタルトクイック・ピストルは特許出願中)、アクワディス社(スモークサーモンとスモークトラウトの製造)

- 15 時 30 分 ギアデール社見学。ランドレヴァルゼックにあり、魚の塩漬けとテリーヌを製造する同社は、パリ国際食品見本市(SIAL)で数々の賞を受賞しています。
- 17 時 30 分 メラリアンス社見学。同社は、魚の燻製を年間 4,500トン生産しています。
- 20 時 00 分 カンペールで夕食

ゲスト企業: **サヴォルメール社**(冷凍海産食品)、競争カクラスター、**ポール・メール・エ・ヴァォリアル**。競争カクラスターには、生産業者、加工業者、サプライヤー、設備メーカー、原料メーカーなど生産から消費に至る食品加工業界のあらゆる関係者が参加しています。

カンペールにて宿泊



### 2009年10月29日(木)

- 9 時 00 分~14 時 30 分 ドゥアルヌネの缶詰メーカー、シャンスレル社見学。同社はロベール・シャンスレルにより、アペール法(加熱殺菌技術)の発見と同時代である 1853 年に設立された、世界で最も古い缶詰製造会社です。創業年が刻印されたシャンスレルグループ・コネタブル社のオイルサーディンを知らない人はいないでしょう。同グループは現在、フランスで業界第3位の地位を占めています。
- 11 時 00 分 ドゥアルヌネにある缶詰メーカー、**コブレコ社**見学。同社は、画期的な技術により、よりなめらかでしっとりしたキハダマグロの缶詰を実現し、その名を世に知らしめました。
- 12 時 30 分 ドゥアルヌネで昼食

ゲスト企業: ブリテクサ社(ネコゼフネガイの販売)、ラ・フェルム・デュ・ポルジック社(水深 100 メートルの洞穴の中でのイシビラメの養殖)

- 15 時 00 分 コンカルノーにあるイワシとサバの缶詰メーカー、ゴニデック社見学
- 16 時 30 分 プルヴェーヌにある魚を原料とした高栄養油メーカー、ポラリス社見学
- 18 時 55 分 カンペール発 20 時 10 分 パリ・オルリー空港着

**もっと知りたい**: ヨーロッパ大陸最西端のフィニステール県は、いわばヨーロッパのスポークスマンであり、同時に 灯りをともした見張り番でもあります。この地には世界各地の声が集まり、アイデアが溢れ、風力と潮の満ち引きに よって育まれたエネルギーが活力を生み出しています。世の中の流れに逆行するのでも、過去に安住して世界の 端で安楽な生活を選ぶのでもない。 フィニステール県は、未来志向の確かな個性を肯定し、優秀な才能に対する 支援を行っていきます!

もっと詳しく知りたい方はこちらへ: www.cq29.fr

# 連絡先

広報担当■C3M エージェンシー ■ 電話: 01 47 34 01 15



フィニステール県議会 ■ セヴリーヌ・メルレ、企業国際展開担当 severine.merlet@cg29.fr