

Anni Koskela  
Arktiset Aromit ry  
Kauppakatu 20  
89600 Suomussalmi  
p. 040 164 6177  
anni.koskela@arktisetaromit.fi

## **MESSUMATKA TOKION FOODEX-MESSUILLE 4.-11.3.2017**

### **1. Matkan tarkoitus**

Matkan tarkoitus oli vieraillla FOODEX-messuilla, osallistua messutyöhön Suomen osastolla, jakaa tietoa suomalaisista luonnontuotteista, edistää suomalaisten luonnontuotteiden vientiä, sekä tutustua myös muiden maiden luonnontuotealan yrityksiin ja tuotteisiin.

### **2. Taustaa**

Tokion FOODEX-messut ovat Aasian suurimmat elintarvikealan ammattilaismessut. Tämän vuoden neljän päivän messuilla oli mukana 82 434 vierailijaa ja 3 250 näytteilleasettajaa. Messut järjestettiin 11 suuressa messuhallissa Chiban Makuhari Messessä. Suomen osasto sijaitsi hallissa 2.

Suomen osastolla oli mukana kahdeksan suomalaisyritystä: Roberts, Makulaku, HK Scan, Shaman Spirits, Veen Waters, Sinebrychoff, Hunajainen SAM ja Helsingin Mylly. Arktiset Aromit ry huolehti Suomen osaston Arctic Berry Juice Bar -mehubaarista. Osaston toteuttaja oli Finpro Oy (Food from Finland -kasvuohjelma), ja projektinjohdosta vastasi Fennopromo Oy.

### **3. Kokemukset FOODEX-messuilta**

Arktiset Aromit ry:n ständillä kerrottiin suomalaisista luonnontuotteista, jaettiin luonnontuotteista kertovia esitteitä ja tarjoiitiin marjamehujä. Varsinaisen Suomen osastolla tapahtuvan työn lisäksi kiertelin myös muissa halleissa tutustumassa luonnontuotealan yrityksiin ja heidän tuotteisiinsa.

*Arktiset Aromit ry:n ständillä saadut kokemukset:*

- Suurin osa kävijöistä oli japanilaisia, lisäksi ständillä kävi aasialaisista lähinnä kiinalaisia ja korealaisia. Myös useiden muiden kansallisuuksien edustajia kävi ständillä messujen aikana. Jaossa ständillä oli japanin-, kiinan-, korean- ja englanninkielisiä materiaaleja.
- Mehubaarissa oli tarjolla mustikka-, puolukka- ja tyrnimehua. Marjoista mustikka oli japanilaisille aika tuttu, puolukka ja varsinkin tyrni olivat selvästi vieraampia. Tyrnin maku ei välttämättä sovi "japanilaiseen makuun" ihan noin vaan. Osa irvisteli maulle, toisaalta osa koki sen positiivisella tavalla erikoiseksi ja eksoottiseksi. Vaikka mustikka olikin monelle tuttu, suurin osa ei tiennyt metsämustikan (bilberry) ja pensasmustikan (blueberry) eroa.
- Japanilaiset olivat selvästi kiinnostuneita suomalaisista marjoista ja marjatuotteista, ja mehubaarissa riitti kävijöitä. Messukävijät kyselivät monenlaisia kysymyksiä:
  - Millaisia tuotteita yritykset valmistavat?
  - Mitä marjoja Suomessa kasvaa?
  - Tietoa mehuista: ovatko 100-prosenttisiä mehujä, onko lisättyä sokeria, mikä on säilyvyysaika, millaisessa pakkauksessa myydään jne.
  - Onko luomua (tosin Japanissa luomua ei kysytty niin paljon kuin esim. Pariisiin SIAL:issa)
  - Miten marjat poimitaan? Voiko metsissä kävellä (vrt. tiheät trooppiset metsät, joissa on vaikea liikkua)?

- Voiko Suomessa oikeasti kuka vaan mennä metsään ja poimia marjoja (jokamiehenoikeudet)?
- Miten Suomessa voi kasvaa marjoja, kun kasvuolot ovat niin karun arktiset?
- Mikä on metsämustikan ja pensasmustikan ero?
- Millainen marja on tyrni?
- Usea henkilö pyysi minua lähettämään tietoa yrityksistä, jotka tuovat Suomesta Japaniin marjoja/marjatuotteita. Yrityskontaktit välitetään suomalaisille luonnontuotealan yrityksille.
- Suomella oli selvästi hyvä maine Japanissa. Usea ihminen osasi kertoa jo ennestään esimerkiksi Suomen puhtaasta luonnosta.
- Myös marjojen terveysvaikutuksista oltiin yleisesti tietoisia, ja erityisen usein messukävijät mainitsivat mustikan yhteyden silmien terveyteen.

*Muissa halleissa kierrellessä saadut kokemukset:*

- Erityisesti kiertelin USA:n ja Kanadan ständejä, koska niissä oli runsaasti marjatuoteyrityksiä. Muissakin halleissa kiertelin, mutta niissä oli selvästi vähemmän marjatuotteita.
- USA:n ja Kanadan marjayritykset keskittyivät erityisesti viljeltyyn pensasmustikkaan ja karpaloon.
- Markkinoinnissa korostuivat erityisesti terveysvaikutukset ja luonnonmukaisuus.
- Osa yrityksistä käytti markkinoinnissa sanaa wild (villi), vaikka kyseessä olisikin ollut käytännössä pellolla kasvava pensasmustikka.
- Pohjois-Amerikassa on meneillään Real Blueberries -kampanja. Pohjois-Amerikassa myös mustikkaa sisältämättömiä tuotteita saatetaan markkinoida mustikkatuotteina. Kampanjan avulla edistetään oikeiden pensasmustikoiden käyttöä tuotteissa.
- Pohjois-Amerikka pystyy tuottamaan valtavia määriä viljeltyjä marjoja, ja Suomi ei voikaan kilpailla määrissä Kanadan ja USA:n kanssa, vaan Suomen kannattaa panostaa asiakkaille räätälöityihin, laadukkaisiin erikois- ja premiumtuotteisiin.

#### **4. Messuviikon oheisohjelma**

- Osallistuin ma 6.3.2017 verkostoitumistilaisuuteen. Tilaisuuteen oli kutsuttu pääasiassa japanilaisia kontakteja Finpron ja yritysten toimesta. Pidin tilaisuudessa esityksen aiheesta ”Healthy wild berries from Finnish forests” ja pidin esitepöytä. Useat henkilöt tulivat keskustelemaan marjatuotteista, ja jaon kiinnostuneille yritysluetteloita.
- Osallistuin ke 8.3.2017 ministeridelegaation vastaanottoon. Tilaisuuteen oli kutsuttu japanilaisia kontakteja sekä henkilöitä suurlähetystöstä ja ministeriöstä. Sain mukavasti uusia kontakteja.
- Osallistuin to 9.3.2017 Naturally Delicious and Safe Food and Drink -seminaariin Suomen paviljongissa. Pidin tilaisuudessa esityksen aiheesta ”Healthy wild berries from Finnish forests”. Keskustelin myös lyhyesti messuilla vierailleiden maatalous- ja ympäristöministeri Kimmo Tiilikaisen ja ministeriön kansliapäällikkö Jaana Husu-Kallion kanssa.

#### **5. Yritykset, joihin tutustuin messujen aikana**

Useat messuvieraat olivat kiinnostuneita suomalaisista marjatuotteista. Tällä kertaa jaoimme osallistujille Healthy forest berries -esitettä, jossa on mukana luettelo suomalaisista vientiä harjoittavista marjayrityksistä. Yrityskontakteja on myös välitetty suomalaisille luonnontuotealan yrityksille. Toivottavasti siis suomalaisyritykset saavat piakkoin yhteydenottoja Japanista.

## 6. Kuvia messuilta



Suomen paviljonkia, etualalla mm. Shaman Spirits ja Makulaku.



Suomen paviljonkia, etualalla mm. Hunajainen SAM ja Roberts.



Arktiset Aromit ry:n ständi "Arctic Berry Juice Bar".



Tarjoilimme ständillä esitteiden ja tiedon lisäksi marjamehuja.



Myös Maatalous- ja ympäristöministeri Kimmo Tiilikainen ja ministeriön kansliapäällikkö Jaana Husu-Kallio vierailivat Suomen paviljongissa.



9.3.2017 järjestettiin Naturally Delicious and Safe Food and Drink -seminaari Suomen paviljongissa. Pidin tilaisuudessa esityksen aiheesta "Healthy wild berries from Finnish forests".



6.3.2017 verkostoitumistilaisuudessa esiintyi myös Muumipeikko. Muumeja käytettiin myös Suomen paviljongin koristamisessa, mikä osoittautui erittäin hyväksi ideaksi: japanilaiset tosiaan rakastavat muumeja!

Lisätietoja:

Anni Koskela  
Arktiset Aromit ry  
Kauppakatu 20  
89600 Suomussalmi  
p. 040 164 6177  
anni.koskela@arktisetaromit.fi