



Newsletter de la Consejería
Agrícola de Chile en Japón

Nº 32, Junio 2010

Ferias y Exposiciones

International Bio
Forum & Bio Expo
Japan

<http://www.bio-expo.jp/jp/>

Fecha:

30 de junio – 2 de Julio 2010

Lugar:

Tokyo Big Sight,

Objetivo: Exposición de medio ambiente, reciclaje de asistencia médica, alimentos, bebidas y productos procesados etc.

Oficina Agrícola en Japón

Nihon Seimei Akabanebashi
Bldg, 7F. 3-1-14 Shiba,
Minato-Ku, Tokyo

Fonos:

Of: 81+3+3769 0755

Cel: 81+3+090 71764490

E-mail: agricolainfo@chile.or.jp

Web: www.chile.or.jp



Ministerio de Agricultura

En esta edición:

Reportaje I: Un exitoso Seminario Sobre Nuez Chilena en Tokio genera un notable impulso a la participación de este producto en el mercado Japonés

Reportaje II: Con grandes y positivos comentarios, se realizó un Showroom sobre aplicaciones que puede tener la Nuez Chilena en productos de pastelería en Japón.

Noticia: Las Nueces Chilenas en la prensa japonesa.

Reportaje I

Un exitoso Seminario Sobre Nuez Chilena en Tokio genera un notable impulso a la participación de este producto en el mercado Japonés

Con el objetivo de posicionar en el mercado japonés, la imagen de la nuez chilena como un producto de calidad superior, y así comenzar a penetrar el mercado, el año 2009 la Oficina Agrícola en Japón junto a ChileNut presentaron un proyecto para realizar un Seminario Especializado sobre este tema el 2010.

Después de un largo tiempo de preparativos, el 3 de junio pasado se llevó a cabo el Seminario sobre la Nuez Chilena en Tokio, para orientar a los importadores, distribuidores, y cadenas de panaderías, sobre la característica mejor calidad y seguridad alimenticia de este producto. 3 especialistas viajaron desde Chile para realizar presentaciones específicas en torno al tema central.

El Presidente de ChileNut, Sr. Juan Luis Vial realizó una presentación donde explicó como Chile se ha convertido en un país líder en la producción de alimentos. Posteriormente el Sr. Vittorio Bianchini, de la Empresa Sudterra, expuso diferentes informaciones acerca del mercado actual y proyección de las nueces de exportación de Chile.



En tercer lugar, el Sr. Andrés Carvallo de San José Farms realizó una presentación sobre la calidad superior de las nueces de Chile, y la versatilidad de uso que esta calidad permite.

El último presentador fue el periodista de la Revista Food Life, Sr. Yuichi Ishino, quien viajó a Chile hace un mes invitado por ProChile y ChileNut para participar en el Seminario Nacional de nueces en Santiago. Además visitó los huertos de nueces y procesadoras, por lo que presentó su experiencia en Chile y sus impresiones de Chile como productor de Nueces.



Tomando en cuenta que casi el 95% de las importaciones de nueces que hace Japón provienen de USA y su calidad es claramente baja (por ser procesada mecánicamente y tener alto % de fruto partido), todas las exposiciones se centraron en destacar que la Nuez Chilena es poseedora de la mayor calidad a nivel mundial (por su forma de producción, manejo postcosecha y procesamiento manual) y que por lo tanto debe ser vista como un **nuevo** producto para Japón, que permite elaborar nuevas y sofisticadas preparaciones de pastelería y productos para consumo directo.

En el seminario tenía contemplada una audiencia integrada por los 42 principales importadores y distribuidores de frutos secos, sin embargo llegaron a la cita cerca de 55 representantes de empresas relacionadas con el rubro, mas 4 medios de comunicación sectoriales agrícolas y del rubro pastelerías.

Con grandes y positivos comentarios, se realizó un Showroom sobre aplicaciones que puede tener la Nuez Chilena en productos de pastelería en Japón

En Japón, la mayor parte del consumo de nuez de la población se hace en preparaciones de panadería y pastelería. Por ello, y con el objeto de demostrar en forma práctica que la alta calidad de la nuez chilena permite una mayor versatilidad para elaborar productos de pastelería y panadería, se realizó un notable showroom de preparaciones originales hechas con nueces light donadas por las empresas ASI y PacificNut.

Esta actividad consistió en una exhibición y degustación de la nuez chilena y de múltiples formas potenciales de utilizarlas en aplicaciones de pastelería y de panadería. Por ejemplo se realizaron presentaciones en productos como *Brownies*, *Macarons*, *Tortas de Cielo*, variedades de panes como *An-pan* (*pan japonés que tiene poroto dulce en su interior*), *Danish*, *Pan Dulce*, *Melon Pan*, y *Panes de Molde blanco e integral*.

Estos panes y tortas son muy típicos en Japón, por lo que fue una muy buena ocasión para los importadores y distribuidores japoneses para que conocieran la sobresaliente calidad visual de las nueces chilenas en preparaciones populares de Japón. Las empresas participantes del Seminario de Nueces Chilenas, donde también se encontraban algunas de las más importantes cadenas de panaderías de Japón, probaron a estos diversos productos mostrando una gran satisfacción, tras lo cual muchos de ellos mostraron su interés por el producto y comentaron que ven mucha potencia en este producto nacional.



Para realizar estas sofisticadas preparaciones se contó con la cooperación de Shimbashi Bakery, quien realizó las presentaciones de panadería, y la famosa patisserie Le Coin Vert de Agnes Hotel quien elaboró los pasteles finos y llamativas tortas. Ambas instituciones realizaron innovaciones especiales para la actividad de Chile utilizando únicamente nueces enteras (lo normal en Japón es utilizar nuez molida como ingrediente de la masa, debido a la baja calidad que reciben que no les permite utilizarla entera).



Después de la experiencia de haber trabajado con las nueces chilenas que se les entregó, los chefs respectivos realizaron los siguientes comentarios:

Le Coin Vert: "La gran ventaja de las nueces chilenas es que como los frutos son grandes y su presentación es maravillosa, se pudieron utilizar para adornar. Generalmente las nueces de otros países como China o EEUU están más dañadas, por lo que no se pueden usar para decoración. Como en pastelería fina no se necesita mucha cantidad, sino muy buena calidad, cree que hay demanda potencial.

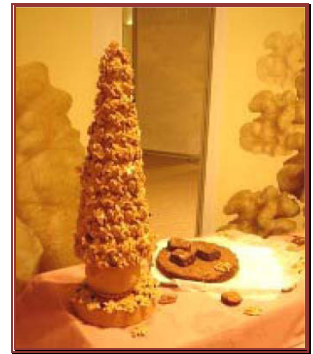
Productos presentados:



Brownie



Torta de Nuez



Torre de azúcar con nueces

Shimbashi Bakery: "Comparando con las nueces americanas o chinas, se nota la diferencia de mejor calidad que tienen las nueces chilenas. Por ejemplo ante la prueba de freirlas en aceite a 180 grados, a las nueces americanas se les despegó la piel, pero las de Chile mantuvieron su piel. Otra cosa que se nota es que cuando se forma una masa con nueces, el producto americano pone el color de masa café, pero la nuez chilena no cambió el color de la masa"

Productos presentados:



Melon pan



An pan



Kurumi pan con crema



Kurumi pan



Panes de molde con nueces enteras



Pan de sésamo con nueces



Cerca de 100 reuniones de negocios sostienen empresas agrícolas con importadores de Japón

Las Empresas participantes del Proyecto de Nueces en Japón también se inscribieron en las actividades del Programa Semanas de Chile organizado por ProChile. Con ello, estas empresas pudieron participar de reuniones de negocios con importadores y distribuidores japoneses en la materia.

Las agendas de reuniones para las 9 empresas del ámbito agrícola, ya sea de Nuts, así como de otras frutas frescas, fueron organizadas por la Oficina Agrícola en conjunto con la Oficina Comercial, y ello permitió que estas compañías tuvieran un promedio de 9,5 reuniones cada una, con un rango que varió entre 7 y 12 reuniones con las principales empresas importadoras y distribuidoras niponas de Nuts o Frutas.

Las reuniones de negocios fueron evaluadas como muy positivas por los empresarios chilenos, con lo cual se prevén inmejorables posibilidades de concretar negocios. Las empresas chilenas participantes fueron Dried Fruit Valley, Chilenuit, Sudterra, San Jose Farms, Pacific Nuts, Inversiones Los Acacios, Agricamex, Vilkun Berries y Robsonberries.



Noticia

Las Nueces Chilenas en la prensa japonesa

- 1) En el principal diario de Japón del ámbito agrícola, The Japan Agricultural News, el 6 de junio se publicó un artículo respecto a las nueces chilenas. En él se explica el entusiasmo de Chile para la exportación de nueces al mercado japonés así como también se presenta las características de calidad que destacan al producto chileno, tal como la forma completa y atractiva de su aspecto y que no varía su color por oxidación (Fuente: The Japan Agricultural News, 6 de junio)
- 2) Un muy completo reportaje de televisión sobre el Seminario de Nueces Chilenas y Ruedas de Negocios fue emitido por el Canal NHK World de Japón el día 3 de Junio. Dicha noticia titulada "*Chile Focus on Exports to Japan*" se puede ver en el siguiente link web:
<http://www.nhk.or.jp/nhkworld/english/movie/feature23.html>

Si desea recibir periódicamente este boletín, o desea que lo retiremos de nuestra base de datos de envío, favor escribir a: agricolainfo@chile.or.jp

Se autoriza la reproducción total o parcial, citando la fuente - Mas información sobre mercado

