

**ビジネス・フィンランド、メツァ・パビリオンで体験できる、
ヘルシンキ・カリナリー・インスティテュートのオーナーシェフである ARTO RASTAS による
コラボレーションメニューを発表
～フィンランドの健康でサステナブルな食品を日本でご紹介～**



この度ビジネス・フィンランドは、在東京フィンランド大使館敷地内の Metsa Pavilion（メツァ・パビリオン）にて提供するフードメニューを発表いたしました。このメニューには、フィンランドの代表的なサーモンスープを始めとして、シナモンロールやベリージュースなど、フィンランドを感じられるラインナップとなっています。

このメニューは、ミシュランの星を獲得したヘルシンキ・カリナリー・インスティテュートのオーナーシェフである Arto Rastas（アルト・ラスタス）が伝統的なメニューを現代風にアレンジし、フィンランド産の高品質でサステナブルな食品を使い考案したもので、日本で行われているフィンランドの食品企業との最大級のコラボレーションです。

Arto Rastas は次のように述べています。

「メツァ・パビリオンのメニューには、森、畑、湖、そして安心安全な生産施設からの純粋で高品質な食材というフィンランドの食文化の伝統的な礎が含まれています。シェフとして、情熱を持って生産されたこれらの精度の高い食材を使ってメニューを作ることに喜びを感じています。また、このメニューからフィンランドの強いパンとコーヒーの文化を垣間見ることができます。」

「このメニューでは、おしゃれなフィンガーフードから家庭的なフィンランドの朝食まで、ユニークな真のフィンランド料理を提供しています。この機会が日本のシェフや料理人のインスピレーションになることを願っています」と Business Finland アドバイザーの Inka-Liisa Häkälä は語っています。

この特別メニューの詳細は、添付の PDF よりご覧いただけます。

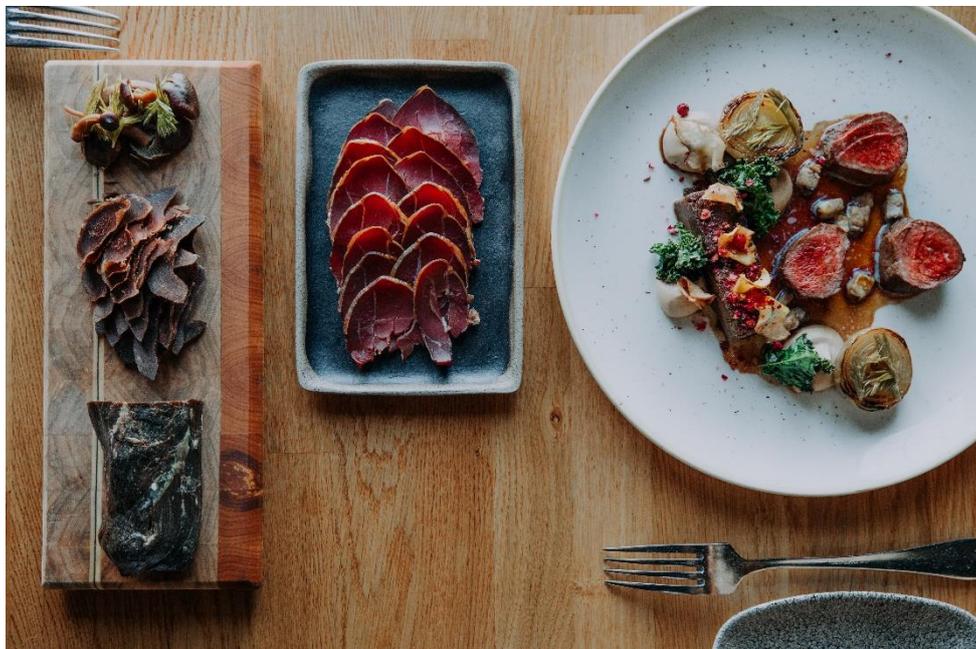
BUSINESS FINLAND

フィンランドの文化やデザインは日本でよく知られていますが、日本との強い繋がりがあっても関わらずまだまだあまり知られていないのがフィンランドの「食」です。新鮮で持続可能な食べ物を愛するフィンランド人の姿勢は、健康志向な日本の食事とマッチしています。[長寿の国](#)として知られている日本では、質の高い旬の食材が健康への一番の近道だと考えられています。

フィンランドは世界でも有数の清潔で美しい自然があります。そして、きれいな空気、土壌、水に囲まれていることで、栄養と風味が詰まった自然のスーパーフードが豊富に生産されています。フィンランドでは、農場から食卓までのサプライチェーンのあらゆる過程が吟味され品質が確保されており、食品がどこから来て、どのように育てられているかが正確に把握され、世界に通用する食品の品質と安全性に誇りを持っています。

現在、フィンランドの食品ブランドは日本でもすでに販売されています。

- 北欧の冷たくて新鮮で美しい海で育った魚を養殖している [Kalaneuvos](#)。
- フィンランドのワイルドフードのブランド、[Mettä](#) は、北欧の森で採れたハーブやベリー、マッシュルームなどを用いて、フィンランドの純粋で新鮮なすばらしい味を世界に伝えることを目的としています。
- フィンランドの農業協同組合 [Atria](#) は、世界で最も純粋な肉を生産していることで知られています。日本では、Atria が抗生物質を使わずに育てた豚肉や鶏肉が届けられています。
- お菓子メーカーの [Dammenberg](#) はアレルギー対応のチョコレートバー、プラリネ、トリュフや、フィンランドのアーティスト Tove Janson 氏の作品ムーミンをモチーフにしたチョコレートバーを製造しています。
- サステナブルなビジネスを展開する [Kyro Distillery Company](#) は、サウナでライ・ウイスキーを飲んでいた友人同士がなぜフィンランドでは誰もウイスキーを作らないのかと疑問を抱いたことにより設立されました。



Business Finland アドバイザーの Inka-Liisa Häkälä は次のように述べています。

「フィンランドは世界で最も革新的な国の一つに選ばれ、また、4年連続世界一幸福な国に選ばれています。フィンランド人の生き方で大切にされている自然を愛する心はフィンランドの文化に根付いています。フィンランドの食べ物は、きれいな空気、土壌、水の中で育ち、北欧の気候と長く明るい夏の夜が、私たちの食品に独特の味

BUSINESS FINLAND

わいを与えているのです。日本の皆さまに、フィンランドの豊かな伝統と、自然でサステナブルな体に優しいオーガニック食品や飲料を輸出している活気ある企業をご紹介する機会を得られたことを大変嬉しく思います。」

新たに締結された日本と欧州連合（EU）の経済連携協定（EPA）により、チーズ、サケ・マス、豚肉、鶏肉、チョコレートやビスケット、キャンディーなどのお菓子を含むフィンランド産の多くの食品の関税が撤廃されます。これは、日本のシェフや消費者にとって、フィンランドの健康的でナチュラルな高級食材を高いコストをかけずに試することができる大きなチャンスとなります。