

# 出展予定企業

(合計6社)

ノルドロード株式会社  
Nord Road LLC

松の実 / 松の実オイル



ハーンジミス株式会社  
Khaan Jims SBT LLC

サジー / ブルーベリー / コケモモ



株式会社イエロードクタージャパン  
YELLOWDOCTOR JAPAN CO.,LTD

サジー



ヴィタフィット・インベスト株式会社  
Vitafit Invest LLC

キャロットジュース



マクー株式会社  
MACU (Mongolian Artisan  
Cheesemakers Union) LLC

ナチュラルチーズ



ツァガンアスガット株式会社  
TSAGAAN ASGAT LLC

ヤクのミルクヴォッカ



# 各プロダクト特長

ノルドロード株式会社

取り扱い製品：松の実 / 松の実オイル

- モンゴルの厳しい自然で育てた100%天然の「松の実」製品を扱っています。
- 松の実には、必須脂肪酸オメガ3,6,9やたんぱく質、アミノ酸などの栄養素が豊富に含まれており、免疫力を高める効果があります。
- 松の実はそのまま食べてもよいですし、サラダやケーキなどの材料としても人気です。ジュノーベーズソースの材料としても使用されています。
- ノルドロードは、モンゴル随一の優良松の実企業です。前回のFOODEXにも参加し、日本を含む海外の取引先とも商談中です。
- 参考：FOODEX 2024の会場で取材された記事（動画）となります。

<https://www.tenji.tv/contents/57157/>



# 各プロダクト特長

ハーンジミス株式会社

取り扱い製品：サジー、ブルーベリー、コケモモ製品

100%天然で栄養価の高いモンゴル産サジー、コケモモ、ブルーベリー製品を扱っています。

- サジー：免疫システム、消化、疲労回復に効果があり、抗酸化物質が豊富に含まれています。
- ブルーベリー：視力、心臓血管疾患、免疫システム、食物消化、疲労に効果があり、抗酸化物質が豊富に含まれています。
- コケモモ：免疫システム、消化、疲労回復に効果があり、抗酸化物質が豊富に含まれています。
- 水やその他飲料と混ぜて飲みます。ゼリーなどスイーツの材料としても用いられています。ドレッシングや料理の隠し味としても使用できます。



# 各プロダクト特長

株式会社イエロードクタージャパン

取り扱い製品：サジー製品

豊富なビタミンやミネラルを含み、体に備わっている力を整え強めてくれるサジー製品を扱っています。

- サジーの完熟した実には多くのビタミン・ミネラル・アミノ酸などの天然オイルが含まれています。ビタミンC・ビタミンA・ビタミンE・ビタミンB群、フラボノイド、アミノ酸など健康のために欠かせない成分が含まれていることが研究によって明らかにされ、最近では宇宙飛行士など健康維持を特に考える必要のある職種の人々に積極的に利用されています。
- 水やその他飲料と混ぜて飲みます。ゼリーなどスイーツの材料としても用いられています。ドレッシングや料理の隠し味としても使用できます。
- 参考：イエロードクタージャパンHP（サジーについての説明あり）

<https://yellowdoctor-jpn.com/>



# 各プロダクト特長

ヴィタフィット・インベスト株式会社

取り扱い製品：にんじんジュース

モンゴルの無農薬畑で栽培されたにんじんを使用したジュースです。

- ビタミンAが豊富なので、妊娠中や授乳中の母親、子供やティーンエイジャー、大気汚染地域に住んでいる人、高血圧の人、長時間コンピューターで作業する人におすすめです。
- 飲みやすいジュースです。モンゴルでは、コンビニ、スーパー至る所で見られます。



# 各プロダクト特長



## MACU (Mongolian Artisan Cheesemakers Union) 株式会社

### 取り扱い製品：モンゴル産チーズ（ゴーダ）

モンゴルの大自然で放牧された牛の牛乳（グラスフェッドミルク）から作られたチーズ。フランスのチーズ製法を用いモンゴルの自然で作られたチーズは、モンゴルの風土が醸し出す濃厚な味わいがあります（Foodexにはゴーダチーズを出展予定）。

- MACUは単なる営利目的のビジネスではなく、冬場の遊牧民の未利用資源の活用と遊牧民女性の収入向上に寄与してます。
- ウランバートル市内にあるMACUレストランの同社のチーズを使ったカルボナーラは絶品です。
- 2023年11月NHK「突撃」ストリートシェフでも紹介されました。

📺 情報/ワイドショー

### 突撃！ストリートシェフ@モンゴル・ウランバートル▽モンゴル産100%チーズ料理

胃袋から世界を知り尽くすグルメドキュメンタリー。民主化後、モンゴルの首都ウランバートルの街にあふれた失業者たち。その人たちのために立ち上がった料理店が登場！

9月11日 水曜 15:50 - 16:00 NHK BS



胃袋から世界を知り尽くすグルメドキュメンタリー。国民の3割近くが遊牧民で、冬の主食は乳製品というモンゴル。首都のウランバートルで、チーズなど当たり前という人々にアメリカ人が旋風を起こしていた。彼が作ったのは欧州風チーズ、それを使ったカルボナーラが大評判に。1992年の民主化後に失業者が街にあふれたとき人々になんとか仕事を始めたのが元ベトナム戦争従軍記者という彼の路店。モンゴル人の舌が変わった。



@モンゴル・ウランバートル「モンゴル産100%チーズ料理」

初回放送日：2023年11月8日

胃袋から世界を知り尽くすグルメドキュメンタリー。民主化後、モンゴルの首都ウランバートルの街にあふれた失業者たち。その人たちのために立ち上がった料理店が登場！

# 各プロダクト特長

ツアガン・アスガット株式会社

取り扱い製品：ヤク・ウォッカ



ヤクは標高1,500m以上の高原に住むバッファローに似た牛の仲間です。またヤクはモンゴルの大地に生えている薬草のうち50種類を食み、遊牧民が絞ったその乳は栄養価に富んだ100%グラスフェッドミルクです。

- ヤク・ウォッカはモンゴルの遊牧民が伝統と文化を受け継いで作られている、ヤクを原料とした蒸留酒です。ヤクウォッカは発酵したヤクのミルクを、伝統的な製法を受け継ぎつつ、近代的な濾過技術と蒸留方法を用いて製造した商品です。水や添加物は一切加えておらず、伝統的な発酵ヤクミルクの自然のキャラクターは引継いでます。
- 単一の蒸留の為アルコール度は18度とそれほど高くありません。遊牧民の間では暖かいギー\*や蜂蜜を入れて疲労回復や消化吸収を良くする飲み物として長年愛されてきました。

\*ヤクミルクから作られる「ギー」はビタミンA、D、E、Kその他天然の抗酸化物質を含む免疫力強化するバターに似た食品で、インド料理等に良く使われてます。