



photo by Otsuka Masataka



エジプトの香りを日本の食卓へ

古代文明の発祥地であり、6000年の歴史を誇るエジプト。そのエジプトの“香り”が、日本にも運ばれていることをご存じだろうか。

エジプト料理には、スパイスやハーブがふんだんに使われる。あちこちで量り売りされ、ハーブティー、漢方薬としても人気だ。それは数千年前から人々の生活に欠かせない、エジプト人の“アイデンティティー”の一部となっている。

実は日本にも、多くのスパイスやハーブがエジプトから輸入されている。だが、他国のものとブレンドされたりして「エジプト産」であることが分からず、エジプト産品そのものの価値が見失われてきた。

その隠された魅力に目を付けたのが、(株)FAR EASTの佐々木敏行社長。JICAが日本貿易振興機構(ジェトロ)と協働で支援するエジプト輸出振興センターとのコラボレーションにより、エジプトに未知なる可能性を見出した。

「日本の消費者に、エジプトの食材は質が高いだけでなく『おしゃれなんだ』と感じてもらいたい」。そこで開発されたのが、黒をベースにしたスティックタイプの包装。「1~2回で使い切れる量。本来の香りを毎回楽しむことができます」。同じくエジプトの特産品であるナツメヤシの販売も開始した。

日本の食卓に、エジプトの古代の“香り”が少しずつ広がりつつある。



ナツメヤシの収穫に汗を流すエジプトの青年

問: (株) FAR EAST
TEL:042-973-2060
FAX:042-983-2252
URL:<http://www.fareastinc.co.jp/>
エジプトのスパイス&ハーブ、ナツメヤシ(デーツ)は全国の有名百貨店で販売。FAR EASTのホームページでも購入できる。

★スパイス&ハーブを2人の方に、ナツメヤシを3人の方にプレゼント! 詳細は38ページへ→

