

AUSSEN  
WIRTSCHAFT  
ZUKUNFTSREISE  
**FUTURE OF FOOD 2024**

Montag, 18.- Freitag, 22. November 2024

**PROGRAMM**

Ort: Tokio, Ibaraki, Kanazawa  
Stand: 06.08.2024 | Änderungen vorbehalten

In Kooperation mit:



gefördert im Rahmen von



einer gemeinsamen Initiative des Bundesministeriums für  
Arbeit und Wirtschaft und der Wirtschaftskammer Österreich



**MONTAG, 18.11.2024 - Tokio**

---

**INDIVIDUELLE ANREISE NACH TOKIO**

---

**18.30 – 21.00**

**WELCOME RECEPTION**

Mit Vertreter:innen aus dem Food Sector

**ORT:** TBD - geplant in einem Lokal in der Nähe des Hotels

---

**anschließend**

**SPAZIERGANG ZUM DELEGATIONSHOTEL**

**ORT:** TBD

---

**DIENSTAG, 19.11.2024 - Tokio**

**07.30**

**TREFFPUNKT HOTELLOBBY (EVENTUELL BEIM FISCHMARKT)**

---

**08.00 – 09.00**

**BESUCH UND FÜHRUNG IM FISCHMARKT (OPTIONAL)**

Entdecken Sie auf dem traditionellen Fischmarkt in Tokio die Welt der Meeresfrüchte in ihrer frischesten und köstlichsten Form. Von den Ozeanen der Welt bis hin zu den Gewässern Japans wird Ihnen eine Auswahl an erstklassigen Meeresfrüchten geboten. Erleben Sie die reiche kulinarische Tradition Japans und lassen Sie sich von den exquisiten Angeboten verführen!

**W:** <https://www.tsukiji.or.jp/english/>

**ORT:** Tsukiji

---

**09.30 – 10.00**

**TRANSFER ZUM NÄCHSTEN PROGRAMMPUNKT**

---

**10.00 – 12.00**

**WORKSHOP "DECO ZUSHI" (inkl. Mittagsessen)**

**Präsentation und Genuss - Entwicklung der Deko-Maki Kultur von lokaler Hausmannskost hin zu detailreicher Food Art**

Gerollte Sushi (Maki) sind ein typisch japanisches Gericht und werden bei jeder Feierlichkeit serviert.

Die kunstvollen Deko-Maki, die vor allem in der Präfektur Chiba perfektioniert wurden, werden aufwändig mit verschiedenen bunten Zutaten gefüllt und auf unterschiedliche Weise gerollt. Im Querschnitt entstehen dabei niedliche, farbenfrohe Muster, Blumen, Tiere oder viele weitere kreative Motive, die zum Verzehr einladen.

Deco-Zushi ist unter Japaner:innen besonders beliebt und wird Gästen bei Partys und Veranstaltungen, aber auch in Bento-Boxen und in vielen anderen Situationen serviert. Die appetitlichen Futomaki sind ein wahrer Hingucker.

**W:** <http://deco-sushi.com/about/>

**ORT:** TOKYO FOOD LAB, 3-6-15 Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo

---

**12.00 – 12.30**

**PAUSE (FORTSETZUNG WORKSHOP IN DER GLEICHEN KÜCHE)**

---

12.30 – 14.30

### PRÄSENTATION UND VERKOSTUNG

#### Sojatradition und neue Entwicklung als Eiweiß Nahrungsmittel in Japan

Vortragende: Fr. Saori IKEGAMI, Japan Soyfood Meister Association

Lernen Sie über die moderne Entwicklung traditioneller japanischer Sojaprodukte wie Sojasauce, Miso oder Tofu unter Einsatz neuer sowie traditioneller Verarbeitungstechnologien und tauchen Sie bei einer Verkostung in die Genusswelt der Sojabohnen ein.

**W:** <https://www.jsfma.jp/page/11>

**ORT:** TOKYO FOOD LAB, 3-6-15 Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo

14.30 – 15.00

### SPAZIERGANG ZUM NÄCHSTEN PROGRAMMPUNKT

15.00 – 17.00

### ERLEBEN SIE JAPANS KULINARISCHE PRÄFEKTUREN

In Tokio gibt es 36 repräsentative Einzelhandelsgeschäfte aus den verschiedenen Präfekturen Japans (sogenannte „Antenna Shops“). Dort besteht die Möglichkeit, diverse lokale Spezialitäten und Getränke, aber auch Kunsthandwerk aus der jeweiligen Präfektur zu erwerben, ohne Tokio verlassen zu müssen. In einigen Shops beraten Sommeliers die Gäste in hauseigenen Wein- und/oder Sakebars.

**W:** <https://www.jcrd.jp/antennashop/en/>

**ORT:** Umgebung Ginza Chuo-dori Street

anschließend

### ZEIT ZUR FREIEN VERFÜGUNG

18.30 – 21.00

### GEMEINSAMES ABENDESSEN (OPTIONAL UND AUF SELBSTZAHLERBASIS)

Genießen Sie den frischen Fisch, den Sie am Morgen auf dem Fischmarkt gesehen haben, auch als Sushi. Lassen Sie sich von der beeindruckenden Handwerkskunst unseres Sushi-Meisters an der klassischen Sushi-Bar verzaubern und erleben Sie die perfekte Harmonie der Speisen mit ausgewählten österreichischen Weinen!

- Ginza Soseki: <https://www.nishitani-sushi.com/>
- Video zu “Sushi & Wine Paring” (Zusammenarbeit mit der ÖWM): <https://www.oesterreichwein.at/events-promotions/oewm-events/events-promotions/sushi-wine-pairing-online-event>

**ORT:** GINZA SOSEKI, 5-14-14 Ginza, Chuo-ku, Tokyo

anschließend

### ZEIT ZUR FREIEN VERFÜGUNG BZW. SPAZIERGANG ZUM DELEGATIONSHOTEL

**MITTWOCH, 20.11.2024 – Tokio, Yokohama**

08.45

### TREFFPUNKT HOTELLOBBY

09.00 – 09.30

### TRANSFER ZUR UNIVERSITY OF TOKYO

---

**09.30 – 11.30**

**PRÄSENTATION DES “FLOWER JELLY 3D PRINTER”: KAWAHARA LABORATORY, THE UNIVERSITY OF TOKYO**

Im Labor der Universität wurde das einzigartige “Slit Injection Printing for Parametrically Designed Flower Jelly” entwickelt. Die Technik wurde bereits auf der „CHI“, einem Top Kongress im Bereich Human Computer Interaction, präsentiert.

Außerdem forscht Herr Prof. Narumi an einer Methode zur Kontrolle des Sättigungsgefühls, indem die Mahlzeiten durch VR größer erscheinen als sie tatsächlich sind.

**W:** <https://www.ake.t.u-tokyo.ac.jp/archives/3853>

**ORT:** ENTREPRENEUR VILLAGE, The University of Tokyo Mejirodai international village, 3-28-6 Mejiro-dai, Bunkyo-ku, Tokyo

---

**11.30 – 12.00**

**TRANSFER ZUM MITTAGESSEN**

---

**12.00 – 13.30**

**MITTAGESSEN (AUF SELBSTZAHLERBASIS)**

**ORT:** TBD

---

**13.30 – 14.30**

**TRANSFER ZU TECHNICAL CO.,LTD.**

---

**14.30 – 16.00**

**PRÄSENTATION “TOMIN – LIQUID FREEZER”: TECHNICAL CO.,LTD.**

**Entwicklung der modernsten Gefriertechnologie des Weltmarktführers Japan**

Die Gefriertropfentechnologie ermöglicht es, Produkte bei einer schnellen Flüssigkeitsgefrieretemperatur von -30 °C einzufrieren. Dadurch werden die Zellen nur minimal beschädigt, was Qualitätsverluste verhindert.

Die vielseitige Technologie kann zum Beispiel auch für Sake genutzt werden, sodass Konsumenten den Sake ohne Geschmacksverlust, wie frisch gebraut, genießen können.

**W:** <https://technical-international.co.jp/>

**ORT:** K Bldg. 1F, 1-32-5 Nakamachidai, Tsuzuki-ku, Yokohama-shi, Kanagawa

---

**16.00 – 17.00**

**TRANSFER ZUR DEATS FOOD PLANNING CORPORATION**

---

---

**17.00 – 18.00**

**PRÄSENTATION UND VERKOSTUNG: DEATS FOOD PLANNING CORPORATION**

**Neues plant-based Eiweißprodukt „Deats“ aus Okara und Konnyaku**

Das neue, vielseitige plant-based Eiweißprodukt „Deats“ besteht aus einer einzigartigen Kombination von Konnyaku\* und Okara\*\*, einem bisher weggeworfenen, aber essbaren Nebenprodukt der Soja-Lebensmittelproduktion. Entstanden ist ein schmackhaftes und gesundes Lebensmittel mit großem Potential.

Geruch, Geschmack und Textur können frei variiert werden, so dass sich neben Fleisch und Meeresfrüchten auch vielfältige Menüs oder sogar Süßigkeiten realisieren lassen.

\*Konnyaku (Teufelszunge): Konnyaku ist ein gelatineartiges und kalorienarmes Lebensmittel, das aus der Konnyaku-Wurzel hergestellt wird und für zahlreiche japanische Gerichte verwendet wird.

\*\*Okara: Okara ist ein geschmacksneutrales, wertvolles Nebenprodukt, das bei der Herstellung von Sojamilch oder Tofu anfällt.

**W:** <https://deats.co.jp/en/products/>

**ORT:** 1-3-10-3F Ebisu-nishi, Shibuya-ku, Tokyo

---

**18.30 – 20.00**

**GEMEINSAMES ABENDESSEN (OPTIONAL UND AUF SELBSTZÄHLERBASIS)**

Erleben Sie das volle Potential des japanischen Klassikers Tofu mit einem abwechslungsreichen Menü in einem auf Tofu spezialisierten Restaurant.

**W:** <https://tofushokudo.com/>

**ORT:** TOFU SHOKUDO, 1-3-1 Ebisu-nishi, Shibuya-ku, Tokyo

---

**anschließend**

**ZEIT ZUR FREIEN VERFÜGUNG BZW. TRANSFER INS DELEGATIONSHOTEL**

---

**DONNERSTAG, 21.11.2024 – Ibaraki, Tokio**

---

**07.45**

**TREFFPUNKT HOTELLOBBY**

---

**08.00 – 09.30**

**TRANSFER ZU YAKULT HONSHA CO.,LTD - IBARAKI PLANT**

---

---

**09.30 – 10.30**

**BESUCH BEI YAKULT HONSHA CO.,LTD - IBARAKI PLANT**

**Werksbesichtigung – Langjähriger Erfolg des probiotischen Getränks „Yakult“**

Mit dem Motto „Vorbeugung als der Schlüssel zur Vermeidung von Krankheiten.“ hat der Firmengründer einen einzigartigen „Lactobacillus casei strain Shirota“ gefunden.

Dabei handelt es sich um Milchsäurebakterien, die lebend in den Darm gelangen. In Japan ist das Produkt 'Yakult 1000' in den letzten Jahren aufgrund des wachsenden Gesundheitsbewusstseins zum Mega-Trend geworden. Mit einer Milliarde Bakterien pro Milliliter bietet es die höchste Dichte unter allen Yakult-Produkten. Es unterstützt den Stressabbau und verbessert die Schlafqualität in Zeiten vorübergehender psychischer Belastung. Erfahren Sie das Geheimnis hinter dem langjährigen Erfolg von Yakult in Japan.

**W:** <https://www.yakult.co.jp/visit/factory/c02.html?lat=36.128094&lon=139.715418&baloon=02>

**ORT:** 1232-2 Kawatsuma, Goka-machi, Sashima-gun, Ibaraki

---

**10.30 – 10.45**

**TRANSFER ZUR KEWPIE CORPORATION**

---

**11.00 – 12.30**

**BESUCH BEI KEWPIE CORPORATION - GOKA PLANT FÜR „KEWPIE MAYONNAISE“**

**Werksbesichtigung – traditionelle japanische Mayonnaise erobert die Welt.**

Kewpie beherrscht mit einem Marktanteil von 60 % den Mayonnaise-Markt in Japan und gilt dort als Maßstab für Qualität. Seit 2016 ist das Unternehmen auch in Europa aktiv, wo der Umsatz kontinuierlich steigt. Im Werk können Sie die Geschichte und die Geheimnisse der Kewpie-Mayonnaise kennenlernen, die in Österreich immer bekannter wird.

**W:** <https://www.kewpie.com/en/products/mayonnaise/>

**ORT:** 1800 Kotesashi, Goka-machi, Sashima-gun, Ibaraki

---

**12.30 – 13.00**

**SPAZIERGANG ZUM MITTAGESSEN**

---

**13.00 – 14.00**

**MITTAGESSEN (AUF SELBSTZÄHLERBASIS)**

**ORT:** TBD

---

**14.00 – 15.30**

**TRANSFER ZU NORI KITCHEN BY KOZEN**

---

---

**15.30 – 16.30**

**PRÄSENTATION “NORI ART”: NORI KITCHEN BY KOZEN**

**Kunstvolles Nori-Design per Laser**

„Nori-Art“ ist das kunstvolle Designen von Formen und Mustern aus getrocknetem Seetang. Mittels einer neuen Lasertechnologie sind der Kreativität hierbei keine Grenzen mehr gesetzt.

In der Vergangenheit ließen sich mit Hilfe von Stanzen nur einfache Motive aus dem zerbrechlichen Nori-Papier fertigen. Die Erstellung detaillierter Designs war bisher nur unter enormem Aufwand und der Anfertigung kostspieliger Stanzformen möglich.

Eine Innovation in diesem Bereich ist die Laserbearbeitungstechnologie für „Nori-Art“, die es ermöglicht, detaillierte Motive kostengünstiger herzustellen. Die Nori-Designs sind vielseitig einsetzbar und richtige Eye Catcher.

Es wurden bereits über 100 Varianten produziert, die sich sowohl geschmacklich als auch optisch auszeichnen.

**W:** <https://noriart.com/>

**ORT:** 3-4-1 Matsugaya, Taito-ku, Tokyo

---

**16.30 – 16.40**

**SPAZIERGANG ZUR KAPPABASHI STREET (OPTIONAL) ODER FREIZEIT**

---

**16.40 – 17.40**

**FÜHRUNG IN DER KAPPABASHI STREET (OPTIONAL)**

**Küchenbedarfsgeschäfte inkl. japanischem Messer**

Das Küchenbedarfsviertel Kappabashi ist berühmt für seine unglaubliche Auswahl an Küchengeräten. In einem neuen, kürzlich wiedereröffneten Geschäft erwarten Sie herausragende Exemplare japanischer Handwerkskunst.

**W:** <https://www.gotokyo.org/de/new-and-now/new-and-trending/230130/topics.html>

**ORT:** Kappabashi Street

---

**17.40 – 18.00**

**SPAZIERGANG ZUM ABENDESSEN**

---

**18.00 – 20.00**

**GEMEINSAMES ABENDESSEN (OPTIONAL UND AUF SELBSTZÄHLERBASIS)**

In diesem traditionellen Restaurant, das seit 1959 besteht und sich auf die Fucha Cuisine – eine buddhistische Ernährungsweise (Shojin Ryori) – spezialisiert hat, erwartet Sie eine Zeitreise in die Vergangenheit.

Die Fucha Cuisine ist eine besondere Tradition in der vegetarischen Küche der buddhistischen Zen-Mönche Chinas und Japans. Bereits vor etwa 300 Jahren wurden die Gerichte von Mönchen nach Japan gebracht und haben sich seither der japanischen Küche angenähert.

Erleben Sie, welche Möglichkeiten die Leute in vergangenen Zeiten im Einklang mit Zen genutzt haben, um Fleisch und Fisch in ihren Speisen zu imitieren.

**W:** <https://www.fuchabon.co.jp/>

**ORT:** FUCHA CUISINE „BON“, 1-2-11 Ryusen, Taito-ku, Tokyo

---

**anschließend**

**ZEIT ZUR FREIEN VERFÜGUNG BZW. TRANSFER INS DELEGATIONSHOTEL**

---

---

**FREITAG, 22.11.2024 - Kanazawa**

---

**07.30 TREFFPUNKT HOTELLOBBY**

Hinweis: Ausgecheckt mit Gepäck

---

**07.30 – 08.00 TRANSFER ZUM BAHNHOF TOKYO**

---

**08.33 – 11.07 ZUGFAHRT NACH KANAZAWA MIT SHINKANSEN**

---

**11.07 – 12.00 TRANSFER ZUM YAMATO KOJI PARK**

---

**12.00 – 15.00 FÜHRUNG, WORKSHOP UND VERKOSTUNG: YAMATO KOJI PARK**

**Koji-Tradition und Neue Entwicklung**

Nach einer Einführung in die Geschichte der Fermentierung japanischer Lebensmittel, mit einem besonderen Fokus auf Sojasauce und Miso, wird in einem Workshop Amazake\* oder Shio-Koji (Gewürz aus Reis-Koji, Salz und Wasser) gemeinsam zubereitet. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis wartet bei der Verkostung von Gerichten wie gesalzenem Koji oder Amazake.

\*Amazake: Ein traditionelles fermentiertes Getränk aus Reismalz, bei dem Reis und Koji miteinander kombiniert werden.

- Koji Park: <https://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/koujipark.html>
- Yamato Soysauce & Miso Co., Ltd. (Veranstalter vom Koji Park): <https://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/English/index.html> (EN)
- Cafe „Kometohana“: <https://kometohana.com/>  
Im Park befindet sich das trendige Cafe „Kometohana“, wo ein geschmackvoller Cheesecake mit Koji in Kombination mit einer speziellen Sojasauce verkostet wird.

**ORT:** 4-1 170, Ono-cho, Kanazawa-shi, Ishikawa

---

**15.00 – 15.30 TRANSFER ZU KANAZAWA FACTORY ODER TANERAKU**

---



15.30 – 16.30

### KANAZAWA FACTORY ODER TANERAKU

#### Moderne Variationen der regionalen Mochi-Reiswaffeln (Monaka)

Monaka sind ursprünglich japanische Süßigkeiten, die aus Mochi-Reiswaffeln bestehen und mit süßer Bohnenpaste gefüllt sind. In Kanazawa wurde dieses Konzept weiterentwickelt, indem regionale, herzhaftere Füllungen für die Mochi-Reiswaffeln entwickelt wurden. Diese können Suppenpulver oder andere Zutaten enthalten, welche sich durch Zugabe von heißem Wasser in ein Gericht verwandeln.

- Kanazawa Factory: In der Kanazawa Factory werden Monaka innovativ mit (japanischen und westlichen) Suppen oder unterschiedliche Reisgerichten gefüllt. <https://mamcafe.jp/collections/food>
- Taneraku: Taneraku produziert Monaka in diversen Farben und Formen, die mit allerlei Gerichten und Zutaten befüllt werden. <https://www.taneraku.jp/?p=10>

**ORT:** TBD

- KANAZAWA FACTORY, 2-114 Nishi-Kanazawa, Kanazawa-shi, Ishikawa  
TANERAKU, 8-8 Kasuga-cho, Kanazawa-shi, Ishikawa

16.30 – 16.45

### TRANSFER ZU IMAI KINPAKU

16.45 – 18.00

### IMAI KINPAKU

#### Goldblättchen (Kinpaku)-tradition und Neuentwicklung

Historische Aufzeichnungen belegen, dass die Produktion von Blattgold erstmals im Jahr 1559 in Kanazawa begann. Das dortige Klima, die optimalen Temperaturen und die herausragende Wasserqualität trugen zur Fortführung dieser Tradition bei. Heute ist Blattgold ein unverzichtbarer Bestandteil des japanischen Lebens und seiner Kultur, und wird vielfältig für kulinarische Genüsse eingesetzt.

Zielgruppe: Importeur, HRC, Hersteller, Handel, Journalisten und Vortragende

**W:** <https://www.kinpaku.co.jp/english/>

**ORT:** 7-3, Saiwai-cho, Kanazawa-shi, Ishikawa

18.00 – 18.20

### TRANSFER INS DELEGATIONSHOTEL

18.20

### EINCHECKEN IM HOTEL

**ORT:** TBC

19.00 – 21.00

### GEMEINSAMES ABENDESSEN (OPTIONAL UND AUF SELBSTZAHLERBASIS)

Das traditionelle Gericht „Jibu-ni“ kombiniert neben zartem Entenfleisch und japanischem Gemüse das traditionelle Eiweißprodukte „Fu“ (japanischer Seitan) aus Mehlgluten zu einem köstlichen Geschmackserlebnis.

**W:** <https://alljapantours.com/japan-attraction/gourmet/local-cuisine-of-the-chubu-region/view.php?ap=AL112246430>

**ORT:** Restaurant mit Jibu-ni (Traditionelles Gericht aus der Küche Kanazawas)

anschließend

### ZEIT ZUR FREIEN VERFÜGUNG BZW. TRANSFER INS DELEGATIONSHOTEL

---

**ENDE DER ZUKUNFTSREISE**

---

**SAMSTAG, 23.11.2024**

---

**INDIVIDUELLE ABREISE NACH TOKIO, FLUGHAFEN BZW. KYOTO, OSAKA ETC.**

---