



OPORTUNIDADES DE NEGOCIO



La Oficina Comercial del Perú en Japón decidió organizar un seminario para sectores especializados sobre amaranto, quinua y chía



Chocolate fabricado con cacao peruano en porcentajes del 70, 80 y 100 por ciento fue uno de los atractivos del pabellón



El sachu inchi en semilla y la quinua en copos lista para consumir fueron otras de las novedades

Los beneficios que brinda a la salud la quinua germinada llamó bastante la atención de los compradores



UNA INEQUÍVOCA SEÑAL DE LA REVITALIZACIÓN ECONÓMICA DEL PAÍS

FOODEX

La Feria de alimentos y bebidas Foodex, la más grande de Asia y la tercera más importante del planeta, abrió sus puertas nuevamente este año para recibir a más de 33 mil compradores que a lo largo de cuatro días, del 8 al 11 de marzo, buscaron adquirir los productos que durante los próximos meses y años, marcarán tendencia dentro del mercado alimenticio japonés.

La organización de la edición 47 de la famosa feria, no solo representó una inequívoca y positiva señal de la revitalización en la que ha ingresado la economía japonesa en lo que parece ser la etapa final de la pandemia, sino que mostró un marcado interés de los compradores locales por los productos que puede ofrecerle Latinoamérica, una consecuencia lógica a la agitación política y bélica que estremece otras regiones del planeta, y que ha colocado a Sudamérica como el destino más seguro para hacer negocios así como en la despensa de alimentos del mundo.

En este sentido, la participación del pabellón peruano destacó nitidamente en la feria, frente a la oferta brindada por otros países latinoamericanos como México, Brasil y Uruguay. Aceite de sachu inchi o chia, quinua germinada, chocolate con cacao al 100%, aceite de oliva, fruta envasada y palta congelada fueron varios de los productos más buscados en un pabellón que Prom-Perú, decidió presentar bajo su marca sectorial Superfood Perú (Superalimentos Perú).

Adicionalmente y con la intención de reforzar el conocimiento de nuestros productos a nivel de sectores especializados como prensa e importadores, la Oficina Comercial del Perú en Tokio organizó el seminario "Los superalimentos peruanos que encantan al mundo", haciendo hincapié en la versatilidad gastronómica y los beneficios a la salud que brindan la quinua, el amaranto y la chía.

Texto y fotos: MARIO CASTRO GANOZA



El pabellón peruano se presentó bajo la marca sectorial Super Foods Peru

ENVÍO DE DOCUMENTOS A PERÚ



FORMULARIO PARA EL SERVICIO DE ENVÍO DE DOCUMENTOS A PERÚ

● DATOS DEL REMITENTE (socio en Japón)

Código de Socio: _____

Apellidos Nombres: _____

Dirección: 〒 _____

Teléfonos: _____

■ DATOS DEL DESTINATARIO EN PERÚ (mayor de edad)

Apellidos Nombres: _____

Parentesco: _____ Dirección: _____

Fecha de Nacimiento: / / DNI: _____

Teléfonos: _____

E-mail: _____

Marcar con una "x"

- RECOJO EN OFICINA DE LIMA: ¥1,200 por cada 50g y/o fracción
- ENVÍO A DOMICILIO (Lima-Callao): ¥1,200 por cada 50g y/o fracción
+ ¥350 del envío por mensajería
- ENVÍO A PROVINCIA: ¥1,200 por cada 50g y/o fracción
+ ¥1,100 del envío por mensajería

Especificar contenido:

- Documentos como DNI (sin chip), breveté peruano, partidas, certificados, cartas, recibos, koseki, fotos, etc...
- NO ESTÁ PERMITIDO:** documentos con chip (ej.DNI), pasaporte, carnet de extranjería, breveté japonés, tarjetas de banco, tarjetas de crédito, pasajes aéreos, cheques, etc...

No nos responsabilizamos en caso de pérdida o deterioro ocasionados por desastres naturales o causas ajenas a nuestra voluntad.

Fecha: ____ / ____ / ____ Firma: _____

- **ES REQUISITO INDISPENSABLE llenar el formulario y firmarlo** para autorizar el servicio (sino fuera así, el documento quedará retenido en nuestra oficina).
- Todos los sobres serán abiertos para verificar su contenido.

KYODAI SERVICIOS
 〒141-002 Tokyo-to, Shinagawa-ku,
 Higashi Gotanda 1-13-12,
 Ichigo Gotanda Bldg.6f-601.
 Tel.03-3280-1025



2022

A nivel general, este año la feria se orientó a enfocar y tratar de resolver los problemas que se presentan dentro del llamado "sector tecnológico" de la alimentación, específicamente, en la automatización de la producción de alimentos que busca ser más eficiente ante la creciente falta de mano de obra en Japón, así como en el mejoramiento de los sistemas de refrigeración, tanto para ahorrar energía y hacerlos más ecológicos, como para evitar la pérdida de alimentos.

Japón, con su mercado de 120 millones de habitantes, es el mayor importador neto de productos agrícolas del mundo, ya que su sector agroalimentario solo produce el 40% de lo que consume, generando un movimiento comercial anual superior a 225 billones de dólares.

Organizada como siempre en el centro de exposiciones Makuhari Messe ubicado en la prefectura de Chiba, a partir del próximo año la feria Foodex se trasladará al Tokyo Big Sight, centro de convenciones ubicado en el área de Odaiba, en Tokio. ■

