2024 - 2025

Finnish Products from Fields and Forests

Naturally for you from North Karelia

ProAgria Southern Finland

フィンランドの森と大地が育む豊かな恵み

北カレリア地方のブランドと商品のご案内

プロアグリア　南フィンランド

Introduction - はじめに

The goal of the project managed by ProAgria Southern Finland is to support the development of North Karelia's food export to Japan.
You are warmly welcome to our matchmaking event to meet and get to know our Finnish food producing companies. All their products come from Finnish forests and fields – naturally. We have chosen for you the best ones from our beautiful North Karelian area in Finland.
We want together with these companies lower the barriers for international growth, increase the knowledge of Finnish products in Japan and adjust their business suitable for Japanese market. These companies are looking for international growth and partnerships in Japan.

プロアグリア南フィンランドは、北カレリア地方から日本への食品の輸出を支援するプロジェクトに取り組んでいます
フィンランドの食品生産企業との出会いと交流の場として、皆さまのご来場を心より歓迎いたします。これらの企業の製品はすべて、フィンランドの森や原野から生まれたものです。北カレリア地方を原産とする、フィンランド国内でも最高品質の食品や関連商品を厳選しました。
こうした企業と共に国際的な成長の道を開き、日本におけるフィンランド製品の認知度を高め、日本市場に適したビジネスを展開していきたいと考えています。この資料でご紹介する企業は、日本での国際的な成長とパートナーシップの構築を目指しています。

Akselin Herkkupaja

Kalle Tervonen
CEO

Nature's delights that melt in your mouth - purely organic

自然の恵みをそのままフリーズドライしたオーガニックスイーツ

Iki offers exquisite freeze-dried edible flowers and organic delights, celebrating nature's beauty and enhancing culinary experiences with timeless elegance.

フリーズドライのエディブルフラワーやオーガニックのスイーツを提供する**Iki**は、美しい大自然を讃え、いつまでも愛されるエレガントな食体験を提供します。

Iki embodies life's essence, celebrating nature's beauty through exquisite freeze-dried edible flowers and organic strawberry delights. Each product captures the eternal cycle of growth and harmony, bringing vibrant flavors and stunning visuals to your table, enhancing culinary experiences with timeless elegance and natural luxury.

Iki は、繊細なフリーズドライのエディブルフラワーと、オーガニックストロベリーの美味しさを通じて、美しい大自然と生命の輝きを体現しています。どの商品も、悠久の時間と調和のサイクルを表現しており、食卓に鮮やかな風味と感動的な彩りを添え、時代を超えたエレガンスと豊かな自然の恵みをお届けします。

https://www.akselinherkkupaja.fi/

Kupilka

Arja Kaasinen
CEO

Born from the Arctic forest, Kupilka brings nature to you

北極圏の森で生まれた、大自然を満喫するための食器

Eco dishware and Survival gear made from Kareline Natural Fibre Composite. Dishwasher safe, light & durable, safe grip, wide operating temperature ranging from minus 30 degrees to plus100 degrees.

Kareline Natural Fibre Composite（カレライン・ナチュラル・ファイバー・コンポジット）製のエコ食器とサバイバル・ギアシリーズは、食洗機対応で軽くて丈夫なうえ、耐冷・耐熱温度はマイナス30度～プラス100度と、過酷な環境でも頼もしい相棒です。

Holding Kupilka signals the time to listen to the stories, the waves on the lake and trees in the forest. We guarantee ecological dining experiences for years to come and tools that work every time in any weather.
Quality design combined with new technology honors nature. The family company has manufactured the products in Eastern Finland with carbon-neutral production since 2003.

クピルカを手にすると、物語や湖の波、森の木々に耳を傾ける穏やかな時間が訪れます。当社は、何年にもわたって環境に配慮した食卓でのひとときを提供し、どんな天候でも常にその性能を発揮するものづくりを約束してきました。
高品質のデザインと新たな技術の組み合わせが、自然の美しさを引き立てます。2003年以来、家族経営で東フィンランドでカーボンニュートラルな製品を製造しています。

https://kupilka.fi/

Metsämesi

Metsämesi

Harri Tervonen
CEO

Hand-picked natural products combined with Finnish honey

森で手摘みした材料を、フィンランド産のはちみつに閉じ込めました

Organic sauna honey with real rose. Can be used on the face as a mask and also on the whole body to soften and nourish the skin.

天然のバラを配合したサウナ用はちみつ「サウナハニー」は、全ての材料がオーガニック。サウナを楽しむ間のお顔のパックとして、また全身の保湿ケアにもお使いいただけます。

Bright Finnish summer days and the magic of the Nordic midnight sun create the delicious flavors of our organic products. We can offer this symphony of flavors in hand-picked natural products and in honey collected by bees from the Finnish lake region. These natural ingredients awaken our sense of taste and nourish our body. Spruce Sprout is great for marinades, seasoning for fish, drinks and ice cream, Strawberry is good with yogurt, ice cream and drinks, and the strong malty taste of organic buckwheat honey is good with cheeses.

フィンランドの光り輝く夏の太陽と、魔法のような北極圏の白夜が、当社のオーガニック製品の美味しさを生み出しています。厳選された自然由来の素材を、フィンランドの湖水地方でみつばちがせっせと集めたはちみつとともにお届けします。天然の素材は、人の味覚を目覚めさせ、健康な体を育みます。トウヒの新芽はマリネや魚料理の調味料に最適です。苺はヨーグルトやアイスクリーム、ドリンクにぴったりです。また、風味豊かですっきりとした味わいの蕎麦の花のはちみつは、チーズとよく合います。

www.metsamesi.fi

Mood Root

Jarkko Kinnunen
CEO
Sanna Huovinen
Head of Business

Quest for gut-related holistic wellness

お腹の中から始まる、本当の健康を探し求めて

Mood Root's products are designed to enhance gut-related holistic wellness. Explore our tasty natural sweetener, prebiotic and symbiotic powders and tincture made from Sunroot.

Mood Rootの製品は、お腹の調子を改善し、ウェルネスを総合的に促進するように設計されています。Sunroot(キクイモ)を原料としたおいしい天然甘味料、食物繊維を豊富に含むプレバイオティクス、相乗効果の栄養素を含むシンバイオティクスパウダーや濃縮エキスをぜひお試しください。

We believe that true wellness begins from within. Mood Root was born out of a deeply personal journey - one shaped by our family's struggles with gut health. This ignited us to seek solutions that are not only effective but also rooted in nature and packed with the latest findings in the research.

真の健やかさは内側から始まる、と私たちは信じています。Mood Rootは、私たちの家族が直面したお腹の健康に関する問題という、個人的かつ深い経験から生まれました。この経験が、自然由来の素材からもたらされる実効性のある解決策を求めて、最先端の研究結果を探究するきっかけとなりました。

https://www.olikonaturals.com

NORDIC KOIVU
Nature's Perception

Nordic Koivu

Arto Korhonen
CEO

Traditional nature's springtime tonic from Finland

フィンランドの伝統的な「春の水」白樺の樹液ドリンク

Birch water / birch sap promotes rejuvenation by providing deep hydration and restoring the body's natural balance. An ideal recovery drink after exercise or sauna sessions!

白樺ウォーター・白樺の樹液は体内に深く水分補給し、身体の自然なバランスの回復・活性を促すため、運動やサウナ後のリカバリーに最適なドリンクとしてフィンランドでは古くから愛されてきました。

Nordic Koivu offers pure, organic birch water, a traditional Finnish natural beverage known for its hydrating and mineral-balancing properties.
Birch water has historically been used as a springtime tonic to revitalize the body after the long Nordic winters. This clear, slightly sweet liquid is known for its ability to support overall wellness. Nordic Koivu captures this ancient wisdom in a modern form.

Nordic Koivuは、ピュアでオーガニックな白樺水を提供しています。白樺水は、フィンランドの伝統的な天然ドリンクで、水分補給とミネラルバランスを整える効果があることで知られています。
白樺水は、長いフィンランドの冬を乗り越えた体を活性化させる春の清涼飲料水として、古くから親しまれてきました。この透明でほのかに甘い飲み口は、健康な身体作りをサポートする働きが認められています。Nordic Koivuは、この古代の知恵を現代的な方法で受け継いでいます。

https://nordickoivu.com

North Taste

Marko Lappalainen
CEO

Restaurant-level meals full of natural energy - just add hot water and enjoy!

お湯を加えるだけでレストランの味と自然の栄養を食卓へ

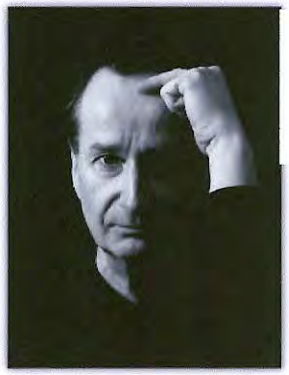
The unhusked, bare-seeded barley variety, Jorma, from eastern Finland comes off during the ripening stage, so there is no need to peel grain in a mill, meaning that we can use the whole grain. Jorma barley is very high in dietary fibre and has significantly more protein than regular barley. Restaurant Kajo creates the recipes of the Barley Meals.

フィンランド東部原産の未精製のJorma大麦は、実が熟する段階で殻が剥がれるため、製粉所で穀外皮を剥く必要がなく丸ごと使用することができます。Jorma大麦は食物繊維が非常に豊富で、通常の麦よりもタンパク質が格段に多く含まれています。レシピは、フィンランドで人気のレストランKajoが監修しています。

North Taste was born out of a passion to share the pure flavors of Eastern Finland. We prepare delicious, healthy and sustainably produced meals from carefully selected pure Finnish ingredients.

North Tasteは、フィンランド東部の食材本来の味を多くの人に知ってもらいたいという情熱から生まれました。厳選されたフィンランドの食材のみを厳選し、美味しく、ヘルシーで、
サステナブルな食事を提供しています。

www.northtaste.fi



nune design

Nune Design

Jukka Okanen
Founder

100% natural and unique printing.
We plant more trees, than we use.

自然の木材に印刷する独自の技術を開発
伐採した分を超える本数の植林を徹底しています

Nune Design Ltd specializes in printings on wood and has developed different kinds of unique products using wooden surface.

Nune Design は木材への直接の印刷を専門とし、木の表面を利用したユニークな製品を数多く開発しています。

Our materials comes directly from the woods. It's pure wood. Simple and very special at the same time. Ideas are born from passion to find more ecological solutions to develop different kind of everyday products.
Many materials are homogenous. Wood is never. It's alive. Every tree and piece is special. It's ecological, sustainable and unique. We have piece of nature in our hands. You can see, feel and smell the real forest.

私たちの素材は森から直接採取するピュアな木材で、シンプルでありながら、とても特別な逸品です。さまざまな日常用品を開発するにあたり、よりエコロジカルなソリューションを見つけたいという情熱がアイデアの源です。
一般的な素材はどれも単一ですが、木材は決してそうではありません。木は生きているのです。一本一本、すべてが特別な存在です。エコロジカルで、持続可能で、唯一無二です。私たちが手にするのは自然そのもの。本物の森の息吹を、目で見て、肌で感じ、香りでもお楽しみいただけます。

www.nunedesign.fi

TAIGA HONEY

Taiga Honey

Jussi Taipale
CEO

A Fusion of Tradition and Innovation

はちみつの世界の「伝統」と「革新」の温かな融合

Honeybrew is the perfect drink in cold weather or a refreshing gift for a friend. Just stir it into hot water and enjoy!

タイガハニーの「ハニーブリュー」は、お湯に溶かすだけで楽しめるユニークで心安まる新感覚はちみつドリンク。ご自宅用にも、大切な方へのギフトにも。

Taiga Honey products embody a harmonious blend of ancestral traditions and modern techniques, all complemented by an innovative spirit.
The boreal taiga offers a variety of natural ingredients that have been used for centuries. These ingredients are known for their health benefits, including antioxidants, vitamins and other nutrients to support overall wellness. Taiga Honey products encapsulate this essence, bringing ancient wisdom to contemporary lifestyles.

タイガハニーの商品は、祖先から受け継がれてきた伝統と現代の技術が和やかに融合し、革新的なエッセンスが加わって誕生しました。白夜の寒帯林タイガでは、多種多様かつ豊富な天然素材が何世紀にもわたって活用されており、これらの素材は抗酸化物質、ビタミンなど、ヘルスケアに役立つ栄養素をバランスよく含んでおり、健康維持に役立つことで知られています。タイガハニーの商品は、このエッセンスを凝縮し、古代の知恵を現代のライフスタイルに取り入れています。

https://taigahoney.fi/?page_id=364&lang=ja

お問い合わせ（英語またはフィンランド語）

担当者： Tuula Repo

Development Director
Food business, business advisor, international trade

ProAgria Southern Finland
Finland

p. +358 40 588 0958
tuula.repo@proagria.fi
www.etela-suomi.proagria.fi

ProAgria Southern Finland

Euroopan unionin osarahoittama

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

ProAgria