

# TASMANIAN



FOODEX 2025 | Tokyo

2025年3月11~14日

11 to 14 March 2025



Tasmanian  
Government



# TASMANIA



AUSTRALIA

TASMANIA

ゴーストロックワインズ	1	Ghost Rock Wines
ハドウ+ディネーン	2	Haddow + Dineen
ジョセフ・クロミー・ワインズ	3	Josef Chromy Wines
ムーリラ/ドメーヌA	4	Moorilla   Domaine A
ハーツホーン	5	Hartshorn Distillery
マッケンリー	6	McHenry Distillery
スプリングベイ	7	Spring Bay Distillery
spreyton・フレッシュ	8	Spreyton Fresh
グリーンハム・タスマニア	9	Greenham Tasmania
キングアイランドビーフ	10	King Island Beef
タスマニアン・クオリティ・ミーツ	11	Tasmanian Quality Meats
ヒューオン・アクアカルチャー	12	Huon Aquaculture
オーストラリアン・ハニー・プロダクツ	13	Australian Honey Products
ヒルファーム・プリザーヴ	14	Hill Farm Preserves
タスマン・シーソルト	15	Tasman Sea Salt



タスマニアの食品や飲料について、さらに詳しくお知りになりたい方は、こちらのコードをスキャンしてください。

Scan here to learn more about Tasmanian food and beverages.

# タスマニアのアドバンテージ

---

オーストラリア大陸の南に位置する島、タスマニアは、世界トップクラスの食品・飲料を生み出すのに理想的な条件を備えています。澄み切った空気、豊かで肥沃な土壌、温和な気候、そして純粋な雨水を利用できる恵まれた環境——タスマニアにはすべてがそろっています。

また、州全体として厳格なバイオセキュリティ（生物安全）基準を誇り、多くの主要な害虫や病気が存在しない、オーストラリアで唯一の州でもあります。遺伝子組み換え作物を一切使用しない方針も徹底しています。タスマニア州の電力供給は再生可能エネルギー発電100%達成しており、州が最重要視する「持続可能性」への取り組みを象徴しています。

このように手つかずの自然環境と厳しい管理体制が組み合わさったタスマニアでは、受賞歴を誇るワインやスピリッツ、高品質の肉類や新鮮なシーフード、グルメなマスタードや冷涼な気候で採れるハチミツ、そして世界最高純度の海塩など、さまざまなプレミアム産品を最適な条件で生産しています。ここには、まだまだ未知の魅力がたくさん隠されています。

ぜひ、スタンド番号 E3-Q18 にお越しいただき、「タスマニアのアドバンテージ」をご自身で味わい、体感してください。純粋さと卓越した品質が出会う場所で、タスマニアならではの特別な体験をお届けいたします。

## 連絡先:

Trade Tasmania  
Department of State Growth  
4 Salamanca Place, Hobart, Tasmania, 7000  
Australia

[trade@stategrowth.tas.gov.au](mailto:trade@stategrowth.tas.gov.au)



# The Tasmanian Advantage

---

Tasmania, an island located off the coast of Australia, is ideally positioned to produce world-class food and beverages. With exceptionally clean air, rich and fertile soil, a temperate climate and access to pure rainwater, Tasmania has it all.

Our island state prides itself on stringent biosecurity standards and is the only Australian state free from many major pests and diseases. Tasmania is also proudly free from genetically modified organisms. Additionally, Tasmania has achieved 100 per cent renewable energy status, showcasing our commitment to sustainability, which is at the heart of everything we do.

This pristine natural environment, combined with rigorous controls, creates optimum conditions for producing award-winning wines and spirits, premium meats and fresh seafood, gourmet mustards and cold climate honey, as well as some of the purest sea salt in the world. And there's so much more to discover.

We invite you to taste and experience the Tasmanian advantage at stand number E3-Q18 – where purity meets outstanding quality.

## **Contact:**

Trade Tasmania  
Department of State Growth  
4 Salamanca Place, Hobart, Tasmania, 7000  
Australia

[trade@stategrowth.tas.gov.au](mailto:trade@stategrowth.tas.gov.au)





ワイン

---

Wines



# ゴーストロックワインズ

---

アーノルド家は、これまで20年以上、タスマニア北部のクレイドル・コースト・ワイン地域の発展において中心的な役割を果たしてきました。2017年にジャスティンとアリシアのアーノルド夫妻が事業を継承し、ゴーストロックをタスマニアワインのトップクラスへと押し上げました。

クレイドル・コーストは、オーストラリアでも最も冷涼なワイン生産地域の一つです。長く穏やかな生育期は、オーストラリアの中でも特にエレガントで洗練されたワインを生み出すのに最適な環境を提供します。できるだけ人の手を加えない醸造法と持続可能なブドウ栽培を行うことで、この地域特有の個性を余すことなく表現したワイン造りを行っています。

## 製品:

- 2024 ソーヴィニオン・ブラン
- 2024 ピノ・ノワール
- 2024 スーパーナチュラル・ピノ・ノワール
- 2024 シャルドネ
- 2024 ピノ・グリ

## 受賞歴:

- 最優秀ワイン賞 - 2023年物ピノ・ノワール, タスマニアン・ワインショー 2024
- ベスト・ピノ・ノワール賞 - 2023年物ピノ・ノワール, タスマニアン・ワインショー 2024
- ベスト・ソーヴィニオン・ブラン賞 - 2024年物ソーヴィニオン・ブラン, タスマニアン・ワインショー 2024

## 連絡先:

Justin Arnold | Director  
justin@ghostrock.com.au  
+61 418 142 030  
ghostrock.com.au

## 販売代理店:

Andrew Heffernan | Colonial Trade  
andrew@colonialtradeco.net  
+81 90 4728 8100  
colonialtradeco.net



GHOST ROCK  
WINES



# Ghost Rock Wines

---

Over the past two decades, the Arnold family has played a key role in developing the Cradle Coast wine region of northern Tasmania. In 2017, Justin Arnold and his wife Alicia took full ownership of the business, helping lift it into the top echelon of Tasmanian wine.

The Cradle Coast is one of the coldest wine growing regions in Australia. Its long, gentle growing seasons are ideal for crafting some of the most elegant and finessed wines in Australia. Our minimal intervention winemaking and sustainable viticulture ensure our region's unique characteristics are presented in every bottle of wine.

## Products:

- 2024 Sauvignon Blanc
- 2024 Pinot Noir
- 2024 Supernatural Pinot Noir
- 2024 Chardonnay
- 2024 Pinot Gris

## Awards:

- Champion Wine of Show – 2023 Pinot Noir, Tasmanian Wine Show, 2024
- Best Pinot Noir – 2023 Pinot Noir, Tasmanian Wine Show, 2024
- Best Sauvignon Blanc – 2024 Sauvignon Blanc, Tasmanian Wine Show, 2024

## Contact:

Justin Arnold | Director  
justin@ghostrock.com.au  
+61 418 142 030  
ghostrock.com.au

## Distributor:

Andrew Heffernan | Colonial Trade  
andrew@colonialtradeco.net  
+81 90 4728 8100  
colonialtradeco.net



GHOST ROCK  
WINES



# ハドウ+ディニー

---

チーズ職人であるニック・ハドウとワイン醸造家ジェレミー・ディニーが共同で取り組むワイン醸造プロジェクトです。タスマニアの個性を強く打ち出したワインを少量生産することを目指しています。

基本理念は、「特別な産地で育つ素晴らしいブドウを、正しい手で導くことこそ、偉大なワインを生み出す鍵である」です。「最小限の介入」よりも「最大限の思慮」を大切に、ワインづくりの過程で「自ら手を加えるか、それとも慎重に見守るか」という何千もの選択肢を常に検討しながら、ワインの本質を引き出しています。

## 製品:

- プライベートユニバース・ピノ・ノワール
- グレイン・オブ・トゥルース・ピノ・グリ
- ゼーンズフト・リースリング
- フリークシーン・ロゼ
- クロウズ・ディセンデッド・シラーズ

## 受賞歴:

- 金賞 - 2022年物ピノ・ノワール, ロイヤルメルボルン・ワイン・アワード 2024
- 96点 - 2022年物シラーズ, ジェームス・ハリデイ・ワイン・コンパニオン 2024
- 96点 - 2023年物ピノ・ノワール, ジェームス・ハリデイ・ワイン・コンパニオン 2024

## 連絡先:

Jeremy Dineen | Director  
hello@haddowanddineen.com.au  
+61 412 478 841  
haddowanddineen.com.au

## 販売代理店:

Mitsunobu Kamiya | 株式会社ブルーリンク  
kamiya@bluelink.co.jp  
+81 90 4794 4491  
bluelink.co.jp

# HADDOW + DINEEN



# Haddow + Dineen

---

Haddow + Dineen is a collaborative winemaking project from cheesemaker, Nick Haddow, and winemaker, Jeremy Dineen, with the aim to make small batches of intensely Tasmanian wines.

Our core belief is that great fruit, from special places, guided by the right hands is what makes great wine. We value 'maximum consideration' over 'minimal intervention' – for every wine we produce, there are a thousand choices to be made about whether to impose ourselves or simply employ vigilant inaction.

## Products:

- Private Universe Pinot Noir
- Sehnsucht Riesling
- Crows Descended Shiraz
- Grain of Truth Pinot Gris
- Freak Scene Rosé

## Awards:

- Gold medal – 2022 Pinot Noir, Royal Melbourne Wine Awards, 2024
- 96 Points – 2022 Shiraz, James Halliday Wine Companion, 2024
- 96 Points – 2023 Pinot Noir, James Halliday Wine Companion, 2024

## Contact:

Jeremy Dineen | Director  
hello@haddowanddineen.com.au  
+61 412 478 841  
haddowanddineen.com.au

## Distributor:

Mitsunobu Kamiya | Blue Link Ltd  
kamiya@bluelink.co.jp  
+81 90 4794 4491  
bluelink.co.jp

# HADDOW + DINEEN



# ジョセフ・クロミー・ワインズ

---

ジョセフ・クロミーは、ただのワイナリーではありません。創業者がこの地域に注いだ情熱を称え、タスマニアが誇る最高の食とワインを披露する場でもあります。ローンセストンの南、タマー・バレーに位置するジョセフ・クロミー・ワインズは、革新的なワイン造りの頂点を体現しています。

果実がもともと持つ自然な特性を最大限に引き出すため、極力手を加えないミニマル・インターベンション・アプローチを重視。品質に対する妥協のない姿勢と土地への敬意により、冷涼気候ならではのワイン醸造の新たなスタンダードを打ち立て続けています。

## 製品:

- ブリュット・フィネス
- NVタスマニアン・キュヴェ
- NVスパークリング・ロゼ
- ペピック・シャルドネ
- シャルドネ
- ピノ・ノワール
- Zdarピノ・ノワール
- ペピック・ピノ・ノワール

## 受賞歴:

- ベスト・タスマニアン・ヴィンテージ・スパークリングワイン - 2019年物ブリュット・フィネス ヴィンテージ・スパークリング, タスマニアン・ワインショー 2025
- ベスト・ピノ・ノワール - 2021年物ピノ・ノワール, カウラ・ワインショー 2023
- トップゴールド - 2017年物ブリュット・フィネス ロゼ, ナショナル・クール・クライメート・ワイン・ショー 2023

## 連絡先:

James Vallance | Export Manager  
james.vallance@edg.com.au  
+61 438 260 664  
josefchromy.com.au

## 販売代理店:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com



**JOSEF CHROMY**  
T A S M A N I A



# Josef Chromy Wines

---

Josef Chromy Wines is more than a winery. It's a celebration of the commitment our founder had to the region, showcasing the finest food and wine that Tasmania offers. Situated just south of Launceston in the Tamar Valley, Josef Chromy Wines represents the pinnacle of innovative winemaking.

Josef Chromy adopts a minimal intervention approach to winemaking that is pivotal in ensuring the natural characteristics of the fruit are front and centre. With a commitment to quality and respect for the land, Josef Chromy Wines continues to set benchmarks in cool climate winemaking.

## Products:

- Josef Chromy Brut Finesse
- Josef Chromy NV Tasmanian Cuvée
- Josef Chromy NV Sparkling Rosé
- Pepik Chardonnay
- Josef Chromy Chardonnay
- Josef Chromy Pinot Noir
- Josef Chromy Zdar Pinot Noir
- Pepik Pinot Noir

## Awards:

- Best Tasmanian Vintage Sparkling Wine – 2019 Brut Finesse Vintage Sparkling, Tasmanian Wine Show, 2025.
- Best Pinot Noir – 2021 Pinot Noir, Cowra Wine Show, 2023
- Top Gold – 2017 Brut Finesse Rosé, National Cool Climate Wine Show, 2023

## Contact:

James Vallance | Export Manager  
james.vallance@edg.com.au  
+61 438 260 664  
josefchromy.com.au

## Distributor:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com



**JOSEF CHROMY**  
T A S M A N I A



# ムーリラ/ドメーヌA

---

ムーリラとドメーヌAは、タスマニアで最も歴史あるブドウ園に数えられます。それぞれの土地で育ったブドウを中心に使用し、タスマニアの手つかずの自然環境を映し出すワインを生産。優れた品質と熟成ポテンシャルを備えていることで知られています。

ムーリラ・プラクシスのワインは果実味を前面に押し出し、“ニュー・ワールド”ならではのワイン造りを代表するスタイルです。ムーリラ・ミューズのワインは複雑さや熟成に耐えうる力強さを持ち合わせ、タスマニアのテロワールを色濃く表現しています。

ドメーヌAのワインは、ボルドーの最高峰を目指して造られ、通常出荷前にボトル熟成が行われるのが特徴です。

## 製品:

- ムーリラ・プラクシス・ソーヴィニヨン・ブラン
- ムーリラ・プラクシス・シャルドネ・ムスク
- ムーリラ・ミューズ・ピノ・ノワール
- ドメーヌA・ピノ・ノワール
- ムーリラ・プラクシス・ピノ・ノワール
- ムーリラ・ミューズ・シャルドネ
- ドメーヌA・カベルネソーヴィニヨン
- ドメーヌA・プティ a

## 連絡先:

Conor van der Reest | General Manager  
conor@moorilla.com.au  
+61 400 870 998  
hillfarm.com.au

## 販売代理店:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com



MOORILLA



# Moorilla | Domaine A

---

Moorilla and Domaine A are two of Tasmania's oldest vineyards. Focussing on fruit grown from these sites, they produce wines that speak of Tasmania's pristine environment and are known for their exceptional quality and maturability.

Moorilla Praxis wines are fruit driven and represent the best of New World winemaking. Moorilla's Muse wines are their counterpart – complex, maturable and speaking of the Tasmanian terroir.

Domaine A wines are made to emulate the very best of Bordeaux and are typically bottle-aged prior to release.

## Products:

- Moorilla Praxis Sauvignon Blanc
- Moorilla Praxis Chardonnay Musque
- Moorilla Muse Pinot Noir
- Domaine A Pinot Noir
- Moorilla Praxis Pinot Noir
- Moorilla Muse Chardonnay
- Domaine A Cabernet Sauvignon
- Domaine A Petit a

## Contact:

Conor van der Reest | General Manager  
conor@moorilla.com.au  
+61 400 870 998  
moorilla.com.au  
domaine-a.com.au

## Distributor:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com



MOORILLA



スピリッツ  
とサイダー

---

Spirits  
and Cider



# ハーツホーン

---

ハーツホーンは、羊のミルク由来のホエイを原料としたスピリッツを製造する、世界で唯一の蒸留所です。

一つひとつのスピリッツが世界でも類を見ない独特の個性を持っています。オーストラリアの在来植物だけを使用し、すべての工程において環境への配慮を重視。チーズ作りで生じる羊乳ホエイを発酵させることで、多数の受賞歴を持つスピリッツを生み出しています。

## 製品:

- シープホエイ・ウォッカ
- シープホエイ・ジン
- フィンガーライム・ウォッカ
- ピュア・ウォッカ

## 受賞歴:

- ベストバラエタル (オーストラリア) 5年連続受賞 - シープホエイ・ウォッカ, ワールド・ウォッカ・アワード 2017~21
- 世界最高のウォッカ - シープホエイ・ウォッカ, ワールド・ウォッカ・アワード 2018

## 連絡先:

Nicole Gilliver | Director  
info@hartshorndistillery.com.au  
+61 427 768 456  
hartshorndistillery.com.au

## 販売代理店:

Mitsunobu Kamiya | 株式会社ブルーリンク  
kamiya@bluelink.co.jp  
+81 90 4794 4491  
bluelink.co.jp





HARTSHORN

SHEEP WHEY  
DISTILLERY



TRIPLE TEAT TIPPLE

# Hartshorn Distillery

---

Hartshorn Distillery is the world's first and only distillery making spirits from sheep milk whey.

Each spirit variety is unique in the world. We only use Australian native botanicals. We place a strong emphasis on environmental sustainability in everything we do. Sheep milk whey from cheesemaking is fermented to produce our award-winning spirits.

## Products:

- Sheep Whey Vodka
- Sheep Whey Gin
- Finger Lime Vodka
- Pure Vodka

## Awards:

- 5 x Best Varietal (Australia) – Sheep Whey Vodka, World Vodka Awards, 2017-21
- World's Best Vodka – Sheep Whey Vodka, World Vodka Awards, 2018

## Contact:

Nicole Gilliver | Director  
info@hartshorndistillery.com.au  
+61 427 768 456  
hartshorndistillery.com.au

## Distributor:

Mitsunobu Kamiya | Blue Link Ltd  
kamiya@bluelink.co.jp  
+81 90 4794 4491  
bluelink.co.jp





**MCHENRY**  
DISTILLERY

TASMANIAN  
AMERICAN OAK SINGLE MALT  
WHISKY

ABV 46% | 500ML

TASMANIAN  
43.55°  
147.80°

# マッケンリー

---

マッケンリー・タスマニアは、オーストラリアで最も南にある蒸留所/ブルワリーです。敷地内にある5つの天然湧水、涼しく湿度の高い海洋性気候がもたらす理想的な環境で、じっくりと熟成させたウイスキー、ラム、ブランデーは高い評価をいただいています。

また、タスマニアでも数少ない「グレイン・トゥ・グラス (原料の穀物から一貫生産)」の蒸留所のひとつとして、缶や樽で提供するビール、10年~15年熟成のウイスキー、さらにはレディトウドリンクのカクテルや職人技が光るトニックなど、幅広いラインナップを手がけています。

## 製品:

- シングルモルトウイスキー
- スタウト木樽熟成ウイスキー
- クラシック・ジン
- スロー・ジン
- プレミックス・カクテル
- ビール (セッションエール、ペールエール、ピルスナー、スタウト、バレルエイジド・スタウト)
- ピートウイスキー
- ウォッカ
- フェデレーション・ジン
- ネイビー・ジン
- トニック各種

## 受賞歴:

- ベスト・ネイビーストレンクス・ジン, オーストラリア蒸留酒賞, 2018&2019
- ベスト・オーストラリアン・スロー・ジン (世界第2位), ワールド・ジン・アワード, 2021

## 連絡先:

William McHenry | Owner  
wfm@mchenrydistillery.com.au  
+61 3 6250 2533  
mchenrydistillery.com.au

## 販売代理店:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com

**MCHENRY**  
**DISTILLERY**  
... TASMANIA ...



**MC HENRY**  
*Classic*  
**— DRY GIN —**

MADE IN TASMANIA FROM THE PUREST  
WATER AND THE VERY FINEST INGREDIENTS

PRODUCED BY  
**MC HENRY**  
DISTILLERY



225 RICHMOND ST  
PORT ARTHUR

40% ALC/VOL

**700ML**

# McHenry Distillery

---

McHenry Tasmania is Australia's southern-most distillery and brewery. All the water in the business comes from one of five natural springs on the property and the cool moist maritime air provides the ideal conditions for slow maturation of its highly regarded whisky, rum and brandy.

One of few grain-to-glass distilleries on the island, McHenry Tasmania makes a range of delightful canned and kegged beers, age statement whiskies ranging in age between 10-15 years, as well as ready-to-drink cocktails and artisan tonics.

## Products:

- Single Malt Whisky
- Stout Barrel Aged Whisky
- Classic Gin
- Sloe Gin
- Ready to Drink Cocktails
- Beer (Session Ale, Pale Ale, Pilsner, Stout and Barrel Aged Stout).
- Peated Whisky
- Vodka
- Federation Gin
- Navy Gin
- Tonic Varieties

## Awards:

- Best Navy Strength Gin, Australian Distilled Spirits Awards, 2018 and 2019
- Best Australian Sloe Gin (Second in the World), World Gin Awards, 2021

## Contact:

William McHenry | Owner  
wfm@mchenrydistillery.com.au  
+61 3 6250 2533  
mchenrydistillery.com.au

## Distributor:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com

**McHENRY**  
**DISTILLERY**  
••• TASMANIA •••



**SPRING BAY**  
TASMANIA  
GIN

**SPRING BAY**  
TASMANIAN  
SINGLE MALT  
WHISKY

**SPRING BAY**  
TASMANIA  
VODKA

# スプリングベイ

---

スプリングベイ蒸留所は、ウイスキー愛好家のキャム・ブレットとスージー・ブレット夫妻によって、2015年にタスマニア東海岸で設立されました。海からわずか500メートルの場所にあるスプリングベイで採取した「柔らかな海霧」と「甘い雨水」をブレンドした、ここならではの独特な素材を使ってシングルモルトウイスキーや各種スピリッツを造り上げています。

タスマニア東海岸のテロワールが、スピリッツに土地特有の風味や個性をもたらします。地元産の高品質な大麦の使用、丹念な蒸留、樽の選定、ポタニカルの調合など、あらゆる工程で厳格な品質基準を守り抜くことで、他にはない素晴らしいウイスキーとスピリッツのコレクションを生み出しています。

## 製品:

- バーボンカスク・シングルモルト
- Soleraマスカットカスク・シングルモルト
- Aperaシェリーカスク・シングルモルト
- タウニーポートカスク・シングルモルト
- クラシックジンとウォッカ
- ABVウォッカ

## 受賞歴:

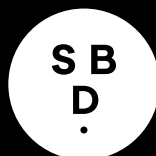
- ベスト・オセアニア・ウイスキー&金賞 - タウニーポートカスク・シングルモルト, 東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2023
- ベストバラエタル&金賞 (オーストラリア) - クラシック・ウォッカ, ワールド・ウォッカ・アワード 2023
- 銀賞 - クラシック・ジン, インターナショナル・ワイン&スピリッツコンペティション 2023

## 連絡先:

Cameron Brett | Owner  
cam@springbaydistillery.com.au  
+61 417 351 663  
springbaydistillery.com.au

## 販売代理店:

Takahzro Watanabe | Scythe Co. Ltd  
watanabe@scythe.co.jp  
+81 4 7382 6681  
scythe.co.jp



**SPRING BAY**  
DISTILLERY



# Spring Bay Distillery

---

Spring Bay Distillery was established on Tasmania's east coast in 2015 by whisky enthusiasts Cam and Suzy Brett. Single malt whisky and spirits are crafted using a unique ingredient – a blend of sweet rainwater and soft sea mist collected just 500 metres from the sea at Spring Bay.

Tasmania's east coast terroir infuses our spirits with a distinct sense of place. From premium local barley to meticulous distilling, cask selection and botanicals, every step meets the highest quality standards to create an exceptional whisky and spirits collection.

## Products:

- Bourbon Cask Single Malt
- Apera Sherry Cask Single Malt
- Classic Gin and Vodka
- Solera Muscat Cask Single Malt
- Tawny Port Cask Single Malt
- ABV Vodka

## Awards:

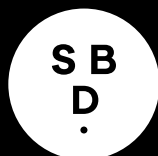
- Best Oceanian Whisky and Gold Medal – Tawny Port Cask Single Malt, Tokyo Whisky and Spirits Competition, 2023
- Best Varietal and Gold Medal (Australia) – Classic Vodka, World Vodka Awards, 2023
- Silver Medal – Classic Gin, International Wine and Spirit Competition, 2023

## Contact:

Cameron Brett | Owner  
cam@springbaydistillery.com.au  
+61 417 351 663  
springbaydistillery.com.au

## Distributor:

Takahzro Watanabe | Scythe Co. Ltd  
watanabe@scythe.co.jp  
+81 4 7382 6681  
scythe.co.jp



**SPRING BAY**  
DISTILLERY



Pure Tasmanian  
**Spreyton**  
Cider  
Sour  
Cherry  
**CIDER**  
Seasonal Release  
3.6%  
alcohol  
330 ml

Pure Tasmanian  
**Spreyton**  
Cider  
Spiced  
Pear  
**CIDER**  
Seasonal Release  
4.0%  
alcohol  
330 ml

Pure Tasmanian  
**Spreyton**  
Cider  
Blood  
Orange  
**BEER**  
3.5%  
alcohol  
330 ml

Pure Tasmanian  
**Spreyton**  
Cider  
Pink  
Raspberry  
**CIDER**  
3.5%  
alcohol  
330 ml

CIDERMAKER & SELECT  
Great Beers. Artisanal Flavors.  
Pure Tasmanian  
**Spreyton**  
Cider  
BOTTLED IN SPREYTON TASMANIA  
Young  
Starter 2.0 2.1  
alcohol  
330 ml

Pure Tasmanian  
**Spreyton**  
Cider  
Pear  
**CIDER**  
4.5%  
alcohol  
330 ml

# スプレイトン・フレッシュ

---

スプレイトン・フレッシュは、タスマニア北西部にある5代続く家族経営の果樹園兼飲料メーカーです。アルコールとノンアルコールの飲料、さらにビネガーを手仕込みで製造し、数々の受賞歴を誇っています。

タスマニアで唯一、「樹からボトルまで」の一貫生産を行うメーカーとして、家族の果樹園で育てた果実を使い、高品質なサイダーやノンアルコール飲料を生み出しています。伝統的なサイダーを手掛ける一方、先進的な製法を取り入れ、他のフルーツをブレンドした新たな魅力を備えた製品を開発しています。受賞歴ある製品の数々と共に、新たな領域にも挑戦を続けています。

## 製品:

- アップルサイダー
- アップル&ラズベリーサイダー
- アップルサイダー&チェリーサイダービネガー
- チェリーサイダー
- ノンアルコールサイダー&ジンジャービア

## 受賞歴:

- 銀賞 - アップルサイダー&キングストンブラック・サイダー, オーストラリアン・サイダー・アワード 2023
- 銀賞 - キングストンブラック, ジャパンサイダーカップ国際部門 2023
- 最優秀オーストラリアサイダー製造業者, オーストラリアン・サイダー・アワード 2021

## 連絡先:

John Mann | Business Development  
john@spreytonciderco.com.au  
+61 408 511 728  
spreytonciderco.com.au

## 販売代理店:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com

*Pure  
Tasmanian*  
**Spreyton**  
*Cider*



# Spreyton Fresh

---

Spreyton Fresh is a family-owned fifth generation orchard and beverage producer in north west Tasmania, that handcrafts award-winning alcoholic and non-alcoholic beverages and vinegars.

Spreyton Fresh is the only true 'tree to bottle' producer in Tasmania. We craft high quality ciders and non-alcoholic beverages from our family orchards. We produce traditional ciders and challenge the new world with a unique contemporary production process to blend other fruits into our award-winning products.

## Products:

- Apple Cider
- Apple and Raspberry Cider
- Apple Cider and Cherry Cider Vinegar
- Cherry Cider
- Non-Alcoholic Cider and Ginger Beer

## Awards:

- Silver Medal – Apple Cider and Kingston Black Cider, Australian Cider Awards, 2023
- Silver – Kingston Black Cider, Japan Cider Cup – International, 2023
- Best Australian Cider Producer, Australian Cider Awards, 2021

## Contact:

John Mann | Business Development  
john@spreytonciderco.com.au  
+61 408 511 728  
spreytonciderco.com.au

## Distributor:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com





食肉・水産物

---

Meat and  
Seafood



# グリーンハム・タスマニア

---

グリーンハムは、牛肉産業で100年以上の歴史を誇る、オーストラリアの家族経営企業です。品質と持続可能性を大切に、地域の農家と提携してプレミアムビーフブランドを生産することで、放牧地から食卓に至るまでの完全な信頼性を確保しています。

ケープ・グリム・ビーフは、100%牧草肥育で倫理的に飼育され、タスマニアの清浄な牧草地から調達されています。成長ホルモン剤や抗生物質を一切使用しないため、豊かな風味と格別な柔らかさを誇り、また持続可能性と動物福祉への取り組みでも高い評価を得ています。

## 製品:

- 牛肉 (冷蔵・冷凍)

## 連絡先:

Susan McEwan | Export Sales Manager  
smcewan@greenham.com.au  
+61 421 953 829  
greenham.com.au

## 販売代理店:

Frankie Hart | ハーネット・コーポレーション  
frankjghart@harnetcorp.com  
+81 80 3012 0799  
harnetcorp.com

EST. **G** 1933  
**Greenham**



# Greenham Tasmania

---

Greenham is a proudly Australian, family-owned company with more than 100 years of history in the beef industry. Committed to quality and sustainability, we partner with local farmers to produce premium beef brands, ensuring integrity from paddock to plate.

Cape Grim Beef is 100% grass-fed, ethically raised and sourced from the pristine pastures of Tasmania. With no added hormones or antibiotics, it is renowned for its rich flavour, exceptional tenderness and commitment to sustainability and animal welfare.

## **Products:**

- Beef (chilled and frozen)

## **Contact:**

Susan McEwan | Export Sales Manager  
smcewan@greenham.com.au  
+61 421 953 829  
greenham.com.au

## **Distributor:**

Frankie Hart | Harnet Corporation  
frankjghart@harnetcorp.com  
+81 80 3012 0799  
harnetcorp.com



# キングアイランドビーフ

---

キングアイランドビーフは、世界中のお客様や消費者においしい製品を提供することに注力する、グローバルで多角的なプロテイン企業「JBSフーズ」の一員です。弊社は「最高を目指す」というミッションを掲げ、人々に信頼され、喜んでいただける製品を責任を持って生産することに取り組んでいます。

キングアイランドビーフは、世界でも指折りの清浄な自然環境として知られるキングアイランドでのみ飼育された肉牛から生産されています。牛たちは栄養豊富な牧草や在来の草を自由に食みながら育ちます。ホルモンフリー法が施行され、手つかずの自然が保たれたキングアイランドで育つキングアイランドビーフは、世界でも特にユニークなビーフブランドの一つです。

## 製品:

- キングアイランドビーフ

## 連絡先:

Dave Ellis | Beef Salesperson  
dave.ellis@jbsa.com.au  
+61 461 325 016  
jbsfoodsgroup.com

## 販売代理店:

Mitsunobu Kamiya | 株式会社ブルーリンク  
kamiya@bluelink.co.jp  
+81 90 4794 4491  
bluelink.co.jp





# King Island Beef

---

King Island Beef is part of JBS Foods – a global, diversified protein company dedicated to creating delicious products for customers and consumers worldwide. The company is driven by its mission to be the best and is committed to responsibly producing products that people trust and enjoy.

King Island Beef comes from livestock exclusively raised on King Island, known as one of the world's cleanest natural environments. The livestock graze freely on nutrient-rich pastures and native grasses. Known for its pristine natural environment and hormone-free laws, King Island Beef is one of the world's most unique beef brands.

## **Products:**

- King Island Beef

## **Contact:**

Dave Ellis | Beef Salesperson  
dave.ellis@jbssa.com.au  
+61 461 325 016  
jbsfoodsgroup.com

## **Distributor:**

Mitsunobu Kamiya | Blue Link Ltd  
kamiya@bluelink.co.jp  
+81 90 4794 4491  
bluelink.co.jp





# タスマニアン・クオリティ・ミーツ

---

中央タスマニアに拠点を置く家族経営の小型家畜加工業者で、タスマニアで生まれ、育ち、加工される唯一のラムを提供しています。

「ラム・オブ・タスマニア」は、タスマニアの清浄な自然環境に由来する高品質なラム肉として知られています。タスマニアン・クオリティ・ミーツは、州内で唯一輸出認定を受けた加工業者です。

## 製品:

- ラム肉 (冷蔵・冷凍)

## 受賞歴:

- 最優秀ラム肉賞, ロイヤルクイーンズランド・アワード 2024
- 金賞 - 24-28kg ラム, シドニー・ロイヤル・ファインフーズ・ショウ 2024
- タスマニア最優秀輸出業者賞 2023

## 連絡先:

Matt Lang | Sales Manager  
matt@tasquality.com.au  
+61 437 006 871  
lamboftasmania.com.au

## 販売代理店:

Frankie Hart | ハーネット・コーポレーション  
frankjghart@harnetcorp.com  
+81 80 3012 0799  
harnetcorp.com





# Tasmanian Quality Meats

---

The family owned and operated small stock processor based in central Tasmania offers the only Tasmanian born, raised and processed lamb.

Lamb of Tasmania is known for producing high-quality lamb, sourced from the pristine environment of Tasmania. Tasmanian Quality Meats is the only export accredited processor on the island.

## **Products:**

- Lamb (chilled and frozen)

## **Awards:**

- Champion Lamb of Show, Royal Queensland Awards, 2024
- Gold Medal – 24-28kg Lamb, Sydney Royal Fine Food Show, 2024
- Tasmanian Exporter of the year 2023

## **Contact:**

Matt Lang | Sales Manager  
matt@tasquality.com.au  
+61 437 006 871  
lamboftasmania.com.au

## **Distributor:**

Frankie Hart | Harnet Corporation  
frankjghart@harnetcorp.com  
+81 80 3012 0799  
harnetcorp.com





# ヒューオン・アクアカルチャー

---

1988年に設立されたヒューオンは、オーストラリアを代表するアトランティックサーモンの生産者です。

私たちは養殖する魚やその周辺環境を細心の注意を払って管理しています。

弊社のサーモンは、事業のあらゆる部分で環境への影響を最小限に抑えるため、受賞歴のある持続可能性のイノベーションを推進してきました。

## 製品:

- アトランティックサーモン

## 連絡先:

Rob Mann | Export Manager  
rmann@huonaqua.com.au  
+61 409 849 690  
huonaqua.com.au

## 販売代理店:

Mitsunobu Kamiya | 株式会社ブルーリンク  
kamiya@bluelink.co.jp  
+81 90 4794 4491  
bluelink.co.jp





# Huon Aquaculture

---

Established in 1988, Huon is Australia's premier producer of Atlantic salmon.

We show meticulous care for our fish and the surrounding environment.

Our salmon has led the way with award-winning sustainability innovations across every part of our business to minimise our environmental impact.

## **Products:**

- Atlantic Salmon

## **Contact:**

Rob Mann | Export Manager  
rmann@huonaqua.com.au  
+61 409 849 690  
huonaqua.com.au

## **Distributor:**

Mitsunobu Kamiya | Blue Link Ltd  
kamiya@bluelink.co.jp  
+81 90 4794 4491  
bluelink.co.jp





調味料

---

Condiments



# オーストラリアン・ハニー・プロダクツ

---

オーストラリアン・ハニー・プロダクツは、タスマニアで大規模な養蜂を行い、州全域で商業用の受粉サービスを提供しています。また、「Cradle Mountain Honey」や「Taverner's」ブランドとして有機レザーウッドハニーやマヌカハニーを専門に扱うほか、「Sheffield Honey Farm」ブランドでは非有機の蜂蜜も多彩に取り揃えています。50gの小瓶から1,500kgのIBC（産業用コンテナ）まで、さまざまなパッケージ形態を用意しています。

蜂蜜以外にも、「Taverner's」ブランドでハニーをテーマにしたクラフトビールやミードをはじめ、シングルモルト・タスマニアン・ウイスキーを製造、さらに自社製のハニーデザートミードをブレンドした、受賞歴のある「ハニー・ウイスキー・ミード」などのアルコール製品も手がけています。

## 製品:

- 世界最高級タスマニアン・レザーウッドハニー
- マヌカハニーとレザーウッドハニー
- タスマニアン・クンゼアハニー
- タスマニアン・マヌカハニー 100+MGO
- タスマニアン・レインフォレストハニー・ハーブティー
- Taverner's タスマニアン・ハニー・ミード
- Taverner's タスマニアン・シングルモルト・ウイスキー・ハニーミード

## 連絡先:

Yeonsoon Bourke | Director  
yeonsoon@ozhoney.com.au  
+61 419 557 431  
ozhoney.com.au

## 販売代理店:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com





# Australian Honey Products

---

Australian Honey Products operates extensive beehives in Tasmania and provides commercial pollination services statewide. The company specialises in organic Leatherwood and Manuka honey under the Cradle Mountain Honey and Taverner's brands, alongside a variety of non-organic honey under Sheffield Honey Farm. Various packaging options from 50g jars to 1,500kg intermediate bulk containers are available.

In addition to honey, the company crafts alcoholic products under the Taverner's label, including honey-themed craft beers, meads and an award-winning Honey Whisky Mead made from a blend of single malt Tasmanian whisky and our own Honey Dessert Mead.

## Products:

- World's Best Tasmanian Leatherwood Honey
- Manuka and Leatherwood Honey
- Tasmanian Kunzea Honey
- Tasmanian Manuka Honey 100+MGO
- Tasmanian Rainforest Honey Herbal Tea
- Taverner's Tasmanian Honey Mead
- Taverner's Tasmanian Single Malt Whiskey Honey Mead

## Contact:

Yeonsoon Bourke | Director  
yeonsoon@ozhoney.com.au  
+61 419 557 431  
ozhoney.com.au

## Distributor:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com





NET WT 180g (6.35oz)  
NET WT 180g (6.35oz)



**SPICY  
MUSTARD**

NET 180g

**ADDITIONAL INFORMATION**

Ingredients list and nutritional information table, partially obscured by blur.

# ヒルファーム・プリザーヴ

---

ヒルファーム・プリザーヴは、地元の食材を大切にした職人仕込みの保存食品を長年にわたり手がけています。合成香料、着色料、保存料は一切使用していません。

ヒルファームのラインナップは、ビール、ベリー、菜種油、蜂蜜、ホースラディッシュ、ネイティブ・ペッパーベリー、クインス、わさび、ウイスキー、黄色・黒のマスタードシードなど、タスマニア産の食材を主体としています。

## 製品:

- 粒マスタード
- ジャム
- アップルサイダービネガー
- ペーストマスタード
- ママレード

## 受賞歴:

- 金賞 - Topsyウイスキーママレード, メルボルン・ロイヤル・オーストラリアン・フード・ワード 2023

## 連絡先:

Karin Luttmmer | Owner  
info@hillfarm.com.au  
+61 3 6445 1504  
hillfarm.com.au

## 販売代理店:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com

HILL FARM PRESERVES





# Hill Farm Preserves

---

Hill Farm has been crafting artisanal preserves for many years that celebrate local ingredients. Products are made without adding artificial flavours, colours or preservatives.

The Hill Farm range features and focusses on Tasmanian ingredients including beer, berries, canola, honey, horseradish, native pepperberry, quince, wasabi, whisky and yellow and black mustard seed.

## Products:

- Seeded Mustards
- Jams
- Apple Cider Vinegar
- Paste Mustards
- Marmalades

## Awards:

- Gold Medal – Topsy Whisky Marmalade,  
Melbourne Royal Australian Food Awards, 2023

## Contact:

Karin Luttmer | Owner  
info@hillfarm.com.au  
+61 3 6445 1504  
hillfarm.com.au

## Distributor:

Shunji Bai | Vai and Fellows  
shunji\_bai@vaiandco.com  
+81 90 3620 4255  
vaiandcompany.com

HILL FARM PRESERVES





# タスマン・シーソルト

---

タスマン・シーソルトは、タスマニアの清浄な海から純粋なフレーク海塩を収穫しています。タスマニアは世界で最も澄んだ空気と水を持つことで知られ、オーストラリア初の冷涼な気候を生かしたグルメ海塩の生産地として理想的な場所です。

海のリネラルと栄養がたっぷり詰まったタスマン・シーソルトは、鮮やかな白色のフレーク状で、豊かな味わいが特徴です。代表的な「ナチュラルフレーク」に加え、タスマン・シーソルトは、ネイティブ・ペッパーベリーやワカメなど、地元で採取された素材を使って手づくりした、他では見られないタスマニア産塩ミックスも取り揃えています。

## 製品:

- タスマン・シーソルト・ナチュラルフレーク
- タスマン・シーソルト・ペッパーベリー
- タスマン・シーソルト・ワカメ
- タスマン・シーソルト・スモーク

## 受賞歴:

- 中小企業賞, タスマニアン・エクスポート・アワード 2024
- 金賞, シドニー・ロイヤル・ファインフーズ・ショウ 2024
- 銀賞 - 優秀食品賞, タスマニアン・ツーリズム・アワード 2024

## 連絡先:

Chris Manson | Director  
chris.manson@tasmanseasalt.com.au  
+61 417 273 906  
tasmanseasalt.com

## 販売代理店:

Mikako Abe | 明治屋  
mikako-abe@meidi-ya.com  
+81 3 3271 1118  
meidi-ya.co.jp

TASMAN  
SEA SALT



# Tasman Sea Salt

---

Tasman Sea Salt harvests pure sea salt flakes from the pristine Tasmanian seas. Tasmania is renowned for having the purest air and water in the world, making it the perfect place to produce Australia's first cool-climate gourmet sea salt.

Packed full of sea minerals and nutrients, Tasman Sea Salt is a bright white sea salt flake with an incredible depth of flavour. As well as their signature Natural Flakes, Tasman Sea Salt offers a range of uniquely Tasmanian salt mixes, hand-crafted from locally found and foraged ingredients including native pepperberry and wakame seaweed.

## **Products:**

- Tasman Sea Salt Natural Flakes
- Tasman Sea Salt Pepperberry
- Tasman Sea Salt Wakame Seaweed
- Tasman Sea Salt Smoked

## **Awards:**

- Small Business Award, Tasmanian Export Awards, 2024
- Gold Medal, Sydney Royal Fine Food Show, 2024
- Silver – Excellence in Food, Tasmanian Tourism Awards, 2024

## **Contact:**

Chris Manson | Director  
chris.manson@tasmanseasalt.com.au  
+61 417 273 906  
tasmanseasalt.com

## **Distributor:**

Mikako Abe | Meidi-ya  
mikako-abe@meidi-ya.com  
+81 3 3271 1118  
meidi-ya.co.jp

TASMAN  
SEA SALT





Dove Lake, Cradle Mountain

# TASMANIAN

本冊子で使用されている画像は、記載の企業および著作権所有者に帰属します。

Images used within this publication remain the property  
of the copyright holder and companies listed.

Image credits: Alessia Ferraro, Ben Mizzi, Brand Tasmania,  
Huon Me Crumpet Co., Jason Charles Hill, Jasper Da Seymour,  
Jessie Hunniford / MONA, Moon Cheese Studio, Olivia Claire,  
Tourism Tasmania and Rob Burnett.



Tasmanian  
Government

Trade Tasmania  
Department of State Growth  
4 Salamanca Place, Hobart, TAS 7000  
Australia

March 2025