



Tokyo, JOOP 2025 Yarışmasıyla Zeytinyağı ve Tasarımda Mükemmelliği Kutluyor

by [fdturkey](#) — 13/06/2025 in Haberler Reading Time: 3 mins read

Bugün Tokyo'da, zeytinyağı dünyasında kaliteyi, yeniliği ve yaratıcılığı kutlayan uluslararası bir etkinlik olan Japan Olive Oil Prize (JOOP) ödül töreni düzenleniyor.

2025 edisyonunda, 28 ülkeden 577 zeytinyağı yarıştı ve JOOP Zeytinyağı (EVOO) sektöründe dünya çapında en önemli yarışmalardan biri olarak kendini kanıtladı.

JOOP, sızma zeytinyağı mükemmelliğini teşvik ediyor ve Japon tüketicilerini yüksek kaliteli ürünleri tanımları konusunda bilinçlendiriyor; masterclasslar, rehberli tadımlar ve eğitim faaliyetleriyle destek oluyor. Amaç, üreticileri desteklemek ve sofistike damak tadıyla bilinen Japon pazarında başarılarını artırmaktır.



İtalyan-Japon Ticaret Odası Genel Müdürü Davide Fantoni, "Çalışmamız ödül töreniyle bitmiyor, yıl boyunca devam ediyor. Yarışma kazananları farklı zamanlarda ve hem B2B hem de B2C ortamlarında tanıtılıyor. Bunlar arasında, alıcılar, distribütörler ve sektör profesyonelleriyle tanışmak için stratejik uluslararası bir vitrin olan Asya'nın en büyük gıda fuarı Foodex Japan da var," dedi.

Japonya'daki sızma zeytinyağı pazarı, 2023'te yaklaşık 280 milyon euro'dan 2024'te yaklaşık 307 milyon euro'ya önemli bir büyüme gösterdi ve yıllık bazda %9,6 artış sağladı. Bu, IndexBox'ın Japan: Virgin Olive Oil - Market Analysis, Forecast, Size, Trends and Insights (2024) raporunda belirtildi. Tahminler, Japon tüketicilerinin kaliteli ve sağlıklı ürünlerle artan ilgiyle, pazarın 2025'te 337 milyon euro'ya aşacağını gösteriyor.

Uluslararası jüri, 12 dünya çapında tanınan uzmandan oluşuyor ve kazananları, en yüksek uluslararası standartlara uygun kör tadım ve değerlendirme süreciyle seçti. Bu yılki jüri üyeleri: Antonio G. Lauro



(İtalya), Fernando Martinez Roman (İspanya), Micio Yamada (Japonya), Alexis Kerner (ABD), M. Angeles Calvo Fandos (İspanya), Birsan Can (Türkiye), Marcelo Scofano (Brezilya), Na Xie (Çin), Hiromi Nakamura (Japonya), Mariko Shimada (Japonya), Stamoula Karambelas (Yunanistan), Hideaki Shibata (Japonya).

JOOP'un bu yılki jüri üyelerinden biri olan Birsan Can şu açıklamayı yaptı:

"Japon pazarı olgun ve talepkâr; bu yüzden net, sürekli ve hedefe yönelik iletişim çok önemlidir. Bu bağlamda JOOP, üreticilerin doğru şekilde konumlanmasına yardımcı olarak kritik bir rol oynayabilir.

Yağ kalitesine odaklanan yarışmanın yanında, 2020'den beri faaliyet gösteren JOOP Design Award, EVOO'nun estetik ve iletişimel yönünü de ön plana çıkarıyor; ambalaj, etiket ve şişe tasarımları uluslararası tasarım uzmanlarından oluşan jüri tarafından değerlendiriliyor: Rafael Moneo (İspanya), Marc Sadler (Fransa), Ludovica Serafini ve Roberto Palomba (İtalya), Choi Byung Hoon (Güney Kore), Denis Guidone (İtalya).

Tören, Tokyo'nun tasarım merkezi Aoyama mahallesinde gerçekleşiyor ve üreticilere, tasarımcılara, alıcılara ve sektör tutkunlarına özel bir platform sunuyor. Sızma zeytinyağı dünyasında mükemmelliği ve yeniliği kutlamak için eşsiz bir fırsat.

JOOP 2025 winners:

Best of Flavoured
Agrumato-Method Calabrian Chili Olive Oil
Corto Olive Co.
United States Of America

Best of Polyphenol
HYPERELON ULTRA GOLD
G-TEAM
Greece

Best in Country

Best of Argentina
Siriano Gourmet
AIMURAI S.A.
Argentina

Best of Brazil
Estância das Oliveiras CORATINA
ESTÂNCIA DAS OLIVEIRAS
Brazil

Best of Croatia
Premiums
OPG Stranić
Croatia

Best of Greece
Terra Creta Organic EVOO
Melissa – Kikizas SA
Greece

Best of Italy
LECCIO DEL CORNO – TREBBIO
TREBBIO
Italy

Best of Jordan
MAIDA ARBOSANA
Al Maida Agricultural
Jordan

Best of Portugal
Casa de Santo Amaro PRESTIGE Extra Virgin Olive Oil PDO Azeite de Trás-os-Montes
TRÁS-OS-MONTES PRIME LDA
Portugal

Best of South Africa
Kielder Premium Selection EVOO
Kielder South Africa (PTY) LTD
South Africa

Best of Spain
Señorio de Camarasa Recién Hecho
SCA Santa Isabel de Torres
Spain

Best of Tunisia
Huile d'oliveira red meat
Dear Goodness
Tunisia

Best of Turkey
Gala Oliva Memeçik
Gala Oliva LTD ŞTİ
Turkey

Best of United States Of America
Frantoio Extra Virgin Olive Oil
Durant Olive Mill
United States Of America

Design Award

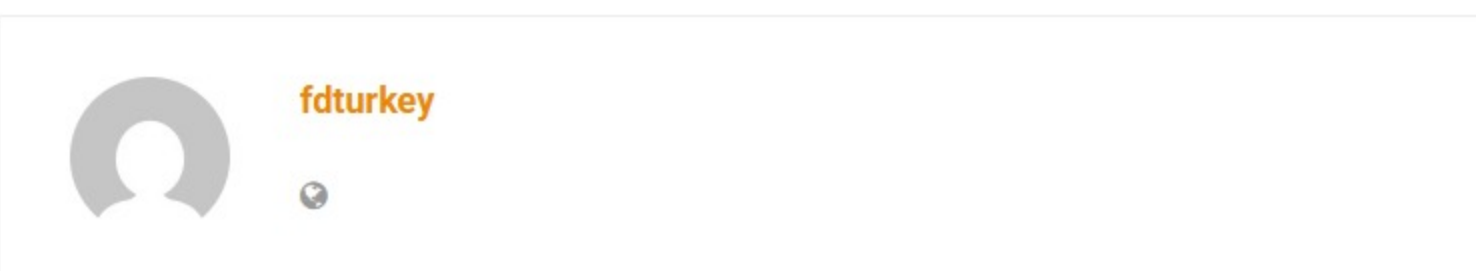
1st Place
RAMI TORTI IGP OLIO DI PUGLIA
AZIENDA AGRICOLA ADRIATICA VIVAI S.S.- RAMI TORTI
Italy

2nd Place
Boeira Extra Virgin Olive Oil
Quinta da Boeira – Arte e Cultura, Lda.
Portugal

3rd Place
Yiayla and friends
Nacaro foods P.C.
Greece

Tags: #evoo #gıda #JOOP #JOOP2025 #tasarım #Tokyo #TürkiyeZeytinyağı #urun #yarışma #zeytinyağı #ZeytinyağıveTasarım

Previous Post [Doritos'un yeni kampanyası "Herkes mi Doritos?" yayında](#) Next Post [PepsiCo Türkiye "Bir Damla Bir Dünya Projesi" ile fabrikalarında kullandığı suyu doğaya geri kazandırıyor](#)



Related Posts



Indomie Türkiye, tarladan sofraya uzanan sürdürülebilir üretim modeliyle geleceğe yatırım yapıyor
BY FDTURKEY 27/06/2025



Turizm sezonu açıldı, donuk unlu ürünlere talep arttı
BY FDTURKEY 27/06/2025



Ege Bölgesi'nde gıda sektöründe ihracatın en çok arttıkları sektörün bakliyat yağı ihracatları hükümet oldu
BY FDTURKEY 26/06/2025



DIMES 2025 Hedeflerini Açıkladı
BY FDTURKEY 25/06/2025



B'Güzel, The International Taste Institute'den beş ödül aldı
BY FDTURKEY 25/06/2025

Leave a Reply

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Comment *

Name *

Email * Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

POST COMMENT



THE NO.1 FOR FOOD & BEVERAGE BUSINESS
04 - 08 Oct 2025
Cologne, Germany
JOIN NOW!



SUPPORTED BY: Department of Commerce, Ministry of Commerce and Industry

ORGANIZED BY: TPC Trade Promotion Council of India

9TH EDITION

INDUS FOOD
Source, Process, Collaborate.

Asia's Premier Food & Beverage Trade Show

08 09 10 JAN, 2026

India Exposition Mart, Greater Noida, New Delhi, NCR, India

FOR MORE INFORMATION VISIT INDUSFOOD.CO.IN

SAUDI FOOD MANUFACTURING FROM THE HEART OF SAUDI ARABIA

FOR MORE INFORMATION VISIT INDUSFOOD.CO.IN

ONLINE MAGAZINE

Food & Ingredients INTERNATIONAL

Global consumers seek more intentional opportunities to indulge

Positive vibes only: Exhibitors applaud IFFA's global impact

Connect with global F&B ingredients buyers

Discover More

Europe 2025

The Latest Video News

Food & Ingredients INTERNATIONAL

Yumpu

ISSUU

MAGZTER

e-dergi

Aposto!

Food & Ingredients INTERNATIONAL

2025 MEDIA KIT

Newsletter

First name or full name

Email