



Tomiko Tanaka

## "En Japón el aceite de oliva se ve como un producto típico de Italia"

3 Comentarios | Votos: | Resultados: | Compartir: [Facebook] [Twitter] [LinkedIn] [G+]

Oleas Dampos, Sevilla | Actualizado 19/10/2011 20:07



Tomiko Tanaka es una gran experta en aceite de oliva, que vende a agentes que lo distribuyen por su país natal, Japón. - J. M. Cabrera / ATESE

Gran catadora de aceites de oliva, es la fundadora de [Creasación](#), una firma que se encarga de hacer llegar hasta Japón productos españoles selectos.

Tomiko Tanaka (Chiba, 1967) decidió dar un giro de 180 grados a su vida hace más

de una década. En su país natal, Japón, era comercial de Motorola, pero el estrés de su trabajo la llevó a buscar nuevas opciones.

Recaló en Andalucía, donde le entró el gusanillo de la empresa, [Creasación](#), que es como se llama su firma, se encarga de hacer llegar a Japón productos españoles selectos, entre ellos, el aceite de oliva, del que es una gran experta. Además, vende otros procedentes de Japón en el mercado nacional.

### -¿Qué producto andaluz vende más en su país?

-El aceite de oliva es mi especialidad. Tengo formación por la Universidad de Jaén y a través de otros estudios que he ido haciendo, y eso me da la capacidad de explicar toda la cultura que rodea a este producto. Puedo dar una opinión contrastada de las distintas opciones que existen en el mercado y eso hace que los importadores de Japón tengan confianza en mí en este sentido. De hecho, ahora me encuentro a punto de firmar con una gran compañía nipona de productos cosméticos que quiere usar el aceite de base de sus preparados y que quiere que sea yo quien le aconseje. Ya hemos visitado almazaras para ver el proceso de elaboración del aceite y en dos semanas volverán para seguir avanzando en este negocio.

### -¿Qué otros productos de la región lleva hasta Japón?

-También llevo crema de miel, zumo de aloe vera y jamón. Este último está funcionando muy bien porque hay mucha demanda. Después del desastre de Fukushima parece que la gente está preocupada por consumir carne de allí y se come más la que procede de otros países. Yo sólo trabajo con jamón blanco, que se está utilizando mucho allí ahora porque es asequible y con la crisis funciona mejor.

### -¿Y los vinos?

-No los he tocado aún, pero tengo varios contactos para cuando surja la posibilidad. Está un poco saturado el mercado en estos momentos. El vino andaluz es poco conocido con respecto a otros como los de Rioja o Ribera del Duero, aunque los de Jerez sí que funcionan bien en Japón y son muy conocidos.

### -¿Y de allí, que es lo que más se vende en Sevilla?



**Euro 2012 será peor aun que 2011**

España apenas creberá un 0,7% este año y en 2012 y avanzará un 1,4% en 2013. Insuficiente para crear empleo.

### Fujitsu lanza un sistema para adelgazar la administración pública

### El arroz marca nuevo récord



Los productores sevillanos estiman que se podrán superar los 10.000 kilos por hectárea cultivada.

### Tecnócratas al poder

Roma y Atenas sitúan a expertos financieros como jefes de Gobierno. Una vuelta de tuerca más de la economía sobre la política.

### Empleadas del hogar cobrarán al menos el salario mínimo

La medida comenzará a funcionar en 2012 y se prevé que afloren 160.000 trabajos sumergidos.

### Alemania niega querer una

-Sobre todo tés, lo que pasa es que eso está ahora parado por el tema del desastre nuclear. Se trata de uno de los productos más afectados por la contaminación. Eso sí, antes de que sucediera nada estaba funcionando muy bien.

-Lo cierto es que cada vez hay un mayor interés en Sevilla por la gastronomía japonesa. No paran de abrir restaurantes y eso le vendrá bien ¿no?

-Tampoco veo la verdadera cultura gastronómica japonesa reflejada en los establecimientos que se están abriendo. No es exactamente lo que allí se ve, aunque es verdad que ese tipo de restaurantes está ganando mercado en los últimos tiempos porque está de moda. En cualquier caso, no es la comida verdadera de Japón. En Madrid sí hay muchos que han importado perfectamente el concepto, también en Barcelona. Estoy segura de que llegará el verdadero restaurante japonés.

-¿Se encuentra con mucha competencia en Sevilla?

-En el sector del aceite de oliva no tengo competencia porque controlo el idioma y el producto, y hay pocos que puedan hacer eso. La gente puede comprar y vender, pero muchas veces desconoce la calidad del producto. En otros sí me encuentro con más competencia. Mi idea es hacer algo distinto, más específico.

-¿Se ha planteado dar el salto a otros mercados?

-Estoy intentando abrir el mercado a Corea del Sur, Singapur y Taiwán a través del inglés, aunque es complicado. En algunos de esos países los mercados no están desarrollados porque desconocen la importancia de la gastronomía española. Hay mucho potencial, y no sólo en el aceite.

-¿Qué otros proyectos baraja?

-Quiero potenciar el oleoturismo: Se ha interesado por este tema una editorial japonesa tipo Lonely Planet, que quiere que le aconseje sobre ello. Los japoneses viajan mucho y están saturados de los viajes al uso, cada vez se interesan más por propuestas especializadas. El oleoturismo tiene muchas posibilidades en el mercado nipón con visitas a almazaras como la que tiene Basilippo en El Viso del Alcor.

-¿Realmente hay cultura del aceite de oliva en Japón?

-Hay muchos japoneses que viven aquí pero allí no se sabe nada sobre aceite. De hecho, la gente en Japón piensa que este producto es típico de Italia, que es el que lo comercializa. Lo normal es no saber que España es el primer productor de aceite de oliva del mundo. Los que viven aquí quieren que esto se sepa.

-Precisamente la falta de comercialización del producto es uno de los principales problemas que tiene el sector...

-Italia vende el aceite como si fuera suyo, pero lo cierto es que no todo lo es, porque exporta más de lo que produce. No salen las cuentas. España es un buen productor de aceite pero no sabe vender. Italia es justo lo contrario.

-¿Hay posibilidades de importar comidas de allí a España?

-Hay muchas cosas que se podrían traer, aunque lo lógico es que al principio se dé un choque cultural, así que necesita su tiempo. Aquí la gente es muy tradicional y de golpe no acepta todo lo que traigas. Pero poco a poco lo irá haciendo. Sucede como con los restaurantes. Al principio, la reacción general era de rechazo, algo que está cambiando con el tiempo. También la cultura japonesa está entrando por otras vías, como internet y los cómic manga. Además, los jóvenes cada vez viajan más y eso abre mucho la mente a nuevas posibilidades.

-Antes de venir a España, ¿qué era en Japón?

-Comercial de Motorola. Lo que sucede es que allí la sociedad es aún muy machista porque hay pocas mujeres que se dediquen a trabajos como era el mío. Había muchos celos y competencia y decidí que la vida se vivía sólo una vez y que tenía que cambiar la mía. Primero me fui a Argentina a aprender el idioma y después decidí venirme a España. Siempre me ha gustado la cultura latina y la comida. Ví la oportunidad de negocio porque los japoneses tienen muy buen paladar y la comida española está entre sus predilectas.

-Está tan integrada que hasta pertenece a la Asociación de Empresarias de Sevilla.

-Entré a partir del flamenco, que fue con lo que empecé, porque es algo más familiar para los japoneses. Trabajo desde hace años con la firma de castañuelas Filigrana y me recomendaron entrar en la asociación para moverme y montar el negocio. Lo cierto es que me han ayudado mucho.

+ ECONOMÍA

## zona euro reducida

[Comentar noticia](#)



Cumbre del G-20



Telefónica rebaja las tarifas de contrato y reducirá su catálogo de terminales

La multinacional española se plantea en un futuro limitar e, incluso, eliminar "retenciones" para los clientes como los contratos de permanencia.



**El mundo de el aceite**  
Curso básico en Italia doblado en inglés!  
[www.coleccion.com](http://www.coleccion.com)

**Brasmarket Frete Gratis**  
Super Promoção Frete Gratuito! As Melhores Carnes Do Mercado  
[www.brasmarket-online.com](http://www.brasmarket-online.com)

**Traductor Gratis**  
Traducción instantánea 75 idiomas Textos Completos. Descarga Gratis!  
[español.com](http://español.com)

**Doctorado a Distancia**  
Ostenga su Doctorado a distancia Estudios universitarios a distancia  
[www.edu.edu](http://www.edu.edu)

**Los blogs de El Correo**

 Diego Suárez	 Juan Carlos Blanco
 Juan Rubio	 César Rubio
 José Gómez Palao	 Manuel Botónquez

- 21:34 [Bruselas se resigna a las dos velocidades y el BCE enfrenta a París y Berlín](#)
- 21:24 [Andalucía se queda pequeña](#)
- 14:29 [Monti forma un Gobierno de tecnócratas y se reserva el Ministerio de Economía](#)
- 13:16 [Airbus logra 211 pedidos de aviones y compromisos por 15.138 millones](#)
- 11:33 [Las primas de riesgo de España e Italia se relajan tras los últimos máximos](#)

#### Opinión más valorada

No solo en Japón, hasta en EEUU. Además si usted le pregunta alguien de aquí que [...]

Joaquín González

 Comentar