

# Asia Food

「食」業界のアジアへの事業展開を支援する  
唯一のネットワーク。

## AFBA Monthly

VOL.45

2017.3.17

発行人：田中秋人  
編集長：渡辺 幹夫  
編集：会員サービス向上委員会  
一般財団法人アジアフードビジネス協会事務局  
〒104-0045東京都中央区築地1-9-5 一九堂ビル5階 (株) アジア戦略本部内  
•TEL：03-3524-8080 FAX：03-3524-8125  
E-Mail info@asiafood.jp Web Site http://asiafood.jp  
Facebook https://ja-jp.facebook.com/asiafoodbiz



### 目次

- P.1  
活動報告  
ミャンマー企業との意見交換会  
P.2  
特派員報告  
フィリピン・マニラ現地情報  
P.3  
会員紹介：虎門中央法律事務所  
P.4  
第15回交流勉強会報告  
会員企業新店舗案内  
編集後記  
P.5  
第16回交流勉強会案内  
P.6  
阪南大学共済セミナー案内

### 政府・自治体・公的機関情報

- 国際標準化活用による新市場創造と  
海外認証取得

「標準化」は新しい技術や優れた商品を国内外市場に普及させるために極めて有効なビジネスツールです。今回のセミナーでは、標準化とは何か、標準化を活用するメリットや重要性について解説、さらに標準化を戦略的に活用することにより販路開拓に成功した中小企業から、その実体験をご紹介いただきます。また、海外市場への参入に際しては、製品によってはCEマークなどの海外認証取得が必要となる場合があります。経験豊かな専門家から海外進出で必要となる認証について、また、その活用方法等について、事例を含めて分かりやすく解説します。

日時 2017年3月21日 (火曜) 13:30~16:40  
会場 日経カンファレンスルーム A  
(千代田区大手町1-3-7 日経ビル6階)

- 内容  
1. 「基準認証制度とその戦略的活用について (仮)」  
2. 国際標準化戦略 - 生活支援ロボットの安全性に関する国際規格 (ISO13482) の開発事例から - (仮)  
3. 「新市場創造型標準化とパートナーシップ制度」  
4. 「イノベーションと標準化」

参加料 無料  
定員 50名 (申込受付順) ※定員に達し次第受付終了

お申込 以下URLより、3月21日 (火) 9:00まで

⇒<https://www.jetro.go.jp/events/knt/d91364cb55894efb.html>

主催 ジェトロ関東、一般財団法人日本品質保証機構 (JQA)

問合せ先 ジェトロ関東 担当：阿部、山本

TEL：03-3582-4953

(平日9時~12時・13~17時)

e-mail：knt@jetro.go.jp

### ◆活動報告

## ミャンマー企業と アジアフードビジネス協会との意見交換会



海外展開している日系の飲食店の講演を熱心に聞き入るミャンマーの若手経営者達



政府関係者と飲食・ホテル・サービス産業の若手経営者とのチームワークの良さ



衛生管理の重要性を訴えていた保健省のメンバー

作り方や食材に関わる質問から、味やサービス等の質の維持・向上には人材育成が重要である事が理解されつつある事は、飲食・サービス産業の更なる成長を感じさせるレベルのアップでした。

今回来日した飲食・ホテル関係の20社全てとアジアフードビジネス協会として名刺交換を行い、ミャンマーでのネットワークを構築する機会を得ましたので、これからミャンマー進出を検討している会員企業がいらっしやれば、積極的にお問い合わせ頂ければ、協会上げてご支援致します。

文責：アジアフードビジネス協会 理事 渡辺 幹夫

経済産業省とHIDA(財団法人 海外産業人材育成協会)の共同事業である「ミャンマーサービス産業経営研修コース」(2017年2月7日~16日の10日間)の最後のセッションとして、ミャンマー企業と日本企業との意見交換会が開催され(2月15日)、(財)アジアフードビジネス協会が招かれ、発展著しいミャンマーの若手経営者とのビジネス・マッチング、ネットワークの拡大を図りました。

今回来日したミャンマーの方々には、飲食・ホテル業に携わる若手経営者20名に加え、政府関係者(商務省、保健省等)5名の総勢25名で、日本の飲食・サービス産業の優れた理論や成功事例の研究などの座学と、チェーン展開している飲食のセントラルキッチンシステムや繁盛

店の見学等の現場研修も学び、今後のミャンマーの飲食・サービス産業の更なる発展に貢献する事でしょう。

それまでに学んだ事の確認や今後の日系の飲食店とのビジネス・マッチングの為に【意見交換会】が企画され、アジアフードビジネス協会からは、会員である「麵屋いろは」の天高く様、カンボマリノ様、つぼ八様が参加し、その他海外展開の物件開発会社・サービス産業の人材派遣会社等も参加し、ミャンマーの若手経営者と活発に意見交換をしておりました。

ミャンマーは、2011年の民主化以降、外国企業からの投資、進出が相次ぎ、国内経済は急成長し、海外からのビジネス・観光客が増え続け、国内の飲食・ホテル・サービス業は、その恩恵を受け、

非常に高い成長を続けているがいくつかの課題を抱えている事が、ミャンマーの若手経営者との意見交換会で分かり、日本企業がどのように改善・解決してきたかを具体的にアードバイスしました。

まず挙げられるのが、衛生面に関する問題点です。これは、飲食・サービス業に携わる従業員の問題で、トレーニングによって徐々に解決する部分と、国全体の衛生に関する意識改革や下水道等のインフラ整備の必要性が問題解決のキーであるとする保健省の真剣な眼差しは印象的でした。

次に、人材育成の問題です。国内産業の急成長に伴い、飲食・サービス産業においてはマネジャーの絶対的な少なさや熟練したスタッフの人員不足が大きな課題となっております。その意味では、今回の研修で日本での人材育成のやり方や研修プログラムを学ぶ機会があった事は第一ステップとしては良かったが、実際にどのように人を育てているのか、離職率を下げる為にはどうしているのかの質問をアジアフードビジネス協会の会員企業にして、各企業からのノウハウ、改善策を1つ1つ真剣にメモしている姿は、日本がアメリカからチェーンストア理論を学んだ時代を彷彿させる。

前年の同じ時期に来日したミャンマーのメンバーの時のような、和食の美味しい