



コロナ禍を乗り越えた先に見える 飲食業界の新たな姿

激変した事業環境の中、市場トレンドの変化やこれからの飲食事業者の在り方とは



株式会社ワンダーテーブル
代表取締役社長
秋元 巳智雄氏

2022年5月19日(木) 14:00-16:00

参加費 1,000円(税込)

千房ホールディングス株式会社
代表取締役社長
中井 貴二氏



Head Line

ヘッドライン

第6回無料オンラインセミナーが開催されます

>> セミナーお申込みは [コチラ](#)

第6回オンラインセミナーでは、外食事業者の代表として業界を先導し政府との折衝にも当たっている、国内外に125店舗以上を展開する飲食店経営(株)ワンダーテーブルの代表の秋元社長と、国内外で好み焼、鉄板焼業態の展開と冷凍食品販売をしており、関西外食事業者の若手経営者の牽引役であり協会の理事でもある千房HDの中井社長様に登壇頂きアフターコロナに向けた取り組みや、新たな時代の飲食事業者に求められる姿についてお話を頂きます。

視聴するとこんな情報が得られます

激変した飲食業界のトレンドや最新の動きが分かる

- ・ 飲食事業の市場動向が掴める
- ・ 食に関するトレンドが掴める
- ・ コロナ後の戦略のヒントが得られる
- ・ 飲食事業者の新たな活路が学べる
- ・ 飲食事業の可能性や課題が学べる

登壇者のプロフィール

株式会社ワンダーテーブル 代表取締役社長 秋元巳智雄氏



1969年埼玉県生まれ。大学時代、飲食店でのアルバイトでマネジャーを経験。1992年 ㈱ミュージーミング&オペレーターズ入社、数多くの飲食店を手掛け、頭角を現す。1996年ワンダーテーブル転職し、現会長の林と共に事業改革を推進。2002年に取締役に、2012年より現職。現在、国内外125店舗以上のレストランを展開。世界最大の

旅行サイト「トリップアドバイザー」でエリア上位を独占。Peter Luger Steak House TokyoやJean-Georges Tokyo、Lawry's The Prime Rib、Barbacoaなど、予約の取れない人気店を多数抱える。また、社長業と並行し、日本飲食団体連合会や日本ホスピタリティ推進協会を始め、数多くの委員や理事を務めている。

千房ホールディングス株式会社 代表取締役社長中井貴二氏

1976年生まれ、大阪府出身。慶應義塾大学経済学部卒業後、野村證券株式会社に入社。超富裕層向けのプライベートバンキング業務に14年間従事。

2014年、長兄の他界を機に父の経営する千房株式会社に入社、専務取締役に就任。飲食業の経営に携わる一方、大阪拘置所・和歌山刑務所の篤志面接委員として受刑者の改善更生に向けた面接、講話活動を行い再犯防止に取り組む。2018年より現職。一般社団法人大阪外食産業協会 副会長、道頓堀商店会 副会長。一般財団法人アジアフードビジネス協会理事



Seminar Info <第5回オンラインセミナー> 協会セミナー情報

前回実施されました第5回オンラインセミナーの資料

セミナー収録動画

セミナー登壇資料

アンケート集計結果



第5回オンラインセミナーを収録した動画を協会公式サイトアーカイブ動画画に掲載しました。お気軽にご視聴ください。



アンケート回答及び会員にはセミナーで使用しました資料(全74頁)を公開しています。



セミナー終了後にご回答を頂きましたアンケート集計を限定公開いたします。

セミナー動画

アンケート集計結果



Member Info

会員紹介



会社名

株式会社マイナビ

事業内容

宣伝、広告、ピーアール業求人・採用活動に関するコンサルティング、セミナー、講演会、教育、研修業務

設立

昭和48年8月(1973年)

所在地

東京都中央区日本橋富町7-1

ザパークレックス人形町

メッセージ

農業関連情報サイト【マイナビ農業】を運営しており、お客様で日本最大級の規模に成長しました。2021年に一次産業に特化した求人サイト【マイナビ農林水産ジョブズ】のサイトをオープンし、「情報+人材」サービスを通じ、一次産業に関わる課題を解決します。

◆マイナビ農林水産ジョブズ◆

▼HPはこちら

▼動画配信中!



専用サイト



紹介動画



会社名

株式会社クックビッド

事業内容

業務用の完全無添加の白湯ストレートスープを日本で初めて製造し、全国1,500店舗以上のラーメン専門店で販売。タイにハラル対応のスープ工場も設立。

設立

平成18年8月(2006年)

本社所在地

東京都足立区入谷7-15-2

メッセージ



代表取締役

本間 義広

▼企業HPはこちら

企業サイト

◆新サイト制作中◆



AFBA Monthly

Asia Food

2022.Apr | VOL.103

Copyright(C) Asian Food Business Association

2022/04/27

当協会はアジア

の食の世界展開を支援

しております。協会員となって食の国際化を

推進していきます。会員特典も色々をご用意しておりますので

是非ご加入をご検討ください

協会会員情報ははこちらから▼



協会の動画情報ははこちらから▼



協会公式サイトはこちらから▼



Facebookはこちらから▼



VIDA

VIDAコーポレーション

企業サイト

fujimak

フジマック

企業サイト

大成食品

らーめん店経営のプロ集団

大成食品

企業サイト

虎門中央法律事務所

TOYOKAWA CHUO LAW FIRM

虎ノ門中央法律事務所

事務所サイト

Asia Food

お問い合わせはこちら

AFBA

100号ご挨拶動画

2022年度活動方針

発行人：渡辺 幹夫 編集長：橋川 昭文 編集：協会事務局

一般財団法人アジアフードビジネス協会事務局

〒262-0019 千葉県千葉市花見川区朝日ヶ丘4丁目1-24-201

TEL & FAX : 043-276-0695 Mail: info@asiafood.jp

Members Topics

会員トピックス

新店舗情報

CREATIVE RESORT

<クリエイティブリゾート>

新店舗「富士天ぶら いだ天 宮古南店」

ライブキッチンがコンセプトの【富士天ぶら いだ天】で、初の沖縄料理もご提供。主役の揚げたての天ぶら各種はもちろん、そのお供として宮古老舗製麺所の麺を使用した沖縄そばが楽しむことができる【富士天ぶら いだ天 宮古南店】を、3月1日にオープン致しました。

HP

ブランドPR動画

会員新商品情報

<愛粒堂>

プレミアムサフラン
～イラン産サフラン100%使用～

「プレミアムサフラン」はイラン産サフラン100%の健康食品です。サフランには抗酸化作用の高いクロシンという成分が多く含まれており、紀元前から世界各地で香辛料・染料・香料・薬用として重宝されてきました。世界で最も高価なスパイスといわれ、1gあたり150本以上の花を使用し、摘み取りからすべて手作業、伝統的な製法にて製造されています。料理だけでなく、デザート、ドリンクとしても楽しめるサフランを是非お試しください。

<ユニワイド>

～産業廃棄物でもあるホタテの貝殻を活用～

天然除菌水「ユニウォッシュ」

2017年より産業廃棄物でもあるホタテの貝殻を活用した天然除菌水「ユニウォッシュ」を開発、販売。100%天然由来で、アルコール・化学物質等一切不使用。除菌水では希少な新型コロナウイルスの除菌効果も確認。（特定非営利活動法人バイオメディカルサイエンス研究会）消臭効果も強く、この一本で除菌、消臭対策が出来ます。廃棄物（ホタテ貝殻）を利用し、環境にも人にも優しい、【持続可能】な商品です。

<相生産業>

～不動の人気No.1商品～

おいしさ、うまから！「唐辛子味噌」

おいしさ、うまから！「唐辛子味噌」 不動の人気No.1商品！味噌、にんにく、唐辛子の絶妙なブレンドでお肉、お魚はもちろん、ぎょうざ、焼きおにぎり、焼きそば、野菜スティックなどさまざまな料理にお使いいただけます。マイルドな辛味で老若男女を問わず、お楽しみいただける商品です。

HP

AFBA Activity

協会活動

～本年4月より本格始動～

日本飲食団体連合会設立総会に参加



2022年4月20日（水）帝国ホテルにて一般財団法人日本飲食団体連合会（会長：服部幸應 以下食団連）の設立総会が開催されました。「日本の食文化を未来に繋げるとともに、食産業の発展、食にかかわる従事者の社会的地位向上への寄与」を団体の使命に掲げ、その趣旨に賛同する日本の飲食に係る業界団体により旗揚げをされました。総会開催時点で当協会も加盟を完了しており、設立総会時には加盟団体は36団体規模となっております。今後当協会では、食団連との連動を積極的に進め、会員企業並び関係先の支援に生かしてまいります。

食団連HP

総会記事

～導入システムの説明・体験と部会創設に関するヒヤリング～

Ailsを活用した体験座談会を開催



当協会では会員企業の支援の一環として「IT化の促進」を強化ポイントの1つとし、IT技術を活用したオンラインセミナーやアーカイブ動画等の整備により、「地域・時間」の障壁解消に向けた取り組みを実施してまいりました。しかし当協会の会員企業の多くが国際化を進める上で最大の壁となっている「言語」の障壁を解消が求められていました。協会ではこの課題を解消の一助となるべく、4月よりAIの活用により30か国語の自動翻訳と自動議事録生成機能も持つAilsを導入し、4月26日に説明会を開催するとともに、この機能を使い、部会創設に関するヒヤリングを兼ねた体験座談会を開催いたしました。当日は多数の会員企業が参加し機能を実感いただくとともに、開設を予定している部会に関してご意見を頂戴いたしました。

HP

概要説明動画

Market Info

マーケット情報

シンガポール外食市場

情報提供企業
IMEI (Exim) Pte.Ltd.

三浦 信樹社長

シンガポールにて、日本食の輸入卸を行っているIMEIの三浦と申します。1981年に創業し、現在は仙台市に本社があるカメイ株式会社の100%関連会社となります。年間1500程度の20FTコンテナを日本から輸入しており、飲食店や小売店へ日本食を販売しております。

HP

シンガポールの外食市場の現状と市場トレンド

シンガポールにおけるコロナの現状、外食市場の近況など
▼動画配信中心！

シンガポールの現状動画

シンガポールにおけるコロナの状況やロシアのウクライナ進攻による影響、飲食業の現状、シンガポール市場の魅力とリスクなどについてご説明を頂いております。

お問い合わせはこちら

Youtuber Collaboration

ユーチューバーコラボ

協会では在日外国人ユーチューブチャンネルであるサムライフラッグと連動し、在日ないしは、日本に居住経験のある外国人の皆様から見た、日本食の魅力や外国人から見た課題を探ってまいります。

在日外国人Youtuber紹介

テシリッソーリ (Tessa Rizzoli)
国籍：イタリア
在日歴：2018年～2019年まで上智大学へ留学
現在の仕事：ジャーナリスト/テレビニュース
[ご自身のInstagram](#)

イギリスで大人気のカツカレーは日本を超えた？
【外国人の反応】

外国人だから伝えたい日本の真の魅力と日本の可能性！

外国人が人生初のお好み焼きに感動が止まりません

ウクライナ支援のため緊急帰国しました【収益寄付】

私が感じた日本食レストランの可能性と課題

【サムライフラッグの情報】

外国人の目から見て感じた日本の魅力や、海外から見た日本や現地地帯の魅力を提供しているチャンネル。世界各地に国籍を持つ在日外国人ユーチューバーを中心に、幅広いジャンルで情報を配信しています
現在チャンネル登録者数は15万人

サブチャンネル
『サムライフラッグの休日』
<https://www.youtube.com/channel/UChQW...>

サムライフラッグ公式サイト
(メンバー情報)
<https://samuraiflag.com/samuraichannel/>

Instagram
(撮影のオフショットなど)
<https://www.instagram.com/samuraiflag/>

外国人ユーチューバーとの連動やご質問がありましたら、事務局にお問い合わせください

お問い合わせはこちら

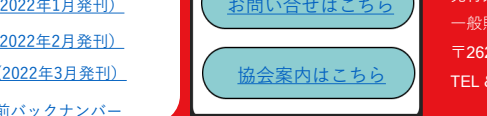
協会会員情報はここから▼



協会の動画情報はここから▼



協会公式サイトはこちら▼



Spot Light

スポットライト

<協会活動を支えている諸先輩方>

部下の育成とお客様視点を磨く要諦

元理事・前評議員
高木 眞氏

動画

Event Info

イベント情報

<JETROウェビナー>

大阪・関西万博の海外ビジネスへの活かし方

2025年に大阪・関西万博が開催されます。万博をより魅力的なものとするためには様々な企業・団体の参加が不可欠なため、大阪・関西万博では、これまでの万博よりも多様な企業向け参加枠組みが準備されています。本ウェビナーでは、中堅・中小企業の方が活用しやすい参加枠組みについて紹介するとともに、大阪・関西万博をどのように海外ビジネスに活かすことができるのかについてお話しします。ご関心のある方々におかれは、ぜひご参加ください

日時	場所	主催・共催
2022年5月20日（金曜） 14時00分～15時20分 ※日本時間	オンライン開催 (Zoom)	ジェトロ大阪本部 公益社団法人2025年 日本国際博覧会協会
参加費 無料	定員 200名程度 (申込先着順)	お申し込み締め切り 2022年05月19日（木曜） 12時00分

お問い合わせ先
ジェトロ大阪本部 事業推進課
Tel：06-4705-8601
E-mail：osa@jetro.go.jp

セミナー詳細・申し込み
はコチラ

会報誌で自社のPRをしてみませんか

◆会員の皆様◆
アジアフードビジネス協会では、会報誌を通じ協会活動とともに外部機関との連携により、食関連の国際化に係る様々な話題をご提供しています。協会ではこの会報誌を協会のPRの場と位置付け、現在期間限定で会員企業は無料で自社の店舗・商品・サービスなどの情報を掲載しています。是非この機会に会報誌を活用して自社のPRをしてみませんか？

◆連携希望の皆様◆
当協会では外部機関の方々との連携を強化しております。当協会との連携をご希望される方はお気軽に、事務局にお問い合わせください。

事務局へのお問い合わせ

協会公式サイトはこちら▼



協会公式サイトはこちら▼



会報誌バックナンバーはこちら▼

Vol.100(2022年1月発行)
[Vol.101\(2022年2月発行\)](#)
[Vol.102\(2022年3月発行\)](#)
[上記以前バックナンバー](#)

お問い合わせはこちら

協会案内はこちら

発行人：渡辺 幹夫 編集長：橋川 昭文 編集：協会事務局
一般財団法人アジアフードビジネス協会事務局
〒262-0019 千葉県千葉市花見川区朝日ヶ丘4丁目1-24-201
TEL & FAX：043-276-0695 Mail: info@asiafood.jp