

本年最後のセミナー＆試食・交流会 定員を上回る参加者で事前に完売



11月22日に開催いたしましたセミナーは、コロナ禍を受けてニーズが高まっている国際化のステップであります“インバウンドからアウトバウンド”という流れに沿って、その可能性をお話するとともに、実際に取り組んでいる事業者の実例を交えてご紹介をいたしました。訪日外客が増加している現在、インバウンドからの国際化のニーズは高く、前回のセミナーでは、国内外幅広い業種の方々から定員を上回る視聴希望者があり、早いタイミングで完売となりました。セミナー終了後には「試食交流会」を開催し、会員並び関係先のご協力を頂き、日本産の多様性対応メニューの試食と交流を行いました。



協会恒例のオンラインセミナー 国内外からの参加者ニーズをもとに進化

当協会ではコロナ禍でのテレワークや外出制限を受け、2021年7月よりオンライン方式でのセミナーを10回実施し、国内外から多くの方々に参加して頂きました。



セミナーでは、コロナ禍で激減する事業環境の中、視聴者の皆様のニーズをもとにアフターコロナ時代の新たな事業モデルづくりのヒントを、会員並び関係先のご協力のもとご提供してまいりました。2022年度のセミナーは終了いたしました。2023年は更に進化させたセミナーを計画しておりますのでご期待ください。次回のセミナーは2023年2月を予定しております。

お問い合わせはこちら

100号ご挨拶動画

協会案内はこちら

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

食団連主催 パネルディスカッション・交流会に参加



本年4月に設立され、当協会も加盟しています一般社団法人日本飲食団体連合会（食団連）主催のパネルディスカッションと交流会が、11月29日に表参道で開催されました。食団連は、「食文化を未来へつなぐ」をスローガンに、政府への政策提言や会員団体様とのワークショップを通じて、外食産業が抱える課題を洗い出してきました。当協会も、執行部が食団連の副会長、専務理事に協会の特徴、目指している方向性や課題、政府に対する要望など様々な意見交換をさせて頂きました。今回のパネルディスカッションでは、このような課題に対して、理事メンバーが解決に繋がるような意見、提言を行うと共に、会場参加の方々からの質問や意見に対しても、現場目線で答えて頂き、とても参考になりました。交流会では、加盟団体同士の交流ばかりでなく、オフィシャルサポーターとの語り合える場もあり、リアルで交流できる喜びや有効性を改めて実感致しました。交流会では冒頭に会員団体を紹介する時間があり、当協会はトップバッターとして登場し、食の国際化を支援する協会である事を参加者にお伝えしました。

Member Info 会員紹介

代表取締役社長
上野 敏史

会社名 株式会社アミノ

事業内容 うまい鮎助は、一言でいえば「寿司屋」です。高級感溢れる落ち着いた雰囲気、味わう（対面寿司店）と商品が回転する（ゆとり）という業態があります。皆様がイメージしやすい（回転寿司店）もござります。その日の仕入れによって替わる特選ネタや一品料理を多数ご用意。職人の技とおもてなしで寿司を愉しんでいただけるよう日々、研鑽に励んでいます。

設立 平成9年4月1日（1997年）

本社所在地 宮城県仙台市太白区郡山

宇新橋北6-2

メッセージ

寿司職人によってお客様の目の前で魚介類が捌かれ、寿司に調理される。寿司や刺身など、鮮度の良い材料を、鮮度の良いうちに提供する。ために仕入れに力を入れています。市場の売断権を取得することでセリを通して魚介類を直接買い付けが出来るので、その日のうちに店舗へ直送し、鮮度の高い魚介類を提供しています。地元の魚はもちろん、素材のよさ・うまさにこだわり、よりよいものを見抜くことが「うまい」に対する責任だと考えています。また、魚だけではなく、米にもこだわり抜いた物を選びます。何種類もの米を比べ、酢との相性、ネタとのバランス、うまいシャリを追求しています。寿司には欠かせない合わせ酢・醤油も全て国産。寿司の旨さを左右する大切な調味料なので、配合比にまでこだわった鮎助特注のブレンド。「新鮮で一番うまい状態の魚を、より美味しく召し上がっていただきたい。」その志しこそがうまい鮎助のこだわりです。

代表取締役
木村 拓也

会社名 ヒトタメ株式会社

事業内容 クリーンオペレーション事業
飲食店プロデュース事業
飲食事業 ザ・トリファーズ
webデザイン事業

設立 令和元年12月（2019年）

本社所在地 東京都港区三田3丁目1番11号

エック三田ビル7階-C

メッセージ

弊社は清掃のベンチャー企業となります。飲食店を中心に「後片付け改革」というサービスを展開。飲食店の営業時間終了後、その店舗スタッフは、床・トイレ・厨房・ゴミなどをそのままとして帰宅が可能！当社のスタッフが早朝や夜間に後片付け+清掃に入り、開店前に作業を完了！要望に応じてテーブルセッティングまで完璧にこなします。この当社のサービスにより、店舗スタッフは出勤後、直ちに仕込みなどの業務に専念することが可能！さらに出勤時間を調整することで、人件費削減や、人手不足解消に貢献します。店長や社員にアルバイトの方々のパフォーマンス向上にも繋がります。

AFBA Monthly

Asia Food

2022.Nov | VOL.110

Copyright(C) Asian Food Business Association

2022/12/03

当協会はアジアの食の世界展開を支援してまいります。協会員となって食の国際化を推進していきませんか。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▼

Facebookはこちら▼

Hisen Food Co., Ltd.

惠源食品 企業サイト

桃太郎食品 企業サイト

Alis 企業サイト

天高く 企業サイト

