



Member Activity

会員活動

<会員企業の新たな取り組み>

ザクロス

外国人スタッフとのコミュニケーション

課題をIT活用で解消



協会理事で外食事業を中心に、様々な事業の国際化を積極的に展開されているザクロスの鈴木社長。コロナ禍の影響もあり活動が制限せざるを得ない状況が続いていました。しかしコロナ禍の終息に伴い、止まっていた国際化事業の再スタートに向けて、コロナ期間のブランクを埋めるため、いち早く動かれています。そんな鈴木社長が現在強化しているのが、スタッフとのコミュニケーションです。



国内外で外食事業を展開されていることもあり、特に意思が伝わりづらい外国人スタッフとのコミュニケーションに課題をお持ちで、その解決に頭を悩ませておられました。ザクロス社が事業を展開している地域はインドネシア、マレーシア、フィリピンなど、英語を母国語としていない地域も多く、現地語でのコミュニケーションの必要性を感じていました。そんなタイミングで出会ったのが同時翻訳機能付きのビデオ会議システムです。このシステムは携帯や

スマホでも使えるため、現場のスタッフへの指示もしやすく、言葉の壁も解消されるため、外国人スタッフとのコミュニケーションが飛躍的に向上し、業務効率化が図れるようになったとのこと。

国際化を進めるザクロス



ザクロス社が取り組む国際化の内容、業務をすすめる上での課題や課題解消方法などを国際化のフロントに立つ鈴木社長から伺いました。

ザクロス社の国際化

大東京酒場 市ヶ谷駅前店 特別特典



ザクロス社が運営している市ヶ谷にあるリーズナブルな価格で串焼きが楽しめる大東京酒場からのプレゼント

会計から10%OFF

キャンペーン期間：2023年12月末

会計時にAFBA Monthlyみましたと店舗スタッフにお伝えください

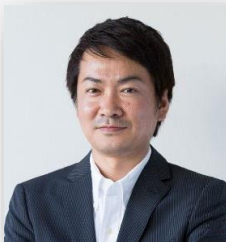
東京都新宿区市谷町1-1-1 市谷町田ビル 2F

TEL:03-6412-9218



Member Info

会員紹介



代表取締役 CEO 加藤 慎一



企業紹介動画

CREATIVE RESORT

会社名

株式会社クリエイティブ
リゾート

設立

平成26年8月（2014年）

本社所在地

山梨県富士吉田市松山1603

事業内容

弊社は「わくわく感」を経営理念とし、日本とベトナムで飲食事業を中心に展開をしております。

メッセージ

弊社は現在、日本（山梨県河口湖エリア・沖縄宮古島）とベトナム（ダナン）で飲食業・料理体験（6業態）を中心に展開しております。飲食業・料理体験の他には、食品製造・販売業を行っております。昨年10月に新食品工場が竣工し、自社商品ばかりでなく、各社からのOEM生産もできる体制を組んでおります。この新食品工場は、自社商品（レトルト・瓶・瞬間冷凍・真空パック）だけでなく、それらを小ロットでの生産も可能なので、OEMを受けさせていただいております。FSSC20000認証も間もなく取得予定です。ベトナムでの「富士天ぶら いだ天」や「カフェ CUPS」の展開実績をベースに、山梨県と県内産品をベトナムでのプロモーション事業も提案しております。



代表 矢田 征也



企業紹介動画

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▼



Members Topics

会員トピックス

<クリエイティブリゾート>

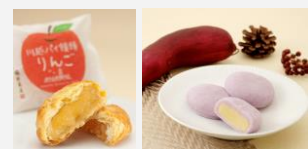
ベトナム・ダナンに「富士天ぶら いだ天」オープン！



「富士天ぶら いだ天」を展開する(株)クリエイティブリゾート様は、10月17日にダナン市内の繁華街に客席80席の路面店をオープン致しました。店内では、揚げたての美味しさを楽しんでもらう「富士てんぶら いだ天」、屋外ではベトナム人に人気のシーフードバーベキュー。繁華街の立地を活かして、朝食からランチ、ディナーと、幅広いニーズに対応できるメニュー構成になっている。

<紋蔵庵>

慶応元年創業の和菓子屋「紋蔵庵」から秋の限定商品を紹介



埼玉の銘菓として親しまれている「紋蔵庵」は、創業から160年以上の歴史があり、秋の味覚を和菓子に盛り込んだ、季節限定商品をご紹介します。小江戸と言われている川越にお越しの際は、どうぞ紋蔵庵のお店で、お土産としてお買い求めください。

くりごバイ>

「青森産紅玉林檎」とアップルプレザーブを職人の技で丁寧にじっくり煮込み仕上げました。なんとも言えない甘酸っぱさと香りと風味。1個220円（税別）

<いも大福>

独自の製法で仕上げたこだわりの芋餡を、紫いもの粉末を練りこんだ生地で包みました。1個190円（税別）

<きりしま産業>

築地場外市場内の冷凍自販機で、人気のヒレカツ巻き寿司の販売を開始



五感で感じるとんかつ店を運営している(有)きりしま産業が、本年10月より築地場外市場内の冷凍自動販売機で、店舗でのテイクアウトNo.1売り上げのヒレカツ巻き寿司「きりしまロール〜爽So」の販売を開始しました。食材で使用している「べつたら」の仕入先である、吉岡屋総本店様と共同で開発。冷凍自販機「ど冷えもん」での販売を提案されてから、3ヶ月間で販売開始に。国内外の観光客の人気スポットの築地で露出度を高め、知名度の向上を目指している。

<天高く>

『富山ブラックラーメン』が、タイのチェンライに新店オープン！



海外展開で人気の「富山ブラックラーメン」が、コロナの終息を受け海外出店を再開。和食店が一軒もないミャンマーとラオスの国境を接するタイのチェンライに、11月2日新店をオープン。メニューは、ラーメンが10種類、更に居酒屋メニューが50種類以上あり、夜はラーメン居酒屋として営業します。

AFBA Monthly

Vol.100 Vol.101 Vol.102 Vol.103
Vol.104 Vol.105 Vol.106 Vol.107
Vol.108 Vol.109 Vol.110 Vol.111
Vol.112 Vol.113 Vol.114 Vol.115
Vol.116 Vol.117 Vol.118 Vol.119

お問い合わせはこちら

協会案内はこちら

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：043-276-0695 Mail: info@asiafood.jp

Copyright(C) asiafood.com All Rights Reserved.



Market Info

マーケット情報



英国（ロンドン）の外食市場



英国（ロンドン）の概要、食のトレンド、日本食レストラン、JFOODO Londonの取り組み等についてJFOODO London代表の久世様からお話し頂きます。

▼過去のMovieはこちら

英国の外食マーケット

JFOODO London

代表
久世 あおい



Food Diversity

食の多様性

日本発のFood Diversity

～精進料理～

無駄を出さない



青江覚峰

緑泉寺

精進料理レシピ：蕪蒸し



蕪 蒸 し

無駄を出さない

過去の精進料理の基礎知識

三徳について

ヴィーガン・ベジタリアンとの違い

食事をを使った研修

精進料理が海外で注目される理由

食べでは
ならないもの

動物性
たんぱく質の特例

過去のレシピ



ファラフェル



コロッケ



鮎じゃが



焼きそばと野菜の炭のおすまし



桃の白和え



フルーツ麗蘭



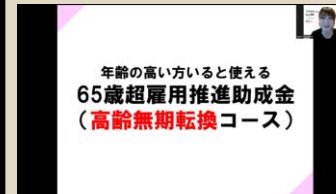
AFBA Collabo

協会連係案件

～権利を活用して資金を調達～



65歳超雇用推進助成金



年齢の高い方いと使える
65歳超雇用推進助成金
(高齢無期転換コース)

50歳から63歳を対象年齢とし有期雇用の非正社員（契約社員・パートタイマー・派遣社員）を無期雇用（正社員を含む）にすることで安定させることにたいしてもらおうことのできる助成金。

65歳超雇用推進助成金

▼過去のMovieはこちら



助成金の仕組み
活用方法

産業雇用安定
助成金

西立支援等助成金

社労士事務所の
紹介

キャリアアップ
助成金

人材開発
支援助成金

特別利子補給助成金
業務改善助成金

業務改善助成金
要件変更



Event Info

イベント情報

JETRO

【食品輸出ウェビナー】
香港食品市場の現状と輸出のヒント

このたびはJETROでは、日本産食品の輸出拡大を目指す事業者様向けのウェビナーを開催します。各地の現状を現地在住の専門家がコンパクトにお伝えするセミナーです。市場概況を知り、今後のビジネスの準備にお役立ていただきたく是非ご視聴ください。

＜ウェビナー概要＞

・日時
配信期間：2023年12月4日（月曜）10時00分～2024年2月9日（金曜）10時00分

※期間中いつでもご視聴可能です

場所：オンライン開催（オンデマンド配信）

・内容
講演題目：「香港食品市場の現状と輸出のヒント」

講演時間：20分程度

講師：JETRO・香港 海外コーディネーター（農林水産・食品分野）

彦坂 久美子

主催・共催：JETRO農林水産食品部市場開拓課

参加費：無料

＜お問い合わせ先＞

JETRO農林水産食品部 市場開拓課

担当：御園・野村

Tel：03-3582-5649

E-mail：aff-cdr@jetro.go.jp

詳しくはコチラ



アジアフードビジネス協会では

広く会員を募集しています。

日本食・外食事業者を取り巻く環境は、コロナ禍で激変しています。国内市場は厳しさを増すものの、国際舞台においては日本食のニーズが急速に高まっており、国際化を目指す事業者も増えてきています。当協会の会員企業は、国際化を目指す、強化している事業者で構成されており、会員間の連携により新たなビジネスモデルも作られています。あなたも会員になって国際化を強化してみませんか



お問い合わせはこちら

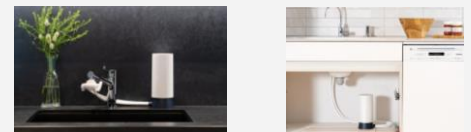
『高い浄水力』+『5つのミネラル』から・・・
『美味しい料理』と『美味しい水』を造り出す
次世代型 浄水器ラピュール
＜アリデス（株）＞

現代人のミネラル不足に、バナジウム、ゲルマニウム、シリカ、マグネシウム、カルシウムの5つのミネラルを含んだサブリーウォーターに変える浄水器です。上置き型、ビルトイン型の2タイプをご用意しています。

特許技術のミネラル溶出
セラミックス搭載

1	バナジウム	640μg
2	ゲルマニウム	62μg
3	シリカ	5,400μg
4	カルシウム	67,000μg
5	マグネシウム	1,100μg

※ミネラル溶出の数値は保証値ではありません（水質や溶出量などによって変わります）



お問い合わせはこちら



全ての業務を
アプリ1つで完結。

次世代コラボレーションツール Lark は、飲食業務の顧客体験、従業員体験を向上させる DX ソリューションです。コミュニケーションに不可欠なチャットを起点に、顧客体験を向上させるための施策から、従業員へのエンゲージメント率を高めて満足度の高い職場を作り上げるところまで、オール・イン・ワンでサポートいたします。飲食店舗経営に必要な体験の向上を、ぜひ Lark でスタートしてください。

詳しくはこちら

仕事がかどるスーパーアプリ



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はこちらから▼



AFBA Monthly

Vol.100 Vol.101 Vol.102 Vol.103
Vol.104 Vol.105 Vol.106 Vol.107
Vol.108 Vol.109 Vol.110 Vol.111
Vol.112 Vol.113 Vol.114 Vol.115
Vol.116 Vol.117 Vol.118 Vol.119

お問い合わせはこちら

協会案内はこちら

編集長：橘川 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：043-276-0695 Mail: info@asiafood.jp

Copyright(C) asiafood.com All Rights Reserved.