

発酵食品が拓く グローバルマーケットと 地域経済の活性化

2024年4月19日(金) **有料開催**
開場：17時15分
セミナー：17時30分～20時
会場：日本貿易振興機構(JETRO)5階
住所：東京都港区赤坂1丁目12-32アーク森ビル



**今すぐ
参加申し込みをする**

[セミナー専用サイト](#)

[グローバルサービス実践塾
告知動画](#)

Head Line

ヘッドライン

「食」や「サービス」への関心が世界中で高まっています。この分野で強身を持つ日本のビジネス、チャンスを生かして2024年を「ウチ・ソト」グローバル化の元年としましょう！1854年に長野県で創業した老舗発酵食品企業マルコメ社の青木社長が発酵食品の国際化の未来と地域経済との連動についてお話を頂きます。

新春記念講演

スケジュール

17:00	開場
17:30	開演
17:30-17:35	開演の挨拶
17:35-17:45	北川氏ご挨拶
17:45-18:15	青木氏講演
18:15-18:45	クロストーク
18:45-18:50	今後のご案内
18:50-19:00	交流会会場設営
19:00-20:00	懇親会
20:00	閉会



大豆ミートや大豆粉などの大豆事業を展開。プラントベースフードを主軸に発酵食品メーカーとして海外にも積極的にアプローチ。長野県味噌工業協同組合連合会理事長、日本大豆ミート協会会長、発酵バレーNAGANO理事長。

『発酵食品が拓く グローバルマーケットと地域経済の活性化』

マルコメ 株式会社 代表取締役社長
長野県味噌工業協同組合連合会 理事長
発酵バレーNAGANO 理事長
青木 時男

1984年、マルコメ味噌株式会社
(現、マルコメ株式会社) 入社。
1998年、代表取締役社長。
主力の味噌事業の他、塩糰子や糰甘酒などの糰事業、

セミナー概要

■会場 **日本貿易振興機構 (JETRO) 本部 5階**
東京都港区赤坂1丁目12-32 アーク森ビル

■参加費用 **5,000円**
(税込、セミナー+懇親会)

■後援 **日本ホスピタリティ推進協会**
日本飲食団体連合会

Asia Food



[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](#)

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



Seminar Info

協会セミナー情報



1月25日にJETRO本部にて開催されました**第2回グローバルサービス実践塾 新春記念講演・賀詞交歓会**は、ラーメン業界の国際化を牽引してきました一風堂の代表取締役社長兼CEOの山根様を講師にお迎えして「グローバルラーメンマーケティング」と題して講演をいただきました。当日は当初の想定を50名も超える規模となりました。講演に続く賀詞交歓会では、会員企業や福島県西会津町からのご協力とともに協賛品のご提供いただき登壇者・参加者との活発な交流も行われ有意義な時間となりました。



AFBA Activity

協会活動



関係先団体との連携を強化

当協会では関連団体との情報交換や催事への参加などを通じ、連携の強化に取り組んでいます。飲食団体の連合会でもある**日本飲食団体連合会 (食団連)**とは定期的に情報交換をおこなっております。3月15日には食団連で新たに事務局長に就任した家中様、執行理事に就任した深見様と情報交換を行い、当協会が強化していますテストマーケティングサービスについて情報提供とご意見を賜りました。

また3月25日には連携先団体であります**日本フードビジネス国際化協会**主催の【JIFA10周年記念セミナー】“食のグローバルカンパニースペシャル対談”にも、当協会の渡辺理事長と横澤理事が受講するとともに、関係者との情報交換をする予定です。



TSO International社主催イベントとの連動基本合意



当協会は、当協会のファウンダーであり、様々な産業・マーケット・ビジネスの展示会・見本市およびイベント・カンファレンス・セミナーの企画・運営を手掛ける**TSO International**社が主催する7月30日から8月1日に開催されるイベントに、セミナー講師を派遣することに関し基本合意いたしました。

7月30日から8月1日に東京ビックサイトに開催される、「**国際発酵・醸造産業展**」「**国際和食産業展**」「**国際麺産業展**」の会期中、会場内で実施されるセミナーに講師を派遣し、食の国際化に関する講義を行います。この件につきましてTSO社との間に基本合意がなされました。

AFBA Monthly

Asia Food

2024.Mar | VOL.122

Copyright(C)Asian Food Business Association

2024/03/25

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こから▼



Facebookはここから▼



[アルファスター
企業サイト](#)



[地方創生推進共同機構
企業サイト](#)



[まいづる食生活
企業サイト](#)



[Web Fix
企業サイト](#)



Member Activity

会員活動

<会員企業の新たな取り組み>

～清掃事業者～

雇用環境の改善と収益の拡大をもたらす

ヒトタメの「後片付け改革」

創業の経緯はある家電製品

創業を決定づけたのは、大手電機メーカーの新作発表会。
そこで見た、今では多くの方に知られているある家電製品を見たときがきっかけのようです。
今までの概念を超える、創造もつかなかった製品は、今までの既成概念や固定観念を覆すプロダクトアウトではなくマーケットインの発想の重要性を気づかせてくれた衝撃的な出来事だったようです。



創業の経緯と課題



自分の当たり前は、果たして正しいのか？ お客様目線で見ること課題が浮き彫りに

事業をスタートさせるにあたって、マーケットインの目線で清掃事業を見たときに、当たり前すぎて改善の対象にもならない、そういうものと半ばあきらめている存在・見落としてきたことに気づき、まずは自分が置かれている事業の課題改善から取り組みを開始。
その後、お客様として考えていた飲食事業者の課題とはなにか？一般的な問題から始まり、清掃業務における課題を考え、お客様である飲食店の皆様の課題解決に、自分達だからできる課題改善提案を考え抜いてできたのが「後片付け改革」なのです。

ヒトタメの「後片付け改革」

働き方改革ならぬ 「後片付け改革」

営業時間後の後片付けを
業務時間内で行うことで
経営の質にお任せください。

ヒトタメの
「後片付け改革」

ヒトタメ社が進める後片付け改革がもたらす、「雇用環境の改善と収益の拡大」とは、そこから生まれる新たな取り組みや将来計画とは？

既成概念・固定観念を外して客観的かつ顧客目線でみると見落としているものも見えてきます。
彼らの活動を通して、そのことの重要性を改めて感じました



Member Info

会員紹介

いふは

メッセージ

コロナ禍には国内外含め11店舗を閉店し大きな打撃を受けました。コロナが明けた現在、国内及び海外でのフランチャイズ事業に力を入れ、今後はハラルラーメンやビーガンラーメンの新業態も加えて展開を加速させて参ります。

会社名

株式会社 天高く

設立

平成5年8月(1993年)

本社所在地

富山県射水市戸破1555-1

事業内容

ラーメン店経営、中華麺の製造、通信販売、イベント出展、国内及び海外フランチャイズ事業



代表取締役
鈴木 浩一



企業紹介動画

メッセージ

海外での料理人の経験から11年前より「大東京酒場」その他のブランドで国内・アセアン諸国で8店舗を展開中。自分が苦勞した海外事業の課題を解決する枠組みを、マレーシアで構築しました。中小事業者の皆に是非挑戦していただきたく業種分野問わずお手伝いいたします。



会社名

株式会社 ザクロス

設立

平成19年3月(2007年)

本社所在地

東京と文京区小石川5-38-1

事業内容

事業内容：飲食業、印刷業、製本業、不動産業、海外進出コンサルティング、無人航空機事業。金ブランド品買取、エステ事業。



企業紹介動画



Members Topics

会員トピックス

<楽観×桃太郎食品連携>

共同で米国向けヴィーガンラーメンを開発



「楽観ブランド」のラーメン専門店を米国ロサンゼルスで16店舗を展開している楽観が、早くから海外に展開し、多様性対応の麺を数多く製造し定評のある桃太郎食品と共同でビーガン向けのラーメンを開発致しました。
麺は米国の添加物規制をクリアしたグルテンフリーで、しかもこれまでより腰があり、素材・食感ともに満足のいく仕上がりとなっています。スープは、動物性タンパク質未使用のプラントベースの醤油、味噌、塩の3つバリエーションをラインアップ、多様なアメリカ人のニーズを満たす商品となっております。

今後、ご家庭での調理を念頭にパッケージデザインや説明書を作成しており、完成次第アメリカへ輸出を開始致します。

<ザクロス>

柔道の聖地「講道館」で多様性に対応したレストランを今夏オープン



国内外で飲食店やテストマーケティング事業を展開しているザクロスは、国際的スポーツである柔道の聖地であり、門下生をはじめ国内外から多くの方々が訪問する「講道館」で多様性に対応したレストランを今夏にオープンさせます。

柔道は五輪競技でもあり、外国人の柔道家も多く、聖地である講道館には多くの外国からの訪問者が来られます。外国人の中には様々な理由で食事の制限がある方もおり、近年の健康志向の高まりも影響してその数を増やしています。そうした方々から食事面での支援のニーズもあり、海外で多様性対応の知見を持つザクロス社が講道館内のレストランの運営を委託され、今夏のオープンを目指し準備をしております。この店舗では、多様性対応のメニュー提供のほかに、ザクロス社が進めているテストマーケティングサービスでの活用も計画しています。オープンに先立ち3月21日には施設の内覧会を行いました。

<千房>

米国人気キャンプ用品メーカー「コールマン」との連動キャンペーンを展開

創業50周年を記念し、アウトドアブランドとして人気の高い、コールマン様とのコラボキャンペーンを、2024年3月11日(月)から3月31日(日)まで開催いたします。

期間中、千房公式ネットショップで、お買い求めいただいた方の中から、抽選で50名様に豪華賞品があたるキャンペーン(*会員登録、ログインの上、3,000円以上のご購入が必要です。)のほか、【X】では、千房公式をフォロー＆「#自由な時間を手の中に」を付けて引用リポストすることで、千房の冷凍お好み焼とダブルパンクッカーのセットが選考で5名様に当たるキャンペーンも同時開催しております。

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こから▼



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
Vol.120 Vol.121

お問い合わせはこちら

協会案内はこちら



Market Info

マーケット情報
シンガポールの外食市場



シンガポールの概要、食のトレンド、日本食レストランなどについて
JFOODOシンガポール代表の様からお話し頂きます。



<Message>

シンガポールにおいて各種食品イベントを実施し、日本産食品の輸出拡大や和食文化の魅力やPRしつつ、日本の事業者様の販路拡大のお手伝いをしております。

シンガポールの
外食マーケット

シンガポールの食品事情に
関する専門家レポート

シンガポールでの日本酒プ
ロモーション事業サイト

JFOODO

シンガポール代表
伊藤 哲也

過去のMovieはこちら



Food Diversity

食の多様性

日本発のFood Diversity
～精進料理～



どうして今
海外で精進料理が
注目されているか



青江 覚峰

緑泉寺



彩 蔭 絵

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

食事を学んだ研修

精進料理が海外で
注目される理由

食べては
ならないもの

動物性
たんぱく質の特例

無駄を出さない

異業種との
コラボレーション

過去のレシピ



AFBA Collabo

協会連携案件

～権利を活用して資金を調達～

キャリアアップ助成金
正社員化コース



令和5年11月末制度変更をした「キャリアアップ助成金」（正社員化コース）についてご説明をいたします。非正規社員の方を正社員に登用することで助成金が受けられる制度になります。今回の制度変更により有期雇用者を正社員化、無期雇用者を正社員化ともに助成額が大幅に増額されています。また、対象の条件も大幅に緩和され、制度導入による助成金額の加算措置が取られています。

▼過去のMovieはこちら

キャリアアップ助成金
正社員化コース

助成金の仕組
活用方法

産業雇用安定
助成金

両立支援等助成金

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

65歳超
雇用推進助成金

令和5年10月新設
キャリアアップ助成金



Event Info

イベント情報
JETRO

【ウェビナー】
2023年度海外進出日系企業実態調査結果の報告会
(アジア・オセアニア地域)

ジェトロ・シドニーは、全豪日本商工会議所連合会所属のシドニー日本商工会議所、メルボルン日本商工会議所、ブリスベン日本商工会議所、ゴールドコースト日本商工会議所、西オーストラリア日本商工会議所、アデレード日本商工会議所と共催で、標記ウェビナーを開催します。

<ウェビナー概要>

・日時

配信期間: 2024年4月4日(木曜) 13時00分～14時00分(日本時間)

場所: オンライン開催 (Zoomを利用)

・内容

アジア・オセアニア地域における2023年度調査の結果概要
営業利益見通し・今後の事業展開・投資環境・脱炭素への対応・人材の雇用状況 など

講師: ジェトロ・シドニー 青島 春枝

主催・共催: ジェトロ・シドニー事務所

シドニー日本商工会議所、メルボルン日本商工会議所、ブリスベン日本商工会議所、ゴールドコースト日本商工会議所、西オーストラリア日本商工会議所、アデレード日本商工会議所 (全豪日本商工会議所所属会館)

参加費: 無料

<お問い合わせ先>

ジェトロ・シドニー事務所

担当: 渡邊、リードマン

E-mail: SYD@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

出展社
募集中!!



日本の食文化を支える食材・機器・サービスが集まる商談展!

JAPAN FOODS WEEK

日本伝統の食品・飲料・調理器具が集まる専門展示会
第6回 国際和食産業展

そば・うどん・ラーメンなどのインバウンド市場向けの専門展
第3回 国際麺産業展

発酵・醸造食品の製造・研究・開発のための食材・機器専門展
第3回 国際発酵・醸造食品産業展

2024年 7月30日(火)
～ 8月1日(木) 開催

会場 東京ビッグサイト 東展示棟

詳しくはコチラ



Special Members Topics

会員トピックス

協会会員による「能登半島地震」への支援活動



被災した輪島市と関わりがある富山県の会員企業である天高くと協会事務局が連携して、会員企業各社に呼びかけ、2月7日に「温かい富山ブラックラーメン」の炊き出しと会員企業から寄せられた支援物資をお届け致しました。

崩壊した家屋が散在し、まだまだ復旧が進んでいない輪島市での炊き出しでは、300杯のラーメンをご提供いたしました。その模様は、NHKの朝の「おはよう日本」やテレ朝の「報道ステーション」でも報道されました。

また支援物資を送った会員企業とラーメンの炊き出しに行った会員企業との絆も深まり、社内報でも取り上げ、取引先様やお客様への配布等の広がりを見せております。



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▼



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
Vol.120 Vol.121

お問い合わせはこちら

協会案内はこちら