

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

主催セミナーで大人気の講師が登場、専用ブースも出展



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

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麺専門展



第3回 国際麺産業展

会期：2024年7月30日（火）～8月1日（木）

会場：東京ビックサイト 東棟



Head Line

ヘッドライン

当協会のファウンダーでもあるTSO International社が主催する、7月30日（火）～8月1日（木）に東京ビックサイトで開催されます“JAPAN FOOD WEEK”は、「国際発酵・醸造食品産業展」「国際和食産業展」「国際麺産業展」の3つの展示会が同時開催となり、約3万人の来場者を想定しています。主催者から当協会に講師のコーディネートの依頼があり会期内に6つの講演を行う事になりました。セミナーには、当協会が実施するセミナーでも人気の高い海外志向の外食経営者、日本の食の国際化に取り組んでいる事業者など多彩な講師が登場されます。また会場内に当協会の専用ブースを設けて会員が販売しているサービスや商品のご案内もいたします。



Asia Food

お問い合わせはこちら

協会案内はこちら

2024年度の協会行事

■ 7月30日（火）～8月1日 ■

JAPAN FOOD WEEK

（東京都江東区豊洲6丁目 東京ビッグサイト）

■ 8月6日（土） ■

埼玉海外展開セミナー

（埼玉県川越市・リそなコエドテラス）

■ 10月中旬 ■

第5回グローバルサービス実践塾Neo

（東京都千代田区 神田外語学院）

■ 12月上旬 ■

慰労忘年会



Seminar Info

協会セミナー情報



第4回グローバルサービス実践塾Neoが、7月19日（金）にアークヒルズのJETRO本部にて講師に不二製油（株）の大森社長を迎え開催されました。[不二製油](#)は植物性油脂の国内屈指の食品メーカーであり、古くからソイミートの開発にも着手、近年では植物性原料を使った出汁の開発など、日本の植物性食品を牽引しておられます。折しもコロナ禍で健康志向や日本食ニーズの高まりもあり、日本産の植物性食品の需要が増してきているという事から、セミナーには多くの参加者とともに、複数社のマスメディアも取材に訪れ大盛況となりました。

グローバルサービス実践塾
告知動画

グローバルサービス実践塾Neo
の役割と将来構想



AFBA Activity

協会活動



＜協会広報活動＞

Rainbowtown FM“いいね！情報局 ラジオミナテラス”に出演し協会の活動を案内

会員企業であるアリデス社の紹介で、深川地区などに見られる江戸文化と、臨海副都心などに見られる未来文化との融合を地域特性とし、「見せるラジオ/魅せるFM」をコンセプトとしているFM局“[Rainbowtown FM](#)”の情報番組“いいね！情報局 ラジオ ミナテラス”に渡辺理事長が出演し、協会の活動を紹介いたしました。同局はFM放送とともに公式Webサイトでインターネットストリーミング放送をスタジオ内の映像とともに放送しています。視聴エリアは、・江東区（臨海副都心含）・中央区・港区・千代田区・台東区・墨田区・江戸川区・品川区の各々の一部地域



ライブ配信



＜連携イベント＞

大阪で開催のプラントベースフード関連事業者交流会に参加



訪日外国人の大阪観光の人気スポットである道頓堀に先月リニューアルオープンしたヴィーガンカフェ“[Pivot Base](#)”の運営事業者である“[くれおーる社](#)”が主催のプラントベースフード関連事業者の交流会が開催され、当協会のメンバーも多数参加しました。このカフェのオーナーであるJTBをはじめ食品メーカー、外食事業者、流通支援事業者、訪日支援事業者、商業団体、業界団体など、業界を超えてプラントベースフード関連事業者が多数参加されました。当協会の会員企業も大阪エリアの会員にとどまらず、東京エリアの会員も参加され、プラントベースフードの需要の盛り上がりを感じました。

AFBA Monthly

Asia Food

2024.Jul | VOL.125

Copyright(C) Asian Food Business Association

2024/07/25

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。

協会の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▼



不二製油

不二製油
企業サイト



コーネッツ
企業サイト

fujimak

Fujimak
企業サイト

Kampo Marino Ltd.

カンボマリノ
企業サイト



Member Activity

会員活動

<会員企業の新たな取り組み>

～物流・流通事業者～

物流を核に

豊富な人脈を生かして多角化を推進



アリデス社の事業内容

ロジスティック事業を核に事業領域を拡大

アリデス社ではロジスティック事業、ITシステム開発事業、販売支援事業の3つの事業を展開しています。代表の横澤氏は、大手運送会社の倉庫事業に長らくかかわり、その経験とノウハウを生かしたロジスティック事業を軸に、お客様目線で利便性や可能性を広げるサービスを提供しています。



横澤氏は、当協会以外にも様々な団体の要職を担っており、業種・業態に問わず幅広い人脈をもち合わせている。その人脈との交流を通じ、それぞれの業態の課題や状況入手し柔軟な発想と持ち前の活動力で自社の事業や他社とのコーディネートや連携を図っています。

中央アジアを軸にした越境EC事業



中央アジアを軸にした越境EC事業

アリデス社では、横澤氏が築いた豊富な人脈は国内にとどまらず海外にも広がる人脈と連動した事業も実施されています。その1つがモンゴル政府関係者とのルートであり、このルートを核に中央アジアのカザフスタン、ウズベキスタン、キルギスに加えアセアンエリアのタイに向けた越境EC事業者向けのシステムを開発しています。



Member Info

会員紹介

不二製油

会社名

不二製油株式会社

本社所在地

大阪府泉佐野市住吉町1番地

設立

平成27年（2015年）

事業内容

植物性油脂、業務用チョコレート、乳化、発酵素材、大豆加工素材の事業に関する食品の開発製造販売



公式サイト

会社紹介動画



代表取締役社長

大森達司



会社名

株式会社コーネッツ

本社所在地

東京都港区芝2-5-21

曾根ビル3F

設立

平成20年10月（2008年）

事業内容

コンピューター企画コンサルティング
システム開発
自社クラウドサービス販売
ホームページ制作



代表取締役社長

森 康一郎

会社紹介動画



Members Topics

会員トピックス

<アセツフロンティア>

大阪心斎橋に“ハラル横丁”オープン



2024年8月にグランドオープン予定の日本初のハラル横丁「帆のるぐらんで心斎橋」。

1階から3階まで、『日本の縁日・お祭』をテーマに、フロアごとに鉄板や屋台など異なる趣を楽しめる全60席でお客さまをお迎えします。日本のお祭りの雰囲気は好きだけれど、ごはんが食べられないといった悩みを持っていたムスリムの方も、ここでなら思う存分、お祭り気分を満喫できます。メニューは人気のラーメン、ステーキを始めた焼きなど大阪ご当地メニューもハラルで提供します。

帆のるぐらんで心斎橋

大阪市中央区心斎橋筋
2-1-3ハラル横丁

営業時間 11:30-21:00ラストオーダー
不定休

<会員連携・アルファスター×クックビッド>

中国向けラーメン開発

インフルエンサーマーケティングを行っている会員企業アルファスター社では、中国の現地パートナーから依頼で、新たなテイストの日本のラーメンを上陸させるプロジェクトを進めておられます。協会では会員間事業支援の一環として、会員でありスープメーカーとして数多くのラーメン店にスープを卸している、クックビッド社とのマッチングで味の方向性を確認するため、アルファスター社のプロジェクトメンバーをクックビッド社の白湯研究所Labに招待し試食会を開催いたしました。当日は、白湯スープから魚介系等々の色々なスープを味わいながら、中国に上陸させるラーメンの味に関して、活発な意見交換を行いました。プロジェクトを成功させる為にも、今後も継続的な打ち合わせをしていく姿を見て、協会が推進する会員企業同士の連携の重要性を再確認いたしました。



<情報交換>

オランダ外食関係者と意見交換



東京協会会報でも、海外の外食市場情報コーナーでオランダの情報提供を頂いているOTAKARAの梅根さんが、一次帰国されたため多様性大団オランダの状況や今後の協会との連携に関して情報交換をしました。7/18は大阪で会開催されたプラントベースフード関連事業者の交流会、7/19には東京で開催されたグローバルサービス実践塾にも参加し、日本の近況も入手され今後の連携に生かしたいといわれていました。

協会の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 Vol.122 Vol.123 Vol.124

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
オランダの外食市場



オランダンの概要、食のトレンド、日本食レストランなどについてOTAKARA社の代表の梅根様からお話し頂きます。



オランダの
外食マーケット

OTAKARA

代表
梅根 大吾



■情報提供元企業紹介■

OTAKARA社の代表である梅根氏は、電通総研やシリコンバレーの企業で培ったノウハウや知識をもとに、多様性大国であるオランダで日本食店の運営支援を通じて、現地の外食市場にも精通。現在、外食企業や食品メーカーの支援に業容を拡大し、本物の日本の食を海外で定着させる活動を強化されています。



2023年8月
オランダ外食市場

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～



精進料理の注目度

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

食事を使った研修

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

どうして今海外で精進料理が注目されているか

海外向けのお土産

精進料理本出版

精進料理の注目度

青江覚峰

緑泉寺



トマトの出汁酢漬け

過去のレシピ

ファラフェル

熱じゃが

挽の白和え

コロッケ

焼きそばと野菜の成のりすまし

フルーツ開眼

無蒸し

マイアールシロップを使ったクロワッサン

彩...餅...線

ごま冷やし

熱レンチトースト



AFBA Collabo

協会連携案件



～権利を活用して資金を調達～

外食事業者に使われている助成金



今回の助成金の紹介は、業界ごとに活用されている、活用しやすい、活用すべき助成金についてご紹介いただきます。まず第一回は“外食事業者”にフォーカスしてご紹介をしていただきます。

▼過去のMovieはこちら

外食事業者が活用しやすい助成金

助成金の仕組
活用方法

産業雇用安定
助成金

西支支援等助成金

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

特定求職者雇用
開発助成金

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

キャリアアップ助成金
正社員化コース

令和5年度制度変更



Market Data

マーケット情報

米国（ニューヨーク）マーケット情報

今回このコーナーでは、JFOODOが提供している、マーケットデータをご紹介します。

JFOODO海外フィールドマーケットによる
現地「食」情報レポート

海外市場の今を専門家が解説！「今現在、NY
の食品市場はどうなっているのか？！」
2024年3月

ニューヨークが足繁く通う小売店インタビュー
2024年3月

ニューヨークの一般家庭の食卓を拝見！
2023年12月



Event Info

イベント情報
JETRO

はじめての海外輸出セミナー
～食品事業者向け～

ジェトロ三重は、四日市商工会議所等と共催で、食品事業者の皆さまを対象に、海外輸出セミナーを開催します。海外輸出に興味はあったが実現できなかった事業者様、円安を機に輸出に興味をもった事業者様は、是非ご参加ください。本セミナーでは、講師陣がわかりやすく海外輸出につき解説します。これを機に、輸出に向けての第一歩を踏み出してみませんか！日時:2024年8月27日（火曜）14時00分～16時00分（受付開始:13時30分）場所:四日市商工会議所または、オンライン（使用アプリ:Zoom）内容

第1部:「海外展開を始める前に知っておきたいツボ」
第2部:「輸出商談成果を出すためのポイント」
第3部:「輸出食品専用保険、海外PL保険の概要」
主催・共催:ジェトロ三重
四日市商工会議所、三井住友海上火災保険株式会社、株式会社三十三銀行、株式会社三十三総研、三十三地域創生株式会社、独立行政法人中小企業基盤整備機構 中部本部
参加費:無料 定員:会場参加:先着30名（先着順で定員に達し次第、受付を締め切らせていただきます）
オンライン参加:40名
お申し込み締め切り
2024年08月23日（金曜）23時59分
お問い合わせ先
四日市商工会議所（担当:西井（ニシイ））Tel:059-352-8195

詳しくはコチラ

はじめての人でも
無理なく精進料理の世界へ！



毎日食べたい
いまだき
精進ごはん
「精進ごはんは、感謝と思いやりの料理です」
青江覚峰

『野菜、豆、発酵食品がたっぷりとれる
毎日食べたいまどき 精進ごはん』

青江覚峰
オレンジページ刊

定価1980円
（本体1800円＋税）

<https://www.orangepages.net/books/1808>

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



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

お問い合わせはこちら

協会案内

簡易版協会案内

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.

協会の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▼



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 Vol.122 Vol.123 Vol.124