



万博を控え機運が醸成し、更なるインバウンド需要が拡大 大阪から“食”で国際化を目指す会員企業



Head Line

ヘッドライン

コロナの影響を受け、激減していた訪日外国人観光客もコロナ前の水準を超え急速に拡大している。訪日客の日本観光の中心としてゴールデンルートの一角である大阪は、訪日外国人観光客の急増で活況となっている。今号では、大阪に基盤を持つ会員企業や業界団体が“国際化に取り組む近況”をレポートします。

会員企業が取り組む国際化

千 房

多様化専門店も含め総合的な
受け入れ態勢を強化



千房では多様性対応強化を図る目的で、既存店での対応メニューの提供や外国人スタッフの採用とともに、大阪観光のメッカである道頓堀に多様性専門店“CHIBO Diversity 道頓堀店”を出店し、ハラル、プラントベースメニューを提供している。

アセットフロンティア

ラーメンを軸にした
ハラル認証店舗を急速に拡大



アセットフロンティアでは、ハラル認証ラーメン「帆のる」の創業の地であるなんばに加え、心斎橋にも店舗を出店。ラーメンを軸にしたハラル対応メニューのバリエーションや店舗規模の拡大を図っている。京都にも店舗を出店し受け入れ態勢の拡大を進めている。

不二製油

プラントベース対応商品（PBF）
需要が訪日客の拡大と共に成長



不二製油では『満足感に植物性から向き合う技術“ミラコア”』を活用した、様々なタイプを有する植物性の出汁である“MIRA-Dashi”が、外食事業者から多様性対応の切り札として高く評価され、採用店舗が拡大している。今後も世界的なPBF需要の高まりや訪日客の拡大で、更なる需要拡大が期待されている。

業界団体の動き

2025大阪・関西万博にパビリオンを出展し、日本の食を国内外にアピール

西日本最大、日本第二の規模を誇る業界団体である『大阪外食産業協会(ORA)』は、来年に開催される【2025年大阪・関西万博】に食に特化したパビリオンORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」を出展し、日本の食を国内外にアピールをする。このパビリオンでは食の販売と展示や食育イベント、バーチャル空間でのアピールの実施などにより日本の食を様々な角度から来場者に訴求する。こうした日本の食に特化しアピールできる貴重な存在として、また“食の都”で“天下の台所”として機能してきた大阪が舞台であることもあり、開演前にも関わらず国内外からひとときを注目をされている。また会場外である大阪の市中でも関連する様々なイベントの開催を予定している。

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

■11月5日■
第2回アフリカ交流勉強会
(東京都文京区 講道館Habibi)

■12月6日■
＜共催イベント＞
Jif国際観光立国フォーラム2024
(東京都港区 六本木ヒルズ)

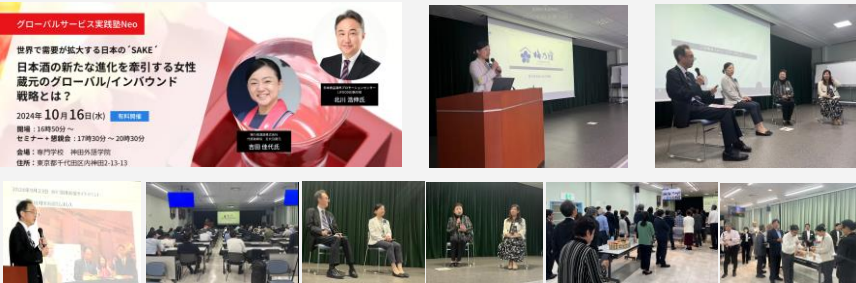


Seminar Info

協会セミナー情報



第5回グローバルサービス 実践塾Neo



10月16日に神田外語学院で、『世界で需要が拡大する日本の“SAKE”日本酒の新たな進化を牽引する女性蔵元のグローバル/インバウンド戦略とは？』と題して開催いたしました。今回のセミナーでは、既存事業の特性を生かした事業展開で国内外に販路を増やしている状況を、梅乃宿酒造の吉田社長にお話しいただいたのち、JEODOOの北川様にファシリテートしていただき、日本酒の国際化に尽力されているユーボ幸の平出社長、インバウンド支援で日本酒の可能性を感じているビヨンドの道越社長とのトークセッションを実施。日本酒の現状や今後の可能性について語り合いました。



AFBA Activity

協会活動

＜連携先イベント＞

『和僑世界大会 in東京』が、10月4日に開催



当協会の会員企業である「一般社団法人東京和僑会」が主催する『和僑世界大会in TOKYO』が10月4日に開催。本大会に先立ち「前夜祭」も秋葉原で行われ、アジア・中東から集まった和僑会メンバーとの賑やかな交流会も催されました。本大会の会場であるホテル雅叙園東京には、中国の大都市、香港、シンガポール、U.A.Eのドバイ等のアジアを中心とする主要都市で活動する和僑会メンバーが集まり、東京和僑会が集客した企業やスタートアップ企業等々200名を超える『和僑世界大会』となりました。基調講演は、橋本元大阪府知事が、「フェアの思考で考える～グローバルに活躍する経営リーダーのためのマインドセット～」と題して、これまでの大阪府知事や大阪市長時代の改革を具体的にご講演頂きました。各国の和協会メンバーとのトークセッションを終え、大交流会では、共催先として当協会も挨拶させて頂き、登壇者との名刺交換に加え、参加者同士の交流の場となりました。

＜エリア別交流勉強会＞

11月5日 第2回アフリカ交流勉強会を開催



9月に開催した第1回アフリカ交流勉強会に続き、11月5日に第2回アフリカ交流勉強会を開催いたします。今回は塾長であるCOTS COTS社の事業基盤でもあるウガンダの事業についてご説明頂きます。会場は、会員企業であるザクロスの鈴木理事が運営している、春日の講道館内にある多様性対応店Habibiで開催します。

＜共催イベント告知＞

「Jif国際観光立地フォーラム2024」が12月6日に開催



当協会と連携関係にある「一般社団法人日本インバウンド連合会(JiF)」との共催企画として、12月6日に六本木ヒルズハリウッドビューティプラザで開催いたします。『持続可能なインバウンド振興を考える～ループバウンドと食・医療のグローバルマーケティングを中心に～』と題して執り行われ、当協会も講演を担当いたします。

AFBA Monthly

Asia Food

2024.Oct | VOL.128

Copyright(C) Asian Food Business Association

2024/11/05

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れから▼



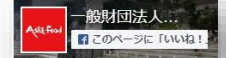
協会の動画情報はこれから▼



協会公式サイトはこちらから▼



Facebookはこちらから▼



RAKKAN 素麺 RAMEN

楽 観
企業サイト

お菓子の
紋蔵庵

亀屋紋蔵
企業サイト

VIDA
corporation

VIDA Corporation
企業サイト

WASHOKU
AGENT

Washoku Agent
企業サイト

Member Info

会員紹介

Eat& INTERNATIONAL Co.,Ltd.

会社名

株式会社イトアンドインターナショナル

設立

2020年5月25日

本社所在地

〒140-0002東京都品川区東品川4丁目12番8号
品川シーサイドイーストタワー 15階

事業内容

世界中のお客様に、+ & の食シーンを提供し、お客様の心と体の健康を支え、持続可能な社会の実現に貢献していくことをミッションに、「大阪王将」「太陽のトマト麺」「くまちゃん温泉」などを、海外へ展開しています。



代表取締役
植月 剛



会社紹介動画



Market Info

マーケット情報



米国(ロサンゼルス)の外食市場

米国(ロサンゼルス)の食のトレンド、日本食レストランなどについて
[JFOODO](#)ロサンゼルス ディレクターの澤邊様からお話し頂きます。



米国(ロサンゼルス)の外食マーケット

[JFOODO](#) ロサンゼルス

ディレクター
澤邊 大輝

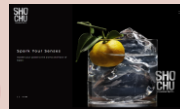
▼前回のMovieはこちら▼



香港の
外食マーケット

■情報提供元紹介■

米国ロサンゼルス地域をはじめとした全米各都市における、日本産の水産物や日本酒・焼酎などの消費者向けブランドマーケティング活動を実施しています。



[JFOODO焼酎事業
公式サイト](#)



[JFOODO米国水産物事業
公式サイト](#)

▼過去のMovieはこちら▼



AFBA Collabo

協会連携案件

～権利を活用して資金を調達～

人材開発支援助成金

(事業展開リスキニングコース)



今回のご紹介をさせていただく助成金は、最近引き合いが多い研修に関する助成金「国も後押し」『人材開発支援助成金』(事業展開等リスキニングコース)となります。

人材開発支援助成金

(事業展開リスキニングコース)

▼前回のMovieはこちら▼

外食事業者からの
問合せの多い助成金
(設備投資関連)

外食事業者が
活用しやすい助成金

特定求職者雇用
開発助成金

▼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

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

キャリアアップ助成金
正社員化コース

令和6年度制度変更

Members Topics

会員トピックス

<アルファスター>

「八戸酒造」の香港での
初の試飲会を開催



アルファスターの関連会社が開催したイベントで2021年に世界酒蔵ランキング第1位を獲得した「八戸酒造」が、10月15日・16日に香港での初の試飲会を開催しました。参加者には商品の説明や試飲を通じ、日本文化や清酒への理解を深めました。

<JFOODO>

Euronews.comで
日本紹介特別動画を提供

世界放送されている欧州のTVチャンネルEuronewsにおきまして、JFOODOが日本紹介の10分番組を制作し、放送されています。



Food Diversity

食の多様性

日本発のFood Diversity作法
～精進料理～

多様性先進国のトレンド
～EU～



作法の考え方

▼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



青江寛峰

緑泉寺



バインミー

▼過去のレシピ▼



ボルチーニの
豆乳クリームパスタ

フアファエル

餃子鍋

揚げの白飯

コロケ

焼きそば豆と
野菜の炒め物

フルーツ饅頭

煮込み

マイアリスシロップ
を使ったコロケ

彩り豊かな

ごま油や汁

数種類の
トースト

トマトの
出汁を煮込む



プラントベースミートをミックスした
ひき肉をスーパーで販売

ドイツの小売り事業者でFOOD MARKETを展開するLidl社は、プラントベースミートをミックスしたひき肉(牛肉60%、エンドウ豆タンパク質40%)を、牛ひきにくよりも安い価格(300gパッケージ2.29ユーロ)で販売をしています。味は通常のひき肉と遜色なく、環境負荷が少ない商品として打ち出しています。ストックナ層だけではなく、一般消費者も無理なく、環境負荷軽減に貢献できる商品として注目されています。



オランダの
外食マーケット

情報提供者: OTAKARA社 梅根大吾氏

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を展開



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。



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 Vol.125 Vol.126 Vol.127