

Asia Food

「食」業界のアジアへの事業展開を支援する
唯一のネットワーク。

AFBA Monthly

VOL.68

2019.03.11

発行人：田中 秋人
編集長：橘川 昭文
編集：会員サービス向上委員会
一般財団法人アジアフードビジネス協会事務局
〒104-0045東京都中央区築地1-9-5 一九堂ビル5階(株)アジア戦略本部内
TEL：03-3524-8080 FAX：03-3524-8125
E-Mail info@asiafood.jp Web Site http://asiafood.jp
Facebook https://ja-jp.facebook.com/asiafoodbiz



目次

- P.1 <協会活動>
「台湾」の新市場を研究する会
- P.2 <協会活動>
バン格拉デシュ視察ツアーを通じて感じた
今後の食ビジネスニーズについて
- P.3 <協会活動>
バン格拉デシュで感じた進出の可能性
バン格拉デシュからみたバングラデ
シュの魅力と期待
- P.4 <協会活動>
バン格拉デシュ視察を終えて
編集後記
- P.5 <協会活動案内>
アジア新市場研究会の台湾セミナーの
案内

◆協会活動

「台湾」の新市場を研究する会:第1回目セミナー報告 ～アジア各国の新市場研究会～

昨年10月に当協会が立ち上げました「アジア各国の新市場研究会」は、先月号でご紹介しましたバングラデシュに続き、「台湾」の新市場を研究する会の第1回目セミナーを、3月6日に市ヶ谷のセミナー会場で開催しました。



台湾市場の可能性を図解を入れわかりやすく説明する大塚氏

知っているようで、時代とともに成長・変化している「最新の台湾マーケット」を研究しようと、会員企業様や関連会社・団体等総勢29名の参加者が集まり、台湾から駆けつけた二人の講演を聞こうと会場は、満席の状況でした。

研究会の開催に先立ち、田中理事長より、協会を設立した当時はアジアへの海外進出を目指す会員企業のアウトバウンドへの支援活動が主だった。直近は、訪日外国人の増加に伴いインバウンドへの対応や特定の国・マーケットに対するサポート活動と、当協会も時代の変化に対応して参りました。会員企業様にとって最も大切な事は、国内事業での強み・特徴を磨かなければ海外では成功しないし、国ごとにマーケットが違う事を前提に、市場を十分研究する事が大切であるとの挨拶があった。

政府・自治体・公的機関情報

総点検！アジアのビジネス環境 一進む自由化と非関税措置、保護主義の影響～

■開催日時
2019年3月18日(月曜)14時30分～17時00分(受付開始 14時00分)

■場所
ジェトロ本部 5階 展示場(港区赤坂1-12-32 アーク森ビル)

■内容
「アジア大洋州地域の非関税措置」
「大洋州地域のビジネス環境」
「南西アジア地域のビジネス環境」
パネルディスカッション(含む質疑応答)
「各国の非関税障壁や保護主義の影響」※内容は変更になる場合があります

■主催・共催：ジェトロ
■受講料
会場参加 一般：4000円(消費税等込み)
ジェトロ・メンバーズ：1口につき先着1名様まで無料。2人目より4000円(消費税等込み)/人
農林水産情報研究会会員：1口につき先着1名様まで無料。2人目より4000円(消費税等込み)/人。

■定員
会場参加：150名(申込受付順)

詳細は以下のサイトでご確認ください。
<https://www.jetro.go.jp/events/ora/e945a77e38360c7.html>

その中で、一般的な台湾人の食生活の実態を、クイズ形式でセミナー参加者とのやり取りは、とても面白く現地に住んでいないと分からない事ばかり。参加者のほとんどは出張では行った事があっても、実態を知らなかったからとても参考になったとの声を多く聞かれました。台湾のマーケット分析では、共稼ぎが基本の台湾では外食のウエイトが高く、食事毎の支出に関する金額データはとても大事との事。朝・昼・晩に幾ら使うかという慎ましい日常の金銭感覚がある一方で、本格的な日本食ブームが到来し、日本から進出している回転寿司が大人気で、一皿40円(約160円)と割高であっても2時間以上待っても食べたいというのが、昨今の台湾人の食生活の変化だそうです。

台湾人へのコミュニケーションツールの最大の特徴は、TVや新聞ではなく、SNSやブロガーを使った広告宣伝の方がとても有効的で、会員企業の干房様がお好み焼き店を初めて台湾に出店する際に、大塚氏から紹介されたブロガーのおかげで開店4ヶ月経って行列ができる程繁盛しているそうです。この手法は、訪日台湾人の誘客にも有効で、台湾人が何故日本のB級グルメを味わったり、地方の観光スポットを訪れて楽しんでいるかの理由が分かり、新鮮な驚きでした。このように、訪日台湾人の増加や著名なブロガーが紹介するグルメ情報が引き起こす台湾マーケットの変化を、現地ですっかり分からないホットな情報を取り交ぜながら、分かり易く解説して貰いました。



勉強会後に開催された交流会

続いて、台北で日本人会計士で2番目に長い台年数と130社のクライアント様を持つ会計事務所西川代表から、「台湾ビジネスの基礎～フードビジネス編～」のレクチャーを頂きました。西川氏は、会計の仕事の傍ら、日本人に台湾の事を知って貰おうと「台湾のことが、マンガで3時間でわかる本」を出版され、アマゾンでも人気の本を出版。その西川さんからは、台湾で飲食ビジネスを開業する前提として、～会社設立から店舗開店までの基本情報～を、ステップ毎にご教授頂きました。そのポイントは、①押さえておくべき拠点設立と必要手続き ②押さえておくべき会計と台湾ローカル会計事務所との違い・特徴 ③押さえておくべき税務と法人税、特に統一發票(領収書) ④開業までの対応事項 ⑤出店場所の5つで、出店都市としては、高雄が中国観光客の増加を背景に注目されるという耳寄りな情報も教えて頂き、現地ネットワークの強さを実感しました。現地情報に基づく台湾セミナーの後の交流会では、参加者がざっくばらんに意見や感想を交換して、第一回目を終了しました。文責：(財)アジアフードビジネス協会 理事 渡辺幹夫