

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？

2024年10月16日(水) 有料開催

開場：16時50分～
セミナー+懇親会：17時30分～20時30分

会場：専門学校 神田外語学院
住所：東京都千代田区内神田2-13-13



梅乃宿酒造株式会社
代表取締役 五代目蔵元
吉田 佳代氏



日本食品海外プロモーションセンター
(JFOODO)執行役
北川 浩伸氏

今すぐ
参加申し込みをする

Head Line ヘッドライン



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

日本の食の国際化を支援している一般財団法人アジアフードビジネス協会ではJFOODOの北川執行役をファシリテーターとして人気を博しているセミナー“グローバルサービス実践塾Neo”を定期的に開催しています。10月16日のセミナーでは、世界市場で需要が拡大し、存在感を増してきている日本の「SAKE」の新たな進化を牽引する女性蔵元である梅乃宿酒造の吉田佳代社長を講師に迎え講演を行います。後半は、日本酒の世界的な拡大支援や地方での連動を模索している女性経営者とのトークセッションで、取り巻く現状や更なる可能性を探ってまいります。

スケジュール 講演内容

2024年10月16日 (水)

16:50 開場
17:30 開演
17:30-17:33 開演の挨拶
17:33-17:40 北川氏ご挨拶
17:40-18:10 吉田氏講演
18:10-19:10 クロストーク
19:10-19:20 今後のご案内
19:20-20:30 移動
20:30 懇親会
閉会

『132年目のベンチャー企業』
～老舗企業の経営進化論～

梅乃宿酒造株式会社
代表取締役 第五代蔵元
吉田 佳代

昭和54年奈良県葛城市にて出生。帝塚山大学経営情報学部卒業。商社にて総務実務に3年携わり、その後家業の梅乃宿酒造に入社。営業、常務取締役を経て、現在代表取締役。趣味は読書、旅行、料理。「やらなかった後悔よりやった後悔」「何事にも一生懸命」を座右の銘とし、何事にも積極的にチャレンジする行動派。プライベートでは11歳と8歳の子供がいる母であり、家事、育児、仕事と何でもこなす。梅乃宿酒造の事業コンセプト『新しい酒文化を創造する蔵』に向かって日々奮闘中。

セミナー概要

■会場 ■主催 ■後援

専門学校 神田外語学院 アジアフードビジネス協会 日本ホスピタリティ推進協会
東京都千代田区内神田2-13-13 学校法人佐野学園 日本飲食団体連合会

■参加費用5,000円(税込、セミナー+懇親会) 専門学校神田外語学院

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

■10月16日■ ■12月6日■
第5回グローバルサービス実践塾neo ＜共催イベント＞
(東京都千代田区 神田外語学院) 国際観光立国フォーラムinTokyo2024
(東京都港区 六本木ヒルズ)

Seminar Info

協会セミナー情報

「食の大国」彩の国の グローバルアプローチ

アジアフードビジネス協会内蔵

埼玉りそな銀行主催

「食の大国」彩の国の グローバルアプローチ

会期：2024年9月6日(金)
セミナー：16:30-19:30
交流会：18:30-19:30
会場：りそなコエドテラス
住所：埼玉県川越市幸町4-1

当協会と提携しております埼玉りそな銀行様と、『「食の大国」彩の国のグローバルアプローチ』と題した海外展開セミナーを、りそなコエドテラス(川越市)で9月6日に開催しました。埼玉県下で「食」に携わる事業者でセミナー会場が満席になるなか、第1部では日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)の北川執行役から、海外展開の考え方とJFOODOの支援活動についてご説明頂きました。第2部のパネルディスカッションでは、埼玉県で、実際に海外展開している経営者から、なぜ海外を目指したのか、具体的な成功・失敗を交えた体験談もあり、和気あいあいの中にも、海外展開する上での「覚悟」が会場にみなぎり、参加者の背中を押したのが印象的でした。セミナー終了後の交流会では、登壇者と参加者、参加者同士のネットワーキングのきっかけ作りができました。

AFBA Activity

協会活動

<エリア別交流勉強会> 第一回アフリカ交流勉強会を東京赤坂で開催

エリア別交流勉強会

■アフリカ圏

世界最大人口の経済圏となる巨大マーケットをいち早く体感

2024年9月25日(水) 5,000円

開催地：11時～15時 交流会：16時～18時
会場：アフリカ交流勉強会会場(赤坂) 5,000円
主催：(株)アフリカ交流勉強会(株)AFBA

前号でもご紹介いたしました、エリア別の交流勉強会の第一弾として第一回アフリカ交流勉強会を9月25日に、ウガンダで商業施設や飲食店を運営する会員企業COTS COTS社の共同代表である清水様を塾長に迎え東京赤坂で実施しました。エリア別交流勉強会は、“今後発展が予想され”“情報が限定的”かつ“会員のビジネスと連動”する地域を選定し、単に情報提供だけにとどまらず、体験を通じて対象地域の理解と関心を深め会員の皆様のビジネスにつなげることを目的としています。こうした主旨にご賛同いただき、JFOODO執行役の北川様に会長をお引き受け頂きました。11月5日に第二回アフリカ交流勉強会を東京文京区にて在日のアフリカ人の方々を迎え開催する予定です。詳細は案内が完成次第、ご案内をさせていただきます。

次回予告

第二回アフリカ交流勉強会

2024年11月5日(火) 17:00-20:00
会場：多様性対応レストラン HABIBI (講道館内)

AFBA Monthly

Asia Food

2024.Sep | VOL.127

Copyright(C) Asian Food Business Association

2024/09/30

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▼

Asia Food

Facebookはこちらから▼

ユニワイド
企業サイト

クリエイティブリゾート
企業サイト

山松水産
企業サイト

アリデス
企業サイト

Members Topics

会員トピックス

<クリエイティブリゾート>

伝統万能旨辛調味料『すりだね』香港の展示会に出展



私も輸出に取り組んでいる商品『すりだね』は山梨県富士北麓地域に古くから伝わる伝統調味料で、山梨名物の『ほうとう』や『吉田のうどん』はもちろん、様々なお料理を引き立てくれる万能旨辛調味料です。

河口湖駅近くの自社店舗『富士天ぶらいだ天』には年間20万人ほどの外国人のお客様が訪れ、店内で提供される『すりだね』は海外のお客様にも非常に好評です。お土産として『すりだね』をお買い求めいただくお客様も多く、『すりだね』を世界中の食卓にお届けしたいという思いから輸出に向け取り組みを開始いたしました。



先日香港で開催された展示会でも『すりだね』はご好評をいただき、すでに輸出させていただいた企業様、現在商談中の企業様もございます。これからも山梨・日本の魅力を発信することに微力ながらお役に立てるよう『すりだね』を広めていきたい存じます。

<ムスリムプロフェッショナルジャパン協会>

MPJAが、インドネシアのハラール認証機関BPJPHから5部門相互認証取得！



(一社)ムスリムプロフェッショナルジャパン協会(以下MPJA)は、インドネシアでのHALAL認証をMUI(インドネシアウラマー評議会)の時代から承認されており、BPJPH(インドネシア宗教省認証機関)へと継続いたしました。この度、MPJAは日本で唯一、BPJPHから次の5部門の相互認証を取得しました。

- ・2024年10月17日～施行：食品と飲料の部門
 - ・2026年10月17日～施行：医療品、美容品とその他日用品
- BPJPH公式サイト：<https://bpjph.halal.go.id/data/hin/>
 *BPJPHを取得するメリットと認証取得に関して、お気軽にMPJAへお問合せ下さい。
 一般社団法人ムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会(MPJA)
<https://mpja.jp/> メールアドレス：info@mpja.jp

<アセットフロンティア>

読売新聞に京都ハラールビル(京都四条河原町)が掲載

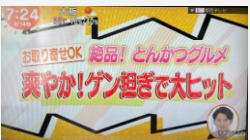


本年4月、京都四条河原町にオープンしたハラール食レストラン「京都ハラールビル」が、観光で訪れたイスラム教徒に人気を集めているという記事が読売新聞に掲載されました。記事の中では、日本でも人気のラーメン・牛すきやき重・牛カツなどのメニューがハラール対応のメニューとして提供されていることや、祈祷室などの設備を紹介。SNSで評判が広がった経緯とともに、利用者の声など紹介されています。

<きりしま産業>

フジテレビ「まざましどようび」で「きりしまロール」が紹介

2024.9.14フジテレビで放送の「まざましどようび」ゲスト&情報コーナー『キクエがキクヨ!』で、お取り寄せできるとんかつの特集にて「きりしまロール~katsu® オリジナル」もゲン担ぎの商品として取り上げられました。



Market Info

マーケット情報

香港の外食市場

香港の概要、食のトレンド、日本食レストランなどについてJFOODO香港代表の沖様とプロジェクトマネージャー劉様からお話し頂きます。

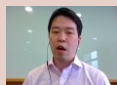


香港の外食マーケット

JFOODO 香港

代表 沖 和尚 プロジェクトマネージャー 劉 詠文

▼前回のMovieはこちら▼



中国本土の外食マーケット

■情報提供元紹介■

香港において、日本酒、水産物、コメ、青果物等の日本産食品のPR活動を担当し、総領事館、ジェットロとともに、「香港農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム」の一員として、輸出拡大のお手伝いをしています。



海外市場の今を専門家が解説！「香港人の食事に對する考え方(前編)」



海外市場の今を専門家が解説！「香港人の食事に對する考え方(後編)」

▼過去のMovieはこちら▼

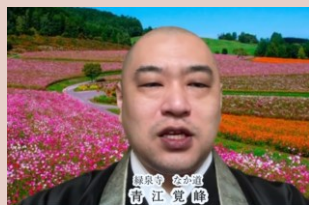


Food Diversity

食の多様性

日本発のFood Diversity作法

～精進料理～



精進料理の作法

▼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

精進料理が海外で注目される理由 食を使った研修

無敵を出さない 動物性たんぱく質の特例

海外向けのお土産 精進料理本の出版



青江覚峰

緑泉寺



ポルチーニの豆乳クリームパスタ

▼過去のレシピ▼



トマトの出汁酢漬け

フアラフェル 餃じゃが 揚げ白和え コロッケ

焼き豆腐と野菜の和え フルーツ盛り 煎 蒸 し メイプルシロップを使ったココア



AFBA Collabo

協会連携案件



～権利を活用して資金を調達～

外食事業者からの問合せの多い助成金(設備投資関連)



今回の助成金の紹介は、外食事業者からの問合せの多い助成金として設備投資関連の「業務改善助成金」「働き方改革推進支援助成金」についてご紹介させていただきます。

▼過去の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)

▼前回のMovieはこちら▼

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

- 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(差控助成金)
- 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(正社員コース)
- 令和6年度制度変更

Asia Food

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