



マレーシア 視察ツアー

テストマーケ拠点視察 現地大手日系流通要人との交流

2024年3月18日～20日

現地集合・現地解散



Seminar Info 協会セミナー情報



JIF観光立国フォーラム2024



12月6日(金)六本木にて、インバウンドの官民連携プラットフォームとして観光立国と地方創生を支援する(一社)日本インバウンド連合会と共催の観光立国フォーラム2024(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～)を開催いたしました。日本の食の国際化推進を図る当協会では、昨今のインバウンド需要の高まりを国際化の起点と捉え、インバウンド・アウトバウンドの循環継続型の国際化を目指した支援策を模索しております。その一環として日本インバウンド連合会との連携による環境整備を図っており、このイベントとはその第一弾になります。協会から会員企業であるクリエイティブリゾートの加藤社長や事務局が登壇し、食の国際化によるインバウンドの状況や医療との連携による広がりについてお話をしました。

Head Line ヘッドライン

コロナ禍終了後の海外視察ツアーを開催します。視察の地は、当協会の創業の基礎を築かれた方々のゆかりの地であり、現在協会がおし進めている多様性対応をいち早く取り組まれているマレーシアになります。

マレーシア視察ツアー

▼視察ツアーのポイント▼

- ①2025年3月18(金)夜の前夜祭から、3月19日と3月20日の2日間に凝縮した実践的な視察ツアー。
- ②海外展開を目指す飲食店や食の輸出に携わる意欲ある経営層が参加する。(募集人員は、10名前後)。
- ③テストマーケティングの拠点の視察とマレーシアの商業施設での海外展開のマーケティング・アイの醸成。
- ④イオンマレーシアでは、イオン(株)の取締役になった岡田尚也社長との面談。
- ⑤参加費は、視察ツアーのコーディネート費、2回の交流会費、現地での移動費を含めて7万円となります。

近年、世界的な日本食の評価拡大や、インバウンド需要を受け、国際化に舵を切る事業者が増えています。こうしたニーズに対応するため、コロナ禍終息後初の当協会主催の海外マーケット視察ツアーを、3月18日～3月20日の期間に開催いたします。

今回の視察するのは、当協会が幅広いネットワークを持つマレーシアになります。マレーシア視察ツアーでは、商業施設や当協会が運営するテストマーケティング拠点の視察に加え、現地に進出している日系大手流通事業者との交流など、短期間ではありますが実践的な内容となっています。現地集合・現地解散となりますので、渡航前後はご自由にプランを組めます。

【お問合わせ先:info@asiafood.jp】

2025年の活動予定

▼新春特別講演・賀詞交歓会▼



専用サイト 参加申し込み

本年、当協会は会員企業の国際化支援のために数々の取り組みを行ってきました。

既に国際展開をされ成果を上げられている・国際化のポイントになる商品やサービスを提供している企業の経営者を招いたセミナーや、他団体と連携した活動、会員向けに今後マーケットの拡大が予測されている地域にフォーカスした交流勉強会など、様々な形で積極的に協会活動を行ってきました。来年度はこうした活動を定着、進化させるために様々な取り組みを予定しています。

2月4日には新春特別講演・賀詞交歓会、3月には訪日客対応にフォーカスしたセミナー、海外視察ツアー、交流勉強会。その他、定番の国際化セミナー(グローバルサービス実践塾)、連携イベントへの講師の派遣などを計画しております。国際化支援のための施策を積極的に実施いたします。



AFBA Activity 協会活動

<理事会> 本年最後の理事会を開催

2024年最後となる理事会が師走の多忙な時期ということもありオンラインで開催されました。理事会では、今年度を振り返りコロナ禍で会員数を減らした状況からの復活や、新たな取り組みや収益源の確保により財政も健全化したことを報告いたしました。さらに本年度の取り組みをベースとし進化させた来年度の予定も発表いたしました。

<関西エリア> 関西エリア忘年会を開催

12月11日に当協会関西エリアの忘年会が会員企業の店舗「谷町KONOMU」で開催されました。当日は、会員企業のほかに、ヴィーガン食品販売、貿易支援、日本食啓蒙、IT系などの関連先企業も参加し、参加者の紹介や試食会も行われ交流・学びの場となりました。特に来年大阪万博を控え多様性対応のニーズが高まっていることもあり、会員企業の食品メーカーからの協賛をいただき、ブランドベースの試食を行いました。



<連携団体> 食団連オフィシャルパートナー会に参加

12月11日に東京にて、当協会が加盟している(一社)日本飲食団体連合会が、オフィシャルパートナー42社同士の顔合わせと加盟各社との交流の場として、「食団連主催のオフィシャルパートナー会」を開催し、参加いたしました。当日は、勉強会と交流会の構成で執り行い、当協会も協会活動の説明を行い、オフィシャルパートナーとの連携を深めるのきっかけ作りとなりました。

2024年度の協会行事

- 2月4日■ 新春特別講演・賀詞交歓会 (東京都中央区 Incubation CANVAS)
- 3月18日～20日■ マレーシア視察ツアー (Malaysia KL)
- 3月18日■ <共催セミナー> 未来思考のインバウンドとは

- 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 Vol.128

AFBA Monthly

Asia Food

2024.Dec VOL.129

Copyright(C)Asian Food Business Association

2024/12/25

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▼



WASHOKU Agent
企業サイト



三日月
企業サイト



ザクロス
企業サイト



トライスター
企業サイト



お問い合わせはこちら 協会案内はこちら



Members Topics

会員トピックス

<天高く>

東海地区の初出店は、JR名古屋駅の1番線ホームに！



中央新幹線(リニア)の工事の関係でしばらく使われていない名古屋駅の1番線ホームを飲食店として活用するというユニークな企画をJR東海が打ち出し、「富山ブラック麺家いるは」が11月14日から約半年間営業します。80mに渡る壁面サインは壮観で、富山ブラックラーメンの紹介と富山県とタイアップしてのPRコーナーに活用。「お客様にはスピーディーな提供が必須で、しかもものすごい数の食材の準備も又大変です。この機会に富山ブラックをしっかりと認知して頂き、今後の名古屋展開に繋げたい」との栗原社長の意気込みが印象的でした。



<クリエイティブリゾート>

食品加工工場「クリエイティブ・フーズ・ファクトリー」にて国際規格「FSSC22000 version 6」の認証を取得



食品加工工場「クリエイティブ・フーズ・ファクトリー」では、ISO22000をさらにレベルをあげた食品安全マネジメントシステム認証である、食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000 version 6」の認証を取得いたしました。

<千房>

せんちゅうバル支店オープン

大阪府豊中市に新店舗「千房せんちゅうバル支店」がオープンしました。



住所：大阪府大阪府豊中市新千里東町1-3-325
 電話番号：06-6318-5858
 営業時間：11:00~22:00
 定休日：水曜日
 フードラストオーダー21:00
 ドリンクラストオーダー21:30



Member Info

会員紹介

会社名

ALBATZ株式会社

設立

2020年12月1日

本社所在地

〒213-0004 神奈川県川崎市高津区諏訪2-2-3-1

事業内容

当社は、国内外での多様な製品の製造・販売や輸出入、サービスの提供、各種事業投資などをグローバルかつローカルに取り組む総合会社です。現在以下の5つのサービスを展開しています。
 ・アグリサービス・オートサービス・リテールサービス・エージェント・フットボール
 中でもインドネシア西ジャワの有機栽培でハラル対応のKADATUAN KOFFIEの日本展開事業を行っており、その紹介をいたします。



代表取締役 馬場 慎一郎



会社紹介動画



Market Info

マーケット情報



オランダの的外食市場

多様性先進国であるオランダの食のトレンド、日本食レストランなどについてOTAKARA梅根様からお話し頂きます。



■情報提供元紹介■

今回のオランダマーケット情報は、特に日本とオランダの関係性や現状にフォーカスした内容になっています。



オランダの的外食マーケット

OTAKARA

代表 梅根大吾

▼前回のMovieはこちら▼



米国(ロサンゼルス)の的外食マーケット

▼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~



精進料理に関する質問

青江覚峰

緑泉寺

くわいの煮物

▼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
 食べでは動物性 農薬種との コラボレーション
 ならないもの たんぱく質の特例 無駄を出さない

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 作法の考え方

▼過去のレシピ▼

ファラフェル 鬆じゃが フルーツ鹽麩
 機の日和え コロッケ 焼きそば類と野菜の皮のおつまみ
 煮 蒸し メイレンシロップを使ったコロッケ 彩 蒔 絵 ごま油やじ
 鼓レンテ トマトの 出汁酢漬け ホルチーニの 豆乳クリーンパスタ バインミー



AFBA Collabo

協会連携案件



アサシテ社会保険労務士事務所

~権利を活用して資金を調達~
来年度の助成金の傾向

12月は、来年度の助成金の傾向がつかめるタイミングになります。今回は助成金の来年度の傾向について、ご案内をさせていただきます。

来年度の助成金の傾向

▼過去のMovieはこちら

▼前回のMovieはこちら▼

人材開発支援助成金 (事業展開リスティングコース)

特定求職者雇用 開発助成金

外食事業者が 活用しやすい助成金

外食事業者からの 問合せの多い助成金 (設備投資関連)

助成金の仕組 活用方法

産業雇用安定 助成金

商立支援等助成金

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