

持続可能なインバウンド振興には、「食の国際化」と「地方創生」との連携が鍵

未来志向のインバウンド戦略

2025年3月14日(金) **有料開催**

開場：16時50分～
セミナー+交流会：17時30分～20時30分

会場：Incubation CANVAS(京橋エドグランビル29階)
住所：東京都中央区京橋2丁目2-1 (京橋駅直結)



Head Line

ヘッドライン
民間ベースでは訪日外国客数が、本年度は4,500万を超えるのではないかとされています。インバウンド需要のニーズも多様化し、「食の国際化」が益々求められ、大都市から地方への誘導が「地方創生」にも繋がる事例が数多く報告され、持続可能なインバウンド振興には重要な要素となっております。インバウンドを活用した「食の国際化」や「地方創生」の連携が、次なるステージであるアウトバウンドへ連携する「未来志向のインバウンド戦略」を一緒に考える実践的なセミナーです。セミナー終了後の「交流会」では、登壇者や参加者同士の交流の場をお楽しみください。更に、セミナー会場も京橋駅直結なので、東京駅までも10分で行ける好アクセス！

講演内容

スケジュール

2025年3月14日(金)

16:50	開場
17:30	開演
17:30-17:35	主催者からの挨拶
17:35-17:55	中村氏ご挨拶
17:55-18:35	永山氏講演
18:35-19:25	クロストーク
19:25-19:30	休憩
19:30-20:30	懇親会
20:30	閉会

登壇者

基調講演



グローバルツーリズム経営研究所
所長 **永山久徳氏**
旅館ホテル業の全国組織、全国旅館生活衛生同業組合連合会(全旅連)青年部の青年部長を皮切りに業界内での要職を歴任、特に住宅宿泊事業法(民泊新法)の制定、改正旅館業法に対しては先導役を務めた。現在はコンサルティング業を中心に、SNS上での情報発信に取り組んでいる。

パネラーの皆様



中村好明氏
日本インバウンド連合会
理事長



島居里至氏
アセットフロンティア
代表取締役CEO



松本大氏
JIFグローバルビレッジ
取締役



大塚順彦氏
インターバウンド
カンパニー
董事長

会場



お問い合わせはこちら

協会案内はこちら

2025年度の協会行事

- 3月14日■ **ループバウンド国際戦略セミナー**
- 3月18日■ **マレーシア視察ツアー**
- 3月12日■ **海外展開セミナー**
- 5月15日■ **グローバルサービス実践塾 第7回**



前回の会報誌
バックナンバー

Seminar Info

協会セミナー情報

第6回グローバルサービス実践塾Neo 新春記念講演・賀詞交歓会

グローバルサービス実践塾Neo

新春記念講演 賀詞交歓会

『10坪の小さな焼鳥店から Global YAKITORI Familyへ』

2025年2月4日(火) **有料開催**

開場：16時45分～
セミナー+懇親会：17時30分～20時50分
会場：Incubation CANVAS(京橋エドグランビル29階)
住所：東京都中央区京橋2丁目2-1 (京橋駅直結)



2月4日に東京の京橋にて、積極的な海外展開を推し進めている(株)エターナルホスピタリティグループ(旧鳥貴族)の代表取締役社長CEOの大倉忠司氏を講師に迎え、第6回グローバルサービス実践塾 新春記念講演・賀詞交歓会が執り行われました。

当日は約200名が参加され、鳥貴族の創業時の苦労や、従業員との関係性、海外展開への思いや将来について、創業者自らお話ししました。



新春記念講演のあとに実施しました賀詞交歓会では、登壇者や関係者との歓談や、協会の商品やメニューの試食試飲も行いました。

大倉社長の講演の後、直接お話ができる時間も設け、皆さま大変喜んでおられました。

AFBA Activity

協会活動

<協会イベント>

3月18日にマレーシア視察ツアーを実施

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が、3月18日～3月20日の期間に開催いたします。今回の視察ツアーには、海外展開の意欲が高い経営者や担当部長など、10社12名が参加致します。当協会が幅広いネットワークを持つマレーシア・クアラルンプールでは、市内の商業施設での現地目線のマーケットアイの醸成に加えて、当協会が運営するテストマーケティング拠点では運営責任者との進出商談会や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視察ツアーとなっています。出発前の3月3日には、参加者との事前勉強会を開催し、マレーシアの最新情報やツアーの具体的な日程の説明に加え、イオンマレーシア(株)岡田尚也社長との面談で行われる各社からのプレゼンテーションの要項も解説致します。このような会員企業のニーズに寄り添った実践的な「視察ツアー」を今後も開催して参ります。

<連携先イベント>

3/12に西武信金連携「海外展開セミナー」を開催



当協会と連携している西武信用金庫がクライアント様向けに主催する「海外展開セミナー」に共催し、中小企業の海外展開を支援するセミナーに協力し、3月12日(水)16時～中野の西武信用金庫本店会議室で開催する事になりました。今回のセミナーでは、食品事業者が海外で売りたい商品が、受け入れる国の現地目線で、どのようにしたら売れるかのマーケットインの発想を、亜細亜大学で学ぶ留学生(ベトナム・マレーシア)からの率直なコメントに、日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)の北川執行約が海外展開における成功要因をファシリテートする実践的なセミナーです。日本語を流暢に話し、日本食が大好きな留学生が、母国のトレンドや食文化を紹介しながら、日本食の魅力と海外での販路開拓に参加者と共に考え、交流会では参加者同士が新たなネットワークが作れるように、協会挙げてサポートして参ります。

AFBA Monthly



2025.Mar | VOL.130

Copyright(C)Asian Food Business Association

2025/3/14

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▼



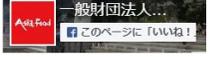
協会の動画情報はここから▼



協会公式サイトはここから▼



Facebookはここから▼



TOFUMEAT
企業サイト



地方創生推進協同機構
企業サイト



Green point
企業サイト



ALPHA STAR
企業サイト

Member Activity

会員活動

<会員企業の新たな取り組み>

不二製油株式会社

～食品メーカー～

日本の食の国際化を後押しする食品メーカー
目指す鍵は“オールパーパス”



1950年に創業された業務用食品素材を扱う食品メーカー。パームや大豆などの原料をベースに、さまざまな食品素材を開発している。

①植物性油脂②業務用チョコレート③乳化発酵素材④大豆加工素材の事業を展開、業務用チョコレートは世界第三位の規模を持つ。

1960年代からいち早く大豆ミートを開発。これらの業務用製品を、食品企業、外食産業、CVS等へ幅広く提供している。研究開発に注力しており、研究員は国内の従業員数の1/4を占める。特許出願数も日本の食品メーカーの中でも有数な実績を誇っている。

事業内容

MIRA-Dashiが叶える

日本食のグローバルスタンダード化

植物性出汁であるMIRA-Dashiが叶える、日本食のグローバルスタンダード化と題して開発の経緯や現状についてご説明頂いています。時代や世界のトレンドを感じていただけたら幸いです。



<編集者のコメント>

様々な要因で、日本の食は世界的に注目・評価されてきています。これまでの日本食の国際展開は、日本食を定着させるためのお披露目の段階であったのではないかと考えています。しかし“今”は時代が日本食を求める環境となってきているように見えます。その実現のためには多くの方に日本食を楽しんでいただく環境を整えることが重要ではないでしょうか。不二製油では日本食の根幹である出汁を再現性高くプラントベース化し、その商品を使うことにより、多くの方が楽しめる植物性でしかも満足感のあるメニューを作れるようになってきました。植物性だから仕方がないという認識から、植物性だと気づかないというステージへの実現性が高まってきました。不二製油が目指す“オールパーパス”とはそんなシーンを創造しているように思えます。

MIRA-Dashiが叶える
日本食のグローバルスタンダード化



公式サイト

MIRACORE

MIRA-Dashi

Members Topics

会員トピックス

<アセフトロンティア> 帆のるマレーシアに初出店



日本で月間3万人以上のインバウンドが来店する、ハラルラーメン帆のるがいよいよマレーシア・クアラルンプールに初上陸！日本と変わらぬ味をお楽しみ頂けます。日本の帆のるラーメン店もマレーシアからのお客様が多いこともあり、オープンから行列の絶えないお店です。



Ramen Honolu Premire LOT10

50, Jln Bukit Bintang, Bukit Bintang, 55100 Kuala Lumpur, Malaysia

<きりしま産業> 工場生産の“かつめし”販売スタート



ノウフクで育んだ椎茸粉で旨みを引き出した国産豚ヒレカツを使用。店舗の味わいを生かしたタレが決めて。阪神百貨店梅田本店 B1 うまいもんみっけ売り場で販売予定。クラダン他、ECサイトでも販売予定。

Member Info

会員紹介

会社名

株式会社DripSquare

設立

2024年10月8日

本社所在地

〒155-0004 東京都渋谷区松濤2-14-12

事業内容

国内食品メーカーの海外展開BPOサービス
「あたりまえグローバル」の運営
海外バイヤー向けオンラインカタログ「JapanFoodHub」の運営
AI動画多言語翻訳「HelloWorld」の開発・提供



AI動画多言語翻訳「HelloWorld」



DRIPSQUARE

DripSquare



CEO / 代表取締役

横田 英里



会社紹介動画



Market Info

マーケット情報



マレーシア(KL)の外食市場

マレーシア (KL) の食のトレンド、日本食レストランなどについてMOMOTARO FOODS代表取締役の小山都男様からお話し頂きます。



マレーシア (KL) の外食マーケット

MOMOTARO FOODS SDN.BHD.

代表取締役 小山 都男

前回の動画



オランダの外食マーケット



こちらから



AFBA Collabo

協会連携案件
～権利を活用して資金調達～



65歳超雇用推進助成金 (65歳超継続雇用促進コース)



今回のご紹介をさせていただく助成金は、少子高齢化や、定年65歳義務化の法改定に伴う、定年年齢の引き上げを実施することにより助成金対象となる、『65歳超雇用推進助成金』となります。

65歳超雇用推進助成金 (65歳超継続雇用促進コース)

▼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

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

助成金の仕組活用方法

社労士事務所の紹介

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～



浄 潔

信 田 巻

▼過去の精進料理の基礎知識▼

▼過去の精進料理レシピ▼



精進料理に関する質問

三徳について

くわいの煮物

バインミー

ヴィーガン・ベジタリアンとの違い

食事を使った研修

ポルチーニの豆乳クリーンパスタ

トマトのだし酢漬け

精進料理が海外で 食べては注目される理由 ならないもの

麸レンチトースト

ごま冷や汁

動物性たんぱく質の特例

彩 蒔 絵

蕪 蒸 し

メイプルシロップを使ったココロケ



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