

地域のブランドイメージを変えた、
ジャパニースクラフトビールの衝撃!!

海外展開がもたらした『地域を元気にする新ビジネスモデル』とは?

2025年5月15日(木) 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: ハリウッド大学院大学7階セミナー会場
住所: 東京都港区六本木6丁目4-1
六本木ヒルズハリウッドビューティープラザ



株式会社協同商事
コエドブルワリー
代表取締役
朝霧 重治氏

日本食品プロモーションセンター
(FOODO) 執行役
北川 浩伸氏



Seminar Info

協会セミナー情報

ループバウンド国際戦略セミナー

ループバウンド国際戦略セミナー

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2丁目ビル29階)
住所: 東京都中央区京橋2丁目2-1 (京橋駅西口)



「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」にも繋がる事例を紹介しながら、インバウンドを活用し、次なるステージであるアウトバウンドへ如何に連携していくかを学ぶセミナー。
このようなテーマをより深く理解して頂きたく、今回はワークショップ形式を導入

グループ単位で講演内容を共に考え、自分の仕事との関わりを話し合う実践的なセミナー運営を取り入れました。初めての試みでしたが、自分の意見をしっかりと聞いて貰った、同じテーブルの人との意見交換が楽しかった等々、大変好評だったので、事務局も一安心でした。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で盛り上がり、会員企業が準備した試食に舌鼓を打ちながら、活発な交流をしているのが印象的でした。



AFBA Activity

協会活動



<協会イベント> マレーシア視察ツアーを実施しました

先月号でもお知らせ致しました「マレーシア視察ツアー」は、11社13名の参加者に加え、現地事情を詳しく当協会の理事2名と理事長合わせて16名で、3月18日～の2泊3日の視察ツアーを無事終えました。今回の視察ツアーには、海外展開に意欲を持つ経営者や日本製品の海外での販路拡大を目指すメーカーが参加し、商業施設を視察した感想や日本食を運営する店長さんとのミーティングでは、異なる視点での感想であったり、色々な切口からの意見交換の場となり、視察ツアーは大変盛り上がりしました。特に、ジェトロ事務所でのブリーフィング・サービスでは、出発前の事前勉強会を踏まえ、マレーシア進出における具体的な課題への質問や、イオンマレーシア(株)岡田社長との面談では、自社の強みを説明するプレゼンテーションが各社が創意工夫して自己アピールしているのが印象的でした。今回の視察ツアーを終えて、コロナ禍を乗り越えて国内外で「食の国際化」を目指す元気な若手経営者が増えてきた事と、海外においては「日本食の更なる成長、期待が高まっている事」を実感し、当協会の活動の重要性を再認識すると共に、会員企業の個別ニーズの実現に向けた支援活動を推し進めて参ります。



講演内容

登壇者

基調講演



株式会社協同商事
コエドブルワリー
代表取締役 朝霧 重治氏

埼玉県川越市生まれ。埼玉県立川越高等学校・一橋大学卒。三菱重工業を経て、岳父が創業した有機農産物の専門商社である株式会社協同商事を事業承継、地ビール事業をリブランディングし、Beer Beautifulをコンセプトとする日本のクラフトビールブランド「COEDO」を設立。川越産のサツマイモから製造した「紅赤-Beniaka-」を筆頭に、日本の職人達による細やかなものづくりと『ビールを自由に選ぶ』とい

うビール本来の豊かな味わいの魅力をクラフトビール「COEDO」を通じて、武蔵野の農業の魅力とともに発信している。品質やブランドデザインに世界的な評価を受け、アメリカ、オーストラリア、中国、シンガポール、フランス、イギリス等28か国に輸出されており、Globalな視点での活動も進めている。



2025年度の協会行事

- 7月下旬■
第8回
グローバル
サービス実践塾
- 7月16日～18日■
国際発酵・醸造食品展
- 10月下旬■
第9回
グローバル
サービス実践塾



[お問い合わせはこちら](#)

[協会案内はこちら](#)



前回の会報誌

[バックナンバー](#)

AFBA Monthly

Asia Food

2025.May | VOL.131

Copyright(C)Asian Food Business Association

2025/5/23

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▼



千房
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

世界の食を楽しみ、日本の食の素晴らしさを再確認 日本から新たな時代の食を提案



2025大阪関西万博

2025年に開催されている万博は『いのち耀く未来社会のデザイン』をテーマに、『未来社会の実験場』をコンセプトとして、2025年4月13日から10月13日の184日間にわたって夢洲で開催されています。



東京ドーム約33個分に相当する、約155ヘクタールの敷地には、1970年の太陽の塔と同様の位置付けの8つのシグネチャーパビリオン、日本館や民間企業が出展する国内パビリオン、そして160以上の国と地域が参加する海外パビリオンが出展しています。

テーマである『いのち耀く未来社会のデザイン』やコンセプトである『未来社会の実験場』は、これからの未来を想像して、実証実験の場として役割を担っており、それこそ正に万博の大きな役割であると、期待されているのではないのでしょうか？



過去の例を見ても、万博はその様な役割を果たしてきており、1970年の万博では、新しい仕組みやサービスが紹介され、その後に社会に浸透し定着をしていきました。

国内外の様々な方々が出展し、紹介や案内とともに、未来にむけた取り組みやトレンドをご覧頂くことが出来る、とても貴重なイベントではないのでしょうか？

万博に向けたメッセージ



大阪・関西万博は「日本の食」を世界の多くの皆様を知っていただく、また新たなチャンスです。私たちが長い間、大切にしてきた「日本の食」は貴重な産業資産。「日本の食」の素晴らしさを改めて私たち一人一人が認識し、大阪・関西万博という絶好の機会を活用して世界へ大きく広げて参りましょう。「日本の食」を海外で楽しんでもらうことも、日本各地で海外の皆さんに多彩な食事に親んでもらうこともよし。未来は広がっています。



万博開幕から1ヶ月が経過し、国内外からの注目度の高さを日々感じております。なかでも食に関する期待の高さを痛感しています。食の関係者にとっても、世界の食事情を知り、体感できるチャンスでもあります。1970年の万博は外食元年と呼ばれ、外食産業に大きな変化をもたらしました。2025年の万博では、日本から世界に向けて、新たな食の提案をしまります。この機会に共に食の未来を創ってまいりましょう。

外食事業者と万博

外食産業においても、万博は大きな影響をもたらしてきました。会場内に実験店舗を出店したケンタッキーフライドチキンは、同年に日本初のファストフード店として、オープン。その後ハンバーガー店やドーナツ店が続々とオープンしました。また、回転寿司店においても、会場内に展示した元禄寿司が「食事優秀店」に表彰されたのがきっかけで国内外での認知度が上がりました。



更に、日本の企業が、アメリカのチェーンストアマネジメントとセントラルキッチンを取り入れたファミリーレストランスタイルの店を出し大盛況でした。それがきっかけで翌年1号店を出店したのがロイヤルホストであり、ファミリーレストランの普及を加速化してきました。こうしたことから、1970年は外食産業元年、ファストフード元年、ファミレス元年といわれる様になりました。



それから55年の時を経て、今や和食が世界遺産に登録され、コロナ禍の影響や経験もあり、日本料理の健康志向、衛生管理、ホスピタリティーなどから「日本の食や食文化」への観念からも」更に注目を集めています。

その誇るべき日本の食が、海外から導入された仕組みやサービスを、日本で創意工夫やエッセンスを加えて、世界に広める絶好の機会を迎えています。

このタイミングで、日本において国際博覧会が開催され、外食をはじめ日本の食にかかわる事業者が多数参加し、新しい時代の実験場として活用できる万博の意味は大きなものがあります。

AFBAと万博

今回の万博には、当協会の会員企業もサントリー、アセットフロンティア、不二製油、Fujimak、千房、桃太郎食品など複数社が様々な形態で参加しております。その中からいくつかの企業をご紹介します。

千房
「大阪のTEPPANを世界のTEPPANへ」というビジョンを掲げる千房では、この度開催される大阪・関西万博を通してお好み焼だけではなく、お好み焼文化・粉もの可能性を世界へアピールしたいと考えています。5/12～5/25、5/12～6/12に万博施設内に出展



不二製油
8/13～9/12に万博施設内で植物性の出汁を国内外に展開している不二製油宴が出展いたします。更に8/13～9/12に出展する、明月館が販売するプラントベースの万博限定味噌冷麺にも不二製油のミラダシが採用されています。

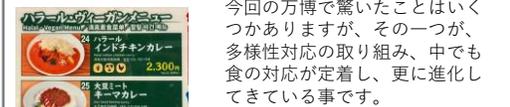
アセットフロンティア
アセットフロンティアでは、6/16～6/22に万博施設内に、豚肉、アルコールを一切使用しない完全ハラル対応のレストラン「HALAL RAMEN HONOLU」を出展されます。

業界団体 大阪外食産業協会
中井筆頭理事が会長を務める、大阪外食産業協会は、業界初の民間パビリオンORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」を出展しております。大阪の外食を中心に日本各地の外食の提供や食育・体験型イベント、展示など食に関わる体験や情報発信を総合的に扱うパビリオンとなります。

万博レポート

万博のコンセプトは、未来社会の実験場。万博を正に未来を見据えた実証実験の場として活用している参加者も多く、会場を見て回ると出展者が何が未来に必要なと感じているかを感じる事ができます。このレポートでは会場を見て感じた事をレポートいたします。

多様性対応は世界共通のニーズ 国内での認識や対応も急速に進む



今回の万博で驚いたことはいくつかありますが、その一つが、多様性対応の取り組み、中でも食の対応が定着し、更に進化してきている事です。

これは国内外問わず、全世界的なトレンドであり、マストである様にもみえます。万博会場では、プラントベースフードやハラルなど宗教に対応したメニューなど、数多くの多様性対応メニューが販売されています。しかも想像を超える規模で提供されています。

中でもプラントベースフードのメニューの多さが目立ち、時代のトレンドを示しているように思えます。今後、国内でも確実に定着し進化していくものと感じました。

AFBA万博視察ツアー

6/7に開催されるORA外食パビリオン宴のパビリオンデーイベントに合わせて、AFBA万博視察ツアーを実施いたします。パビリオンデーでは、中井筆頭理事が出演します。詳細は下記をご覧ください。



パビリオンデーイベントは「日本食 Wonder Trip～世界に誇る日本食魅力発見の旅～」と題して、日本食の起源にさかのぼり、「日本食(和食)の精神世界へ」「日本食の魅力を紐解く」「世界へ誇る日本食」「世界へ羽ばたく日本食の未来」の4つのパートに分けて時代の変遷とともに案内いたします。最終パートであります「世界へ羽ばたく日本食の未来」には中井氏が出演されます。

AFBA万博視察ツアー
パビリオンデーイベント当日の5/7にAFBA万博視察ツアーを実施いたします。ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」視察後にパビリオンデーイベントを鑑賞し、万博会場を自由視察する予定で実施いたします。ツアーに合わせて前日の5/6には加古川姫路ツアー、後日5/8にはJFOODOイベント視察等も予定しております。詳しくは事務局にお問い合わせください。

会期：2025年4月13日～10月13日

(184日)

会場：夢洲

20年ぶりに開催される国際博覧会

1970年大阪で開催された万博「国際博覧会」は、アジアで最初に開催され、高度経済成長期の日本を代表する国際イベントになりました。

万博は、新しい時代のトレンドを生み出すイベントでもあり、1970年の万博では、ワイヤステレフォン、電気自動車、動く歩道などが紹介され、今や定番として社会を支えています。

日本でも1970年の大阪万博以来、海洋博、花博、宇宙博、地球博など数多くの万博が開催されていますが、国際博覧会は1970年に大阪で開催の万博、2005年に愛知で開催された愛・地球博について20年ぶり、大阪での万博としては55年ぶりに開催された、国内3回目の国際博覧会の開催となります。



Member Activity

会員活動

クリエイティブリゾート

～外食事業・食品メーカー～

全ての人のライフスタイルにワクワク感を提供
訪日客であふれる繁盛店の戦略とは



クリエイティブリゾート社は、ケータリング業界でエリアマネージャーや店舗開発責任者を歴任した加藤氏が2014年に設立。富士吉田市に本店を置き、河口湖、沖縄宮古島、ベトナムダナンで事業を展開している。事業はレストランを中心に、食品製造、外国人紹介など幅広く実施している。会社の理念である“すべての人のライフスタイルにワクワクを提供する”ため各ロケーションで、この理念に沿った事業を行っています。

事業内容

全ての人のライフスタイルにワクワク感を提供
訪日客であふれる繁盛店の戦略とは

地方都市で年間20万人の来店者を数える繁盛店。その大半がリピーターではない訪日客。客単価も日本人よりも1,000円以上も高い。その秘密はクリエイティブリゾート社の理念である“全ての人のライフスタイルにワクワク感を提供する”にある。訪日客を呼びこむ仕組みやワクワク感で、訪日客に人気の地域一番店に上り詰めたその戦略とは。



<編集者のコメント>

外国人観光客は増加の一途を辿っています。訪日観光客は来るものの取り込み事ができないところが大半です。そんな中、地方都市で溢れかえるほどの訪日客が季節関係なしに来店し賑わっているのが、クリエイティブリゾート社が経営するレストランであります。そこには顧客志向の目線で、ワクワクを提供する数々の取り組みがあり、マーケティングの発想の大切さを改めて痛感させられました。

訪日客であふれる繁盛店の戦略とは



公式サイト

いだ天

ほうとう研究所

Member Info

会員紹介

会社名

株式会社ココロワークス

設立

2000年12月28日

本社所在地

〒530-0011 大阪市北区大深町3番1号

グランフロント大阪 ナレッジキャピタル8F

事業内容

創業から20年以上にわたり、主にホテル、ブライダル、医療等の高いホスピタリティを必要とするクライアントに対して、ブランドコンサルティング、デザイン制作、デジタルコンテンツ制作を提供。2023年4月、新事業として琉球式発酵スイーツを製造・販売するミキボウル by oLu万座毛本店をオープン。



ミキボウル



Something Touching

COCOLO-WORKS



代表取締役

小松英司



会社紹介動画

Members Topics

会員トピックス

<クックビット>

雑誌『経済界の注目企業2025』に、
会員企業クックビット(株)が選出されました

経営者の人物像に鋭く迫り、経営エグゼクティブに愛読されているビジネス誌『経済界』に、会員企業クックビット(株)の代表取締役で、弊協会の理事を務める本間氏が、「注目企業2025」に選出されました。AIやDXを活用した最先端のものづくりやサービスが注目されている2025年ですが、味や鮮度にこだわり、愚直にラーメンスープの開発に取り組んできたクックビット(株)は、コロナ禍を乗り越え、ミシュラン店も使用する業務用スープを、全国2,000店舗以上に提供している事が、評価されての選出されました。

そんな美味しいスープを、より多く店舗に広め、ラーメン以外の料理にも使って貰う事を可能にしたのが、お客様のデータ分析から欲しい味にたどり着けるマーケティングと、デジタルを駆使したホームページ！味と鮮度にこだわったスープ作りへの挑戦とデータ分析やマーケティングを活用したデジタルとの組み合わせが、これからのフードビジネスを新たなステージに引き上げる成功事例と捉えております。



多様性先進国のトレンド

～EU～

寿司・ラーメンに次ぐ人気の日本のソウルフード
「Onigiri」



寿司、ラーメンの次に続く、世界の人が大好きな日本のソウルフードは何か？それは「Onigiri」かもしれません。パリやアムステルダムでは数年前から「Onigiri」が注目されており、アジア食品スーパーはもちろん、コンビニにも登場し、近年では注文に応じて作られる専門店も大都市で続々と登場しています。日本食やサブカルチャーの人気、訪日経験者の増加、甘くないスナックとし

てなど、現地の人々、特に若年層に浸透しつつあります。また、円安の影響で日本食材の価格が下がり、スーパーやアジアショップでも和食材が手に入りやすくなったことも普及を後押ししてと考えられます。

ヨーロッパでのスタートは、2017年にパリでオープンした「おむすび糰米衛」だと思われませんが、今もいつも大行列です。普及当初は日本人が始めることが多いおにぎり店でしたが、現地の人のおにぎり店も多くなりました。国や場所にもよりますが、オランダでは、一つ5ユーロ前後（約800円）くらいで販売されています。

現時点では、具材の種類は日本にあるスタンダードなものを入れることがほとんどですが、大阪万博の大阪外食産業協会（ORA）のバビリオンで出店されてます「世界のおにぎり」のように、現地の食文化や人気食材を大胆に取り入れてアレンジされているおにぎり店も登場して来ると考えられます。

まだまだ大都市での現象ですが、寿司屋やラーメンのように今後はヨーロッパ全土で、ビジネスチャンスがありそうです。

情報提供者：OTAKARA社 梅根大吾氏

多様性天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

Food Diversity

食の多様性

日本発のFood Diversity作法
～精進料理～



精進料理の広がり進化

▼過去の精進料理の基礎知識▼



精進料理に関する質問

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

食べはならないもの

動物性たんぱく質の特例



テリヤキ

▼過去の精進料理レシピ▼



信田巻

バインミー

ポルチーニの豆乳クリーンパスタ

魅恋チトースト

くわいの煮物

トマトのだし漬漬け

ごま冷や汁

燕蒸し

AFBA Collabo

協会連携案件



～権利を活用して資金を調達～

従業員の作業効率上がるような機械設備やシステムの導入経費の最大8割が助成対象

令和7年度
業務改善助成金
働き方改革推進支援助成金

▼過去のMovieはこちら▼

65歳超雇用推進助成金
(65歳超継続雇用促進コース)

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