

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.39

2016.9.10

発行人: 田中秋人
編集長: 渡辺 幹夫
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 一丸ビル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 活動報告: アセアン食品セミナー
- P.2 特別寄稿: 台湾人インバウンド
- P.3 新規会員情報: まにわ製麺
- P.4 特派員報告: 香港特派員レポート
編集後記
- P.5 活動案内: 9月交流勉強会案内
- P.6 西武信金提携セミナー案内

今月の予定

- 10月23日(金) 西武信金提携セミナー
- 10月30日(金) 理事会

政府・自治体・公的機関情報

第27回グローバル・サービス実践塾
【日時】2016年9月15日(木)
18:30-18:00受付開始
※前回と受付開始時間が異なりますので、ご注意ください。

【会場】日本貿易振興機構(ジェトロ)
本部9階BCD会議室
(東京都港区赤坂1-12-32アーク森ビル
TEL: 03-3582-5238)

【会費】3,000円(9階受付にて申し受けます)

【プログラム】
○18:30-18:45(15分)
グローバルサービスの最新動向: 北川 浩伸 ジェトロ サービス産業部長

○18:45-19:30(45分)
講演: 株式会社RDCホールディングス 代表取締役社長 久志本 京子 氏

○19:30-20:15(45分)
講演: 全日本空輸株式会社 取締役専務執行役員 河本 宏子 氏

○20:20- 交流会
【お申し込み方法】
以下リンク先のフォームよりお申し込みください。
http://goo.gl/forms/jRWSa4y9Bm

【アクセス】
http://www.jetro.go.jp/jetro/profile/map.html
・外南北線「六本木一丁目」駅13番出口より徒歩1分
・外南北線・銀座線「溜池山王駅」13番出口より徒歩3分
・お車: B2階、B3階に時間貸駐車場あり(15分200円)

◆活動報告

フードバレーとちぎ推進協議会 海外販路開拓部会 アセアン食品市場セミナーでの講演 「イオンのアセアン進出から学ぶ『日本食の成長性と課題』」



フードバレーとちぎ推進協議会 海外販路開拓部会

アセアン食品市場セミナー ～各国の市場と輸出成功のポイント～

日時 平成 28年 8月 5日(金) 14:00~16:30(受付 13:30~)

会場 栃木県庁 研修館 202 参加費 無料

ながら、具体的に分かり易く説明する事に心がけました。引き
そういった講演内容に対し、アセアン諸国に対するマスコミ報道に加え、肌感覚としての現状を認識できたとか、どんな客層をターゲットにすべきかがよく分かったとの声が、参加した皆さまから数多く寄せられた事は、大変嬉しく感じました。

そして、結論である「日本食の成長性と課題」については、2012年12月にユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」が世界的なブームとなっており、とりわけアジアでの日本食レストランの数が登録前に比べて、1.7倍の45,000店舗に急拡大したという事実。只、その95%以上が日本以外の資本で経営されており、味・サービスにおいて「和食」と呼べないレベルのレストランも数多く含まれているのも現実です。このような中で、訪日外国人2,000万人を超えその8割以上を占めるアジア人が、日本を訪れず美味しい本物の「和食」を味わっている事は、各国の和食レストランにも変化をもたらしており、質やサービスの向上が求められています。この事は、日本からの食材の輸出増加や日本での調理技術の習得等の新たな需要の喚起に繋がりが「日本食の成長性」が高まると考えられます。更に、日本食や食材を安定的に拡大するには、「現地化、ローカライズ」する必要があるとこの講演で、結論づけ、具体的な方策の提案もしております。それは、一過性のイベント企画(○○フェア・展示会等)に終わるのではなく、「継続的な定番商品」としてコンスタントに現地のお客様に購入頂く事を意味しており、その国で好まれている「ローカルフード」の食材として食べて貰う事です。

只、日本人にとって、どの食材がどんなローカルフードに適しているのかを知る事は難しく、現地の人の声に耳を傾ける姿勢・行動の大切さを、マレーシアでの関西物産展での事例を引きながら、説明しました。そのキーポイントは、現地の試食販売のプロ集団であるプロモーターの意見を取り入れ、日本的な食べ方ではなく、現地の料理に応用してもらおう知恵であったり、経験が大切である事をお伝え致しました。

もう一つキーポイントは、「健康に良いヘルシーな食事で、しかも美味しく、バリエーションが豊富で飽きない」という和食の特徴を伝える事です。その為には、「うんちくPOPや理由ありPOP」を商品の傍にセッティングして、しっかり発信する事が重要です。

この講演を通して、「日本食の成長の可能性の高さ」を実感してもらい、どう課題を解決していくか」のヒントを示す事ができた事は、地方からの海外展開をサポートするアジアフードビジネス協会趣旨に合致し、当協会の更なる発展に繋がるものと確信しております。

文責: アジアフードビジネス協会 理事 渡辺幹夫