

グローバル・ フードビジネスの大転換 植物性素材の新たな可能性

2024年7月19日(金) 有料開催

開場：17時～
セミナー+懇親会：17時30分～20時

会場：日本貿易振興機構 (JETRO) 5階
住所：東京都港区赤坂1丁目12-32 アーク森ビル



今すぐ
参加申し込みをする

[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](#)

Head Line

不二製油株式会社は、1950年大阪で設立された食用油脂などの食品素材加工会社。コロナ禍の影響もあり世界的に健康志向需要が増してきている中、ヘルシーフードとして注目をされている日本食。昨今のプラントベースフードの需要拡大と連動して、日本ならではの発想や開発力、品質で注目をされてきている国産プラントベースフード。不二製油は半世紀以上に亘り植物性素材を使った商品の開発や提供を通じて、業界を牽引してきました。今回のセミナーでは、不二製油の大森達司社長からプラントベースフードの世界的な需要の高まりで注目される国産プラントベースフードを牽引する戦略と可能性について語っていただくとともに、ファシリテーターの北川氏が深堀をしております。

スケジュール	講演内容
2024年7月19日 (金)	『グローバル・フードビジネスの大転換 植物性素材の新たな可能性』

17:00 開場
17:30 開演
17:30-17:35 開演の挨拶
17:35-17:45 北川氏ご挨拶
17:45-18:15 大森氏講演
18:15-18:45 クロストーク
18:45-18:50 今後のご案内
18:50-19:00 交流会会場設営
19:00-20:00 懇親会
20:00 閉会

不二製油株式会社
代表取締役社長
大森 達司

1983年不二製油株式会社入社。営業部に配属後、2004年グループ会社・山東龍藤不二食品有限公司(中国) 董事/総経理に就任。2008年蛋白食品販売部長、2014年執行役員 営業部門長、事業統括部門長を経て、2017年より代表取締役社長に就任。不二製油グループ本社(株) 上席執行役員兼任。同社は1950年の創業以来食の素材の可能性を追求し、植物性素材の開発に注力してきた。「植物性素材おいしさ健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創する」ことをビジョンとして掲げている食を通して社会の困りごとへ貢献する社会課題解決型企業を目指し、お客様や地域社会と共に新しい食の価値創造に取り組んでいる。

セミナー概要

<p>■会場 日本貿易振興機構 (JETRO) 本部 5階 東京都港区赤坂1丁目12-32 アーク森ビル</p>	<p>■参加費用 5,000円 (税込、セミナー+懇親会)</p>	<p>■後援 日本ホスピタリティ推進協会 日本飲食団体連合会</p>
--	---	--

2024年度の協会行事

■7月30日(火)～8月1日 ■10月18日(金) 17:00-20:00 ■
JAPAN FOOD WEEK 第5回グローバルサービス実践塾neo
(東京都江東区・東京ビックサイト) (東京都千代田区 神田外語学院)

■9月6日(金) ■12月上旬 ■
埼玉海外展開セミナー 慰労忘年会
(埼玉県川越市・リそなエコデラズ)

お問い合わせはこちら

協会案内はこちら

Seminar Info

協会セミナー情報

グローバルサービス実践塾Neo の果たすべき役割と将来構想



日本のサービス産業の国際化を促進する目的で開催された、グローバルサービス実践塾は、昨年11月に7年の時を経て当協会との連携により新たな体制で再始動しました。日本の食品の海外でのプロモーションのフロントランナーである北川氏、時代のトレンドを牽引する登壇者、国際化を支援する業界団体が三位一体となってセミナーを実施しております。そんな中、改めてグローバルサービス実践塾の役割や将来の構想について、北川氏と当協会の理事長である渡辺、事務局長の橋川の三人が座談会形式で話をしました。

グローバルサービス実践塾Neo
の役割と将来構想

AFBA Activity

協会活動

＜協会サービス＞
JAPAN FOOD WEEK会場に専用ブースを出展

JAPAN FOODS WEEK 当協会のファウンダーであるTSO International社は2024年7月30日～8月1日に東京ビックサイトで「JAPAN FOOD WEEK」という展示会を開催します。当協会はこの展示会内で開催されるセミナーへの講師派遣とともに、会場内に独自ブースを設け、協会ならび協会会員のPRを行います。この展示会は、それぞれ分野の異なる「国際発酵・醸造食品産業展」「国際和食産業展」「国際麺産業展」の3展示会が同時開催され、400社410ブースが設けられ約3万人の来場者を予測しています。当協会のブースは会場中央のVIPルームやセミナー会場前に設けられます。

＜連携強化＞
**日本インバウンド連合会と
インバウンド対応で連携を調整**

インバウンドの拡大に伴う国際化のニーズは地方にも波及しつつあります。当協会においても活動地域の拡大に伴い、このニーズの対応が迫られています。そのため広義のインバウンドの振興を目指し、地方自治体や官公庁などとの官民連携を図っている日本インバウンド連合会との連携による、インバウンド対応強化を前提に現在調整を行っております。

＜連携強化＞
**神田外語学院と
セミナーを通じ連携調整**

当協会では関係機関と連携した活動を強化しています。セミナーにおいても関係先との連携によりシナジーを高めています。グローバルサービス実践塾Neoでは神田外語学院との連携セミナー開催について現在調整を行っています。

AFBA Monthly

Asia Food

2024.Jul | VOL.124

Copyright(C) Asian Food Business Association

2024/07/01

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す。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▼

千屋
企業サイト

富美善
企業サイト

有限会社 桃太郎食品

桃太郎食品
企業サイト

天高く
企業サイト



Member Activity

会員活動

<会員企業の新たな取り組み>

～外食事業者～

アセットフロンティア株式会社

社会課題の解消がビジネス成長の原点

多様性対応から拡大する新たな事業領域



ハラル飲食店を軸に事業を拡大

アセットフロンティアの代表取締役CEOの島居さんは、勤務していた企業内ベンチャーから独立。現在国際業務を中心に事業を展開している。展開している事業は、①食品、化粧品、サブリの国内卸および輸出、②ハラル飲食店の運営、③ホテルベッドメイキングの受託④海外人材紹介の4つの事業。中でも事業の柱であるハラル飲食店の運営から短期間に事業を拡大しております。

創業の経緯と事業内容



ハラル対応ラーメン店が成長の原点

様々な飲食店の運営を経て、神戸にある西日本最大のイスラムモスクの理事にお会いした際に、イスラムが食べられるものが少なく、中でも人気のラーメンは食べられる店がないので、ハラル対応の店をだしてもらえないかと懇願されたのがきっかけで2016年に大阪でハラル対応のラーメン店舗を出店。それが事業の核となり急成長を遂げている。

訪日で沸く関西エリア（京都・大阪）に大型出店



多様性対応から拡大する新たな事業領域

1号店ゆかりの地であり、訪日観光客が多い関西エリア。特に2025年に大阪・関西万博開催を控え更なる訪日客の増加が見込まれています。【この地の強化として6月京都に「京都ハラルビル」、7月大阪に「ハラル横丁」と矢継ぎ早に2店舗を出店。多様性対応が叫ばれるエリアにあって先導する存在として注目されている。



公式サイト



「ハラルビル」取材動画



Member Info

会員紹介

会社名

(一社) 東京和僑会

本社所在地

東京都千代田区神田三崎町
2-7-6 高松ビル8F

メッセージ

和僑会とは、世界中でその地に根差してビジネスをしている経営者が中心となって構成された世界中の日本人のプラットフォーム。東京和僑会は、日本人ネットワークの日本ブロックの和僑会。



会社名

COTS COTS LTD

本社所在地

P.O.Box 10144 Kampala,
Uganda

メッセージ

当社は東アフリカで人々の生活向上に寄与する産業を創出することを目標に、ウガンダでの日本料理店の運営、隣国タンザニアとウガンダを結ぶ水産バリューチェーン構築、唐辛子や綿花の日本への輸出などを行っています。



公式サイト

設立

平成18年（2006年）

事業内容

企業の海外進出及び海外における販路開拓支援、海外ビジネス提携の情報提供・各種勉強会（セミナー）、海外視察及び海外イベント支援・情報提供

和僑会とは、世界中でその地に根差してビジネスをしている経営者が中心となって構成された世界中の日本人のプラットフォーム。東京和僑会は、日本人ネットワークの日本ブロックの和僑会。



設立

平成27年7月（2015年）

事業内容

外食事業（YAMASEN Japanese Restaurant）、商業施設（Tank Hill Park）の運営。



南部美人とのイベント



代表
三浦 忠

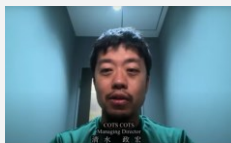


会社紹介動画

COTS COTS



代表取締役
島居 里至



会社紹介動画

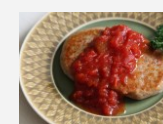


Members Topics

会員トピックス

<なか道>

青江覚峰さん書籍出版



同会報誌にも継続的に精進料理の知識やレシピを提供頂いております。なか道の青江覚峰代表が2024年7月4日にオレンジページ社より「毎日食べたいたいまどき」を出版されます。精進料理は世界中で多様性対応のニーズが拡大する中、肉、魚、いくつもの野菜も使わない植物性素材を使ったメニューとして注目をされています。この書籍では、従来の精進料理のイメージを変える日々作れる簡単で美味しく、毎日食べても飽きないメニューが満載されています。ご紹介しているメニューのほとんどがスーパーなどで手に入る素材で作れるようです。ぜひご活用ください。

<A.O.I. International>

スリランカからの人材派遣業務を本格化



日本の利用可能な物品を回収し、スリランカを中心に海外へ輸出しているA.O.I International社が、スリランカからの人材派遣事業を本年6月から本格稼働しました。昨年1月にスリランカに現法を設立、現地の日本語学校と提携し、日本語能力試験N5合格のスリランカ人を養成、日本での生活習慣や仕事での心得等を、指導・育成しています。派遣先は、レストラン等の食品関係やコンビニ等小売業のサービス関係に加え、建設関係、農業やIT関係と幅広い業種に対応できます。ご希望をお伺いして対応する人材を斡旋いたします。

<アリデス>

SNSとの連動した新マーケティングシステム
仕様固まり最終開発スタート

物流事業を核として周辺領域への事業を拡大しているアリデス社は、SNSやインフルエンサーと連動したシステムの開発を目指しています。現在開発しているシステムは、国内新商品・新サービスを開始する顧客向けのマーケティングシステムとなります。このシステムは、インフルエンサー経由でSNSを活用し、新商品・新サービスの情報を拡散するとともに、商品のアンケート調査と集計分析機能を持つシステムであり、先月に仕様の最終決定を受け、今秋の完成を目指し本格的な開発に入りました。

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

お問い合わせはこちら

協会案内はこちら

協会会員情報はここから▼



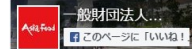
協会の動画情報はここから▼



協会公式サイトはこちらから▼

Asia Food

Facebookはこちらから▼



Market Info

マーケット情報

臺灣の外食市場

臺灣の概要、食のトレンド、日本食レストランなどについてインターバウンド社の 董事長の大家様からお話しを伺いました。



■情報提供元企業紹介■

台湾で設立された、台湾で実績がある日系のマーケティング企業です。台湾現地の組織的な販促チャネルを開拓し、多様なプログラムを組合せてクライアントのニーズに応えます。特に、プロダクト施策ではバイオニアといえます。現地スタッフは日本語一級以上。クライアントに寄り添い、日本品質のコミュニケーションを提供しています。

臺灣の外食マーケット

Interbound Company

董事長

大家 順彦

2022年1月
臺灣外食市場

2023年4月
臺灣外食市場

過去のMovieはこちら



Food Diversity

食の多様性

日本発のFood Diversity

～精進料理～



精進料理本出版

青江覚峰

縁泉寺

麩レンチトースト

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
- 食べてはならないもの
- 動物性たんぱく質の特別
- どうして今海外で精進料理が注目されているか
- 異業種とのコラボレーション
- 海外向けのお土産

過去のレシピ

- フアラフェル
- 鬆じゃが
- 揚げの白和え
- コロケ
- 焼きそば
- フルーツ履脚
- 無蒸し
- マイロシロップを使ったコロケ
- 彩...餅...縁
- ごま冷やし汁

AFBA Collabo

協会連携案件

～権利を活用して資金を調達～

特定求職者雇用開発助成金



今回は、特定求職者雇用開発助成金の特定就職困難者コースをご案内いたします。シングルマザー、シングルファーザーでないしは、60歳以上または障害を持つ方をハローワーク経由で雇用した際に対象になる助成金となります。この助成金の制度と受給までの流れをご紹介します。

▼過去のMovieはこちら

特定求職者雇用開発助成金



- 助成金の仕組活用方法
- 産業雇用安定助成金
- 両立支援等助成金
- 社労士事務所紹介
- キャリアアップ助成金
- 人材開発支援助成金
- 特別創子補助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

Market Data

マーケット情報

シンガポールマーケット情報

今回このコーナーでは、JFOODOが提供している、マーケットデータをご紹介します。

JFOODO海外フィールドマーケットによる現地「食」情報レポート



シンガポールの一般家庭の食卓を拝見 2024年2月

ターゲット消費層が通う小売店の実績調査 2024年1月

ターゲット消費層がよく通う 日本食レストラン関係者インタビュー 2024年1月

Event Info

イベント情報

JETRO

【ウェビナー】

マレーシアEC市場概要と越境ECの活用

マレーシアのEC市場は、2025年は2023年比で約20パーセントの成長を見込んでいます。本セミナーでは、第1部として拡大が続くマレーシアのEC市場についてその現状やトレンドをご説明します。また、第2部ではマレーシアで代表的なECプラットフォームの一つであるShopeeを例に挙げて効果的な越境ECの運用方法について、実際に同プラットフォームの運用経験を持つ講師をお招きし解説します。

日時:2024年7月17日(水曜) 13時30分～15時55分(日本時間)
場所:オンライン開催(Zoomウェビナー)

内容

第1部: 13:30～14:30
「マレーシア経済・消費市場概況」「マレーシアのEC市場概要」質疑応答

第2部: 14:40～15:55
「Shopeeの効果的な運用方法」質疑応答

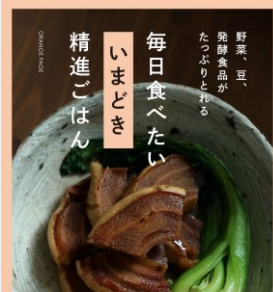
主催・共催: ジェトロ・デジタルマーケティング部プラットフォームビジネス課
ジェトロ・クアラルンプール事務所
参加費: 無料 定員: 500名(先着順)

申し込み方法: イベント申し込みページで必要事項を入力・送信してください。
お申し込み締め切り: 2024年07月15日(月曜) 12時00分
お問い合わせ先

ジェトロ・デジタルマーケティング部
プラットフォームビジネス課(担当: 宮崎、宮嶋)
Tel: 03-3582-4686 E-mail: JAPANMALL@jetro.go.jp

詳しくはコチラ

はじめての人でも 無理なく精進料理の世界へ！



野菜、豆、発酵食品がたっぷりとなる毎日食べたいいまどきの精進ごはん

『野菜、豆、発酵食品がたっぷりとなる毎日食べたいいまどきの精進ごはん』

青江覚峰
オレンジページ刊

定価1980円
(本体1800円+税)

<https://www.orangeage.net/books/1808>

出展社
募集中!!

JAPAN FOODS WEEK

日本の食文化を支える食材・機器・サービスが集まる商談展!

JAPAN FOODS WEEK

日本伝統の食品・飲料・調理器具が集まる専門展示会

国際和食産業展

第6回

そば・うどん・ラーメンなどのインバウンド市場向けの専門展

国際麺産業展

第3回

発酵・醸造食品の製造・研究・開発のための食材・機器専門展

国際発酵・醸造食品産業展

第3回

2024年 7月30日(火)

～ 8月1日(木)

開催

会場 東京ビッグサイト 東展示棟

詳しくはコチラ

お問い合わせはこちら

協会案内

簡易版協会案内

編集長: 橘川 昭文 編集: 協会事務局
一般財団法人アジアフードビジネス協会事務局
〒262-0019 千葉県千葉市花見川区朝日ヶ丘4丁目1-24-201
TEL: 043-276-0695 Mail: info@asiafood.jp

Copyright(C) asiafood.com All Rights Reserved.

協会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ちらから▼

Asia Food

Facebookはこちらから▼



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