

<マクロ経済学>  
マクロ目線で見えてきた  
世界の環境問題と経済

2025年7月25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：ハリウッドビューティープラザ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



専用サイト 申込

**Head Line**  
ヘッドライン

時代の進化は驚く様なスピードで変化しています。勝ち負けが明確な時代になっています。既成概念や固定観念はマイナスになることも「変わらないために変え続ける」そのために、変えてはいけないもの、変えなくてはならないものを取捨選択できるかが鍵になるのでは？普段見ない目線でみると、思いもよらない、見過ごしていたことに気がつくこともあります。今回の実践塾では、そんな部分に着目して、新たな目線で見ること、見えてくる世界をテーマに話しを進めていきます。

**講演内容**

**登壇者**

**基調講演**



株式会社三崎水産  
株式会社ネオ・エモーション  
代表取締役  
石橋 匡光氏

業務は水産卸売業をはじめ、飲食業も。現在はアジア・中東・北米を中心に海外輸出事業を展開、買い付けと共に国内外を駆け巡っている。海外でも飲食店を経営。

**タイムスケジュール**

16時50分～ 開場  
17時30分～ 開催の挨拶  
17時32分～ セミナーのポイント  
17時40分～ 石橋匡光氏の講演  
18時20分～ クロストーク  
19時15分～ 協会からのお知らせ・会場移動  
19時20分～ 交流会  
20時30分 閉会

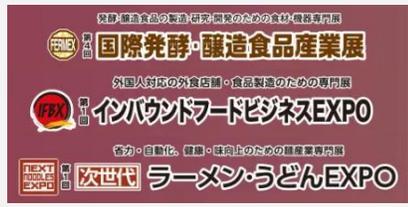
**会場アクセス**

ハリウッドビューティープラザ 7階セミナー会場  
■最寄り駅のご案内  
<東京メトロ日比谷線> 六本木駅 1C出口直結  
<都営地下鉄大江戸線> 六本木駅 3番出口徒歩3分  
<東京メトロ千代田線> 乃木坂駅 5番出口徒歩6分  
<東京メトロ南北線> 麻布十番駅 4番出口徒歩8分

**Seminar Info**  
協会セミナー情報

**JAPAN FOOD WEEK**

会期：2025/07/16-18  
会場：東京ビックサイト 南展示棟



JAPAN FOOD WEEKは2025年7月16日～18日に東京ビックサイトを会場に会員企業であるISO International社が主催で開催される展示会となります。この展示会は「国際発酵・醸造食品産業展」「インバウンドフードビジネスEXPO」「次世代ラーメン・うどんEXPO」の3つの展示会と同時に「CAFÉ RES JAPAN2025」が開催されます。当協会では、この展示会に独自ブースの出展と、会期中に開催されるセミナーの複数の枠を担当いたします。独自ブースは、会場内南4ホールS21-6、このブースに会員企業8社（桃太郎食品、ザクロス、天高く、ユニワイド、TREE、Drip Square、谷口屋、クリエイティブリゾート）が出展し、自社商材のPRを行います。また、セミナーでは会期中6セミナーを担当（各セミナーは下記を参照）し、様々なテーマで講演いたします。

**セミナー情報**

- 7/16 B-2 13:00-14:30 <国際化と日本食> 日本食は時代が求めた最適な国際化の推進役
- 7/17 B-5 11:30-12:30 <日本食の付加価値向上と収益化> 飛躍的に売り上げを伸ばす戦略と将来像
- 7/17 B-7 15:00-16:30 <インバウンドフードの可能性> 世界で定着する日本の食とは
- 7/18 A-10 14:00-16:30 <発酵・醸造と地方活性化> 地方活性化のカギを握る発酵・醸造食品
- 7/16 B-3 15:00-16:30 <多様性対応・インバウンドフード> 日本食の多様性と海外展開について
- B-6 13:00-14:30 <多様性対応のトレンド> 誰でもが食べれる環境の整備

**AFBA Activity**  
協会活動

<協会イベント>  
**アフリカ交流勉強会**



昨年9月より継続的に開催しております、エリア別交流勉強会の第一弾である「アフリカ交流勉強会」を7月18日に前回同様、会員企業であるザクロス社が運営しております多様性対応レストランHabibiで開催いたします。今回は「在日のアフリカの方々と交流を通じて「日本とアフリカの相違点を知る」というテーマのもと在日アフリカの方々にもご参加いただき実施いたします。在日されているからこそわかる、アフリカビジネスのポイントをお伺いするとともに、参加されるアフリカの方々への会員企業の商品サンプリングも行います。ネクストステージ進出の足掛かりとして、より具体的なステップとして期待しております。

<協会イベント>  
**サントリービール 武蔵野ビール工場セミナー**



本年度より、当協会は海外展開のセミナー活動に加え、会員企業限定のイベント企画にも力を入れており、7月10日にはサントリー社の海外出店支援部のご協力により、「武蔵野ビール工場セミナー」を開催致しました。今回のビール工場セミナーでは、従来の工場を見学し、美味しい生ビールを試飲するだけでなく、サントリー社の「品質へのこだわりや戦略」をレクチャー形式で学び、お客様がビールを飲まれた時の『飲用時品質』を参加者全員で体感できたことが大きな収穫でした。

**AFBA Monthly**  
Asia Food

2025. Jul | VOL.132

Copyright(C)Asian Food Business Association  
2025/7/16

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▼



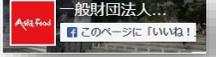
協会の動画情報はここから▼



協会公式サイトはここから▼



Facebookはここから▼



東京和僑会  
サイト



不二製油  
企業サイト

Eat& INTERNATIONAL Co.,Ltd.

イートアンドインター  
ナショナル 企業サイト



ALBATZ  
企業サイト



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**

- 7月16日～18日 JAPAN FOOD WEEK 国際発酵・醸造食品展 インバウンドフードビジネスEXPO 次世代ラーメン・うどんEXPO
- 7月18日 第3回 アフリカ交流勉強会
- 7月25日 第8回 グローバルサービス実践塾Neo



AFBA Monthly  
前回の会報誌  
バックナンバー



## Member Activity

会員活動

### TSO International

～展示会、イベント、カンファレンス  
及びセミナーの主催・企画・運営～

TSO International社は、創業以来30年近く一貫し事業を展開しており、国と国の産業発展、産業の国際化、産業のすそ野の拡大に貢献されてきました。その領域は日本食の様々なカテゴリーのほかに、半導体、エレクトロニクス、自動車産業と幅広く実施されています。当協会の創設にも尽力されるとともに、2011年にはシンガポールで食の展示会を開催し、当協会と連動して日本の食のアウト・インバウンド化の推進にも貢献されてきました。



事業内容

### 展示会の活用が事業の国際化をかなえるポイント 展示会と連動した国際展開

商材に関心を持たれている方を知っていただくこと、そしてその出逢いを創出することが展示会の大きなポイントになります。TSO社ではその出逢いの創出の場を、国内だけではなく、海外にも目を向けて国際化を推進する様々な取り組みを実施されています。何をポイントにどのような領域に注力し、具体的にどのような活動をされているかを動画でお話をいただいています。



展示会と連動した  
国際展開

#### <編集者のコメント>

日本の食の国際化の千載一遇の機会に、当協会設立の立役者であるTSO社との連動ができる事はとても光栄であり運命を感じます。日本の食はお披露目のステージから、やっと定着のステージへの移行が進んできているように思っています。このタイミングでTSO社との連携は、国際的なアピールや出逢いの機会を作ることにつながる可能性を秘めており、会員企業の皆様の事業展開を後押ししていただけるものと期待しております。今後の展開がとても楽しみです。



公式サイト



国際発酵  
醸造食品産業展



インバウンドフード  
ビジネスEXPO



## Member Info

会員紹介



代表取締役  
宮澤 心



会社紹介動画

会社名

ジャパンフードエンターテイメント株式会社

設立

2016年6月

本社所在地

〒604-8437

京都市中京区西ノ京東中合町4 6 フィルパーク 2階

事業内容

日本国内、シンガポールでラーメン店の運営、日本国内でインバウンドアクティビティ、旅行会社、ペーカリー事業の運営をしております。インバウンド事業においては食の多様性に対応し、高付加価値な体験を提供しております。ペーカリー事業におきましては、ベーグルを中心としたペーカリー店舗 (KAMOGAWA BAKERY) の運営と小売店への流通にも力を入れております。



公式サイト



## Member Info

会員紹介

会社名

株式会社マルクス

設立

2011年9月30日

本社所在地

〒604-8402

京都府京都市中京区聚楽廻西町112

事業内容

京都・大阪にて居酒屋を展開しており、国内需要だけでなく、訪日外国人向けに食事提供や料理体験プランを企画・運営しています。旅行会社と連携した団体向け特別メニューの提供を通じて、和食文化の魅力を発信する体験型コンテンツにも力を入れていきます。



公式サイト



代表取締役  
山田 雄治郎



会社紹介動画



## AFBA Activity

協会活動



北川浩伸  
日本食品海外プロモーションセンター  
(JFOODO) 執行役

これまでも様々な事業でご一緒させていただいておりますが、引き続きお世話になります。よろしくお願いたします。

## 新理事のご紹介



佐々木剛  
TSO International株式会社  
代表取締役社長

協会設立にも関わらせて頂き、会員企業や食に携わっている方々の国際化の後押しを展示会ビジネスを通じて支援できればと考えております。



齋藤真理子  
株式会社エイトジャパン  
代表取締役

以前から会の受付のご協力させて頂いておりますが、引き続き協会にお役に立てるよう頑張りますので宜しくお願いします。



## Members Topics

会員トピックス

<不二製油>  
8月中旬に2025大阪関西国際博覧会内  
ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出演



不二製油社は、8月13日より万博会場内のORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」2階宴ラボに出演されます。「植物性素材でおいしさ」と健康を追求し、サステナブルな

食の未来を共創します。」とのビジョンを掲げ、社会やお客様の課題を植物性素材により解決する、課題解決型企業を目指し、大阪・関西万博のテーマの「いのち輝く未来社会のデザイン」のもと、「ミライのおいしい、発明中!」と題した各種プログラムを開催されます。

>> 詳細は [コチラ](#)

<Drip Square>  
8月中旬に開催される香港貿易発展局主催の  
【フードエキスポ】に出演



『香港FoodExpoPro』はアジア最大級のB2B食品展示会で、昨年は約50万人が来場し、特に業界バイヤーは60ヶ所の国と地域から約2万人が来場しております。会員企業

DripSquareが、この展示会で展示を行います。具体的には、抹茶や小麦粉などの原料や、乾麺などの加工食品や、リンゴジュースや日本酒、ミードなどの飲料類まで多岐に渡ります。また、現地のイベントと連携し、プロモーションも実施し、日本産食品の魅力をアピールいたします。

## JAPAN FOOD WEEK

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**

会期：2025年7月16日(水)～18日(金)  
会場：東京ビッグサイト 南展示棟

外国人対応の外食店舗・食品製造のための専門展

**インバウンドフードビジネスEXPO**

国際発酵・醸造食品産業展  
国際発酵・醸造食品産業展の3つの特徴

- 01 400社\*が出演する発酵・醸造の専門展
- 02 45,000名\*が来場する商談・業界交流の場
- 03 顧客との信頼関係の構築の場

省力・自動化、健康・味向上のための産産業専門展

**次世代 ラーメン・うどんEXPO**