

第70回 惣菜のわかる八百屋塾レポート 2018年11月15日(木曜日)

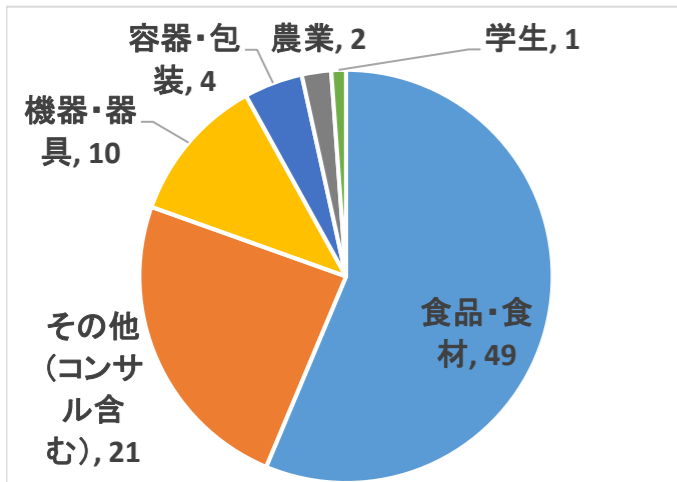
今回は、当初の予定を変更した内容にて惣菜のわかる八百屋塾を開催いたしました。Foodbiz-net.com代表 道畑富美氏には、ボストン・ニューヨーク視察の報告をしていただきました。そして、ニュージーランド農産物販売(株)・(株)GOOMAX 山本 雄彦氏には、「日本の食品輸出最前線レポート」を、(株)寺岡精工相談役 片山 隆氏には「中国キャッシュレス社会 店舗」について、ご講演いただきました。弊社2018年おせち料理のご予約が始まったことから、(株)味の和路 山田よりおせちの話(宣伝)もありました。海外情報満載+日本の食のすばらしさを見直す内容となりました。

当日スケジュール

- 12:30~12:40 開会の挨拶 FRUXグループ 副代表 杉林 昭
- 12:40~13:00 「一社日本惣菜協会ボストン・ニューヨーク研修報告」
Foodbiz-net.com代表 道畑富美氏
- 13:00~14:00 「日本の食品輸出最前線レポート(食品産業の海外展開について)」
ニュージーランド農産物販売(株)・(株)GOOMAX 山本 雄彦氏
- 14:15~14:55 「中国キャッシュレス社会 店舗」
(株)寺岡精工相談役 片山 隆氏
- 14:55~15:10 2018おせちの話 株式会社味の和路 山田 千里
- 15:10~15:15 本日の試食ご案内 株式会社三晃 杉本 秋彦
- 15:15~15:20 閉会の挨拶
- 15:20~16:00 立食懇親会
- 16:00~ 終了

ご出席者人数：87名

業種別内訳 単位：人



11月にオープン of ジェトロ奈良
山本所長はご挨拶で参加。



ご試食です！

～焼き豚とたまごロールサンド～
味の和路 特製焼き豚を使用！

～ベジタブルなぶりんとベジタブルなブリュレ～
食材は、かぼちゃと焼き芋ペースト。



冷凍天ぷらを新規に提案、ひとくちサイズの具材を好みで組み合わせる「My天丼」は、たいへん好評でした。



道畑氏

道畑氏のボストン・ニューヨーク研修報告

今回の視察で感じたこと(独断と私見)

- ①店舗での顧客体験の重要性
- ②ディスカウンターの強さ
- ③ミールソリューションの工夫
- ④企業理念の共有そして働き方
- ⑤異業種からの惣菜業参入

*「お客様にいかにか満足してもらうか？」

そのためには、店舗内の体験が重要であると話しいただきました。

顧客体験価値
experience



山本氏

山本氏の日本の食品輸出最前線レポート(食品産業の海外展開について)

「食品産業の未来は・・・海外ビジネスにあり！」

海外ビジネスは難しいがチャンスもある。海外で商品が売れるかどうかをテストしながら行うことが大切のため、長期スパンで取り組むこと、また早めに手を付けることがポイント。

「日本食ブームの波に乗り、海外マーケットを掴む！」

日本食はブームである。しかし、国によって売れる商品は異なる。

主体的な動きで、提案を行いながらプロモーションを行う。

「公的支援の積極的な活用」

ジェトロには、様々なサービスがあるため活用することが大切である。

* 吉本興業で働いたこともある山本氏。テンポよく楽しくご講演いただきました。



片山氏

片山氏の「中国キャッシュレス社会 店舗」

- ・決済全般についての整理(現金・Cカードからスマホ決済・生体認証まで)
- ・中国におけるキャッシュレス社会・発展の背景

日本のクレジットカードの使い易さが、キャッシュレスを阻んでいると考えられる。

- ・アリババ 発展の経緯
- ・ニューリテール(新小売 9)
- ・キャッシュレス社会を支えるIT発展の経緯
- ・上海で見るべき主な店舗
- ・スマホアプリを使ってみよう

* スマホの画面を映すなど、情報をより共有しながらのご講演でした。



弊社山田



「味の大和路」おせち

味の大和路 山田

今後は、「味の大和路」と、「おせち」もブランド化し、この奈良の地から発信。おせちの食材の産地紹介や、食材のアピールポイントを正々堂々と紹介しました。



試食紹介杉本

八百屋塾担当者より
2018年最後の「惣菜のわかる八百屋塾」も、盛りだくさんの内容となりました。様々なハプニングが起こるなか、ご参加いただいたお客様に満足いただけたのか?と毎回、考えています。来年は、異なるテーマにチャレンジするとともに、より多くの皆様に、「惣菜のわかる八百屋塾」にご参加いただきたいと思います。

経営企画室 村山