

2019年4月5日

日本食見本市「Food Japan 2019」への協力について 開催都市：シンガポール

株式会社ぶくおかフィナンシャルグループ（取締役会長兼社長 柴戸 隆成、以下：FFG）ならびに傘下の福岡銀行、熊本銀行、親和銀行、十八銀行は、シンガポールで開催される日本食に特化した見本市「Food Japan」の開催趣旨に賛同し、協力することとしましたので、下記のとおりお知らせします。

ASEAN市場の商社などのバイヤーと商談する場として、また一般消費者向けのマーケティングや販売の場としてもご活用頂けます。

詳細につきましては、次の「出展社募集のご案内」をご覧ください。ご参加の際は「Food Japan」公式ホームページから直接Food Japan実行委員会宛、お申し込みください。

FFGでは今後とも、お取引先の海外ビジネス展開のお手伝いに努めてまいります。

記

<開催概要>

名 称	「Food Japan 2019」
開 催 日 時	2019年10月31日（木）～11月2日（土）
会 場	サンテック・シンガポール 国際コンベンション&エキシビジョンセンター
主 催	Food Japan実行委員会 公式ホームページ http://www.oishii-world.com
後 援 予 定 （2018年実績）	農林水産省、JETRO、観光庁、日本アセアンセンター、自治体国際化協会（CLAIR）、 在シンガポール日本国大使館、シンガポール政府観光局 他
協 力	ぶくおかフィナンシャルグループ、足利銀行、伊予銀行、七十七銀行、十六銀行、 常陽銀行、千葉銀行、中国銀行、長野県信用組合、八十二銀行、百五銀行、百十四銀行、 広島銀行、北陸銀行、北國銀行、武蔵野銀行
概 要	ASEAN市場をターゲットにした日本食見本市 【31日、1日】 ASEAN市場の食品メーカーおよび食品仕入責任者（レストラン、 スーパー、ホテル、小売業、商社、卸売業）との商談 【2日最終日】 一般消費者へのマーケティング及び販売も可能。
出展対象企業	農林水産品、加工食品・飲料、食器・伝統工芸品、調理器具、食品機械、店舗設備、 食品素材、農業技術を展開する事業者
出 展 料 金 （ 一 例 ）	スペース料金（9㎡）：4,500シンガポールドル（約360千円） パッケージブース料金（9㎡）：5,250シンガポールドル（約420千円） ※スペースがなくなり次第終了となります。 ※1シンガポールドル=80円にて換算

以 上

《 本件に関するお問合せ先 》

ぶくおかフィナンシャルグループ 海外戦略企画グループ 担当 才田、ケイト
 TEL（福岡銀行 グローバルソリューション部） 092 - 723 - 2515

ASEAN最大級 日本食品見本市 シンガポールで開催

Food Japan 2019

2019年10月31日(木) 11月1日(金) 2日(土)

Suntec Singapore Convention & Exhibition Centre

出 展 社 募 集 の ご 案 内



主 催 ▶ Food Japan 実行委員会

協 力 ▶ 足利銀行 伊予銀行 七十七銀行 十六銀行 常陽銀行 千葉銀行 中国銀行
長野県信用組合 八十二銀行 百五銀行 百十四銀行 広島銀行
ふくおかフィナンシャルグループ(福岡銀行、熊本銀行、親和銀行、十八銀行)
北陸銀行 北國銀行 武蔵野銀行

資料請求(無料)はこちら ...

www.oishii-world.com

Food Japan 2019とは

ASEAN最大級 日本食品見本市「日本産」「日本製」がキーワード
「日本の食品」「日本の食品関連機器・サービス」をASEANへ
売込むための商談の場、マーケティングの場として機能します。



開催概要

- 名称** Food Japan 2019-8th ASEAN EXHIBITION OF OISHII JAPANESE FOOD & BEVERAGE
- 会期** 2019年10月31日(木)・11月1日(金)・2日(土)
- 会場** Suntec Singapore Convention & Exhibition Centre
- 主催** Food Japan実行委員会 (OJ Events Pte Ltd 内)

出展対象

※シンガポールへの食品輸出規制に即していること

農産品・水産品・畜産品

米・穀物、野菜、果物、花き、牛肉、豚肉、牛乳・乳製品、鶏卵、魚介類、干物・燻製、節類、かまぼこ・ねり製品、珍味、水産加工品

加工食品

豆腐・納豆、豆類、パン・シリアル、小麦粉・粉類、ジャム・スプレッド、農産乾物、漬物・佃煮、惣菜、麺類、醤油・味噌・食酢・合わせ酢、調味料・食用油、缶詰・瓶詰、スープ、レトルト・インスタント、調理品、冷凍・チルド製品、他加工食品

菓子・デザート・スナック

和菓子、煎餅、洋菓子、クッキー・ビスケット・クラッカー、スナック菓子・おつまみ・ナッツ、チョコレート類、アイスクリーム・シャーベット、ゼリー・グミ・飴・マシュマロ、製菓材料

アルコール飲料

日本酒、焼酎・泡盛、ワイン・果実酒、リキュール、ビール、スピリッツ、ウイスキー

日本茶・緑茶飲料

日本茶、緑茶飲料、健康茶

清涼飲料

フルーツジュース、野菜ジュース、炭酸飲料、紅茶・フレーバーティー、コーヒー、機能性飲料、エネルギードリンク、水

テーブルウェア・カトラリー・伝統工芸品

和洋陶磁器、銀器、箸、ガラスウェア、テーブルアクセサリ、テーブルリネン

調理・厨房機器

冷凍・冷蔵機器、洗浄・消毒機器、加熱調理機器、包丁、調理器具、調理小物、スライサー

食品製造機械

野菜・果物加工、肉類加工、水産加工、飲料加工、牛乳加工、製パン・製菓、製めん、計量・包装、乾燥、精米麦・製粉、発酵・醸造・豆腐用、分析・検査機器、食品衛生管理・装置・資材、鮮度管理・品質保持、環境対策、搬送・輸送機器

食品素材(食品、飲料、菓子、サプリメント向け)

食品添加物、機能性素材、オーガニック原材料

農業技術

生産技術、青果物流通・加工技術、植物工場

外食

フランチャイズ本部、料飲店、ケータリング

教育・団体

教育機関・料理学校、自治体・協会・業界団体

コンサルティング

コンサルティングサービス、店舗設計・デザイン

来場対象

商品開発者

食品メーカー ほか

食品・飲料仕入責任者

レストラン、ホテル、ケータリング、他外食、スーパー・百貨店、小売、商社・卸他

ビジネスオーナー、投資家、金融関係者

一般消費者

最終日のみ入場可

商談・マーケティングの場

来場対象

下記ASEAN市場の
有カバイヤー

- 輸入商社・卸
- レストラン・ホテル・他外食サービス
- スーパー・百貨店・小売

- OEM、原材料、生産性向上を考える
- 食品メーカー・加工ベンダー

……等

出展社

下記を出店する企業・自治体・団体・生産者

- 農産品、水産品、畜産品
- 加工食品
- 菓子・デザート・スナック
- 清涼飲料、アルコール飲料、日本茶・緑茶飲料
- テーブルウェア、カトラリー
- 調理、暖房機器、食品機械
- 物流・輸出サービス

……等

商談内容

- 新規取引先の開拓
- 商品仕入れ
- 納期・価格の交渉
- PB,OEMの依頼・相談

……等

シンガポールで定期開催

累計出展社数
2012-2018

1,808社 (前回出展社数 211社)



累計来場者数
2012-2018

65,696名 (前回来場者数 11,212名)



Food Japan 2019 (開催都市 シンガポール) へ



出展社のための各種 サポートサービス

(一部抜粋)

より大きな成果をあげていただくために、各社の海外展開ステータスに合わせたサービスをご用意します

- 「展示会活用セミナー」の開催 (無料)
- フライヤーの提供 (無料)
- 公式ホームページへの情報掲載 (無料)
- VIP特別招待制度 (無料)
- メディア向け会期前「見どころ情報」配信サービス (無料)
- 展示会場内 セミナー会場の提供 (有償)
- “おまとめ輸出”サービス (有償)

日本の食のマーケティングプラットフォームを目指します

- 物流・商流構築支援
- 現地スーパー・レストラン、商業施設等での試験販売調査
- 現地料理学校、メディア、プロガーと連携

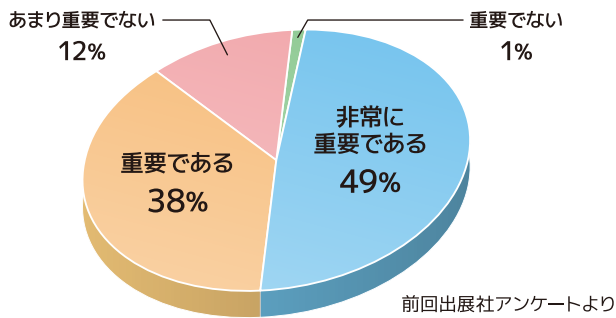
※ご希望内容により諸条件要ご相談。

Food Japan 3つの特徴

～現場・現物・現実主義の方に最適～

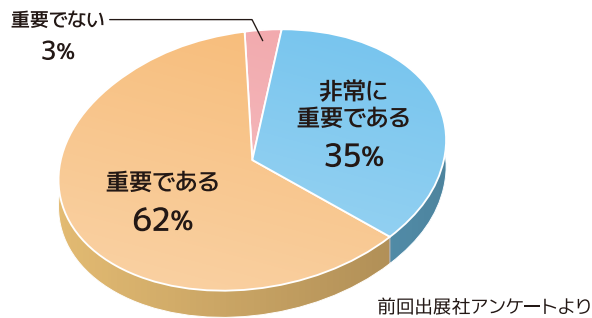
1 販売パートナーを獲得する場

87%が現地パートナー獲得の場として“非常に重要”“重要”と回答



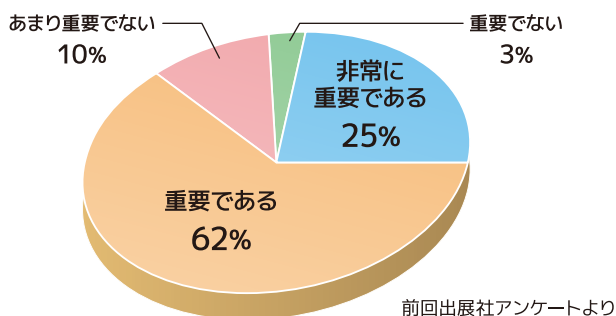
2 自社による販売促進・PRの場

97%が自社による販売促進・PRの場として“非常に重要”“重要”と回答



3 新商品開発に向けた味覚調査の場

87%が新商品開発に向けた味覚調査の場として“非常に重要”“重要”と回答



ぜひご出展ください!

www.oishii-world.com

