

仙台市海外展開チャレンジ支援メールマガジン

～仙台・東北から海外・タイ王国へ！～

発行：仙台市経済局産業振興課国際経済室

ウェブサイト

<http://www.city.sendai.jp/jigyosuishin/jigyosha/kezai/jigyosho/shien/kaigai/index.html>

目次

1. タイビジネス情報
2. タイトレンド通信 Vol.9
3. 仙台市から海外展開支援のお知らせ
4. 他団体のセミナー・イベント等情報

皆さま

仙台市産業振興課国際経済室で海外展開の担当をしている赤井澤です。

先週末、近所にできた冷凍食品の専門店に行ってきました。

このお店の商品は、新鮮な食材を特殊な冷凍技術で瞬間冷凍したものだそうです。

店内には和牛や刺身、スイーツなどが並んでいましたが、なかでも驚いたのが冷凍の日本酒です。

この日本酒は搾りたてを瞬間冷凍しているので、蔵元の出来立ての味を堪能できるのだそうです。

解凍してから飲むだけでなく、半解凍の状態でも飲むのも違った味わいが楽しめるのだとか。

私もそのうち挑戦してみたいと思っています。

さて、今回は先日の第3回タイ入門セミナーでお話しできなかった話題やトレンド情報についてお伝えいたします。

◆ タイへのビジネス展開のヒント

仙台ータイ経済交流サポートデスクの益雪です。

2022年1月27日の第3回タイ入門セミナーのご聴講いただいた皆様ありがとうございます。

まだ、ご視聴いただけていない方は、是非とも見逃し配信をご視聴ください。

今年度のセミナーでは、3回という限られた回数の中で「タイ入門」をテーマに「タイを知る」という内容から「タイに進出する」という内容までを幅広くカバーしました。

そのため、セミナーでは深く触れることができなかったこともあったと思います。

より詳しく知りたいことなどがありましたら、サポートデスクまでお問い合わせください。

さて、今回はウェビナーの中でお話しできなかった、タイとのビジネスの捉え方についてお伝えします。

最近、外食チェーン店などでメニュー化されたり、大手食品メーカーから「素」が販売されるなど、

タイ料理の「ガパオライス」が日本で人気になりつつありますが、タイでも街の食堂や家庭でも作られている人気の料理の一つです。

「ガパオ」はタイ語で「ホーリーバジル」を意味します。

タイではひき肉や鶏肉だけでなく、揚げ豚や魚介類などお店にある食材であれば何でも一緒に炒めてくれます。

恐らく、日本で食べるものは辛さや味付けなどを日本人の味覚に合わせて調整されているものが多いのではないかと思います。

第2回目のセミナーで、タイの人たちは自分たちの好みに合わせた日本食レストランを開店しているというお話をしました。

これまでのセミナーの中では「日本のモノをタイの人に売る」という内容でタイとのビジネスを捉えてきましたが、ガパオライスのように「タイのモノを日本人向けに合わせて日本の市場で売る」というのもタイとのビジネスの1つの方法です。

みなさまも色々な角度からタイとのビジネスチャンスを探してみてもいいでしょうか。

その際はお気軽にサポートデスクにご相談ください。

◇ タイトレンド通信 Vol.9 :

仙台ータイ経済交流サポートデスクを受託している東洋ビジネスサービスのタイ人スタッフのドリーです。

バンコクで今年初め、日本の居酒屋とブラジル料理が融合された新しいタイプのレストランがオープンしました。

このレストランはこれまでにないタイプのレストランだったので、珍しさも手伝ってタイでは話題になりました。

このお店はバンコクの中心部にある人気の和風居酒屋のオーナーが始めたものです。

「Traditional with Twist」をコンセプトに、居酒屋のコンセプトも残しつつブラジル料理の要素も取り入れた独創的な多国籍料理を提供しています。

バンコクではコロナ禍で閉店してしまった飲食店も多いのですが、新しいもの好きのバンコクの人たちには、このような趣向を凝らした新しいタイプのレストランが受け入れられているようです。

ビジネスのヒントにさせていただけたら幸いです。

◇ 仙台フィンランド健康福祉センター推進協議会ビジネスセミナーのご案内

仙台フィンランド健康福祉センター推進協議会によるビジネスセミナーが開催されます。

セミナーでは、仙台ータイ経済交流サポートデスクを委託している東洋ビジネスサービス顧問の則竹医師より、急速に高齢化が進むタイにおけるヘルスケアの現状等についてお伝えするほか、IT×介護の先駆者である(株)ビーブリッド竹下代表より、介護における「ケアテック」の活用や、国の新たな取り組みである「科学的介護」推進の現状についてお伝えします。

介護・ヘルスケア分野に興味のある方は是非ご参加ください。

日時：3月16日（水）14:40～17:00

申込締切：3月7日（月）

参加費：無料

開催方法：Zoomによるウェビナー

お申し込み方法：以下の項目について記載の上、推進協議会事務局（sfwbc_kyogikai@city.sendai.jp）宛にメールにてお申し込みください。

①会社名／団体名：

②所属・役職：

③氏名：

④電話番号：

⑤Eメールアドレス：

◆ 仙台市では、海外販路開拓にチャレンジする皆さまを応援します！

●仙台－タイ経済交流サポートデスク

コロナの影響でタイに渡航することが難しくタイについての情報収集ができずにお困りではありませんか？

仙台-タイ経済交流サポートデスクでは、タイ進出をご検討している皆さまとのWeb面談を行うことができます。

タイについて知りたいことがあれば是非ご利用ください。

“仙台市の海外展開”の取組みをご活用いただき、多くの企業様がタイ進出にチャレンジしていただくことをお待ちしております。

詳しくは、以下をご覧ください

<https://www.city.sendai.jp/jigyosuishin/jigyosha/kezai/jigyosho/shien/kaigai/support.html>

●仙台市輸出入チャレンジ支援助成金

「仙台市輸出入チャレンジ支援助成金」は海外展示会出展やサンプルの輸出入、Eコマースサイト出展など海外展開に幅広くご活用いただける内容になっています。

特に今年度はコロナの影響を考慮し、オンラインの商談会などで使いやすいよう PR 動画作成費、オンラインでの通訳費の助成などを追加しています。

詳しくは以下のリンクをご覧ください。

<https://www.city.sendai.jp/jigyosuishin/jigyosha/kezai/jigyosho/shien/challenge.html>

◆ジェットロ主催セミナー/商談会/イベント情報

(東北 6 県企業限定 実務者向け) RCEP 発効 特別企画!

【WEB セミナー】 RCEP・EPA 活用ミニセミナー・ワークショップ

RCEP の概要と EPA の実際の活用方法などをセミナー・ワークショップで解説

2022 年 2 月 25 日 (金曜) 14 時 00 分～16 時 10 分

申込締切: 2022 年 02 月 22 日 (火曜) 23 時 59 分

<https://www.jetro.go.jp/events/fma/f2836f96e1f099cb.html>

▼コロナ禍の上海消費者ニーズの変化、日本産食品のチャンスを解説

【WEB セミナー】 アフターコロナを見据えたビジネスチャンス —上海—

2022 年 2 月 26 日 (土曜) 10 時 00 分まで [オンデマンド]

<https://www.jetro.go.jp/events/aff/9c6f926d69624ea8.html>

▼中国で 2022 年 1 月 1 日から施行の食品輸出者向け新規定を解説

【WEB セミナー】 中国向け食品輸出: 製造企業等登録制度について

2022 年 3 月 31 日 (木曜) 23 時 59 分まで [オンデマンド]

<https://www.jetro.go.jp/events/aff/61665d4109d4ca37.html>

▼地域産品・伝統工芸品ブランドの海外展開や販路開拓をしたい方向け

【WEB セミナー】 海外展開を目指す地域産品ブランディング・セミナー:

地域団体商標・地域ブランドをいかに活用するか

2022 年 3 月 4 日 (金曜) 14 時 00 分～16 時 00 分

<https://www.jetro.go.jp/events/iia/05d7de6200681831.html>

※このメールはこれまで仙台市産業振興課担当者から名刺交換させていただいた方や、仙台市のイベント等にご参加いただいた方にお送りしています。

配信停止を希望される方はお手数ですが、このメールのタイトルに（配信停止希望）と付記して返信いただければと思います。

バックナンバーはこちら

<http://www.city.sendai.jp/jigyosuishin/jigyosha/kezai/jigyosho/shien/mailmag.htm>

!

【発行】 仙台市経済局産業振興課国際経済室

tel : 022-214-1005 fax : 022-214-8321

email : kaigai-challenge@city.sendai.jp
