

5/16(金)開催

海外需要を掴む！

～買い手から選ばれるために～

事前申込制

参加無料

途中参加可

「海外バイヤーが重視するポイント」を始め、海外販売において重要となる「賞味期限」への対応、インバウンドに向けた販売等を通じて得られた知見、そして商品の改良・開発等に活用いただける補助金についてご紹介いたします。講演の後にはネットワーキングのお時間も設けております。海外販売にご関心の皆さま、ぜひご参加ください。

日時 2025年 5月16日(金) 10:30～12:30

会場 マリンメッセ福岡 A館2F 会場B
 福岡県福岡市博多区沖浜町7-1

次第 10:30～12:00 講演

アクセスのご案内 ⇒
 博多駅近辺からの
 シャトルバスあり



海外バイヤーが重視すること

ヤマエグローバル 株式会社 足立 一平 氏

海外消費者のニーズを敏感に感じ取っている、海外バイヤー。
 彼らは何を重視するのか、彼らとの取り引きでは何がポイントとなるのか。
 海外バイヤーと接することで得られた知見をご紹介します。

賞味期限の延長のための取り組み

ムルチバック・ジャパン株式会社 相談役 秦 哲志 氏

海外販路を開拓・拡大する上でポイントとなるのが、商品の「賞味期限」。
 美味しさを保ちながら賞味期限を確保・延長する取り組みとは。「包装」の観点からご紹介します。

増加するインバウンドをチャンスに！

株式会社 FJアーバンオペレーションズ 企画部リーダー 浦田 幸拓 氏

海外需要を掴む上で、商品に対する最終消費者の声は貴重な材料です。
 増加するインバウンドに向けて販売することで、どのような気づきが得られるか。実践を通じての知見をご紹介します。

小規模事業者持続化補助金のご紹介

福岡商工会議所 中小企業経営支援部 安河内 崇就 氏

新たな市場への参入に向けた売り方の工夫や、新たな顧客層の獲得に向けた「商品の改良・開発」等に要する経費の一部を補助する補助金についてご紹介いたします。

12:00～12:30 ネットワーキング(名刺交換等)
定員 会場 84名

申込 下記URLからお申込みください。

申込期限 2025年5月7日(水)

<https://food2025.nikkan.co.jp/webinar/detail/1231>

お申込みは
 こちら！



【主催】福岡アジアビジネス支援委員会(事務局:海外ビジネス支援課)／日刊工業新聞社

【お問合せ】福岡市 経済観光文化局 海外ビジネス支援課

電話：092-711-4339 メール：intl-biz@city.fukuoka.lg.jp

※西日本食品産業創造展'25のページに遷移します。
 日刊工業新聞社の「日刊工ID」への登録が必要です。