

あなたの会社の“一品”を輸出したい方 必見！

「世界に届けるニッポンの味。 中小企業の食品輸出の実践ガイド」

～市場選定から規制対応、物流・販路構築まで実務で使える手順を説明～

近年、ラーメン、すし、抹茶などの日本食が海外で大ブームになっています。一方で日本食ならではの伝統や味、見た目の美しさ等があるにもかかわらず、国内での販売に留まり、輸出までは考えていない、あるいは考えても実行に至らない等、潜在力が十分に発揮されていない中小企業をよく目にします。

本セミナーでは、現場の実務経験豊富な専門家から、海外における日本食市場、海外市場へのアプローチ法、食料品輸出独特の注意事項など「食品輸出の要諦」について具体的に学びましょう！

開催概要

日時

2026/9/29(火)

14:00～16:00

東京商工会議所

丸の内二重橋ビル5階

Conference roomB3

※13:40受付開始

講師略歴

中小企業診断士

森山 潤三 氏

大手商社の食料品部門に属し複数国の海外駐在を経験。その後老舗食品会社の国際事業部長を務めている。中小企業診断士としての活動も行っており、食料品の輸出を主に海外展開、海外取引等を得意としている。



対象

★23区内の事業者
(先着40名)

こんな方に
オススメ！

✓今後食品の輸出を考えて
いる方

✓過去食品の輸出を検討したが
実行できなかった方

内容

- 海外における日本食市場
- 海外市場へのアプローチ法
- 食品輸出にあたっての注意事項
- 規制、物流・輸送、通関、契約、決済、取引条件など

申込方法

東商マイページからのお申込みください

東京商工会議所HP内、ロゴ横の

イベントを検索



に

“中小企業の食品輸出の実践ガイド”と検索して、お申込みください



ここから
申込OK