

シンガポール食品商社招聘 個別商談会の開催について

主催：(一社)石川県食品協会・石川県
(協力：北國銀行)

このたび、石川県のアジア新興国販路開拓事業の一環として、シンガポールの日本食品専門商社(3社)を招聘し、食品商談会を開催いたします。

これからシンガポールへの食品輸出を希望・検討されている方、現地のパートナー企業を探している方は是非この機会をご活用下さい。来県する商社情報は別紙のとおりとなります。

商談会につきましては、ご希望の商社との商談時間は事前予約制といたしますので、別紙により申込んでまいりますようお願いいたします。なお、応募多数の場合は商社側で商談企業を選定させていただきます場合がございますので、予めご了承下さい。

また、円滑な商談が行えるよう商談会前日に懇親会を、商談会当日には事前セミナーの開催(商談する食品商社と面識があり、商談を成功させるための秘訣を講演)も予定しておりますので、併せてご参加くださいますようお願いいたします。

参加をご希望の方は7月18日(金)までに食品協会へ申込書によりお申込みください。

記

1. シンガポール食品商社招聘 個別商談会

○開催日時

平成26年7月29日(火) 10:30~17:30 (1社30分を予定)
30日(水) 10:00~12:00 (")

○開催場所

石川県庁行政庁舎 14階 1402、1403、1404会議室
(石川県金沢市鞍月1丁目1番地)

○対象

シンガポール市場販路開拓に意欲のある県内食品・酒企業

○商談商社

別紙のとおり

※商談会の時間割は、後日ご案内いたします

○定員

20社程度(応募多数の場合は、商社による企業選定あり)

※参加費無料

○申込期間

平成26年7月18日(金) 17時必着

○申込方法

別紙「申込書」に必要事項をご記入の上、協会Eメール(i-food-a@ifa.or.jp)または協会FAX(076-268-6082)にてお申し込みください。

○その他

30日(水)の商談会終了後、商社の方が商談で興味があった企業を訪問させていただく予定です。ご訪問対応につきまして、何卒ご協力をお願いします。

2. 商談後の取組みについて

- ・商談後、可能性のある食材については商社と連携し、現地販路先に対して同行セールスを実施する予定です。詳細については、別途ご連絡します。

3. 商談会当日 事前セミナー

○開催日時

平成26年7月29日(火) 9:45～10:30

○開催場所

石川県庁行政庁舎 14階 1405会議室

○タイトル

「シンガポールの現状と日本食分野の可能性について」

○講師

日本アシストシンガポール 代表取締役 関 泰二氏
(現NICO海外ビジネスコーディネーター)



※シンガポール国際企業庁シニアマーケットオフィサー、在日シンガポール共和国大使館商務部商務官として、シンガポール企業の対日投資や日本市場進出を担当。現在は退官し、日系飲食業を中心にシンガポール市場への進出及びシンガポールを拠点としたシンガポール周辺の新興国市場への進出支援を手がける。

○申込方法

別紙「申込書」に必要事項をご記入の上、協会Eメール(i-food-a@iffa.or.jp)または協会FAX(076-268-6082)にてお申し込みください。

○備考

- ・セミナーのみのご参加(個別商談会には不参加)も可能です。
- ・個別商談会へのエントリーをご希望の方は、シンガポール市場の特性及び商社の概要を理解いただくため、セミナーには必ずご出席願います。

4. 商談会前日 懇親会

○開催日時

平成26年7月28日(月) 18:15～19:45

○開催場所

金沢・浅の川園遊会 白糸川床(浅野川左岸 主計町側)

※参加企業が多数の場合は、開催場所が変更となる場合があります

○対象

商談会に参加される企業

○費用

13,500円/名(企業負担)

○申込方法

別紙「申込書」に必要事項をご記入の上、協会Eメール(i-food-a@iffa.or.jp)または協会FAX(076-268-6082)にてお申し込みください。

シンガポール食品商社招聘商談会 申込書

御社名	ご担当者名	
	ご連絡先 TEL	
【1】商談を希望する商社はどちらですか。商談希望の順を名欄に「○」をお付け下さい。		
KIREI JAPANESE FOOD SUPPLY PTE. LTD 【業務用食材】 取扱品目：加工食品、調味料、アルコール（日本酒可）・飲料等	商談希望する ・ 商談希望しない ↳ 第 希望 (ご記入ください)	
Imei(Exim)Pte. Ltd 【業務用食材&小売用食材】 取扱品目：加工食品、調味料、水産（加工）品等	商談希望する ・ 商談希望しない ↳ 第 希望 (ご記入ください)	
LIVLON Pte. Ltd 【業務用食材(特に高級向け)】 取扱品目：生鮮品（魚介・果物・野菜）、水産加工品等	商談希望する ・ 商談希望しない ↳ 第 希望 (ご記入ください)	
★商談を希望する商品について、「FCP商談シート」を作成下さい。シートは協会HP http://www.ifa.or.jp からダウンロードしてご使用ください。 ※KIREI と商談を希望される方のみ「FCP商談シート（英語）」を作成ください。		
【2】商談会当日 <u>事前セミナーのみ</u> 参加される場合は 「○」を記入下さい		
【3】商談会前日 懇親会への参加を希望される場合は 「○」を記入下さい		
ご意見、ご質問等がございましたら、お願いします。		

食品協会 E-mail:i-food-a@ifa.or.jp または協会 F A X 076-268-6082

恐れ入りますが、7月18日（金）までにご回答くださいますようお願いいたします。

商談会に参加希望の方は、必ず「FCP商談シート」も併せて送付下さい。

○シンガポール食品商社 基本情報

企業名	KIREI JAPANESE FOOD SUPPLY PTE. LTD		
企業ホームページ	www.kireifood.com.sg		
本社所在地	No.13 Jalan Kilang, Singapore 159413		
設立年月	1980年	従業員数	30名
会社概要	業務用日本食材（お酒も可）をメインに取り扱う現地食品商社。シンガポールで日本食を取り扱う大手食品商社の一つ。取り扱い商品の充実や販路先への営業に力を入れている。		
取り扱っている主な日本食品とその割合	加工食品、調味料、水産（加工）品、アルコール・飲料		
市場内での強み・シェア	業務用食材の販路数はシンガポール随一。日本の食文化について知見を持つセールス・チーム（英語&日本語可）の商品提案力・営業力には定評あり。		
第三国での販売エリア	マレーシア、ベトナム、カンボジアでの販路あり		
販売先	外食産業(業務用食材)		
顧客層	主な日本食レストラン、ホテル(Marina Bay Sands, Four Seasons 等)に加え、日系ケータリング(寿司、ラーメン、焼き肉)やバー等など、様々な業界との接点を持ち、アカウント数は700を超える。		

○関心・希望事項

買い付けに関心がある品目・保存方法・最低限必要な賞味期限等	優先度 1	目新しいもの
	優先度 2	商談企業の本気度、やる気
	優先度 3	商品の調理（使用）方法の提案
	優先度 4	
	優先度 5	
希望決済方法、希望価格要件、商品納入方法	弊社指定輸出商社を介する。	
商談時に県内企業側に用意してほしい説明資料	商品規格書（英語）、現物サンプル（試食）及び調理方法の提案	
取引に際してサプライヤー側の取得が望ましい認証	【取得必須】	—
	【取得が望ましい】	—
取り扱いが不可能な商品・理由	—	
対応言語	英語	

○シンガポール食品商社 基本情報

企業名	Imei (Exim) Pte. LTD		
企業ホームページ	www.imei.com.sg		
本社所在地	No.3 Kaki Bukit Road 2, #01-04 Eunos Warehouse Complex, Singapore 417837		
設立年月	1981年9月	従業員数	45名
会社概要	業務用・小売用食材を取り扱う日系食品商社。和食レストランなどへの販路に加えて、明治屋や伊勢丹などの日系スーパーマーケットへの販路も有する。		
取り扱っている主な日本食品とその割合	加工食品、調味料、水産（加工）品、生鮮品（野菜・果物・鮮魚）、米		
市場内での強み・シェア	業務用食材の販路に加え、小売用食材の販路も豊富にあり、シンガポールで日本食品を取り扱う食品商社としては最大手。		
第三国での販売エリア	インド、インドネシア、マレーシア、カンボジア、スリランカ、フィリピン等への輸出		
販売先	外食産業（売上の6割強）、小売（売上の2割強）		
顧客層	日系・ローカルの和食レストランや日系スーパーマーケット（明治屋、伊勢丹等）、ローカルスーパーマーケット（フェアプライス、コールドストレージ等）とともに取引があり、アカウント数は800を超える。		

○関心・希望事項

買い付けに関心がある品目、保存方法、最低限必要な賞味期限	優先度 1	目新しいもの
	優先度 2	賞味期限（最低6ヶ月間以上が望ましい）
	優先度 3	
	優先度 4	
	優先度 5	
希望決済方法、希望価格要件、商品納入方法	弊社指定輸出商社（国分株式会社、KCセントラル貿易株式会社など）を介する。	
商談時に県内企業側に用意してほしい説明資料	商品規格書、現物サンプル（試食）及び調理方法の提案	
取引に際してサプライヤー側の取得が望ましい認証	【取得必須】	—
	【取得が望ましい】	—
取り扱いが不可能な商品・理由	鶏卵、牛肉、豚肉、鶏肉はNG（例外あり）	
対応言語	日本語	

○シンガポール食品商社 基本情報

企業名	Livlon Pte. Ltd		
企業ホームページ	www.livlon.com.sg		
本社所在地	30 Alexandara Lane, #03-05 Skylight Building Singapore 119982		
設立年月	2004年12月	従業員数	15名(日本人4名)
会社概要	高級な日本食材（主に生鮮）を取り扱う日系食品商社。業務用食材の取り扱いに特化し、品質の良い日本食材を現地に提供している。		
取り扱っている日本食品	【メイン】生鮮品（魚介・野菜・果物）、水産加工品 【その他】アルコール類、肉類、調味料等		
市場内での強み・シェア	取り扱う食材の6割位は東京、大阪、福岡から直行便を利用した空輸（週4便）。市場ニーズがあれば、 <u>小ロット（きめ細かな対応）でも対応可能</u>		
第三国での販売	シンガポールのみ（※マレーシアやインドネシアへも一部流通）		
販売先	外食産業（業務用食材）		
顧客層	主に高級日本食レストランやお寿司屋等と取引実績があり、約100社の企業とアカウントを有する。		

○関心・希望事項

買い付けに関心がある品目・保存方法・最低限必要な賞味期限	優先度1	商談企業の本気度、やる気
	優先度2	商品管理をしっかりとしていること
	優先度3	国内高級レストランなどへの納入実績（信頼性）
	優先度4	目新しいもの
	優先度5	
希望決済方法、希望価格要件、商品納入方法	商品や条件によりますが、基本的に弊社国内取引業者を通して購入。東京に所在する商社と直接細かい条件を決定していただく。	
商談時に県内企業側に用意してほしい説明資料等	商品規格書、現物サンプル（試食）及び調理方法の提案	
取引に際してサプライヤー側の取得が望ましい認証	【取得必須】	—
	【取得が望ましい】	—
取り扱いが不可能な商品・理由	—	
対応言語	日本語	

FCP商談シート

(シンガポール食品商社招聘 個別商談会)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名							
JAN コード (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材質				
消 費 期 限			サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	内容量		
最低ケース納品単位		ケース	材質			入 数	
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量 (kg)		
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 ()	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有 効 期 限	年 月		
			* 他取引条件により異なる		日 本 国 内 で の 販 売 価 格		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (××当り・××カロリー)
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		

■ 商品写真

	アレルギー表示(特定原材料)

■ 商談企業紹介

商談企業名			
年間売上高		従業員数	
代表者氏名			写真
メッセージ			
ホームページ			
会社所在地	〒		
工場所在地	〒		
担当者		E - m a i l	
T E L		F A X	

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者		連絡先	
	記録				

FCP Format for Business Meeting



■ Product Profile / Terms and Conditions

Name of Product						
JAN Code		Package	Materials			
Use by date			Size/Inner Capacity	Length(cm) × Width(cm) × Height (cm)	Inner Capacity	
Minimum Units of Delivery		Packing	Materials	Volume		
Lead Time			size/Gross weight	Length(cm) × Width(cm) × Height (cm)	Weight(kg)	
Storage Condition	<input type="checkbox"/> Normal Temperature <input type="checkbox"/> Refrigeratin <input type="checkbox"/> Frozen		<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF * varied by terms and conditions	Prices are valid before		
				Price in Japanese market		
Certifications (Products/System)						

Ingredients and Additives	The Place of Origin	Nutritional Facts	Ingredient Amount (Eg. X calories/100g)

Product Characteristics		Use Schemes (Usage · Recipes)	

■ Product Picture

	Allergen (Specific Raw Materials)

■ Company`s profile

Company`s Name					
Annual Sales				Numbers of Employees	
Name of Representative		写真			
Messages to Purchasers					
Website Address					
Company`s Address	〒				
Factory`s Address	〒				
Name of the Person in Charge				E-mail Address	
Phone Number				Fax Number	

■ Selling Points of the production process

Pictures		

■ Information of Quality Assurance

Inspection of Products	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	(If yes, please provide additional information about inspection)			
Hygiene Management	Prodction Process				
	Employees				
	Facilities and Equipments				
Emergency Response	The Contact Points	The person in charge		Phone number	
	Documentation				