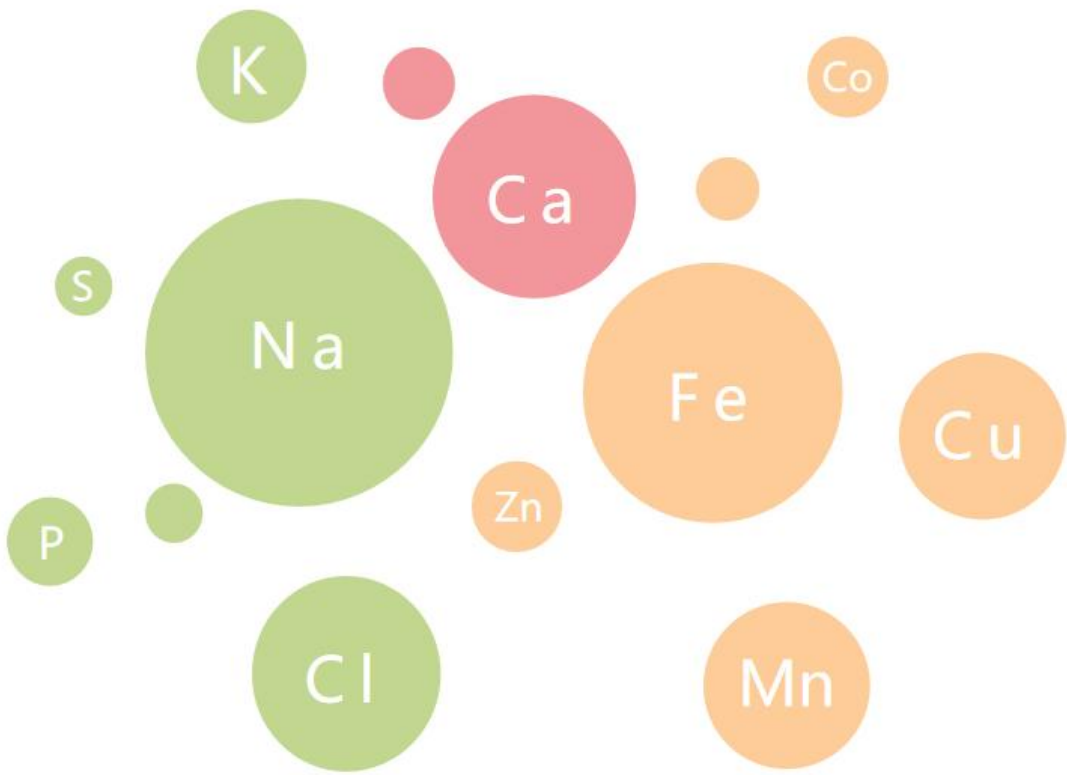


# 日本食品及添加剂行业考察行程

解读日本行业发展 引领创新产品趋势，开拓民族企业未来



日本是全球3个大的食品配料和添加剂市场之一，近年来需求增长率都在13%左右。日本也是全世界积极发展新食品和替代食品的国家之一，日本厚生省在1984年就设立了日本健康食品与营养食品协会用以辅导逐渐成长的保健食品工业。目前该协会已经认证了45项天然的机能性食品配料，可以用在特定的产品上。而其流通正越来越国际化，世界主要的食品配料和添加剂品牌都有进入日本的流通市场。



## 日本食品及添加剂行业现状及发展

日本食品和健康工业先进且发展迅猛，对食品添加剂和配料的需求稳定增长，同时对产品质量要求严格。全日本有三分之二的消费者购买保健品，维他命和补充食品，而配料和健康食品展是企业展示公司产品和形象，进入日本市场的最好平台。随着城市化和生活水平的提高，日本食品生产企业越来越强调维他命，矿物质和低糖等添加剂的运用，其他的添加剂如膳食纤维等业广泛使用。

据食品化学新闻社的调查统计和食品相关企业的反馈，即使是疫情期间，日本从中国进口的食品添加剂和配料、健康食品原料总量仍有增加。中国企业应持多多了解日本的行业状况，增加日本市场曝光率，增强与日本企业交流的机会，充分展示企业形象和优势产品，从而建立长期稳定的合作关系，

# 日本食品及添加剂行业考察行程

出访国家： 日本（东京）

出访时间：8天7晚 吉日启程

	城市	日程	酒店
6月8日 (木)	中国	CZ627 抵达成田机场 T1 12:25	东京酒店
	东京	欢迎晚宴	
6月9日 (金)	东京	全天： FOOMA JAPAN 2023日本东京食品工业展览会 (日本东京有明国际会展中心)	东京酒店
6月10日 (土)	东京	全天：日本商品实体店铺考察 - 全程讲师解读 ①【银座干正屋】考察 —— 商品的最高销售定义，日本千年老店 ②【AKOME屋(米店)】考察 —— 品牌策划 ③【银座商业考察】考察 —— 零售业态	东京酒店
6月11日 (日)	东京	上午：考察：东京站内日本旅游商品及特色点心考察 - 全程讲师解读 • 东京站日本特色商品集中地 • 东京站特有包装设计考察学习	东京酒店
		下午： 参观日本24小时便利店及商超的售卖食品情况。 商超：永旺超市、伊藤洋华堂等 便利店：全家、罗森、7-11等	
6月12日 (月)	东京	全天：市场走访、商谈研究所计划	东京酒店
6月13日 (火)	埼玉	上午：参观赤城乳业埼玉县本庄干本樱“5S”工厂 近距离参观日本规模最大的冰淇淋生产工厂。	东京酒店
		下午：参观江崎格力高埼玉工厂 近距离参观格力高的代表产品Pocky巧克力棒生产线。	
6月14日 (水)	千叶	上午：参观Chateraise白州工厂 近距离考察环抱于大自然之中的Chateraise工厂。	东京酒店
		下午14:30：参观江崎格力高千叶工厂（予約番号14968106） 近距离参观格力高冰淇淋生产线，体验寒冷的冰库。	
6月15日 (木)	东京	CZ628 成田空港T1, 13:40—归国	所有行程以出行前发到各位手中最终方案为准
	中国		

## 行程亮点

### 赤城乳业株式会社

日本最大的乳制品制造商之一



本庄千本櫻“5S”工厂

赤城乳业成立于1951年，公司名称来源于在总部能眺望到的赤城山。此山虽不高，但山脚宽广，这与成为受到众多客户喜爱的公司的愿望的形象一致。公司一直以“小而强公司”作为目标。非常重视创新，不去模仿其他公司，也不被业界习惯所束缚，不断地推出赤城乳业独有的技术和创新，公司在员工教育上的花费是其他企业的3倍左右，因为“没有工作人员的满意，就没有客户的满意”，公司注重最高水平的质量保证和独创性的商品开发。赤城乳业作为一家开创冰品潜力的冰梦制造商，今后也将在各个领域继续挑战无限可能。

#### 脆脆君简介

**姓名**  
脆脆君

**年龄**  
小学生

**住址**  
埼玉县深谷市

**秘密**  
可以变身为爽口君



**姓名**  
脆脆子(妹妹)

**年龄**  
幼儿园小朋友

**住址**  
埼玉县深谷市

**秘密**  
超可靠、超喜欢哥哥

1964年开发的“赤城时雨”突然走红，以此为契机，公司在“能不能做出一种小孩子可以一边玩一边用单手拿着吃的刨冰（赤城时雨）呢？”这一构思的引导下，于1980年开始了新商品的开发。刨冰被冰糕包裹，不易融化，棍子不能拔出来，于是便有了现在的产品。



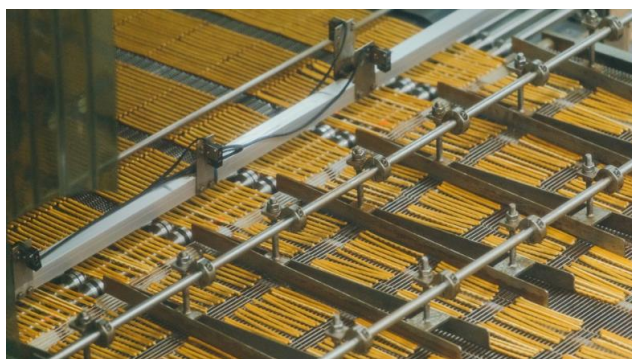
## 江崎格力高埼玉工厂



日本江崎格力高株式会社总部位于日本。自1922年以来，在日本国内开始进行休闲食品的生产与销售，并且一直不断地推出具有独创性的产品。由于受到了日本全国消费者的喜爱，业务领域也在不断地扩大，现在除了休闲食品领域外，还拓展到“冰激凌”“酸奶”以及乳制品领域，“果汁、软饮料”领域，“欧风甜点”“婴儿奶粉领域”“加工食品领域”“健康事业领域”“商店、办公楼、邮购事业”“食品原料事业”。总计在10项事业领域中发展。

位于埼玉县的格力高工厂【Glico Pia East】，在博物馆区会先看到格力高的创业经历，商品区还有播放电影的复刻版贩卖机，据说以前格力高就是用贩卖机来卖糖果，在博物馆区还有历代跑跑人的看板，可以与著名的跑跑人一起合照，还能近距离参观Pocky巧克力棒的生产线，看着从小吃到的Pocky的制作过程，会有种莫名的感动。

现场图片：





## 江崎格力高千叶工厂

日本江崎格力高株式会社总部位于日本。自1922年以来，在日本国内开始进行休闲食品的生产与销售，并且一直不断地推出具有独创性的产品。由于受到了日本全国消费者的喜爱，业务领域也在不断地扩大，现在除了休闲食品领域外，还拓展到“冰激凌”“酸奶”以及乳制品领域，“果汁、软饮料”领域，“欧风甜点”“婴儿奶粉领域”“加工食品领域”“健康事业领域”“商店、办公楼、邮购事业”“食品原料事业”。总计在10项事业领域中发展。

千叶Glico Pia于2017年7月13日开馆，是格力高公司首次开放的冰淇淋工厂参观设施。在这里可以看到日本国民冰品Papico和Seventeen Ice的制作过程；还可以在无尘室中体验使用空气淋浴清除灰尘和杂质的工程，在巨大冷冻库中体验工厂冷冻库的实际温度。

### 现场图片：



巨大冷凍庫



PaPiCO生产线





## Chateraise 株式会社

Chateraise 株式会社是日本家喻户晓的著名糕点制造商。其前身是1954年在山梨县甲府市创立的“甘太郎”糕点店，同年在长野地区展开了10家连锁店。其美味也得益于富士山脚下甘冽的泉水和山梨县盛产的美味水果。

Chateraise的冰激凌白州工场被环抱于大自然之中，仿佛身处于阿尔卑斯山脉南部的山脚下。使用签约牧场出产的新鲜牛奶。考虑到消费者的食品安全，尽可能不使用添加剂，是农民、牧民，以及工场用心合力制作出的冰激凌。



**Chateraise 伊藤洋华堂木场店**位于东京都江东区木场1-5-30的伊藤洋华堂商场内，主营糖果，蛋糕店，甜点等，可以亲自品尝到Chateraise的美味！



## 行程亮点 企业篇 ④

### 东京的新型“米店”AKOMEYA，是如何做到米中的 Hermès



对被互联网时代逼上梁山的实体店来说，创新几乎成了一种套路。我们有了更多更华丽的空间，日系风、北欧风、法式风……它们被贴好了标签工工整整地等待你去端着咖啡自拍一张。

米饭，我们都很熟悉。尤其是南方人，顿顿吃，天天吃，简直是餐桌上的主角和灵魂。米店，更是全面贯彻落实「平平淡淡才是真」的原则，多年来坚持淳朴的传统造型。可你有没有想过，米店搞创新，会是怎么一番景象？日本东京的 AKOMEYA 不仅想到了，还做了出来。



作为“米店”，AKOMEYA在卖米上自然是专家中的专家，店里有20多种日本各地严选的优质大米，每一种都有可信赖的品质和精心设计的包装，像是一份精致的礼物，不时推出的限定款也很抓心，拿来送礼既实诚又不失品味。

这里就像一个大型的文化复合空间，只不过，一切都以「米」为主题。

## 行程亮点 企业篇 ④

### 东京的新型“米店”AKOMEYA，是如何做到米中的 Hermès



对于全世界都熟悉无比的事物，AKOMEYA 选择了用极致和延伸的方式，为米饭赋予新的一层意义。

日进2000单的吸引力当然不止在米饭，这里还贩卖丰富的食器杂货和来自日本全国的美味土产，以及一间 日料餐厅「AKOMEYA厨房」。



总之囊括了一切从“吃”寻找人生幸福的方式，说它是食品界的「茑屋书店」也不为过。

空间设计上AKOMEYA并没有太多抓人眼球的“亮点”，浅浅的原木色和低调的水泥色地面，让人觉得温馨舒适。商品陈列的密度很高，不像精品店里孤零零的展示品无形中散发着居高临下的压力而是可以放松闲逛的“居家后厨”。

总之，AKOMEYA把一粒米，上升到了生活品质的层次。但也正如店家一直自信满满的那一点：“喜欢买我们家的米的人，也会对我们卖的其他东西感兴趣。”

## 行程亮点 商品业态篇 ①

### 东京站内 —— 日本顶级特产汇聚地



东京站可以说是东京的陆上玄关。美丽有情调的“赤练瓦”红砖外观非常吸引眼球，东京站不仅是交通·商务重地，也是深受爱戴的观光地。东京站负一层检票处里边有「GRANSTA」、检票处外边有「GRANSTA MARUNOUCHI」，那里有100间以上经营着杂货、化妆品的店铺和餐厅、咖啡厅。每到季节各家商铺都推出了以东京站为主题的限定商品。各家人气店铺的店员为大家介绍「东京站主题」商品。站内可以买到各种既能当作东京特产，也可以当作日常用品的商品。

#### 『Biople by CosmeKitchen』的AWATAMA洋葱汤



作为『CosmeKitchen』的姐妹品牌二而诞生的『Biople by CosmeKitchen』，其创意概念是「天然&有机 时尚的24小时便利店」。设在东京站GRANSTA MARUNOUCHI的门店，对在东京站点附近工作的女性来说，简直就是追求天然有机之美的天堂。有上班路上的女性、有出差或者旅行前轻松经过这里的女性、还有来买天然有机产品的女性，这里总是非常热闹。店员还说「因为饮品的种类也很丰富，希望男性客人也能安心光顾。」

## 行程亮点 商品业态篇 ①

### 东京站内 —— 日本顶级特产汇聚地

#### 『WINE SHOP·ENOTECA』



收集了世界各地葡萄酒的WINE SHOP东京站GRANSTA MARUNOUCHI 1门店是最适合在东京站碰头、稍作休息的「约会」葡萄酒酒吧。这里还可以买到GRANSTA MARUNOUCHI限定包装的葡萄酒、咖啡等，闲暇时可以到这里尽情享受只属于自己的时间。

东京站GRANSTA MARUNOUCHI 1门店限定的「SH INKANSEN CAVA」是西班牙产的CAVA·BRUT·RESERVE，其包装印有东京站和新干线图案，非常时尚美观。

#### 『TRAVELER'S FACTORY STATION』咖啡糖



以「TRAVELER'S NOTE」为首，『TRAVELER'S FACTORY STATION』这里有各种能让旅游变得更有趣的用品。店里还设有印章处，在享受收集日本各地车站邮戳的同时，让TRAVELER'S NOTE更有个性。不管是每天搭乘还是上班，这里都有可以让你的电车之旅变得有趣的项目。

评价最好的还是『咖啡糖TOKYO STATION』。在站内有很多设计可爱的点心糖果类可以买来当特产，但是这款咖啡糖因为设计时髦，不挑对象送给谁都可以。包装盒也很结实，食用完后还可以用来放办公用品或者当饰品收纳盒等。

## 行程亮点 商品业态篇 ①

### 东京站内 —— 日本顶级特产汇聚地

#### 「砂糖奶油夹心饼干」



在东京站、池袋、新宿、川崎等店都能买到的“Sugar Butter Tree”抹茶砂糖奶油夹心饼干，以麦片调制的独家饼皮烤出独特酥脆，曾达到一天卖 10 万袋的高纪录！

虽然源自神户，但东京的店铺远多于关西，不可错过东京站限定版！

#### 「花の东京限定美味！芝士控们的福音」



NEWYORK PERFECT CHEESE 是由之前美国白宫的师傅、日本第一位乳酪士还有法国最高等级起司职人三位起司专家一起监修的起司甜点专卖店，来这裡必买的就是New York Perfect Cheese。这是使用了融入了切达起司製成的猫舌饼乾，再夹入添加了切达起司的白巧克力，吃起来酥酥脆脆的又十分浓郁，可以说是到日本绝对必买的伴手礼！

## 行程亮点 商品业态篇 ①

### 东京站内 —— 日本顶级特产汇聚地

#### 「花のババロアhavarro」



加入玫瑰、三色堇等可食用花卉的高颜值巴伐露为主打，花卉种类会因季节而变，且包装袋的插画会与所用花卉一致。也有一些组合包装的小型巴伐露，可以欣赏到不同的花卉和口味。一块直径15cm的圆圈形巴伐露价格约合人民币150元，边长3.5cm的四角巴伐露8个组合装价格约合人民币104元。

#### 「TOKYO CHOCOLAT FACTORY巧克力年轮蛋糕」



「Tokyo Chocolat Factory」是必买东京伴手礼「Tokyo Campanella」的姐妹品牌。用巧克力制作点心的店家将巧克力装饰在被细细卷成的年轮蛋糕上！是巧克力爱好者无法抗拒的伴手礼！具有设计感的包装也十分适合照相留念。

## 行程亮点 商品业态篇 ①

### 东京站内 —— 日本顶级特产汇聚地

#### 「東京あんぱん 豆一豆 东京红豆松饼」



用松饼将北海道十盛产的低糖红豆和奶油用大纳言鹿子饼包裹住，对红豆爱好者来说绝对是会流口水的分量和美味。

#### 「(富士見堂 / GRANSTA) 东京铃仙贝」



使用严选食材制作的东京车站的限定人气商品，以日本人常约见面的地点「银之铃」为主题制作的铃铛状仙贝。

## 行程亮点 商品业态篇 ①

### 东京站内 —— 日本顶级特产汇聚地

#### 「PIERRE MARCOLINI Marcolini Biscuit」



浓醇的可可香气四溢的调味巧克力，和带有微甜风味的姜完美结合，成为一份让人爱不释手的美味。

#### 「宗家源 吉兆庵 凉観水」



在绿檬和柠檬口味的顺滑羊羹上叠上锦玉羹，加入切成花鲶和绿枫叶造型的羊羹进行点缀的工艺和菓子，很适合当做小礼物送人哦~。

## 行程亮点 商品业态篇 ①

### 东京站内 —— 日本顶级特产汇聚地

#### 「オリジナルアソート」



FORMA（フォルマ）』是芝士蛋糕专门店，本店在大阪。芝士的产地不同，这其风味和口感也不一样。这款原创芝士蛋糕集合了6种不同口味，其中还有该店铺的限定口味。搭配红茶或红酒也是不错的选择，这样的混合装请来一打！

#### 「東京バナナカステラ「見いつけたっ」」



东京banana蜂蜜蛋糕，只在东京站才能买得到。蜂蜜蛋糕职人代代相传的美味，凝缩成香蕉的形状。没有过多的装饰，简简单单，每一口都是甜蜜的味道。

## 行程亮点 商品业态篇 ①

### 东京站内 —— 日本顶级特产汇聚地

#### 「東京かみなりや」



一年卖出80000个的人气商品。松软的奶油里搭配坚果芝麻馅，还有店内特别烤制的糯米粉，卷成冰淇淋的形状，可爱的外表让人爱不释手。

#### 「東京レンガぱん」



东京站人气商业区ecute**东京排名第一**的甜品就是豆沙面包专卖店『東京あんぱん 豆一豆』的瓦状面包。切割方正的面包内，红豆馅和糕点奶油的绝妙搭配，可以甜到心底。一盒4个，坐新干线还可以拿出一个当零食吃。

## 行程亮点 商品业态篇 ②

### 银座三越百货食品层 —— 特产如何通过艺术来表现



银座三越地下2楼的“食品楼层”全新升级，增加了许多新的店铺。“DOM IN IQUE ANSEL BAKERY”、“GINZA Tea~银座红茶~”和“GINZA Chocolat~银座巧克力~”等。今后，银座三越“食品楼层”将坚持“满足顾客的味觉和心灵”的理念，为大家带来“舌尖上的今天”“艺术般的殿堂”！



**[GINZA FRUITS]中的商品都散发着高级感，因此很多都是买来当作礼物送给重要的人。**

## 行程亮点 商品业态篇 ②

### 银座三越百货食品层 —— 特产如何通过艺术来表现



“Flower Cookie”制作精细，宛如一朵盛开的鲜花。玫瑰味的曲奇和荔枝味的奶油完美融合。将“花瓣”一片一片放入嘴里，就好像在它占卜一样，充满神秘感。花束造型，作为礼物也是很合适的哦。



在海外备受欢迎的方型西瓜造型的蛋糕。将爽口的西瓜酸橙果冻、香醇的开心果慕斯，酸酸甜甜的覆盆子慕斯等融合在一起，口感丰富独特。



对于日本人来说，随着季节变化衍生出来的所谓“季节感”同样具非常重要。例如，春天就要有“春天的季节感”；秋天就要突出“秋天的季节感”，日本人喜欢以来感受当季的气氛。所以，吃冬天独有的食物，制造出冬天的环境和氛围，全身心地体会这个季节独有的韵味，便是日本人所重视的季节感。

# 各品牌24小时便利店的食品考察

## LAWSON



サンドイッチ



ベーカリー



パスタ



そば・うどん・麺類



サラダ



揚げ物



冷凍食品



ローソンオリジナル



チルド飲料



ナチュラルローソン菓子

あなたも、コンビニに、  
**FamilyMart**



ファミマル



今週の新商品



今週の新商品  
(鹿児島・宮崎のみ)  
☑



今週の新商品  
(沖縄のみ)  
☑



おむすび



お弁当



お寿司



サンドイッチ・ロールパン・バーガー



パン



そば・うどん・中華めん



パスタ



サラダ



チルド惣菜



スープ・グラタン・ドリア・お好み焼き



日配品加工肉 たまごカレー・お好み焼き物など



地域限定



ホットスナック・惣菜



中華まん



デザート



和菓子



焼き菓子



コーヒー・フルーツ



加工食品



お菓子



飲料



お酒



冷凍食品



アイスクリーム類 氷菓水



日用品



コンビニエンズウェア



雑誌・書籍



【予約受付中】エンタメ雑誌・メディアソフト



キャラクターくじ・キャラクター雑貨・カードゲーム



スキンケア・コスメ



ファミリーマートの御予約弁当



アレルギー・栄養成分・主要原料原産地・原産国

## セブン-イレブン



おにぎり



お寿司



お弁当



サンドイッチ・ロールパン



パン



ドーナツ



そば・うどん・中華麺



スパゲティ・パスタ



グラタン・ドリア



惣菜



サラダ



スイーツ



アイス



揚げ物・フランク・焼き鳥



おでん



中華まん



セブンカフェ



セブンプレミアム

# FOOMA JAPAN 2023

## 日本东京食品工业展览会



在全球众多的食品加工展览会之中，日本东京食品加工展览会（FOOMAJAPAN）该展会是亚洲中不可或缺的贸易展，是一场备受参展商及采购商都喜爱的食品加工展。该展会深受日本本地及周边国家和地区的欢迎，多年来深受中国参展企业的青睐，是日本大规模、的食品工业加工技术展览会。参展商日本视为一个提高度、培养新客户、加强与老客户联系的机会。展示了食品饮料、包装材料行业的食品材料加工、包装填充、计量、分析、检验、环保等。

日本东京食品加工展FOOMAJAPAN上届展会总面积35000平方米，参展企业798家均来自中国、韩国、中国台湾、新加坡、意大利、美国、澳大利亚、迪拜等，参展人数达100210人。展会展示了从上游工序到下游工序的食品制造和加工的综合范围。为企业间探讨互利合作提供了丰富的机遇。近年来，来自中国和其他亚洲国家的参展商越来越多。是在亚洲新兴市场业务的一个宝贵机会，更是中国企业进军日本食品加工技术行业的佳选择。



## 行程亮点 讲师篇

### 名师伴读 解析精髓

—— 日本专家、团队讲师 赵宇老师



**赵宇（男） 1970年3月2日生**

擅长企业管理、企业经营领域的培训；精通中日文，为大家深度讲解日本美食、餐饮连锁、企业管理、日本企业文化、日本近代史等专业知识。

在沈阳日本地方政府交流平台驻日首席代表

1992年，沈阳大学财经学院毕业。

1994年赴日留学，

1999年大阪传媒学院毕业。

2000年，日中起業家育成中心，执行董事。

2002年，东北大学日本語培训中心部长。

2005年，晋南贸易株式会社主任。

2006年，札幌国际大学，汉语教师。

2007年，吉田学园国际交流担当。

2010年，北海道中华食品研究所，社长。

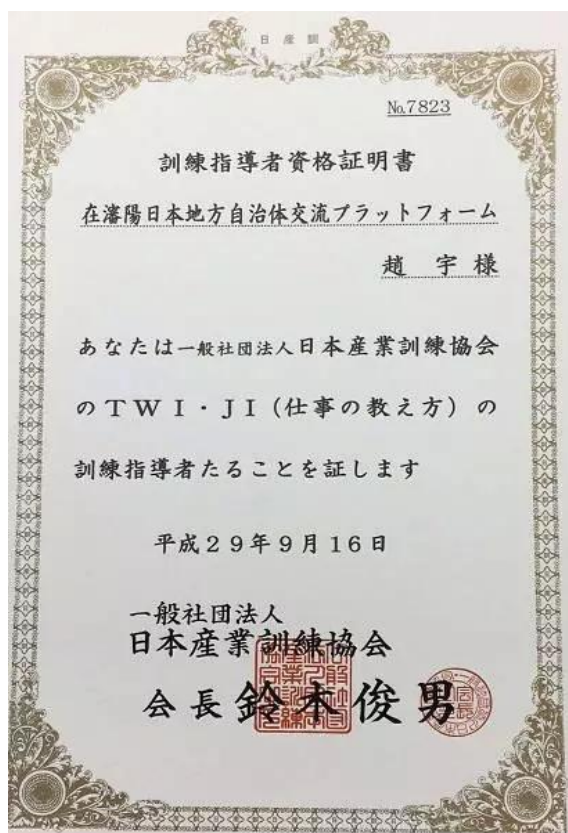
2012年起相继在东瀛假日，东旭国际交流中心，等旅行社任导游及从事导游培训业务。

2017年，中日产学投资促进中心任日本企业管理与文化讲师

2018年-2019年 知識創生学院 代表

2019年-2022年 一般社団法人亞洲六次産業化創生学院 代表理事

2021年至今，株式会社 スカイツク 代表取締役 社长



荣获资质：TWI/JI（工作指导技能训练）培训师资格

# 行程价格

**研学价格： 待定**

行程日期：8天7晚 吉日启程

## 费用包括：

- 1、全程星级酒店标准间（2人一间房，含1晚温泉酒店）
- 2、午餐：2000日元/人标准；  
晚餐：4000日元/人标准。
- 3、课程研学费用
- 4、企业研学费用
- 5、全程专业讲师费用
- 6、商务活动安排费用
- 7、全程司机小费
- 8、商务车全程费用+高速费及停车费
- 9、每人含一份相当于人民币35万元赔偿标准的境外人身意外险费用  
(由第三方保险公司承保)

## 费用不包括：

- 1、往返机票费用
- 2、每餐的酒水费用
- 3、客人自行购物费用
- 4、单间房差费用  
(如客人想升为单间房，单间房差为每人每天10000日元，约合520元人民币。)
- 5、签证费用
- 6、商务邀请函费用



商务  
签证

所需  
材料

## 签证所需材料：

- ①签证申请表
- ②照片：1张（长4.5cm×宽4.5cm 白色背景，6个月以内照片）
- ③护照（请确认护照有效期在半年以上）
- ④户口本复印件：需出示原件，并提交有记载事项的所有页的复印件。
- ⑤暂住证或居住证明书：仅限户口不属申请签证的领馆所管辖范围内客人。
- ⑥在职证明书
- ⑦所属单位的营业执照复印件
- ⑧批准证明复印件：仅限所属单位为合资企业
- ⑨签证申请需签证申请人本人到领馆指定的代办机构提交材料

\* 各地区材料会有变化调整，需根据指定办理机构所需材料为准。