

JFAL REVIEW

THE OFFICIAL VOICE OF JAPAN FOOD ALLIANCE

2026年6月17日、アジアフードビジネス協会は、ジャパンフードアライアンスへ

Japan Food Alliance が始動

～日本の『食』を世界へ、未来の世代へ～

『食』の力で日本を元気にし、世界に貢献するために、
産官学民が連携し、新たな価値を創造するプラットフォーム、
それがJapan Food Alliance (JFAL) です。

JFAL Vision

JFALは、「日本の『食』には、世界に通用する価値がある」という信念のもと、食を起点に企業・地域・人・産業をつなぎ、新たな価値を生み出す実践型アライアンスです。
私たちが掲げる4つの理念は、単なる理念ではなく、海外展開、異業種共創、地域創生・インバウンド、人材育成、情報発信など、具体的な事業として社会に実装していきます。
日本の食を「文化」ととどめず、「世界で戦える産業」へ。JFALは、会員の皆様とともにビジネスを創出し、日本の食の未来を切り拓いていきます。

JFALの4つの理念

- 01** PHILOSOPHY / PURPOSE
日本の『食』には、世界に通用する価値がある
- 02** MISSION
日本の『食』の国際化を、“産業”として実装する
- 03** VISION / PLATFORM
日本の食に関わる、あらゆる産業をつなぐ
- 04** MESSAGE
“日本の『食』”を、世界の未来へ

JFALの主な事業内容

- 01 海外展開・輸出支援事業
- 02 異業種連携による共創事業
- 03 地域創生・観光連携事業
- 04 人材育成・教育事業
- 05 情報発信・メディア事業
- 06 ネットワーク・コミュニティ形成

詳しくは [コチラ](#)



Chairman Message

北川理事長からのご挨拶

共創で、日本の『食』を世界へ

JFALは活動を開始して間もなく3カ月を迎えます。皆様のご理解とご支援に支えられ、着実に歩みを進めております。6月にお披露目となった「グローバルサービス実践塾」では、最先端のデジタル決済手段であるステーブルコインと『食』という異分野のコラボレーションという野心的なテーマを取り上げ、多くのメディアにも注目していただきました。

食の付加価値を最大化し、世界で稼ぐ力につなげていくためには、業種・業態の垣根を越え、互いの知恵や技術を結集して「新しい何か」を生み出すことが不可欠です。『食』は、日本が誇る貴重な産業資源であり、大きな国際競争力を秘めています。その可能性を私たち自身が再認識し、連携を広く、そして深くしていく。そのためにJFALは、さまざまな機会を創出し、全力で取り組んでまいります。

皆様、ぜひ共に、日本の『食』の未来を切り拓いてまいりましょう。



理事長 北川 浩伸

Hironobu Kitagawa

Profile

現・日本貿易振興機構 評議員
1989年 日本貿易振興会（当時）入会。
ロンドンセンター、経営企画担当主査、海外調査部主任調査研究員、海外調査部グローバル・マーケティング課長、総務部総務課長、サービス産業部長、ハノイ事務所長などを経てジェトロ理事。2021年7月より、JFOODO執行役をジェトロ理事と兼務し、同10月からJFOODO執行役。



Board of Directors

執行部のご紹介

JFALの理念を実現し、会員企業の成長と新たなビジネス創出を支える執行部。多様な専門性とネットワークを結集し、『食』を起点とした共創を国内外へ広げ、未来につながる価値を創造していきます。

理事

理事長 北川 浩伸

筆頭理事 中井 貫二

総務担当 : 横澤 宏昌
会計担当 : 栗原 清
広報担当 : 橋川 昭文
国内外担当 : 島居 里至

IT担当 : 鈴木 浩一
齋藤 真理子

事業担当 : 大塚 順彦
佐々木 剛
中村 理恵

監事

本間 義広

評議員

内田 達也 今田 吉行 齋藤 敏一

特別顧問

小山 章

アドバイザー

宮本 賢幸

Point

本年度の強化ポイント

- ① スポンサー制度導入
- ② 会員業種の拡大
- ③ 政府資金活用
- ④ 連携プラットフォーム構築
- ⑤ テストマーケティング実施
- ⑥ 認定・認証制度準備

Schedule

本年度のスケジュール

- ・グローバルサービス実践塾
- ・地域交流勉強会
- ・国内視察
- ・国内外展示会出展
- ・海外展開事業
- ・テストマーケティング
- ・JFAL REVIEW発行
- ・賀詞交歓会

JFAL Highlights

総会にて新組織体制を発表



新たなステージへ。JFAL、新体制を発表
2026年6月17日、JFALは総会を開催し、新たな組織体制を発表しました。

2026年6月17日、JFALは総会を開催し、新たな執行体制を発表しました。これまで培ってきた会員企業とのネットワークを基盤に、『食』を起点とした「共創」をさらに加速させ、企業・地域・行政・団体など、多様なプレイヤーをつなぐプラットフォームとして活動を進化させていきます。

国内における新たなビジネスの創出はもちろん、海外市場への展開、インバウンド需要の取り込み、地域産品のブランド化、人材育成、情報発信など、会員企業の成長につながる具体的な事業を推進します。さらに、企業同士のマッチングやテストマーケティング、実践型の学びの場を通じて、新しい価値を社会に実装していきます。日本の『食』が持つ可能性を世界へ。JFALは、新体制のもと、食産業の未来を切り拓くアライアンスとして、次のステージへ踏み出します。

会費の改定とスポンサー制の導入

会費一覧 (税別)				
区分	売上規模	入会金	会費 (年間)	トライアル制度
法人会員	500億円以上		¥250,000	—
	100億円から500億円未満		¥150,000	あり
	10億円から100億円未満	¥50,000	¥120,000	あり
	1億円から10億円未満		¥80,000	なし
	1億円未満	¥30,000	¥50,000	なし
個人会員	—	¥30,000	¥36,000	—

※年会費は1年ごとの更新となります。入会により月割り計算となる場合があります。
※入会時期により月割り計算となる場合があります。

スポンサー協賛カテゴリー一覧			
JFALの活動を支える多様なスポンサーカテゴリーをご用意しています。 ※各カテゴリーにつき1箇所限定となります。			
01 資金協賛	02 会場・施設協賛	03 人材協賛	04 商品・食材協賛
05 備品・設備協賛	06 広報・PR協賛	07 クリエイティブ協賛	08 IT・DX・AI協賛
09 海外展開協賛	10 ネットワーク協賛	11 金融・決済協賛	12 交通・宿泊協賛
スポンサー制度のメリット			
ネットワークの拡大 企業間の連携を促進し、新たなビジネス機会を創出します。	日本食の海外展開に参画 海外展開のパートナーとして、海外市場の拡大に貢献します。	自社ブランド価値の向上 公式ウェブサイトでの認知向上と信頼性の向上に貢献します。	イベント・セミナーでの露出 セミナー・展示・イベントなどでの認知向上と信頼性の向上に貢献します。
社会貢献活動と実証の可視化 社会貢献活動の実績を可視化し、企業価値の向上に貢献します。	社会貢献活動と実証の可視化 社会貢献活動の実績を可視化し、企業価値の向上に貢献します。	社会貢献活動と実証の可視化 社会貢献活動の実績を可視化し、企業価値の向上に貢献します。	社会貢献活動と実証の可視化 社会貢献活動の実績を可視化し、企業価値の向上に貢献します。

JFALでは、より多くの企業・団体の皆様に活動へ参加いただけるよう、会員制度に初年度特典を設定しました。会員区分や売上規模に応じた会費体系を設け、会員企業の成長や新たなビジネス機会の創出を支援します。また、会員制度の適用外となる取り組みについても、JFALが開催するイベントや実践塾、交流会など、イベントごとに参加特典やメリットを設定しています。さらにスポンサー制度では、JFALの理念・活動趣旨に賛同する企業、団体、個人から支援をいただき、相互協力による価値創出と共創機会の拡大を目指します。スポンサーカテゴリーも

、会場・施設、広報・PR、IT・DX、海外展開、金融・決済、交通・宿泊など多様な分野を設定し、それぞれの強みを生かした連携を推進していきます。



JFALは、公式サイトをはじめ、SNSや会報誌を通じて、活動情報や会員企業の取り組みを発信し、『食』の可能性を国内外へ広げていきます。



複数のメディアに掲載

JFALの活動や北川理事長の発信は、国内の主要メディアに取り上げられ、日本の食産業の未来を考える情報として広く発信されています。

JFALは、これまで日本の食産業や地域の食文化、インバウンド、海外展開などに関する活動を積極的に発信し、さまざまなメディアに取り上げられてきました。日本農業新聞、日本食糧新聞、毎日新聞、日本経済新聞をはじめ、Walkerplus、NewsPicks、DIME、PRESIDENT Online、All About Japan、Yahooなど、幅広い媒体でJFALの活動や取り組みが紹介されています。また、BS日テレではJFALの活動が紹介されるなど、テレビメディアにも発信の場を広げています。さらに、北川理事長が日本の食産業の現状や可能性、未来について語ったコメントなども掲載され、JFALの活動とともに、日本の食を取り巻く社会的なテーマを広く届けています。



各地で地域部会を開催

JFALは、地域とのつながりを深めるため、各エリアの支部・拠点づくりを進め、地域企業との交流と共創の輪を全国へ広げています。



JFALでは、全国各地域でのネットワーク強化を重要な取り組みの一つとして位置づけ、地域支部・エリア活動の充実を進めています。これまでに埼玉地区、関西地区で交流会を開催し、地域の企業や事業者が直接つながり、情報交換や新たなビジネスの可能性を探る機会を創出してきました。埼玉地区では、桃太郎食品社、ユニワイド社、相生産業社、亀屋紋蔵社の会員企業を中心に、関係者が参加。関西地区では、まいづる食生活社、High Aspiration社を中心に、各地域の関係者が集まり、交流と意見交換を行いました。会員同士だけでなく、地域の関係者も交えた交流を通じて、新たな連携や共創の可能性を広げています。本年度は、これまで活動の中心としてきた関東エリアに加え、東海道エリアを重点的な強化対象とし、中部・関西エリアにフォーカスして活動を展開します。地域ごとの特色や強みを生かしながら、会員同士の交流を深め、地域を越えた連携や共創事業へと発展させることで、JFALのネットワークをさらに広げていきます。地域から生まれる新たな価値を全国、そして世界へつなげていきます。

関係先を訪問

JFALの認知向上と新たな連携先の開拓に向け、政府機関、業界団体、金融機関など幅広い関係先を訪問しました。

JFALでは、日本の『食』の国際化と共創による新たなビジネス創出に向け、さまざまな関係先への訪問・意見交換を積極的に行っています。これまで、政府機関、外食関連団体、金融機関、海外連携先、教育機関、関連団体など、食産業を取り巻く幅広い分野の関係者を訪問し、JFALの設立趣旨や活動内容、今後の展開について説明するとともに、相互の課題や可能性について意見交換を重ねてきました。こうした活動は、JFALの認知度を高めるだけでなく、国内外の新たな連携先を開拓し、会員企業との共創につなげていくことを目的としています。今後も、業種・業態や地域の垣根を越えて多様なプレイヤーとの接点を広げ、海外展開、インバウンド、地域連携、新規事業など、具体的なプロジェクトの創出につなげていきます。JFALは、ネットワークを広げるだけでなく、出合いを具体的な価値へと変えていきます。

Events & Seminars

総会特別講演を開催

第11回 グローバルサービス実践塾
総会特別講演

日本の食産業が挑む
次世代インフラ

「シン・フードビジネス戦略」
～食・Web・国家戦略～

2026
6.17
日

有料開催

会場 16:30
～17:00～
セミナー会場
17:00～20:30

日本食料品流通機構（JFET）
代表取締役社長 中井 貴之

「日本食料品流通機構の食料品流通
の現状と今後の展望」

日本食料品流通機構（JFET）
代表取締役社長 中井 貴之

「日本食料品流通機構の食料品流通
の現状と今後の展望」

日本食料品流通機構（JFET）
代表取締役社長 中井 貴之

「日本食料品流通機構の食料品流通
の現状と今後の展望」

特別
講師

食産業は次世代インフラになれるのか
～食・Web・国家戦略～

特別
講師

食産業は次世代インフラになれるのか
～食・Web・国家戦略～

特別
講師

食産業は次世代インフラになれるのか
～食・Web・国家戦略～

特別
講師

食産業は次世代インフラになれるのか
～食・Web・国家戦略～

特別
講師

食産業は次世代インフラになれるのか
～食・Web・国家戦略～

特別
講師

食産業は次世代インフラになれるのか
～食・Web・国家戦略～

総会終了後、第11回グローバルビジネス実践塾を「日本の食産業が挑む次世代インフラステープルコイン時代の『シン・フード戦略』」をテーマに開催しました。講演では、日本の飲食チェーンとしてステープルコインを初採用したJFAL筆頭理事・千房の中井社長が、実際の導入事例をもとに、食産業における新たな決済の可能性を紹介。続いて、ステープルコインをはじめとするデジタル領域の開発を進めるHashPort社の吉田社長が、金融・決済インフラの変化と今後の展望について講演しました。

クロストークでは北川理事長がファシリテーターを務め、両氏の講演内容をさらに深掘り。ステープルコインが食産業にもたらす可能性や、企業が新たなテクノロジーを活用してビジネスを進化させる方法を議論しました。

本取り組みは、JFALが掲げる「日本の『食』の国際化」を推進するとともに、業種・業態、地域の垣根を越えて多様な企業がつながり、共創を生み出すプラットフォーム機能を実証する象徴的な機会となりました。

総会特別講演として、食産業の未来を左右するステープルコインをテーマに、次世代の『食』ビジネスと新たなインフラの可能性を探りました。



国際発酵醸造食品産業展に参加

JFALは、理事企業TSO Internationalが主催する国際発酵醸造食品産業展に参画し、セミナーとブースを通じて日本の『食』の可能性を国内外へ発信しました。



JFALは8月4日・6日の両日、東京ビッグサイトで開催された国際発酵醸造食品産業展の会場内で、「世界が求める日本の『食』、その答えは発酵と醸造にある」をテーマに主催セミナーを開催しました。マルコム青木社長、キッコーマン松山常務、COEDO BREWERY朝霞社長をはじめ、北川理事長、橘川事務局長、大塚理事が登壇。発酵・醸造が持つ日本の『食』の価値や可能性、海外市場への展開について、それぞれの知見を共有し、業種・業態を越えた共創の可能性を参加者とともに考える機会となりました。

8月4日～6日の会期中、東京ビッグサイト南棟の会場内にJFAL特設ブースを設置し、会員企業とともに積極的な情報発信と認知拡大を図りました。ブースには、多様性対応麺を展開する桃太郎食品、食品包装資材の総合商社ユニワイド、ハラルレストラン「帆のる」やハラル食材輸出を手掛けるアセットフロンティア、企画から梱包・発送、コールセンター、海外催事まで幅広く支援するディー・エム広告社が出展。各社の強みを紹介するとともに、来場者との交流を通じて新たなビジネスや共創につながる接点を創出しました。





一般財団法人ジャパンフードアライアンス

〒107-0061
東京都港区北青山3-6-7
青山パナシオタワー11階
TEL : 03-5464-8706
Mail : info@jfal.jp



公式サイト



Facebook



Instagram



YouTube

JFAL REVIEW
発行人 北川浩伸
編集長 橘川昭文

Kycks（若手の会）9月17日開催

Kycks for GFSJ

Kitagawa's Youth Community of Knowledge Share
for Global Food & Service of Japan

日本の『食』の国際化を推進し、業種・業態、地域の垣根を越えた連携を生み出すJFAL主催の若手経営者の会「Kycks」を、9月17日に有楽町で開催します。40歳前後の世代を中心とした次世代の経営者・リーダーが集い、業界を越えた交流と新たなビジネスの創出を目指します。4月1日に開催した第1回では、当初の想定を約3倍上回る参加者が集まり、参加者同士による具体的な共創案件も誕生しました。参加者や関係者から継続開催を望む声が多く寄せられたことを受け、第2回の開催が決定。JFALのプラットフォーム機能を活かし、次世代を担う人材のネットワークをさらに広げていきます。

開催概要

日時：
2026年9月17日（木）
18:00～21:00（17:30開場）

会場：
GLOBAL VILLAGE 有楽町ハウス
東京都千代田区有楽町1-7-1
有楽町電気ビル北館2F

参加対象：

業種・業態・地域の垣根を越えて
日本の食の未来や世界展開に関心を持つ
若手世代（20代～40代を中心）

参加費：
JFAL会員¥5,000（税込）、JFAL非会員¥8,000（税込）

仮登録は [コチラ](#)



Kycks from GFSJ 第2回 MTG（仮登録）

【参加費】
第2回MTGを開催します。
こちらは、参加費無料となります。
本大会の参加人数と参加費の調整、および、仮登録の提供を希望する方の登録フォームからご参加ください。
参加費で参加をご希望の方は、こちらの登録フォームよりご参加いただきます。
第2回MTG開催のご案内



New Member

新入会員の紹介

日本の食文化や技術を国内外へ発信し、新たな市場開拓と価値創造に挑戦するJFAL新会員をご紹介します。

CONNECTYLABS

株式会社コネクティラボ

東京都

代表取締役会長兼社長
白川和夫

〒163-0411
東京都新宿区西新宿
2-1-1 新宿三井ビル11F

Sohten

Life with the Water

システム開発

山梨県

飲料水製造

代表責任者
萩原一宏

〒401-0501
山梨県南都留郡山中湖村
山中1099-116

FASTEST DINING

ファステストダイニング株式会社

岐阜県

飲食業

代表者
谷口譲

〒501-6031
岐阜県羽島郡笠松町米野
字西起81

Member News

クリエイティブリゾート社 多様なレストラン業態を連続出店



CREATIVE
RESORT



2026年春以降、私たちは飛騨高山エリアで新店舗を相次いで出店しました。第1弾となる「お好み焼き&鉄板飛騨 UTSUKE」「炭火焼肉 炉端居酒屋ひだし」に続き、8月にはヴィーガン専門店「美菜ラーメン」を開業するなど、異なる業態を展開しています。飛騨牛や地野菜など地域の食資源を生か

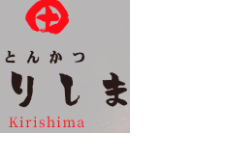
飛騨高山の「食の受け皿」を広げる。新業態の急速展開で、地域の食の魅力を国内外へ。

しつつ、ヴィーガンやポークフリーといった多様な食習慣にも対応することで、国内外から多くの観光客が訪れる高山の「食の受け皿」を広げる狙いです。地域ならではの食の魅力を国内外へ発信し、高山の観光価値向上にもつながっています。



CREATIVE
RESORT





とんかつ
きりしま
Kirishima



COOKPIT.