

2018年2月8日

焼肉ビジネスフェア 2018 出展報告

焼肉協会が毎年特別協力している「焼肉ビジネスフェア」が開催され、東京会場では第10回目と節目のフェア開催（1月24日～25日）となりました。

大阪会場での開催も第7回（2月6日～7日）と年々、規模も拡大成長して参りました。東京会場では2日間の来場者数が21,129名。大阪会場12,294名。来場者数は両会場を合わせて、前年対比で103.9%と年々入場者は増加しています。

両会場ともに、オープニングセレモニーでは、多数の理事も参加してのテープカットとなり、焼肉業界の健全な育成と発展に尽力してきた協会としても焼肉ビジネスフェアは1年のスタートとなる特別な行事として捉えています。

東京会場では、協会関連セミナーが3つありました。まず副会長の金社長（株式会社トラジ）が「YAKINIKU STANDARD OF TORAJI」と題して講演、社長への積極的な質問やギリギリの質問等に対し、普段では聞けないような解答があり、盛況のうちに講演が終了致しました。次に恒例の新井名誉会長の「焼肉人生60年を迎えて」と題した講演がありました。朝早い時間にも関わらず、業界関係者や焼肉店経営者等多数の予約もあり、立ち見が出るほどの盛況で、自らの焼肉人生の歴史や焼肉哲学をユーモアを交えて「新井節炸裂」で大盛り上がるのうちに時間切れとなり、続きは来年に持ち越しということになりました。もう一つはパネルディスカッションで、「少子高齢化に向けた有力焼肉チェーン企業の中長期戦略」と題して、副会長の小野社長（株式会社一心亭）、理事の片岡社長（株式会社赤門）、蓮川社長（株式会社A J ドリームクリエイト）が登壇して開始されました。司会は理事で日本食糧新聞社の岡安取締役が軽妙な語り口でパネリストからの話を引き出していました。また、パネリスト間での質疑応答を行い、1時間半の長丁場を楽しませてくれました。それぞれの焼肉店の展開の違いやブランド展開の違い等、普段中々話さないような内容を司会者が巧みに聞き出す等、これからの焼肉店の成長戦略や方向性等の指針になるような講演だったかと思えます。

大阪会場では、「成長著しい焼肉店3経営者に聞く！チェーン展開・高級店・ビジネス立地：様々な焼肉のあり方」と題して、副会長の伊藤社長（株式会社牛心）、金社長（株式会社トラジ）、理事の西田社長（株式会社弘）が登壇されました。東京を中心にチェーン展開を加速する金社長への質問と回答には、西日本エリアの方々にとっては、非常に興味のあるものだったのではないかと思います。大阪を中心に展開し東京へも進出している伊藤社長の話については、誰もがやらない事にチャンスがあるという発想に感心、考えさせられる内容が詰まっていました。西田社長の地域戦略についての話も非常に興味あるものでした。三者三様のご意見がとても勉強になる座談会になったので無いでしょうか。

尚、協会ブースでは、会長を始め理事の方々が来場者の焼肉店経営者に当組合事業の説明を行いました。その中でも、今年、開催される「焼肉料理コンテスト2018」への参加の

呼びかけでは、各焼肉店の関係者は勿論のこと、賛助会員を含めた一般の方の応募を期待したいところです。

焼肉協会の検定の案内を積極的に行い、焼肉業界全体の底上げや協会の取組への賛同、並びに、協会検定への意欲が見られる入会希望者も多数見受けられ、資料送付希望企業数も 35 社もございました。テキスト販売も 4 日間のフェアで 32 冊と関心の高さがうかがえました。

当協会としては、来年の「焼肉ビジネスフェア in 東京」にて、焼肉料理コンテストの表彰式等を行う予定もしております。積極的に引き続き特別協力を実施してまいります。

関係者の皆さま、ご協力頂きまして誠にありがとうございました。

全国焼肉協会一同。