

山口県海外ビジネスサポートデスク 通信

1月号



海外ビジネス展開を支援する「山口県海外ビジネスサポートデスク」随时にご相談を受け付けております！

中小企業の皆様、海外展開に関するお悩みがございましたら、ぜひお気軽にサポートデスクまでご相談ください。現地の情報提供から販路先の開拓など、幅広いサポートメニューをご用意しています。

【サポートデスクメニュー】

海外展開に関する相談 各種調査・情報提供 セミナー開催 販路開拓・商談サポート支援 展示会出展支援

今月のデスク活動

■「山口県海外ビジネスサポートデスク」利用状況

12月には、5社の企業様にサービスをご利用いただきました。

具体的には、

- ・県内企業の海外展開に関する相談 1件
- ・現地市場・経済情報・展示会情報・現地企業情報等の照会に対する調査・情報提供 3件
- ・販路開拓支援
 - 商談時の提案資料等の作成アドバイス 1件
 - 商談候補先とのオンライン商談設定及び実施 2件
 - 商談候補先とのリアル商談設定及び実施 5件

以下に、一部事例を抜粋してご紹介いたします。

事例 1.

[エネルギー事業、カーライフ事業、食品事業、陸海運輸事業など幅広い事業を展開する企業様のご利用について](#)

⇒利用メニュー：販路開拓支援

シンガポールの日本食品を取り扱う輸入卸企業とオンライン商談を実施しました。先方にはマレーシア在住のスタッフもおり、デスクから英語通訳を手配し、通訳者が同席のうえ商談を進めました。その後、見積もりの提出など具体的なやり取りについては、直接現地企業と進めていただいています。

事例 2.

野菜等を生産する農園さまご利用について

⇒利用メニュー：販路開拓支援

シンガポールの日本食品輸入卸企業とのオンライン商談を実施しました。商談の中で、商品に対する現地企業からのフィードバックもいただきました。「差別化」やブランディングの面について、今後連携しながら進めることで、将来的に市場の開拓につながることを期待されています。

事例 3.

食品の製造・販売企業様のご利用について

⇒利用メニュー：販路開拓支援

年末にベトナムで予定されているイベントに合わせて、現地のサプライヤーとの商談マッチングを希望され、ご相談をいただきました。これに応じ、現地での日本食材を取り扱うサプライヤー5社との商談を2日間にわたりセッティング。さらに、商談の際には同行や簡易通訳のサポートも実施し、スムーズな商談を支援しました。

事例 4.

製造業の企業様のご利用について

⇒利用メニュー：海外ビジネス展開の相談

第一優先：シンガポール

レジャー用品、水産品、業務用釣り糸、産業資材用モノフィラメントの製造・加工・販売を手掛ける企業様より、海外市場進出に関するご相談をいただきました。

特に現地での協力ビジネスパートナーの発掘を希望されており、まずはヒアリングを実施。その後、具体的な進め方について情報を共有しながら検討を進めています。

事例 5. 制服や保冷ボックスなどの製造・販売を手掛ける企業様のご利用について

⇒利用メニュー：各種情報収集、販路開拓(海外パートナー候補の情報等)

海外の保育施設から発注を受け、園児服を出荷されています。販路拡大の一環として、台湾で園児服の販売をビジネスとして継続的に展開していただける現地パートナーを求め、ご相談をいただきました。デスクでは、まず保育施設向け製品やサービス提供する企業の調査を行い、情報を提供しました。現在、企業様にて情報をご検討いただいております。今後、現地で共同展開が可能な適切なパートナーのご提案を進める予定です。

■「食品輸出関連」セミナーを開催しました

このたび、シンガポール・台湾を対象とした食品輸出に関するセミナーをオンラインで開催いたしました。

●開催概要

日時：12月23日(月) 13:30~16:00

開催方法：オンライン

●プログラム内容

第一部：シンガポール市場の現状と今後の販路開拓

講師：NIHON ASSIST SINGAPORE PTE. LTD. Director 関 泰二氏

第二部：台湾への食品輸出における最新マーケット事情・バイヤー動向

講師：桔想国際有限公司 COO 網本 友加氏

●参加者：山口県内中小企業および関係者 15名

(文責：株式会社日本アシスト 張)

現地からお届け！ 最旬情報 -シンガポール編-

今回は、**シンガポール**に焦点を当てて、現地の経済や文化、そして最近のトレンドをご紹介します！

シンガポールのお正月

新年、あけましておめでとうございます！ 2025年の始まりとともに、今回はシンガポールの年末年始の過ごし方についてご紹介いたします。日本では、年末年始はゴールデンウィーク（GW）と並び、1年で最長の連休期間の1つですが、シンガポールでは少し異なる文化的背景があります。シンガポールは、多民族国家であり、さまざまな文化や宗教が共存しています。そのため、お正月は祝日とされていますが、日本のように長期休暇にはなりません。多くのシンガポール人は、12月30日までは通常通り働き、1月2日からまた仕事を始めることが一般的です。この違いは、シンガポールの独特な文化と社会構造に由来しています。

シンガポールでは、各民族や宗教の祝祭日が祝われますが、基本的に祝日が1日限りであることが多いため、年末年始に特別な長期休暇は設けられません。例えば、キリスト教の最大の祝日であるクリスマスや、イスラム教の「ハリラヤブアサ（ラマダン明けの祝日）」は、1日のみの祝日として祝われることがほとんどです。シンガポールの人口の約8割が華人系であることから、1月末に迎える旧正月（チャイニーズニューイヤー）は、シンガポールの中で最も重要な祝祭日です。街中に活気とお正月のムードをもたらします。シンガポールのあちこちで華やかな飾りつけやセールが行われ、一気に新年感が高まります。シンガポールの方々や駐在員は今年もシンガポールでの年末年始を楽しみながら、特に旧正月の盛り上がりを心待ちにしている方も多いことでしょう。

どうぞ皆様も素晴らしい新年をお迎えください！

新路線開通と影響

ピーチアビエーションが、12月初旬から関西国際空港（大阪）とシンガポールを結ぶ直行便を運行開始したことが、大きな注目を集めています。この新しい路線の開通により、観光業、ビジネス交流、そして両国の文化的なつながりにどのような影響があるのでしょうか。

まず、新路線開通による影響で最初に思いつくのは、観光業への大きな影響です。近年は、為替レートにおける日本円の弱さも目立ち、日本への外国人観光客は過去最多レベルを更新しています。シンガポールの旅行者が低価格で日本を訪れることができるようになるため、大阪をはじめとする関西地方への観光客が増加するでしょう。食文化やショッピングを楽しむだけでなく、特に大阪周辺には京都や奈良といった世界遺産を有する観光地が存在するので、それらの都市でのインバウンド需要にも間違いなく何らかの影響を与えるでしょう。

シンガポールはアジアのビジネスハブとして、さまざまな業種の多国籍企業が集まっています。直行便が運行されることで、大阪とシンガポール間のビジネスマンの移動が便利になり、商談や会議の機会が増えることが予想されます。

ピーチアビエーションは、格安航空会社（LCC）として、シンガポール路線の運賃を非常に魅力的なものにしています。このため、他の航空会社との競争が激化し、シンガポール便の料金の引き下げやサービス向上が進むかもしれません。これにより、航空需要がさらに増加するでしょう。

最後に、ピーチアビエーションのシンガポール直行便の運行開始は、観光業、ビジネス、航空業界、そして文化交流において非常にポジティブな影響を与えると期待されています。これにより、両国のつながりが一層強化され、旅行やビジネスの新たなチャンスが広がることでしょう。旅行者としてもビジネスマンとしても、これからますます便利で魅力的な大阪とシンガポール間の移動が楽しみですね！

続くシンガポールのレストランの苦戦

シンガポールは、その多民族・多文化的な背景を持つ都市国家として、世界中の料理を楽しむことができる場所です。その中でも、日本食は特に顕著な存在となり、シンガポールの飲食シーンで重要な役割を果たしています。寿司やラーメンはもちろん、天ぷらや唐揚げなど、もはやシンガポールで見つけることができない日本料理を探す方が難しいと言えるほど、日本食が日常的な選択肢となっています。日本国内でもおなじみの飲食チェーン店が多くの店舗を構えており、提供される料理のクオリティやオペレーション、店内のレイアウトに至るまで、日本本国とほぼ同じスタイルで展開されています。まるで日本にいるかのような錯覚を覚えることも少なくありません。自分の生まれ育った文化が、ここシンガポールでこれほどまでに評価されているという事実は、非常に誇らしく、喜ばしいことです。

しかし、以前の当「デスク通信」でも少し触れさせていただきましたが、シンガポールの飲食業の現状には、少しの懸念も抱えています。それは、レストランの数が急激に増加し、飽和状態に近づいているという事実です。シンガポールの新聞紙上でも最近「飲食業界はどのように生き残っていくのか」というような記事をよく目にします。家賃や人件費の急騰により、多くの飲食店が経営難に立たされています。特に日本食店に関しては、円安が大きなネガティブ要因となっています。日本からシェフを招聘する場合、シンガポールのローカルシェフと比べて数倍の人件費がかかるため、その分、料理の単価も高く設定せざるを得ません。このような状況では、シンガポール国内で日本食を楽しむよりも、日本に数日間滞在して現地の本格的な日本料理を楽しんだ方が、経済的にも、そして満足度においてもより高い幸福感を得られると、多くのシンガポール人が感じるようになってきました。

さらに、前述した通り、シンガポールにおける日本食レストランの数は飽和状態に達しつつあります。その結果、競争が激化し、価格を下げざるを得ない状況が続いており、ミシュラン星付きの数軒のレストランが 2024 年末日まで閉店するなど、高級店ほど苦戦しており、これまでの品質を維持しながら価格を抑えるというジレンマに悩まされている店舗も少なくありません。

最後に…

年明けの瞬間に、カウントダウンの歓声とともにマリナーベイから放たれた盛大な花火が夜空を飾りました。それは、風情漂う繊細な美しさというよりも、力強く、自信に溢れ、この国の今の勢いを物語っているように感じました。昨年シンガポールの第4代首相に就任したローレンス・ウォン首相のもと、シンガポールが今後どのように変化していくのか、期待と不安の中で新年を迎えました。2024年のシンガポール経済は予想を上回る成長を記録しましたが、有識者によれば2025年は地政学リスクや米国の貿易政策の不透明性が懸念されています。何が起ころかわからない時代ではありますが、東南アジアの中心でもあるシンガポールにしっかりと腰を据え、皆様のお役に立てるよう今年も引き続きサポートさせて頂きたいと思っております。下記写真の1枚目はシンガポールの数少ない蕎麦屋さんで食べた年越しそばです（笑）



(文責：NIHON ASSIST SINGAPORE PTE.LTD. Managing Director 関 泰二)