

ウィークリーニュースレター25号 2025

<フィリピンでたこ焼きが流行っている？>

コロナ禍真っ只中の時、「フィリピンでたこ焼きが流行っているので材料を供給して欲しい」と電話がありました。奥様がフィリピン人で現地に帰るとたこ焼き店が沢山あるそうです。輸出する術がないとお断りをしました。その1週間後、「フィリピンでたこ焼きをやりたい」という相談で来社。その人は芸能事務所の社長。フィリピンに撮影に行ったときにたこ焼き店を見る回数が増えたといいます。その1週間後に電話で「フィリピンに中古のたこ焼きの機械を送ってほしい」この1ヶ月で3人も同じ国でたこ焼きをやりたいという問い合わせ。その時から私の頭はフィリピンのビジネスで一杯になります。

コロナの収束とともに社内の複合機のリース契約をしている会社の社長に世間話で相談しました。「フィリピンにたこ焼きの粉を輸出したいけどツテはある？」するとその社長さんは目の色を変えて「偶然にも私の仲間と一緒にフィリピンの販路開拓をしているところなんです！一緒に取り組みませんか？」なんとという僥倖！渡りに船とはまさにこの事です。そこからその社長のコミュニティに参加してフィリピンへ輸出する手段を模索することになります。

<展示会に出店>

今年の5月に複合機の社長と会食することが有り6月の展示会の話になりました。現地在住の日本人2人が展示会の出展権利を得たそうです。そこで醤油メーカー一緒にたこ焼きの粉を紹介するという流れになります。そこから展示会の準備です。航空券・ホテル・当日調理するたこ焼き機の購入、粉の成分分析など一気に進めます。

そして6月14日、15日と2日間出店してきました！この展示会はmafboxといいマニラの食品展示会でした。展示だけでなく小売もします。焼売やおでん、肉まん、たこ焼き、アメリカンドッグなどその場で飲食できる展示会でした。前日の金曜日に会場内のブースを眺めてみるとたこ焼きがポピュラーな食品なのが見えてきます。包装資材のブースでは「TAKOYAKI」と表記された紙箱がありました。オリジナルのたこ焼きの箱は5000個から作れるそうです。良心的なロットです。カットタコも1kg1300円位で販売しています。(このタコは固くて日本ほどのクオリティはなかったです)キューピーマヨネーズ、たこ焼きソースも展示会で入手できます。たこ焼きが地元の人の生活に浸透しているのがわかります。そして土曜日本番！を迎えます。詳細は来週ご報告！色々あったので詳しくお伝えします！

和食への関心度が高く醤油メーカーさんのロゴやタペストリーの反応も高かったです。親日国家のため日本人への関心も高く気軽に話しかけてくれました。あいにく英語が話せないため歯がゆかったです。英語勉強します！



<6月の当選番号確定！！当選番号が5個です！>

2022年3月からスタートした納品書番号のおみくじです！今一度、ルールのご説明。納品書の番号が抽選対象の数字です。下の番号と一致した場合、納品書の金額から10%オフします。自動的にオフはしません。お客様から「当選しました！」とメールか電話、LINEでご連絡をいただくと確定です。申告の締切は翌月の1日が締め切りです。「5603」「5675」「5763」「5811」「5923」最後のチェックを忘れずに！！

