

2023 JFEX日本东京健康食品展

产品名称	2023 JFEX日本东京健康食品展
公司名称	上海贸升展览服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市奉贤区青村镇奉柘公路2799号1990室
联系电话	13341608178 13341608178

产品详情

2023年日本东京国际食品饮料展览会

JFEX 2023

展会时间：2023年06月21-23日

展会地点：日本东京 BIG SIGHT展览馆

主办单位：Reed Exhibitions Japan Ltd（日本励展）

组展单位：上海贸升展览服务有限公司—日本展服务商

推荐指数：-----日本大的农业展，开拓日本市场佳选择

关于展会：

由于耕地缺乏和生产成本高，日本的食物原材料及食品加工市场规模庞大且较成熟，是基本粮食净进口国。

绝大多数的进口食品、饮料、原料是通过不同贸易渠道进入日本的，来源主要集中在亚洲国家及地区、美国及欧洲国家。根据联合国海关数据，在2019年，日本的食物进口额达到570亿美元，排三，其中中国作为其排名第二的进口来源国，占市场份额的13%，位居第二。其中，肉制品进口量不断增大，仅2018年，其肉制品进口总额超过13亿美元，酒水饮料进口总额也呈上升态势。

同时在日本消费者的食品支出中，加工食品的支出份额远高于生鲜食品、外出就餐，预计2035年加工食品的支出占比将达到59%的比重。为了打造亚洲的食品和酒水饮料商贸展，日本国际食品展将云集全球9

0个国家及地区的来自零售商、超市、百货公司的买家、进口商、代理商及酒店、餐厅的采购商，和食品制造商超过40000名。使得该展会成为日本每年的食品盛会。使之成为亚洲的食品贸易展会。

同期举办展会

日本食品出口展Japan's Food Export Fair，作为进口和采购日本食品的商贸平台，日本食品出口展与日本贸易振兴机构JETRO联合主办，日本农林水产省作为协办方，同时展会得到日本政府的大力支持。在展会现场可与日本当地企业直接商谈、采购，产品供应商囊括农产品、甜点小吃、饮品及肉类海鲜等，也可找到新上市的日本食品，更能与提供物流服务和出口协助服务的中间商建立联系。

参展范围：

01 酒水饮料:葡萄酒、啤酒、烈酒、威士忌、白兰地、烧酒、清酒、米酒、酒水礼盒、其他酒精类饮品等、果汁、茶、咖啡、保健类饮料、其他软饮等

02 加工食品:冷冻食品、速食食品、罐头食品、预包装食品、面条、面食、蔬菜、水果、水产海鲜、调味品甜点、零食、健康食品、食品礼盒等

03 肉类及乳制品:牛肉、猪肉、家禽肉、火腿、培根、香肠、热狗、牛奶、奶酪、黄油、酸奶、鸡蛋等

什么是远程参展

远程参展 = 实体展位+视频设备洽谈+专属翻译

实体展位:参展产品在实体展会上展示,专属翻译帮助推销解答产品,专属翻译收集买家名片。

视频设备洽谈:在线即时和买家洽谈通过视频连线即时洽谈,专属翻译配合洽谈,专属翻译记录商谈细节。

我们能为您做什么

1、为你提供

替您张贴海报 制作日语广告标语

替您摆放展品 制作公司及商品简介

展品装箱及转交货运公司

2、为您提供

提供免费专属翻译人员介绍您的产品和技术，随时为您与现场买家视频连线并协助翻译，收集客户名片，分发宣传资料/样品

3、为您提供

开展前和翻译公司开会，转达参展商的相关细节讲解东京客人的风俗习惯
如何记录商谈内容及收集名片摆放展品的技巧和日本客人销售的技巧展会中，吸引日本客人的技巧

4、为您提供

即时共享贵展位翻译人员与现场买家的商谈笔记，以便于您能及时跟进

您可以做什么

不出国,在家/在办公室即可随时与展会现场客户进行深入商谈
并且实时掌握实体展位的动态和来访买家信息

1. 您可以亲自和路过贵司展位的买家打招呼, 亲自说明产品的特性和公司介绍.
2. 您可以指挥翻译对路过贵司实体展位的买家 派发宣传资料.
3. 免费翻译人员帮您用日语介绍贵司产品，视频 实时连线您与现场买家.
4. 免费翻译人员帮您收取现场买家名片，终由主办方扫描给您，并邮寄正本.

我司组展优势：

- 1、良好的摊位位置和价格优势。
- 2、境外行程和酒店食宿等安排一向优惠合理便捷，得到广大参展商和商务考察企业单位的一致好评！
- 3、常年操作外展经验和熟悉当地国家情况的带团人员。
- 4、从摊位确认到展台搭建及展览品运输和商务签证培训与补贴办理，公司一条龙的服务理念，打造展览服务行业品牌！

（株）シーウィングス

世界遺産に認定された熊野古道に流れる富田川の清流を伏流水に使用した国産モルトとスコッチモルトを古来から日本で自生するミズナラやヒノキの樽で熟成させたウイスキーを扱っております。星付きレストランなどでも取り扱われている日本初上陸のフランスワインやオーガニックワインなどを販売しております。

日本人になじみ深い白檀や伽羅の香味はミズナラ樽由来。白い花とみずみずしい洋梨を思わせる上品な印象はラストまで続き、トフィーやキャラメルのような甘みは深く骨格を支えてくれます。オンザロックがお勧めでミズナラの持つ蜜のニュアンスを深く愉しめます

自然が残る熊野の地で静かに眠ったモルトは柔らかでいながら凜とした表情も見せてくれます。洋梨やトフィーのような甘みと調和の取れたスパイシーさは軽やかでクリアな仕上がりはヒノキの木香が斬新。爽快なニュアンスを感じれるソーダ割がお勧めです。

（同）J.BRIDGE

【韓国の味と文化を日本に広めていく架け橋に】韓国屈指のソースメーカーとの共同開発や、トレンドアイテムと名高いお菓子の輸入など、日々変貌を遂げる韓国の食文化をいち早く取り込み、日本と韓国の「味と文化」の架け橋になるべく、日々精進しています。