



byFood

訪日旅行業界スタートアップの エコシステムのあり方

第3回Create Japanワーキンググループ

株式会社テーブルクロス 代表取締役CEO 城宝薫

基調講演テーマ

- 1、byFoodが訪日旅行者向けに販売する高付加価値体験とは
- 2、グローバル戦略の描き方と海外ポテンシャル
体験・経験(コト)の販売により付加価値を高め、国際水準ベースで外貨を稼ぐ可能性について
- 3、コンテンツや地方の魅力(自然、文化、伝統、食など)を活かした
高付加価値サービスを提供するために、今後どのようなエコシステムを作るべきか。



そもそも、株式会社テーブルクロスは何に取り組む企業？

Company Information

会社概要

株式会社テーブルクロスは、フードエンターテインメントプラットフォーム「**byFood.com**」を運営し、日本の訪日外国人向けのフードツーリズムや地域活性事業などを展開しています



会社名: 株式会社テーブルクロス (Tablecross Inc.)

設立: 2014年6月25日

資本金: ¥364,140,150 (資本準備金含む)

所在地: 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-27-5 リンクスクエア新宿 Wework16階

代表者: CEO城宝薫 Kaoru Joho / COOトソ・セルカン Serkan Toso

従業員数: 40名 (2023年12月末日現在)

主要銀行: 三井住友銀行、みずほ銀行、三菱東京 UFJ銀行

事業内容:

- ・外国人観光客向けフードプラットフォーム「byFood.com」の運営
- ・飲食店向けマーケティング・コンサルティング
- ・フードエクスペリエンスの創造と商品開発のコンサルティング
- ・海外を対象としたプロモーション
(映像制作、インフルエンサーマーケティングなど)

Our Vision 当社のビジョン

食を通じて世界中を幸せに

食は、人々の幸せを創出できる、魅力溢れる地域資源です。
地域や事業者様と連携し、
その魅力を最大限に引き出すこと。
そして、日本の「食」の素晴らしさを世界各地の人々に届けること。
それが私たちの役割だと考えています。

その理念の一環として、
2014年の創業時よりFood for Happiness事業を運営。
当社プラットフォームからの予約・購入による
手数料／広告費の一部が世界中の子どもたちの給食費へ充てられ、
社会貢献につながります。

1件の予約・購入 = 給食10食分の寄付

当社では、**2023年12月までに48万食**の給食を
発展途上国の子どもたちに届けました。



Award 受賞歴

国内外の様々なコンペティションで受賞

- Forbes 30 Under 30 Asia 2021 ソーシャルインパクト部門
- 日本財団 x Impact Tech「ソーシャルチェンジメーカーズ」
- JCI JAPAN Ten Outstanding Young Persons 2021 会頭賞
- SMBC日興証券株式会社、SMBCベンチャーキャピタル株式会社、株式会社三井住友銀行主催
「アクセラレーションプログラム未来 X(Mirai Cross)2022」
東急不動産HD賞、GREEN×GLOBE Partners賞、GAPグラント賞
- 内閣府知的財産戦略推進事務局主催
「クールジャパン・マッチングアワード 2022」準グランプリ受賞
「クールジャパン動画コンテスト 2021(一般部門)」優秀賞
- 第3回ガストロノミー・ツーリズム・スタートアップ・コンペティション グランプリ(世界 No.1)
- 2022ワールド・ラグジュアリートラベルアワード
オンライントラベルエージェンシー部門 国内最優秀賞
- 第7回ジャパン・ツーリズム・アワード 審査員特別賞



Initiative overview 事業概要



欧米の富裕層をターゲットに宛てた 日本食特化型の食体験販売プラットフォーム

ガストロミーツーリズムの推進すべく、
日本の食体験商品の購入、レストランの予約、EC 商品購入を
1つのプラットフォームで完結できる「[byFood.com](https://byfood.com)」を運営。

訪日願望のある外国人や、インバウンド旅行者向け、
日本の資源である「食」に関するあらゆる体験を提案しています。

旅前：来日前

インスパイアし、情報を提供する

訪日願望のある外国人が日本旅行を計画する際、
Byfoodを訪問することで日本の食トレンドや文化に
ついての記事を読み、日本のシェフや職人を特集し
ている動画を見ることで、彼らをインスパイアすること
ができます。

旅中：訪日中

各地域の食資源と観光客を繋げる

訪日時に、料理教室やフードツアーなどの食体験
を予約したり、日本語を使わずに簡単にレストラン
を予約することで、旅行者は各地の飲食店と繋がる
ことができ、日本での豊かな食文化体験をする
ことができます。

旅後：帰国後

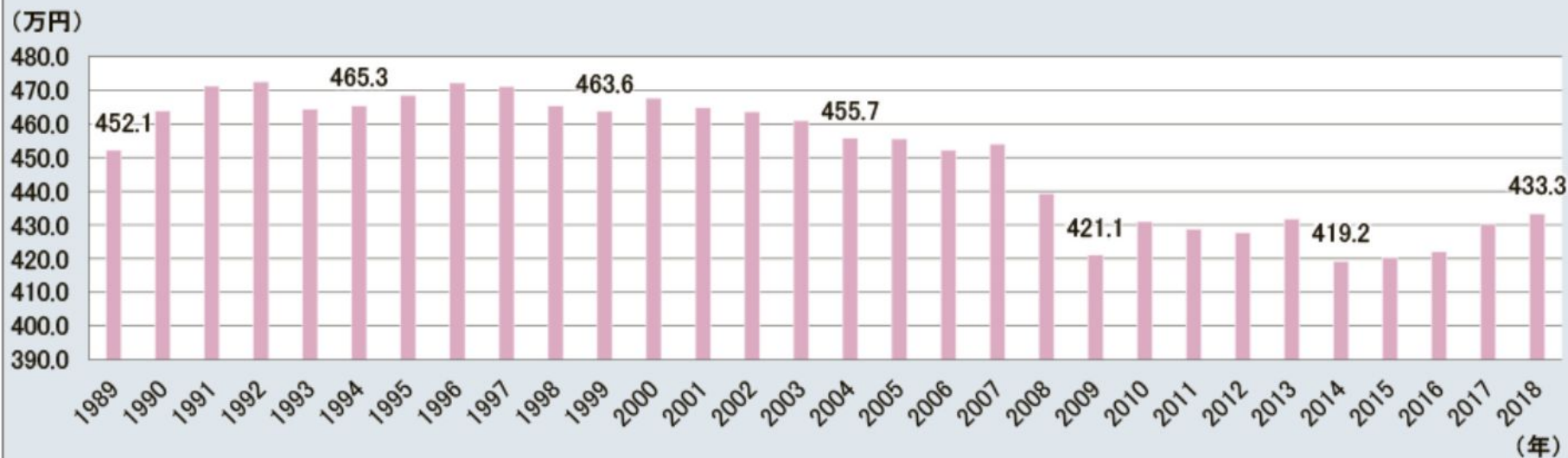
地域のビジネスをサポートする

日本から帰国後、旅行者は日本の食に関する
商品を自宅から注文することができます。商品
を購入することで、自国からお気に入りの飲食
店の経済支援も可能です。



今後あるべき地域創生の姿

図表 1-8-2 平均給与（実質）の推移（1年を通じて勤務した給与所得者）



資料：厚生労働省政策統括官付政策立案・評価担当参事官室において、国税庁「民間給与実態統計調査」のうち、1年勤続者の平均給与を2015年基準の消費者物価指数（持ち家の帰属家賃を除く総合）で補正した。

外貨

Initiative overview

ガストロミーツーリズム・地方分散型観光の推進

日本の食に特化したプラットフォーム「[byFood.com](https://byfood.com)」を運営するチームは、9割が外国籍スタッフという特性を活かし、「海外へ発信すること」を前提とした、外国人目線のハンズオン型商品企画開発・プロモーション・販売を行なっています。



発掘

日本全国の眠っている「食」の資産を発掘

飲食店や古民家、料理教室、商店街などの事業者、省庁・自治体と連携し、「食」の資産の活用を提案します。

開発

話題性・ニーズに合った食体験コンテンツの開発

日本各地の食体験・食文化をリメイクし高付加価値コンテンツを企画・開発。

発信

海外に向けたプロモーション

訪日願望を持つ海外在住者に「日本の〇」の魅力を〇社メディア「[Japan by Food](https://JapanbyFood.com)」やブログで発信しています。

サイト月間利用者数8万人/メディアリーチ数月間600万人超

販売

ByFood.comへの掲載

450商品を超える〇本各地の〇体験・1800軒超の飲食店予約、購入・決済ができるプラットフォームを通じて、「〇本滞在中の〇体験」を販売。

持続可能な観光・地域づくりの実現へ

ガストロミーツーリズムを日本各地に推進することにより地方分散型観光を目指す



グローバル戦略の描き方と海外ポテンシャル

byFood people
Our team



Serkan Toso
(Turkey)



Burak Akkaya
(Turkey)



Onur Can Aydin
(Turkey)



Kaoru Joho
(Japan)



Yumiko Noguchi
(Japan)



Shizuka Anderson
(Canada)



Lisandra
(Canada)



Selin Tokyo
(Turkey)



Taha Ardal
(Turkey)



Andrew Burgess
(Dubai)



Atsushi Saito
(Japan)



Saaya Hasebe
(Japan)



Akiko Hindley
(Japan)



Tomomi Ueno
(Japan)



Shota Goto
(USA)



Théo Guiriec
(France)



Eliska Sikulova
(Slovakia)



Maria Luetge
(Germany)



Naoto Shimoda
(Japan)



Aki Hiraki
(Japan)



Keiko Joho
(Japan)



Chihung
(Taiwan)



Esteban Haga
(Peru)



Ammar Hamaoui
(Algeria)



Rassim Medkour
(Algeria)



Mehdi Fliss
(Tunisia)



Rosie Damgo
(Philippines)



Geofred Casuno
(Philippines)



Rhea Sabanal
(Philippines)



Umniah Adel
(Egypt)



Khizer Minai
(South Africa)



Oktavianti Nila
(Indonesia)



Bryant Chan
(Singapore)



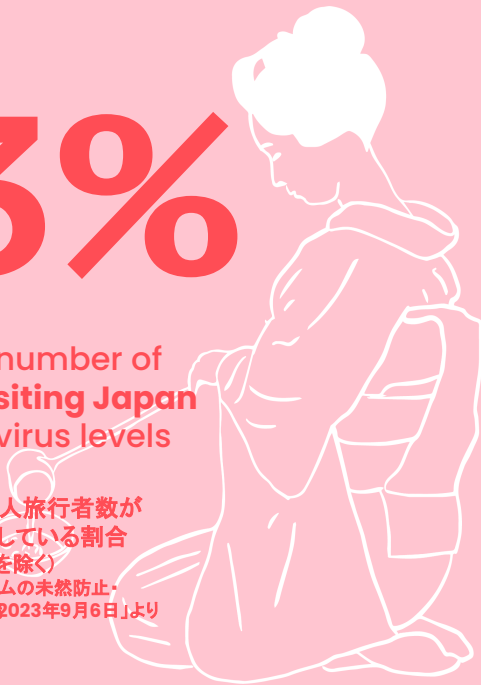
Anne Ueki
(Australia)

103%

Comparing the number of
foreign tourists visiting Japan
with pre-coronavirus levels

2023年7月の訪日外国人旅行者数が
コロナ前と比べて回復している割合
(中国からの訪日を除く)

観光庁「オーバーツーリズムの未然防止・
抑制に関する関係省庁対策会議(2023年9月6日)」より



Inbound current situation

インバウンドの状況

2023年10月の訪日外国人客数がコロナ前を上回る

2023/10
Number of foreign visitors to Japan
訪日外国人旅行客数(推計値)

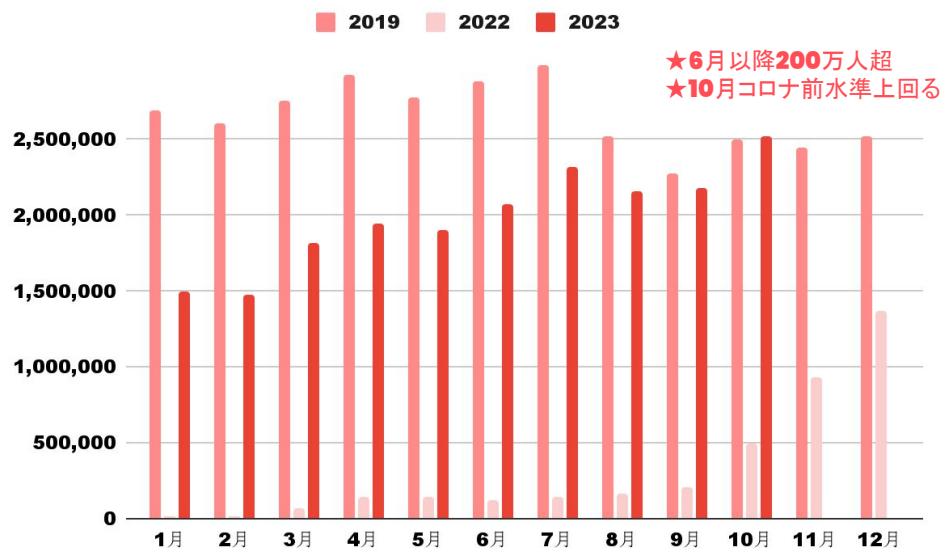
2,516,500
人/peoples

2019年同月比 100.8%

2023
Total from Jan to Oct
1~10月の累計(YTD)

19,890,790
人/peoples

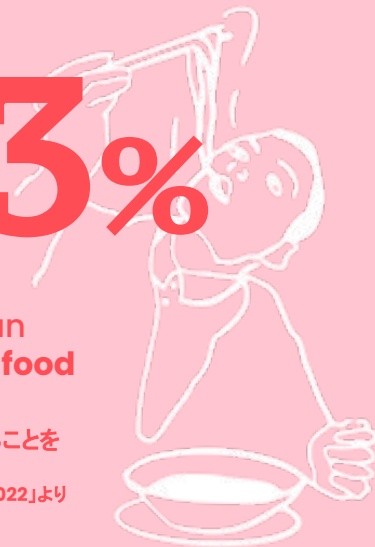
2019年同月比 -26.1%



78.3%

of travelers
come to Japan
to eat Japanese food

訪日前に日本食を食べることを
期待している割合
観光庁「訪日外国人の消費動向022」より



Inbound current situation

インバウンドの状況

訪日外国人旅行者の消費動向も、モノ消費からコト・トキ消費へ

2023/07-09

Inbound consumption amount

2023年7-9月期の訪日外国人旅行消費額

1兆3,904億

円/yen

2019年同期比 +17.7%



Percentage of food and beverage expenses in inbound consumption

訪日外国人旅行消費額の飲食費の割合

22.9

%/percent

宿泊費34.2%/買物26.1%に次ぐ3位



Travel expenditure per inbound tourist

訪日外国人旅行者の1人当たり旅行支出

211,000

円/yen

上位はフランス、スペイン、イタリアで 35万円前後



Inbound current situation

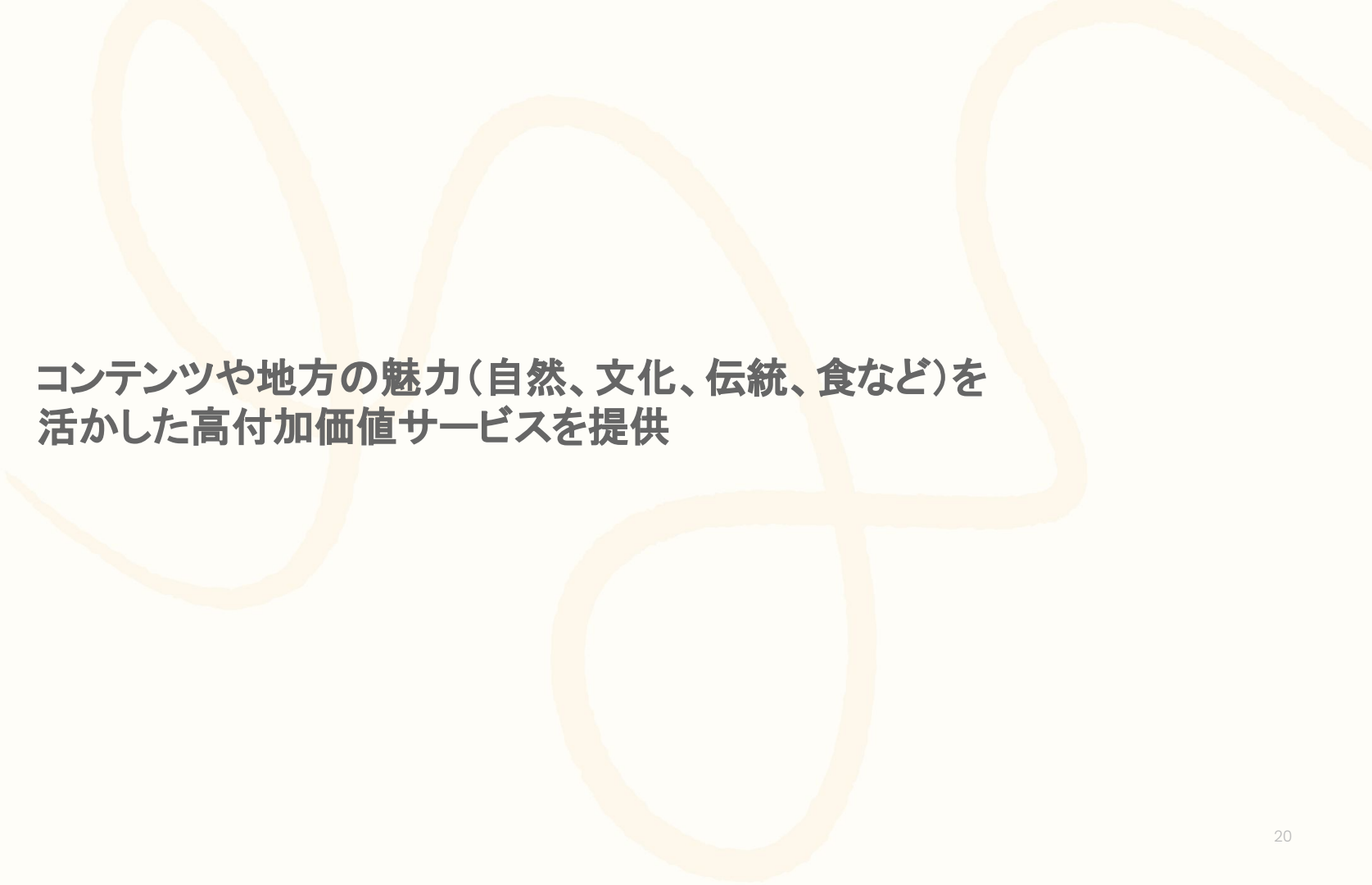
インバウンドの状況

インバウンドは量から質へ→「富裕層」「消費単価UP」がキーワード

2023年3月に閣議決定された「観光立国推進基本計画」では、
客数よりも旅客消費額が重視される内容に。
外国人富裕層の訪日観光が注目されています。

- 高付加価値旅行者の誘客に向けて集中的な支援等を行う
モデル観光地 11地域を選定 (2023.3.28/観光庁)
https://www.mlit.go.jp/kankocho/news03_000235.html
- 日本に1週間滞在で1000万円？ ケタ違い！
「外国人富裕層」お金の使い方 (2023.6.21/日テレNEWS)
<https://news.yahoo.co.jp/articles/5291ccef6e3b608559c71d7dbf630b98c3d531ef>
- インバウンド団体客受け入れ、ランチで 500万円超売上も。
訪日客に選ばれる飲食店になる方法 (2023.10.27/やまごころ.jp)
https://yamatogokoro.jp/column/inbound-jikenbo/51625/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20231109





コンテンツや地方の魅力(自然、文化、伝統、食など)を
活かした高付加価値サービスを提供

We cover **37** out
of **47** prefectures





**"Blue Zone"
Okinawan Home
Cooking Class**



**Seto Inland Sea
Leisure Cruise and
Food Tour
in Hiroshima**



**Kaiseki Meal
Featuring Fresh
Abalone
from the Genkai Sea**



**Dinner
with a Maiko
in Kyoto**



**Experience a Day
Living in Ancient
Japan in the
Jomon Period**



**Farm Stay in Odate
with Kiritampo and
Hinai Jidori Hot Pot
in Akita**



**Morning Market
and Fresh
Seafood BBQ in
Hokkaido**



**Sake in the Sea:
Immersive Sake Storage
Voyage in Kesenuma**



**Trek Up
the Holy Mountain,
Mt. Haguro**



**Sushi Making Class in
Tokyo at a
Michelin-Starred
Restaurant**



**A Thrilling Meal!
Vegan Lunch Cruise
Near Active Volcano**



**Udon Master
Class and
Udon Tour
in Kagawa**



**Ultimate Shizuoka
Tea Tour with Tea Farm
and Cafe Tour**



**Farm-to-Table
Matsusaka Beef
Sukiyaki at a
Farmer's Inn**



**非公開エリア、地域連携、前例の無い行政協議
観光に優遇した法的規制の緩和**

**Thank
You.**



Contact : joho@byfood.com