

第4回 International "WASHOKU" Show Japan 2017 in Autumn

和食産業展2017秋

展示会
ご招待状

会期 2017年11月20日(月)~22日(水)

開場時間:12:00~18:00(月),10:00~17:00(火)(水)

会場 東京ビッグサイト 東6ホール

11月24日は
「和食の日」

主催 一般社団法人日本能率協会

企画協力 一般社団法人国際観光日本レストラン協会

後援 農林水産省

入場登録料 ¥3,000(税込) 本状持参者は無料

同時開催

The 42nd International Healthcare Engineering Exhibition
HOSPEX
Japan 2017

ジャパンシルバー-EXPO
2017

※同時開催される展示会と相互入場制実施

【ご注意】下記注意事項をお守りいただけない場合はご入場をお断りする場合があります。

- 本商談会は食品業界関係者の専門商談会です。本状をお持ちの方でも、食品業界関係者でない方の入場はお断りしております。ご了承ください。
- 食品業界関係者以外への譲渡、不正取引業者(ダフ屋)への転売、オークションでの販売等を固く禁止します。
- 禁止事項をお守りいただけない場合は、主催者の判断によりご退場いただく場合があります。
- ご入場後、展示会場内にて事務局関係者より「来場者バッジ」の着用を確認させていただきます。

業界関係者以外の方
16歳未満の方 キャリーバッグ 同伴時利用不可の特設
撮影 ペット連れ サンプル目的

最新情報、製品検索はこちら! **和食産業展** <http://www.jma.or.jp/washoku/>

国内外で需要の高まる和食の商談展!

年末年始予算達成の最後の切り札「和食」に関する食品、飲料、テーブル、キッチンウェア、厨房施設が揃う3日間!

全国の銘柄米 ご飯に合う和惣菜 和食に合うワイン 世界に誇る日本酒 インバウンド・人手不足対応

和食に合う
"SAKURA" Japan
Women's Wine Awards
受賞ワインの
試飲会・展示

全国豆腐
品評会
受賞製品の
展示

仕入れ・買付け、設備導入、貴社ビジネス拡大に絶好の場です!

また、展示会場内では和食の第一線で活躍する料理人、専門家が実演を交え和食の魅力と最新動向を紹介します。

和食ステージ特別講演

(敬称略)

聴講
無料

会場 和食産業展会場内 定員 100名

事前登録制

	11月20日(月)	11月21日(火)	11月22日(水)
11:00 ▼ 11:40	<p>和食ステージの最新プログラムはWEBに公開中!</p> <p>和食産業展 <input type="button" value="検索"/></p>	<p>【お米】の消費を最大化する ~米食のメリット・銘柄・炊飯を極める~</p> <p>株式会社金子商店 代表取締役社長 五ツ星お米マイスター 金子 真人 </p>	<p>【SNSを活用した和食の最新プロモーション】</p> <p>一般社団法人和三味協会 代表理事 高橋 裕純 </p> <p>セミナー提供:株式会社WSM (RobotStyle.jp) 株式会社小学館ミュージック&デジタルエンタテインメント</p>
12:00 ▼ 12:40		<p>【だし】を使った和のレシピ</p> <p>新宿割烹 中嶋 有限会社なか 代表取締役(店主) 中嶋 貞治 </p>	<p>ワインと昆布のテロワール</p> <p>株式会社奥井海生堂 代表取締役社長 奥井 隆 </p>
13:00 ▼ 13:40	<p>【和食と健康】</p> <p>分とく山 総料理長 野崎 洋光 </p> <p>セミナー提供:株式会社WSM、一般社団法人和三味協会</p>	<p>【和食材の味を引き立てる天然系甘味料】 ~健康志向の希少糖含有シロップ~</p> <p>株式会社レアスウィート 代表取締役社長 近藤 浩二 </p> <p>セミナー提供:一般社団法人希少糖普及協会、一般社団法人和三味協会</p>	<p>【知って得する和食のコツ】 ~シート1枚で素材が活きる!~</p> <p>東京料理研究会 主宰 中山 篤 </p> <p>セミナー提供:一般社団法人和三味協会</p>
14:00 ▼ 14:40	<p>同じ【だし】をベースに目先を変えて</p> <p>株式会社瓢亭 代表取締役会長 高橋 英一 </p>	<p>ごはんに合う【和】のレシピ</p> <p>株式会社なだ万 常務執行役員 調理本部長 黒田 廣昭 </p>	<p>低カロリー【和食】</p> <p>つきち田村 三代目 田村 隆 </p>
15:00 ▼ 15:40	<p>【和食】でインバウンド・アウトバウンド需要に応える</p> <p>農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課長 西 経子 </p>	<p>惣菜・デリカの成長戦略 「売れる和惣菜のノウハウ」</p> <p>成田惣菜研究所 有限会社ナリタヤ 代表取締役 成田 廣文 </p>	<p>今注目される日本酒 ~海外市場、インバウンド市場への提案~</p> <p>日本酒輸出協会 会長 松崎 晴雄 </p>

※発表者の都合により、セミナーの中止またはテーマが変更になる場合がありますのでご了承ください。

出展者一覧

(2017年8月31日現在) ※その他、多数の企業が出展予定

あ	キッチンヘルプ 胡麻豆腐、野菜豆腐 木徳神種 宮城県産ささ結、宮城県産金のいびぎ、金のいびぎプラス、NB長鮮度米シリーズ 岐阜産たむる うなぎ、消毒液 鬼北きじ工房 鬼北熟成きじ肉 境界守本舗 害獣忌避システム 京彩会 京にしき 秋田県産炭雪こまち、炊き込みごはんに最適、ウルチ米なのに食感ほちもちです。 業務用漬物総本店 すみと屋 浅漬、キムチ、漬物 金鳳酒造 清酒金鳳、麦焼酎、芋焼酎たたら くしまアオイファーム 生鮮 麺・焼酎・ペースト・パウダー グリーンサービス 特別栽培認証の会津産コシヒカリ、ひとめぼれ、天のつぶ。炊きがけはもちろん、冷めても柔らかく甘みがあります。 グルメリートワールド リオハワイン、ルエダワイン、カタルーニャワインなどの和食に良く合う高級ワインを輸入しております。 越季 南魚沼産コシヒカリ、魚沼五穀米	すとう農産 無農薬有機のアイガモ農法で育てた会津産コシヒカリ。会津産コシヒカリを5時間じっくり焙煎したノンカフェインの玄米コーヒー。 スペインオーガニックワイン アルコス スペインオーガニックワイン JASP/クスノキ(楠)まな板 木製まな板 全国豆腐連合会 豆腐	日本名門酒会 本部 岡永 日本酒 農山漁村文化協会 本、雑誌、DVD
か	明電光 水器製造機・麵着板 あざき雑穀村(くまさん自然農園) 雑穀シリアル(玄米・アマランサス・ヒエ・アワ・キビ・タカキビ)、マヨネーズ アグリトレード 水稻新品種「緑結び」 良食味十多収獲「農家よし・消費者よし・買い手よし」皆が喜ぶ「三方よし」のお米です。 アズマコーポレーション フランス人が造った和食に合うワイン他 輸入ワイン 池下産業 急速冷凍 大トロ イワシ 伊豆のわさび屋 山本食品 わさび、わさび全般 一九堂 清酒、ワイン用オリジナルBIB(パックインボックス) 165mm×165mmスクエアサイズで500ml入り 稲葉 イタリア・フランス・スペイン・ドイツ・ポルトガル・チリ・アルゼンチン・オーストラリアから厳選した自社輸入ワイン 現代司酒造 日本酒(錦鯉、ブラック現代司極辛口純米酒) 岩の前葡萄酒 深雪花、善、ヘリテジ、マスカット・ベリーA、ブラック・クイーン、レッド・ミルレニューム、他 FCC 害虫駆除製品 大里化工 ビン・ボトル専用撮影セット「ボトラ」 おかじま 冷めても美味しい新潟産コシヒカリ、どんなおかず・調理にも合う新潟産コシヒカリ オニマル 高菜油炒め、高菜めしの素、高菜漬、博多ごぼう、野菜粕漬	た 大衆産業 ワイン 多田フィロソフィ 淡路島の薬塩(茶)PREMIUM80g タナカシヨク おつまみ豆腐 田中米穀 新潟米、餅、まぜごはんの素、漬物 玉乃光酒造 ユダヤ教の食事規定であるコーシャ認証を全商品でクリア。AIを使って商品開発した、94や29を出品しています。 草家 CHOGASUN LIQUEUR de MANGO&BANANA 田伝むし お寿司、和食と相性抜群、宮城県石巻産ササニシキ。有機・特別栽培米です。 トゥエンティワンコミュニティ 輸入ワイン 東海漬物 めか床で漬けためか漬を中心とした和食にかけせない漬物製品各種。 唐房米穀 旨味と甘味の熟成米(特許第4005074号)、一粒庵 冷凍ごはん 飛渡の未来を創る会 魚沼産コシヒカリ 生産者が販売します!!本気です。	は 東三河食糧 豊橋生まれ「神秘のお米 女神のほほえみ」大粒で食感が良く、冷めてもおいしい。 七福醸造 白醤油、白醤油加工品 深川ワイナリー 東京門前仲町にて醸造したワイン 藤澤永正堂 蟹おかし、伊勢えびおかし、鱧おかし、料理に使用できるあられ
さ	三幸食品 業務用だしパック、家庭用だしパック、和食用食材(半加工品) さん本食品 植物性乳酸菌発酵食品 JA全農山形 山形県産米 つや姫 雪若丸 はえぬき ジーエフシー かける生わらび餅、芋ようかん、鶏皮ポン酢和え、その他業務用、家庭用食材 食協 白米と混ぜて炊けるプチッと食感の「簡単炊けるプチッと玄米」、血圧が気になる方」の毎日のお食事に「無洗米GABAライス」 白瀬酒造 清酒「上善如水」シリーズ 神石高原 高原生薬とその加工品(国産ガリなど) 鈴喜 鴨肉・ゆば・豆腐	な 長崎県しいたけ振興対策協議会 長崎県対馬産原木椎茸、椎茸加工食品各種 中山吉祥園 ハーラル緑茶・ハーラル玄米茶・ハーラルほうじ茶・ハーラル玉露・ハーラル粉末茶 ニチベ ペルシャン・カスピ海・米 日本スタンダード 食用油濾過機	ま マゴメ 玄米加工品、米粉を使ったグルテンフリー製品 ミカサフーズ もつ煮 三種町森岳じゅんさいの里活性化協議会 じゅんさい ミナミ産業 豆乳、油揚げ、陶器
や	岩の原葡萄酒 深雪花、善、ヘリテジ、マスカット・ベリーA、ブラック・クイーン、レッド・ミルレニューム、他 FCC 害虫駆除製品 大里化工 ビン・ボトル専用撮影セット「ボトラ」 おかじま 冷めても美味しい新潟産コシヒカリ、どんなおかず・調理にも合う新潟産コシヒカリ オニマル 高菜油炒め、高菜めしの素、高菜漬、博多ごぼう、野菜粕漬	ら ライステクノロジーかわち 米ゲル及び対応品種(介護食・離乳食・増粘・結着材など幅広い用途が有る)、モンモリライズ(木炭・ベントナイト等のミネラルと有機肥料で栽培したお米) ライスレディとればあん つや姫、酒田女鶴(もち米)、豆フレーク、餅 薬業食品 イモマンジウ、コーンペースト、ポテトスープ、ラビオリ(エビ)、X水 27度の塩水	わ 和三味協会/WSM/ユニ・チャーム フレッシュマスター 希少糖関連食品、ちりめん山椒、こんにゃく麺、緑茶、業務用食品包装資材(鮮度保持)

和食産業展2017秋

入場登録証

- 本入場登録証1枚で1名様無料で入場いただけます。
- 下記にご記入のうえ、登録所で未場者ハッジとお引換ください。(※本券は他に転売することはできません。)
- 本証なき場合は有料<¥3,000/1名(消費税込)>となります。
- 名刺を2枚をご用意ください。

●本展、以下の禁止事項をお守り頂けない場合、主催者の判断によりご退場頂くことに同意する……………
 ・業界関係者以外、16歳未満の方(同伴者がいる場合も不可)の入場 ・サンプル収集が目的での入場
 ・カメラ等の持ち込み、会場内の撮影(写真・ビデオ) ・ベットの持ち込みやキャリーバック持込での入場 ※同意なき場合は、入場不可

▼該当する各項目の1ヶ所に☑(チェック)

■你是从海外? 是(國名) 不是
 ■Are you from overseas? Yes (Country name :) No

A. 業種別分類	B. 役職別分類
1 フードサービス	1 経営役員 <input type="checkbox"/> 4 係長・主任 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 11 外食	<input type="checkbox"/> 2 部長・室長 <input type="checkbox"/> 5 専門職 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 12 給食	<input type="checkbox"/> 3 次長・課長 <input type="checkbox"/> 6 一般社員 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 13 中食	C. 職種別分類
<input type="checkbox"/> 14 その他のフードサービス	<input type="checkbox"/> 1 経営 <input type="checkbox"/> 5 貿易 <input type="checkbox"/>
2 小売	<input type="checkbox"/> 2 営業・販売 <input type="checkbox"/> 6 開発・技術・品質管理 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 21 百貨店	<input type="checkbox"/> 3 仕入・購買 <input type="checkbox"/> 7 総務・人事・広報 <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 22 スーパーマーケット	<input type="checkbox"/> 4 企画・マーケティング <input type="checkbox"/> 8 調理・加工・サービス <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 23 コンビニエンスストア	D. ご来場の目的について(複数回答可)
<input type="checkbox"/> 24 ディスカウントストア	<input type="checkbox"/> 1 商品仕入・商談のため <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 25 ドラッグストア	<input type="checkbox"/> 2 新製品情報を知るため <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 26 専門店	<input type="checkbox"/> 3 次回出展検討のため <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 27 その他の小売	<input type="checkbox"/> 4 新しい提携先・取引先を探すため <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> 5 既存顧客とのコミュニケーション <input type="checkbox"/>

●事前に名刺を貼付ください。(名刺のない方は下記にご記入ください。)
 Please fill out in block letter or attach the name card.

勤務先
Company

〒

所在地
Address

氏名
Name

所属・役職
Position & Title

TEL: FAX:

e-mail:

※今後、本展以外のE-mailを希望しない →
 <個人情報のお取り扱いについて>
 一般社団法人日本能率協会では、個人情報保護方針(<http://www.jma.or.jp/privacy>)に基づき、個人情報の保護に努めております。今回ご提供いただいたお客様の個人情報は、今後の各種案内のために利用させていただきます。
 今後、報告書等に本展の来場者一覧として社名、所属、役職を掲載することがあります(氏名は掲載いたしません)。掲載を希望されない場合は右記の☐にチェックを入れてください。 掲載を希望しない……☐

問い合わせ先 一般社団法人日本能率協会 来場者ヘルプデスク
 (株式会社ケイ・スリー・クリエーション)
 受付時間: 9:30~18:00(土日祝は除く)
 TEL: 03-6809-2707 E-mail: helpdesk@k3c.co.jp