

第5回

和食産業展 2019

最新情報、製品検索はこちら! [和食産業展](#) [検索](#)

展示会ご招待状

フードサービス・小売・宿泊業などのバイヤー向け!

会期 **2019年3月5日(火)~8日(金)**

10:00~17:00(最終日16:30まで)

会場 **幕張メッセ 11ホール**

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** ¥5,000(税込) 本状持参者は無料

当社は No. _____ ブースに出展しております。
ご来場を心よりお待ちしております。

同時開催展示会

同時開催される食品関連展示会と相互入場制実施!!

The 44th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2019

食品工場向け **第1回 食品安全対策展**

Food Safety Expo 2019

国内外で需要の高まる和食の商談展

「和食」に関する食品、飲料、テーブル・キッチンウェア、厨房設備が幕張に揃う4日間!

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)

11ホール

120席
当日先着順

聴講
無料

	3月5日(火)	3月6日(水)	3月7日(木)	3月8日(金)
12:00 ▼ 12:40	和食で世界をおもてなし  農林水産省 食料産業局食文化・市場開拓課長 西 経子	11:30▶12:40 逐次通訳 ミシェランシェフ ベルギー料理と和食の 融合調理デモ  DIM レストラン Top Chef Mr. Dimitri Proost	外食・中食における 和食マーケットトレンドと 喫食者層  エヌビーディー・ジャパン株式会社 フードサービス シニアアナリスト 東 さやか	プロのための ベジタリアンメニュー& テクニック講座  庄司いずみベジタブル・クッキング・スタジオ 野菜料理家 庄司いずみ
13:00 ▼ 13:40	味噌汁を極める  つぎち田村 三代目 田村 隆	ごはんに合う和のおかず  株式会社瓢亭 代表取締役会長 高橋 英一	訪日外国人が喜ぶ「和」のレシピ  有限会社なか 新宿割烹 中嶋 代表取締役(店主) 中嶋 貞治	何故、テイクアウト市場が 伸びているのか? 成功事例とそのポイント解説  株式会社船井総合研究所 フード支援部チームリーダー シニア経営コンサルタント 小林 耕平
14:00 ▼ 14:40	ワインに合う「和」のレシピ  株式会社なだ万 常務執行役員 調理本部長 黒田 廣昭	料理ごとに合う “お米”の特性を極める  株式会社スズノブ 代表取締役 西島 豊造	和厨房における 新時代の【鍋】のご提案  株式会社フジマック講演主催 株式会社フードクリエイション 熊谷 喜八 fujimak	素材を活かす「和」のレシピ  株式会社魚三樓 代表取締役 荒木 稔雄
15:00 ▼ 15:40	惣菜の成長戦略 「10兆円市場で儲けるノウハウ」  有限会社ナリタヤ 成田惣菜研究所 代表取締役 成田 廣文	和食に合うワインの選び方  一般社団法人日本ソムリエ協会 副会長 中本 聡文	15:00▶16:00 逐次通訳 シンガポール最大の ローカル寿司チェーン Sakae Sushiが考える 外食産業の今後について  Sakae Holdings 会長 ダグラス・フー	食品メーカーの「モノからコト」、 そして「知財」戦略実例 〜地元産品を世界に売り込め、 長野小布施の小規模味噌メーカーの 異色海外フランチャイズ戦略とは〜  株式会社アセンティア ・ホールディングス 代表取締役 土屋 晃

※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。