

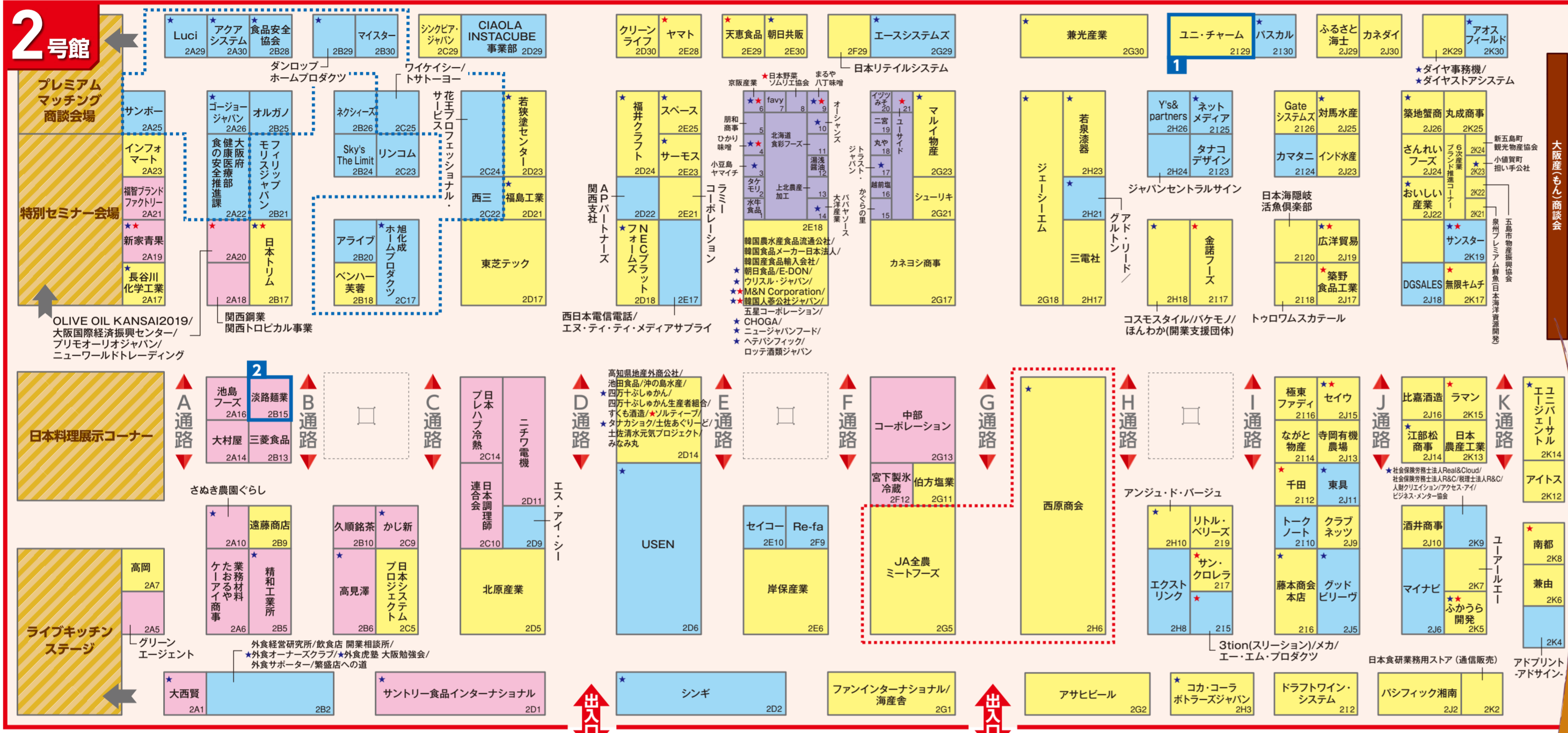
会場案内図 2018 5/15 火 16 水 17 木 10:00 - 17:00 (最終日のみ 16:00) インテックス大阪

[関西] 外食ビジネスウィーク 2018

- 第11回 関西うどん・そば産業展 **NEW** 第1回 関西ホテル・レストラン・カフェ産業展 [関西ホレカ産業展]
- 第11回 関西ラーメン産業展 **NEW** 第1回 関西飲食店繁盛支援展
- 第9回 関西居酒屋産業展 **特別企画** 肉メニュー開発パビリオン/食のリスク対策パビリオン/全国 調味料パビリオン

主催 [関西]外食ビジネスウィーク実行委員会
後援 近畿農政局、近畿経済産業局、(公財)大阪観光局、大阪府、大阪市、(一社)全日本・食安全、大阪府商工会議所連合会、大阪商工会議所、京都府商工会議所連合会、京都商工会議所、奈良県商工会連合会、兵庫県商工会連合会

協力 (公社)日本調理師連合会、(公社)全日本司厨士協会、(公社)日本中国料理協会、(公社)大阪食品衛生協会、(一社)大阪外食産業協会、(一社)大阪調理師会、大阪府調理技術士会、全国製麺協同組合連合会、大阪府製麺工業協同組合、(一社)日本ほめる達人協会、(一社)日本ラーメン協会、NPO法人 居酒屋甲子園、NPO法人 繁盛店への道、大阪府飲食旅館生活衛生同業組合、大阪府健康食品生活衛生同業組合、大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合、大阪府鮮魚生活衛生同業組合、大阪府旅館ホテル生活衛生同業組合、大阪府中華料理生活衛生同業組合、大阪府料理業生活衛生同業組合、大阪府社交飲食生活衛生同業組合、大阪府飲食生活衛生同業組合



■ : 関西うどん・そば産業展
 ■ : 関西ラーメン産業展
 ■ : 関西居酒屋産業展
 ■ : 関西ホテル・レストラン・カフェ産業展 [関西ホレカ産業展]
 ■ : 関西飲食店繁盛支援展
■ : 肉メニュー開発パビリオン
■ : 食のリスク対策パビリオン/衛生商材ゾーン
■ : 全国 調味料パビリオン
★ : 新商品コレクション 参加企業
★ : 健康・ヘルシーコレクション 参加企業

お目当ての会社の探し方

裏面の出展社一覧でお目当ての会社の小間番号を確認してください。

(例) **2** **A** **6**

ホール 通路 通路内番号

2A7 2A5 2A6

A 通路

2号館特別セミナープログラム

5月15日(火)

- 1分でもできる!「ほめ達」実践マネージメント実践すればお店が変わる、今日から使える内容満載!
- 動物性自然毒に関するおはなし - フグ毒と貝毒を中心として -
- 簡単!実践!飲食店のHACCP(A基準、B基準) 具体的な事例、手順を大公開!
- 繁盛店の「引き寄せの法則」大公開! ~人材もお客様もどんどん集まる店づくり、組織づくり~

5月16日(水)

- 【接客のスタンダード】S1サーバースクール(S1サーバー資格認定制度) 授業内容を一部公開
- 国内初認証!プロトダイニングの「レストランHACCP」導入例を交えて取得までの手法をお伝えします!
- 大阪府食の安全安心顕彰制度 第6回大阪府知事賞表彰式

5月17日(木)

- 今からでも大丈夫!HACCP導入のポイントをわかりやすく教えます!
- 人財育成の本質とは! ~感謝する力を育て、おもてなし力を高める人財育成術~
- 「SAVOR JAPAN」から見た、飲食店における訪日外国人客のトレンドと成功事例

講師名(敬称略)

3号館特別セミナープログラム

5月15日(火)

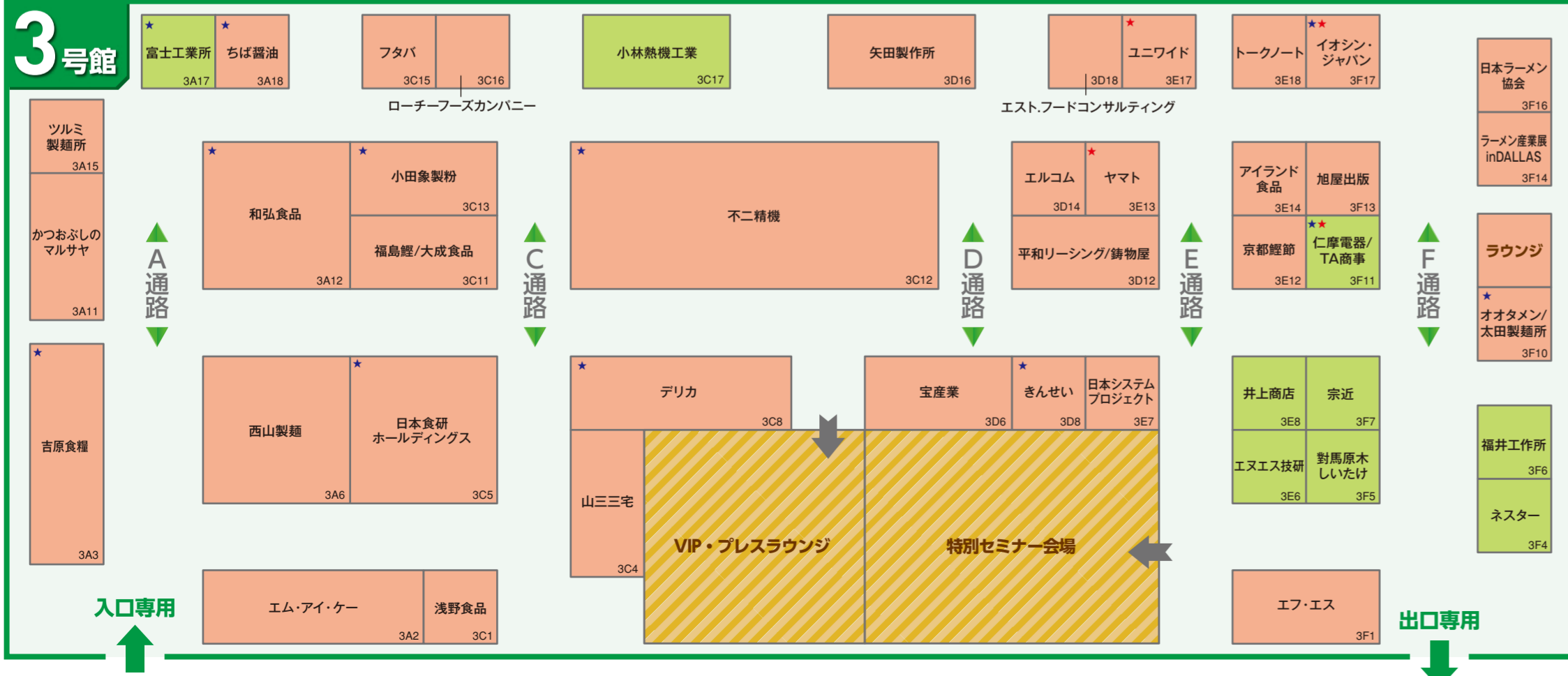
- かんごフードサービスの考える最強のインバウンド接客術 ~変わりゆくインバウンド対策~
- 【バル・居酒屋】集客・利益率を上げるメニューの絶対法則初公開
- 【ジビエラーメン入門編】「食べ手の達人」×「作り手の達人」が「究極の差別化」教えます!
- 【低糖質ラーメン入門編】麺市場最前線!新たな客層を開拓する「低糖質麺」の可能性とは?

5月16日(水)

- 「トレタ」が目指す飲食店の常連革命 テクノロジーを活用した新しい集客のあり方とは?
- ラーメン価格は1000円の壁を超えるか? 価格と集客の関係に迫る
- 伸びている外食企業はここが違う! ~本邦初公開!インフォマータから見えること~
- 料理専門のプロカメラマンが教える! 売場につながるフォトジェニックなメニュー撮影とは

5月17日(木)

- 激安!当たる!繁盛店の集客・求人ノウハウ ~有料集客の時代は終わった!~
- 強みを見つけて看板商品を訴求する! 飲食店売上アップ法
- お客様の心をうごかすのは「おいしい」という直感! 視覚的にダイレクトに訴えかけるスル写真について、プロカメラマン自ら事例を交えながらご紹介!



大阪産 商談会

大阪産(もん)とは、大阪で収穫、生産される農林水産物や、それらを原料とした加工品です。

出展事業者一覧

全日出版	2K65	2K66	2K67
大露(株)	2K65	2K66	2K67
(株)天満大阪昆布	2K63	2K64	2K65
東部市場青果卸売 東果大阪(株)	2K69	2K70	2K71
能勢酒造(株)	2K64	2K65	2K66
(株)ヘルシーベスト	2K68	2K69	2K70
街かどあぐりになり「よろしい茸工房」	2K67	2K68	2K69
15日(火)のみ出展	2K68	2K69	2K70
(有)魚竹蒲鉾店	2K64	2K65	2K66
栄和産業(株) イージーファーム	2K61	2K62	2K63
(株)大地の恵	2K61	2K62	2K63
(株)丸作	2K62	2K63	2K64
三浦農園	2K62	2K63	2K64
15日(火)・16日(水)出展	2K610	2K611	2K612
(株)向井珍味堂	2K610	2K611	2K612
15日(火)・17日(木)出展	2K612	2K613	2K614
ハートランド(株)	2K612	2K613	2K614
16日(水)のみ出展	2K611	2K612	2K613
開屋本舗(株)	2K611	2K612	2K613
17日(木)のみ出展	2K610	2K611	2K612
GreenGroove	2K610	2K611	2K612
(株)能勢びより	2K610	2K611	2K612

21 2129

unicharm 食材保存ロスを減らそう!

鮮魚 ユニ・チャームの鮮度保持吸水シート

精肉 フレッシュマスター

敷くだけ OR 包むだけ 驚きの鮮度保持効果

●ドリップが減る ●キレイに見える、変色を防止 ●旨み保持・臭い移りしない

試供品配布中!

2 2B15

FPF Fresh Pasta Factory

ほかほかでは味わえない 風味豊かなモチモチ感。

淡路種業 創業100年 なまバスタ

島の風土が練り上げた極上生地

TEL: 0120-161-820