

[関西] 外食ビジネスウィーク2019内

全国 調味料パビリオンのご案内



■大好評につき、次回も開催決定！

西日本最大級のホテル・飲食店バイヤーとの商談の場

来場する飲食店バイヤーが求めるキーワード、「地域性」・「差別化」・「付加価値」・「簡便性」など、これらを体現する食材として実行委員会が目にしたのが調味料です。醤油や味噌をとってみても、その味や製法、料理への使用方法などは土地・風土によって様々です。関西独自の調味料をはじめ、各地域の地場に根づく調味料、そしてその調味料を使った郷土料理など、[関西]外食ビジネスウィークに来場する飲食店、ホテル・日本料理・レストランなどの仕入責任者に向けて、こだわりの調味料を使ったメニュー提案や簡便性の高い調理方法の提案など、出展企業にとっても来場バイヤーにとっても新しい出会いを創出する場として開催します。

出展対象

飲食店へのPR・販路開拓を
考える調味料メーカー

- 醤油 ● 味噌 ● 香辛料
- 油 ● 料理酒・味醂 ● 酢
- うま味調味料 ● 塩
- ソース ● たれ ● スープ
- ドレッシング ● 出汁
- 合わせ調味料 など



来場対象

「地域性」・「差別化」
「付加価値」・「簡便性」などの
キーワードを求める

- 飲食店バイヤー
- ホテルバイヤー
- 流通企業(卸・問屋) など

※[関西]外食ビジネスウィーク2019来場者見込み
約30,000名

資料請求はこちらから



夏に向けた激辛メニュー開発提案
激辛調味料提案ゾーンを新設！

激辛メニューづくりを考える飲食店オーナーを唸らせる商品をお待ちしております。