

カフェ・喫茶店に関する食材・設備・サービスが一堂に集まる専門展
Tokyo Cafe Show&Conference2014 カフェ・喫茶ショー2014
ベーカリー・洋菓子店、開業予定者向け素材・レシピ・技術・製品を一堂に集めた専門展
パティスリー&ブーランジェリージャパン 2014

第3回 ベーカリー素材EXPO/第2回 洋菓子素材EXPO/第1回リテール厨房設備機器・資材EXPO

2014.06.13 配信

PRESS Release Vol.4 (総集編)

～**外食産業・新規参入企業の注目が高いカフェ・ベーカリー・スイーツの
日本最大級の専門展示会がいよいよ東京ビッグサイトで開催！**～

■**いよいよ来週6月18日(水)～20日(金)の3日間で開催！**

来る2014年6月18日(水)～20日(金)の3日間、東京ビッグサイト(東京都江東区有明3-11-1)にて「Tokyo Cafe Show&Conference2014 カフェ・喫茶ショー2014」並びに「パティスリー&ブーランジェリージャパン2014(第3回 ベーカリー素材 EXPO/第2回 洋菓子素材 EXPO/第1回 リテール厨房設備機器・資材 EXPO)」を東京ビッグサイトにて開催する運びとなりました。本展は、カフェ・喫茶店、ベーカリー・洋菓子店、並びに外食産業のカフェ、ベーカリー、スイーツに特化した専門展示会として展示会名称をリニューアルし、出展社：260社、来場者：25,000名(いずれも同時開催展含む・予定)を目指し、前回より2倍の規模に拡大して盛大に開催致します。

また、同時開催企画・セミナーもさらに充実し、日本初のピザに関する製品・情報・サービスが一堂に集まる専門パビリオン「ピザパビリオン」の展示やセミナーでは、経営セミナー、開業予定者向けセミナー、スキルアップのための実技・体験セミナーなどテーマ別に多彩な講師陣が経営ノウハウや成功する店作りのポイントを大公開いたします。イベントステージでは、18日にサマーシュの西川巧晃シェフによるベーカリーの実演、19日にはアステリスクの和泉光一シェフと森永商事(株)植崎義明シェフによる人気スイーツ・ピエスの実演、20日は一流のバリスタが全国から集まる「バリスタグランプリ2014」などが連日開催され、業界関係者には欠かすことのできない3日間となります。

<開催概要>

名 称 : カフェ・喫茶店に関する食材・設備・サービスが一堂に集まる専門展
Tokyo Cafe Show&Conference2014 カフェ・喫茶ショー2014
ベーカリー・洋菓子店、開業予定者向け素材・レシピ・技術・製品を一堂に集めた専門展
パティスリー&ブーランジェリージャパン 2014
—第3回 ベーカリー素材EXPO/第2回 洋菓子素材EXPO/第1回リテール厨房設備機器・資材EXPO—

会 期 : 2014年6月18日(水)・19日(木)・20日(金) 10:00～17:00

会 場 : 東京ビッグサイト 東4ホール(東京都江東区有明3-11-1)

主 催 : カフェ・喫茶ショー実行委員会 / パティスリー&ブーランジェリー実行委員会

入 場 料 : 3,000円(事前登録者・招待券持参者は無料)

U R L : <http://www.cafeshow.jp> / <http://www.bakery-expo.com>

■**入場料¥3,000が無料になる来場事前登録をホームページにて受付中です。**

各展示会の公式ホームページでは、入場料¥3,000が無料になる来場事前登録を開始しています。開始と同時に全国のカフェ、喫茶店オーナー、ベーカリーショップ、洋菓子店、関連シェフや開業予定者、食品メーカーなど業界関係の方々に、既に多数のご登録いただいております。また、カフェ・喫茶ショーの公式Facebookページでは出展社情報・セミナー情報などの最新情報を更新していきます。

<来場事前登録>

*カフェ・喫茶ショー2014 <http://www.cafeshow.jp/visitor/registration.html>
*パティスリー&ブーランジェリー2014 <http://www.bakery-expo.com/2014/visitor/reg.html>

<Facebook ページ>

*カフェ・喫茶ショー2014 <http://www.facebook.com/cafeshow.japan>

展示会の見どころ

詳細、その他の企画について、展示会ホームページを参照ください。

豪華な講師陣による「経営・素材・スキル」に関わるセミナー

セミナーは「経営・素材・スキル」に関わる豊富な内容となっており、日本初のピザパビリオン開催に伴い、世界最優秀ピッツァ職人 牧島昭成氏と（株）ツジ・キカイ代表取締役 山根証氏による「ナポリピッツァの魅力と本質、その市場性」と題した経営セミナーを開催。大きな目玉としましては、国際カフェイステイニング協会イタリア本部理事長 Luigi Odwillo 氏によるエスプレッソテイステイニングセミナー、十勝パンを創る会による「北海道素材フォーラム」、フランス PROVA 社のゼネラルマネージャー Herve Prime 氏によるバニラ香料に関するセミナーなど、豪華講師陣によるセミナーが目白押しです。その他、開業予定者向けセミナー、スキルアップのための実技・体験セミナーなど、経営ノウハウや成功する店作りのポイントを大公開いたします。詳細はWEBにて掲載しております。

イベント企画：ベーカリー・スイーツ最高峰のシェフの実演 & 「バリスタグランプリ 2014」

<イベント>

18日（水）のイベントステージの実演テーマは「ベーカリー」。神戸の人気ベーカリー店のオーナーシェフである西川功晃氏が「新しい素材の使い方」をテーマにほぼ一日かけてハード系、ソフト系、調理パン、ギフトメニューになるパンなど、様々な種類のパンを焼く実演を実施。

19日（木）のイベントステージの実演テーマは「スイーツ」。2006年ワールドベストリーチームチャンピオンシップ日本代表キャプテンとして準優勝、チョコレートピエス部門で優勝した和泉シェフと、ワールドチョコレートマスターズで準優勝した植崎シェフの二人が共演する夢の企画。

最終日の20日（金）のイベントステージは、一般社団法人日本バリスタ協会の主催で「バリスタグランプリ 2014」が開催される。近年、シアトル系のコーヒーが国内で浸透すると同時に、コーヒーやエスプレッソなどに関する知識と技術を持って、お客様にコーヒーを提供するバリスタの人気の高まっている事に対応した企画になります。詳細はWEBにて掲載しております。

日本初の「ピザパビリオン」や注目の高い「北海道素材コーナー」の展示に期待集まる

<ピザパビリオン>

今、カフェの市場はピザが熱い！飲食店の人材不足、食材の原価高となり、お客様一人ひとりの嗜好が多様化した昨今、各カフェオーナーはその土地のマーケットを読み解き、ご来店いただくお客様にとって常に特別なお店であるよう努力を続けています。

そんな中、低コストで高機能・省スペースなピザ窯が開発されたことをきっかけに、この数年でピザをメインにしたカフェやバルが増えてきており、今カフェ業界はピザに注目しています。

食材が安価で調理が簡単、味付けのバラエティも無限、宗教・アレルギーなど食の禁忌にも対応でき、健康志向のお客様にも喜んでいただけるピザの市場。アメリカでは3兆円以上の市場として認知され、国内でもその伸びしろに対する期待が高まっています。

このような背景をもとに、日本唯一のカフェ専門展「カフェ・喫茶ショー Tokyo Cafe Show & Conference 2014」では、日本初のピザに関する製品・情報・サービスが一堂に集まる専門パビリオン「ピザパビリオン」を同時開催します

<北海道素材コーナー>

『北海道素材フォーラム（6月19日（木）13:00～15:00）』を展示会場内で主催する十勝パンを創る会が中心になって展開する北海道素材を特集した展示企画。今や日本だけでなく、アジアの熱い視線を釘付けにする北海道の小麦や餡などの素材が一堂に集結します。

■会期中取材の PRESS 登録を受付中です。

是非6月18日(水)～20日(金)は、「カフェ・喫茶ショー」「パティスリー&ブーランジェリージャパン」の取材へお越してください。
以下の取材申込書をご記入いただき FAX をいただくことでプレス登録を行うことができます。
素材写真やポスター、招待券、パンフレットなども各事務局へお気軽にお問い合わせください。

<本リリースならびに各展示会に関するお問合せ先>

パティスリー&ブーランジェリー事務局
(日本イージェイケイ株式会社 内)
担当：小早川／元田
〒105-0011 東京都港区芝公園 1-2-6-7F
TEL：03-6459-0444 FAX：03-6459-0445
MAIL：bakery-expo@ejk-japan.co.jp

カフェ・喫茶ショー事務局
(TSO International 株式会社 内)
担当：武田
〒160-0007 東京都新宿区荒木町 18-7-3F
TEL：03-5363-1701 FAX：03-5363-0301
MAIL：info@cafeshow.jp