

# [関西] 外食ビジネスウィーク 2018

[関西] 外食ビジネスウィーク実行委員会

平成 30 年 5 月 10 日

報道各位

いよいよ来週開催！

外食ビジネスを成功に導く西日本最大級の商談展示会

## [関西] 外食ビジネスウィーク 2018

インテックス大阪にて 5 月 15 日（火）～ 17 日（木）開催

[関西] 外食ビジネスウィーク実行委員会（実行委員長堀正人／東京都渋谷区）は、5 月 15 日（火）から 17 日（木）までの 3 日間、インテックス大阪にて、西日本最大級の外食産業に特化した商談展示会「[関西] 外食ビジネスウィーク 2018」を開催する。

今年で 11 回目の開催となる同展示会は、5 つの高い専門性をもった展示会と、トレンドに合致した 3 つのパビリオンで構成され、“商品力アップ” “店舗衛生環境改善” “競合店との差別化” のための提案が多数出揃っている。

会場内では繁盛店づくりや集客・売上アップのノウハウをエキスパートが語る聴講無料の「特別セミナー」や、実際の調理工程を確認しながらメニュー開発が学べる「ライブキッチンステージ」、出展企業の新商品を一度にチェックできる「新商品コレクション」、最高峰の料理人たちが技術を競い完成した作品を展示する「日本料理展示コーナー」などの企画も開催。西日本の業界関係者必見の展示会として開催する。

また、今回の開催では、大阪で生産された一次産品や、それらを加工した食品を対象に大阪府が認定を行っている「大阪産（もん）」ブランドの認定事業者を集め、来場される食品バイヤーとの商談が行われる「大阪産（もん）商談会」を併催する。

出展企業は約 300 社、飲食店経営者・バイヤーなど 30,000 名の来場を見込んでいる。

[関西] 外食ビジネスウィーク 2018 <http://www.k-gaishokubusiness.jp/>

第 11 回関西うどん・そば産業展

第 1 回関西ホテル・レストラン・カフェ産業展

第 11 回関西ラーメン産業展

[関西ホレカ産業展]

第 8 回関西居酒屋産業展

第 1 回関西飲食店繁盛支援展

【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

本件に関するお問い合わせ先（報道関係社のお問い合わせ先）

[関西] 外食ビジネスウィーク事務局（株式会社トレードショーオーガナイザーズ内）

TEL：03-6812-9423（平日 9：30～18：30）FAX：03-5413-8830 担当：花岡・近藤

E-mail：k-gaishokubusiness@trso.co.jp

業界著名人 27 名をお招きし、オープニングセレモニー テープカットを開催します

外食業界を牽引する方々をお迎えし、西日本最大規模の専門展示会の幕開けに相応しい、総勢 27 名によるオープニングセレモニーを開催します。回復基調にある本業界で、活躍される飲食店の皆さまへ期待すること、今後の外食・宿泊業界の動きなど、登壇いただく著名人からお話しをいただき、開会宣言いたします。

【日程】2018 年 5 月 15 日（火） 9:40～ 【会場】2 号館 総合受付前

■テープカット登壇者（敬称略）

近畿農政局 経営・事業支援部	部長	橋本 尚文
近畿経済産業局 産業部	サービス産業室長	前原 誠
公益財団法人 大阪観光局	理事長 大阪観光局長	溝畑 宏
大阪府 環境農林水産部 流通対策室	室長	古田 正
大阪市 経済戦略局	経済戦略局長	柏木 陸照
大阪商工会議所	理事 流通・サービス産業部長	中野 亮一
奈良県商工会連合会	専務理事	嶋本 義隆
一般社団法人 全日本・食学会	常任理事	山根 大助
一般社団法人 全日本・食学会	理事／(株)龍旗信 代表取締役	松原 龍司
公益社団法人 日本調理師連合会	会長	森口 富士夫
公益社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部	会長	濱田 勉
公益社団法人 日本中国料理協会 大阪支部	支部長	金城 保夫
公益社団法人 大阪食品衛生協会	会長	津田 孝治
一般社団法人 大阪外食産業協会	会長	荻原 奨
全国製麺協同組合連合会	会長	前場 敏男
大阪府製麺商工業協同組合	理事長	太田 年明
一般社団法人 日本ほめる達人協会	理事長	西村 貴好
一般社団法人 日本ラーメン協会	理事	井川 真宏
大阪府麺類食堂業生活衛生同業組合	理事長	杉本 良一
大阪府鮎商生活衛生同業組合	理事長	井上 正典
大阪府飲食業生活衛生同業組合	理事長	亀岡 育男
NPO 法人 居酒屋甲子園	理事長	細川 雄也
NPO 法人 繁盛店への道	専務理事	岩井 伸夫
大阪府健康医療部 食の安全推進課	課長	河井 昭男
一般社団法人 食品安全交流協会	特別顧問 購買戦略研究会 主幹	奈良 雅夫
一般財団法人 大阪国際経済振興センター	理事長	永井 哲郎
[関西]外食ビジネスウィーク実行委員会	実行委員長	堀 正人

## 開催概要

- 名称：[関西] 外食ビジネスウィーク2018
- 併催イベント：特別セミナー、ライブキッチンステージ、プレミアムマッチング  
大阪産（もん）商談会  
(<http://www.k-gaishokubusiness.jp/uploads/20180509060755.pdf>)
- 主催：[関西] 外食ビジネスウィーク実行委員
- 後援・協力：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・食学会  
／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  
／（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）大阪府調理師会  
／大阪府調理技能士会／全国製麺協同組合連合会  
／大阪府製麺商工業協同組合／（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組合連合会】  
大阪府麺類食堂業生活衛生同業組合／大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合  
／大阪府鮮商生活衛生同業組合／大阪府旅館ホテル生活衛生同業組合  
／大阪府中華料理業生活衛生同業組合／大阪府料理業生活衛生同業組合  
／大阪府社交飲食業生活衛生同業組合／大阪府飲食業生活衛生同業組合
- 日時：2018年5月15日（火）～17日（木） 10:00～17:00（最終日は16:00まで）
- 会場：インテックス大阪 2号館・3号館（〒559-0034 大阪市住之江区南港北1-5-102）
- 入場料：5,000円もしくは、招待券と名刺を持参、  
WEBサイトより事前登録・名刺持参にて無料  
※ 業界向けの商談展となりますので、一般の方はご入場いただけません。
- 来場事前登録：[https://sys.trso.co.jp/food\\_kansai/reserve/reg\\_member.php?event\\_id=1](https://sys.trso.co.jp/food_kansai/reserve/reg_member.php?event_id=1)

※会場マップ、出展企業一覧、特別セミナー・ライブキッチンステージプログラムは  
下記URLよりご確認ください。

<https://bit.ly/2IosaD7>

<https://bit.ly/2I5o8vP>



# 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)全日本肉類協会、(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、大阪府飲食衛生生活衛生同業組合、大阪府健康産業生活衛生同業組合、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、大阪府製麺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

### お目当ての会社の探し方

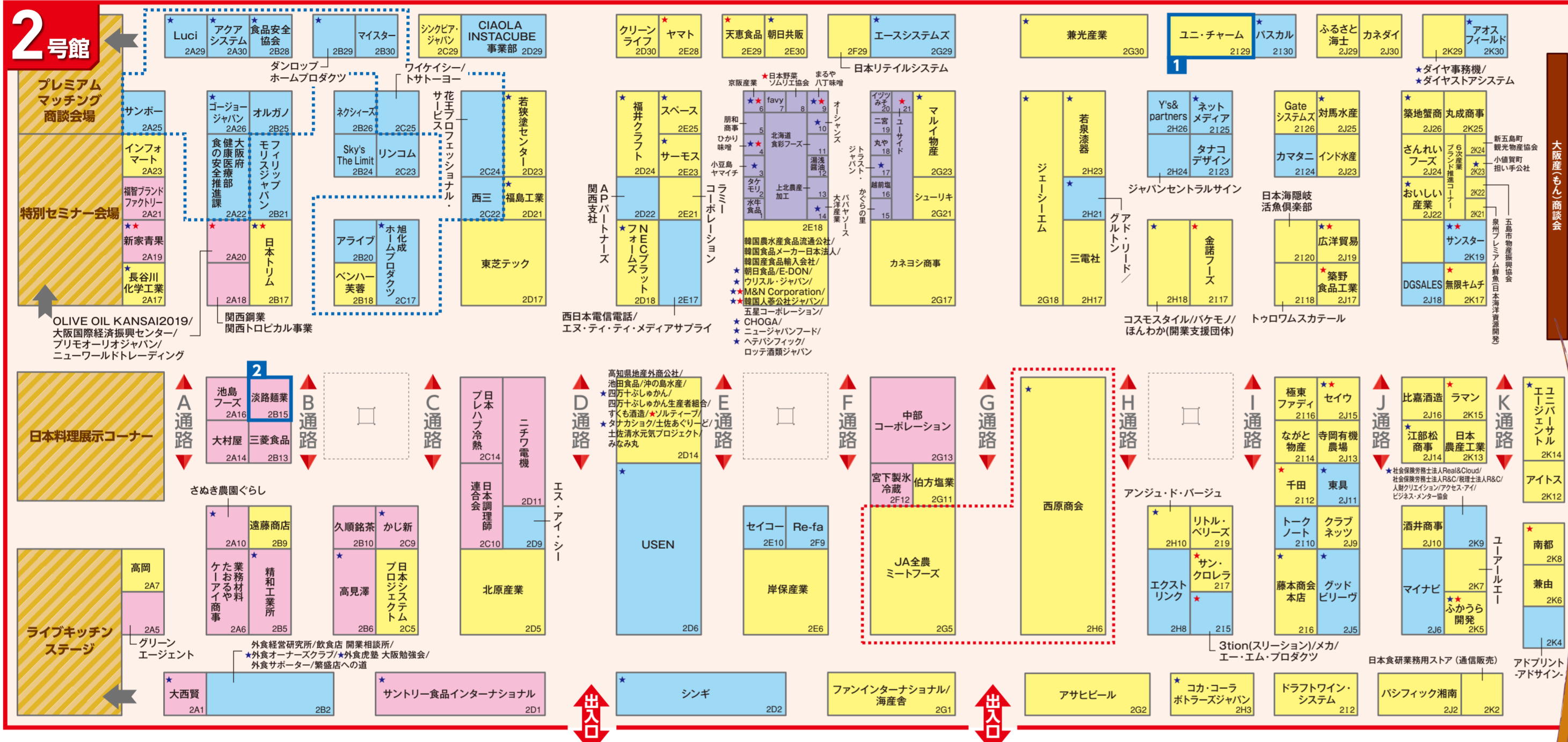
裏面の出展社一覧でお目当ての会社の小間番号を確認してください。

(例) **2** **A** **6**

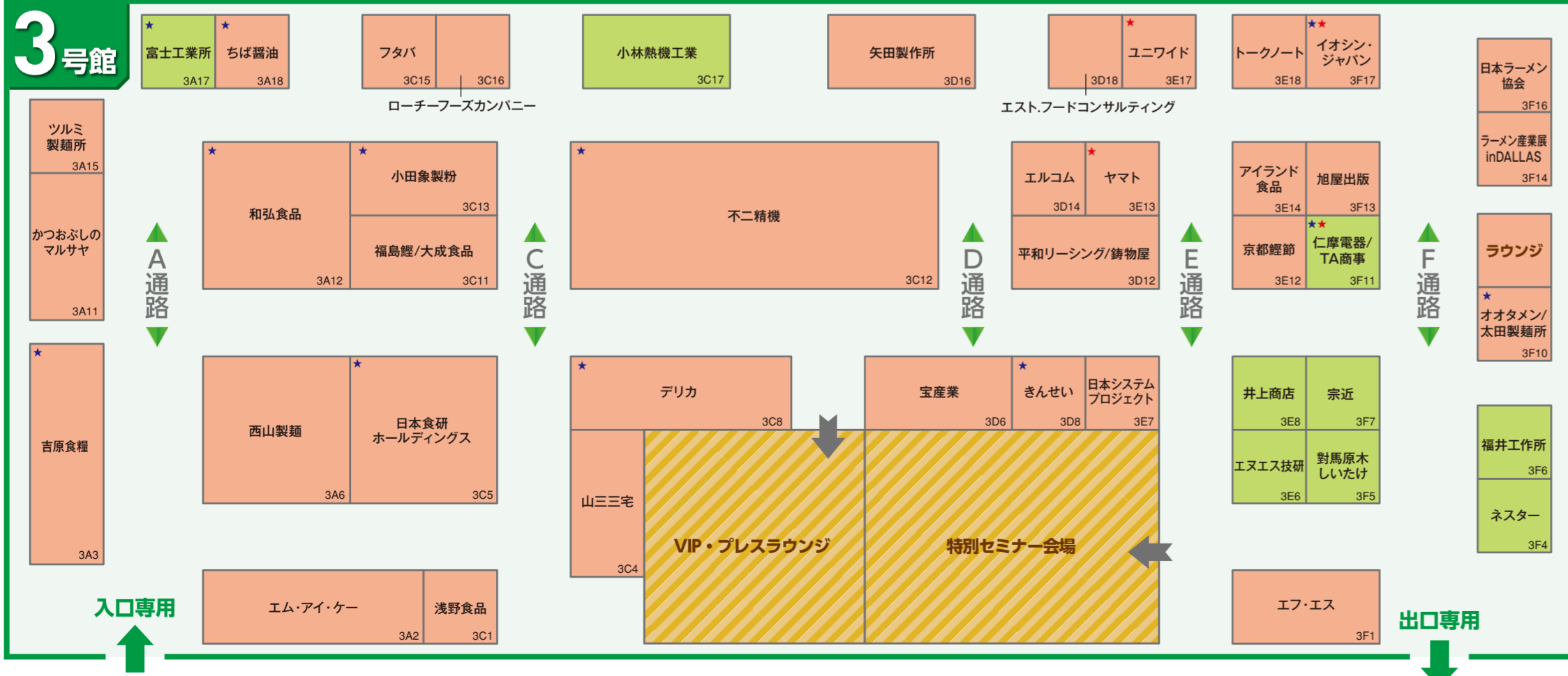
ホール 通路 通路内番号

**A** 通路

2A7  
2A5  
2A6



■ : 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



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

### 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!

本セミナーでは1分でもできる「ほめ達」マネージメントの魅力を紹介します。ほめ下手でも大丈夫、言葉を使わずとも「ほめ」が認められる手法を使えば、お店があつという間に活性化します。実践のすばやく実現可能な内容は必見です。

(一社)日本ほめ達人協会 理事 西村 貴好

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

【顧客満足度を1.5倍引き上げる】商品も雰囲気も、接客により顧客満足度は乱高下してしまふ現代の顧客心理。そんな顧客満足度を無理なく引き上げるために必要な要素を、体系的に学ぶ60分です。

NPO法人 繁盛店への道 S1サーバースクール 校長 布施 知浩

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!

HACCP制度化に向けて事業者が何をすべきか、導入のポイントをわかりやすく解説します。また、HACCPの考え方を取り入れた大阪版の安全安心認証制度の活用方法も紹介いたします。

NPO法人 繁盛店への道 S1サーバースクール 校長 布施 知浩

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 -

動物性自然毒による食中毒は、発件数が少ないのですが、致死率が高いことが大きな特徴です。ここでは動物性自然毒の中でも特に問題となっているフグ毒と貝毒に関する話題を紹介します。

(他)大阪健康安全基盤研究所 衛生化学部 食品化学2課 主任研究員 仲谷 正

【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!】

飲食店、レストランのHACCP対応をテーマにやがて義務化になるHACCP対応のやり方を具体的に認証された会社をテーマに紹介します。

HACCP認証 コスモスタイル(株) 代表取締役 中山 博友

プロトダイニング(株) 代表取締役 二宮 大朗

【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

増加の一途をたどる訪日外国人。彼らは日本の飲食店でのように楽しみたいから、飲食店における効率的な接客手段から受け入れ方、そのメリットを大阪や京都の飲食店における取り組みと成功事例も踏まえながら紐解いていきます。

(株)USEN Media 代表取締役 成内 英介

大阪府の安全安心顕彰制度 第6回大阪府知事賞表彰式

食の安全安心の確保に関する様々な取組を行っている事業者や消費者を表彰します。受賞者の優れた取組を紹介するので、皆様もぜひご参考にしてください。

(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~

訪日外国人客が「一見さん」から「リピーター」へと変わる中、求められる、またまだ行かないインバウンド対策において、今日から使えるかんごのインバウンド接客術の手法をお伝えします。

かんごフードサービス(株) 代表取締役社長 小嶋 達典

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は?

「ブラック化」「人手不足」に悩む外食産業。いま求められているのは、テクノロジーの力を活用した生産性向上への取り組みです。トレタの事例を紹介し、これからの新しい集客のあり方を教えます。

トレタ(株) 代表取締役 中村 仁

【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

集客・利益UPのために最も重要な事は「メニューデザイン」です。これは多くの法則があります。掛け値をつけても良い。繁盛店はそれを実践しています! あなたの店はどのようになっていますか? 法則を公開します。

(株)エストフードコンサルティング 代表取締役 鹿野 卓士

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!~

これからは「お客」の集客も「スタッフ」の求人も、自社で安く効果的に集める時代です。毎日全国の飲食店に売上利益アップの最新集客案を提案する経営コンサルタントだからお伝えできる内容です。

(株)エストフードコンサルティング 代表取締役 久連松 秀明

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

徐々に集客が難しくなっている飲食業界。しかし、売れているお店は確かに存在します。では、自店のどこを強みにして、何を訴求すれば良いのか? 業種問わず飲食店で共通する売上アップの法則を公開します!

(株)エストフードコンサルティング 経営コンサルタント 田口 祐士

【ジビエ入門入門編】「食べ手の達人」×「作り手の達人」が「究極の差別化」を教えます!

「究極の差別化」を教えます!

最近よく目にする「低糖質」。時代の趨勢で「低糖質」を導入しているラーメン店も増加中。その現状と事例を関東・関西、作り手・食べ手の両面から解説。

(一社)日本ラーメン協会 理事 落合 弘忠

(一社)日本ラーメン協会 理事 大崎 裕史

【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?

最近よく目にする「低糖質」。時代の趨勢で「低糖質」を導入しているラーメン店も増加中。その現状と事例を関東・関西、作り手・食べ手の両面から解説。

(一社)日本ラーメン協会 理事 落合 弘忠

(一社)日本ラーメン協会 理事 大崎 裕史

料理専門のプロカメラマンが教える! 売上につながるフォトジェニックなメニュー撮影とは

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します。

(株)バックス 代表取締役 鈴木 祥仁

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 ●キレいに発色、変色を防止 ●旨み保持・臭い移りしない

試供品配布中!

ほ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

鳥の風土が練り上げた極上生地

TEL: 0120-161-820



# 品 大阪産(もん) 商談会

in

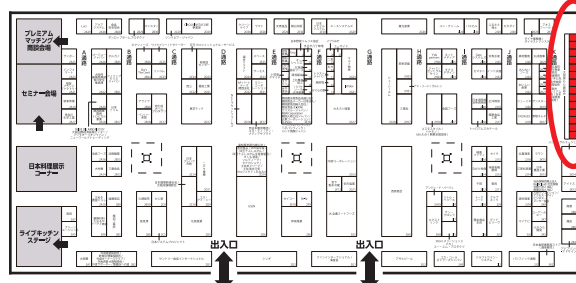
## 【関西】外食ビジネスウィーク 2018

主催：大阪府 運営：トレードショーオーガナイザーズ株式会社

2018年5月15日(火)▶17日(木) 10:00～17:00 (最終日のみ 16:00) インテックス大阪



※大阪産(もん)とは、大阪で収穫、生産される農林水産物や、それらを原材料とした加工食品のことです。



2号館 特設会場にて大阪のいいもん・うまいもんがあなたをお待ちしています！

公式ホームページで詳細情報公開中！

関西外食ビジネスウィーク 検索

WEB 来場事前登録で入場料 5,000 円 (税込) が無料に！

※ご入場の際には、招待券または公式ホームページより来場事前登録が必要となります。

※本展は業界関係者のための商談を目的とした、専門展示会です。名刺をお持ちでない方、一般の方、学生の方、お子様をお連れの方、18歳未満の方は入場いただけません。

### (有)魚竹蒲鉾店

〒547-0035 大阪府大阪市平野区西脇3-3-30  
TEL: 06-6702-6267  
http://www.uotake.co.jp

- 魚肉練り製品、生すり身、はもの皮



15 16 17

### (株)能勢びより

〒563-0352 大阪府豊能郡能勢町大里177-5  
TEL: 072-703-6521  
http://www.nosebiyori.co.jp

- グルテンフリー能勢栗パスタ
- 能勢くりサイダー
- 栗の花から採れた能勢栗はちみつ



15 16 17

### 栄和産業(株)イージーファーム

〒585-0014 大阪府南河内郡河南町白木1403-4  
TEL: 0721-69-5779  
http://イーザーファーム.com

- 野菜パウダー
- 乾燥野菜



15 16 17

### ハートランド(株)

〒590-0524 大阪府泉南市幡代2018  
TEL: 072-480-0567  
http://www.kokuyo.co.jp/heartland/

- サラダほうれん草
- ケール、パクチー、サラダ小松菜



15 16 17

### Green Groove

〒594-1136 大阪府和泉市仏並町2118  
TEL: 0725-51-7512  
https://ja-jp.facebook.com/farm.grgr

- 10種のヨーロピアンリーフミックス



15 16 17

### 開屋本舗(株)

〒584-0021 大阪府富田林市中野町1-205-1  
TEL: 0721-55-2243  
http://hirakiyahonpo.com/

- 時短食材 水だけでササッとおかず(仮名)
- えび芋のコロッケ



15 16 17

### 大醬(株)

〒590-0823 大阪府堺市堺区石津北町20  
TEL: 072-243-0184  
http://www.dai-sho.co.jp

- 新生しょうゆ
- キムチぼんず



15 16 17

### (株)ヘルシーベスト

〒540-0033 大阪府大阪市中央区石町1-1-1 天満橋千代田ビル2号館 6A  
TEL: 06-6809-3534  
http://www.healthybest.jp/

- にんにく新芽(黄にんにく)



15 16 17

### (株)大地の恵

〒583-0857 大阪府羽曳野市誉田3丁目25-11  
TEL: 072-958-8021  
http://daichino-kuroninniku.net/

- 黒にんにく皮付
- 黒にんにくじゃんぼミックス
- 黒にんにくそのまま



15 16 17

### 街かどあぐりにしなり「よろしい茸工房」

〒557-0061 大阪府大阪市西成区北津守4-9-5  
TEL: 06-6567-1007  
http://www.yoroshitake.com

- 菌床生シイタケ
- 芽椎茸(ベビーシイタケ)
- 乾燥しいたけ スライス・どんこ



15 16 17

### (株)つぼ市製茶本舗

〒592-0004 大阪府高石市高師浜1-14-18  
TEL: 072-261-7181  
http://www.tsuboichi.co.jp

- 特選利休の詩
- 本格抹茶ドリンク 利休一期一会
- 利休抹茶あいすくりーむ



15 16 17

### (株)丸作

〒596-0821 大阪府岸和田市小松里町2345  
TEL: 072-448-6600  
http://www.marusaku.net/

- 泉州特産 水なすのぬか漬
- 泉州特産 水なすの切漬
- 泉州特産 辻農園の水なす



15 16 17

### (株)天満大阪昆布

〒530-0041 大阪府大阪市北区天神橋1丁目13-8  
TEL: 06-6356-8447  
http://shop-kombu.com/

- 大阪こんぶ
- 昆布革命



15 16 17

### 三浦農園

〒598-0071 大阪府泉佐野市鶴原員田1146  
TEL: 072-464-3625  
http://miurafarm.net

- 復活!幻のたまねぎ今井早生
- ナス嫌いがナス好きになった水なす



15 16 17

### 東果大阪(株)

〒546-0001 大阪府大阪市東住吉区今林1-2-68  
TEL: 06-6756-1108  
http://www.toka-osaka.co.jp/

- なにわの伝統野菜・大阪もん などの青果



15 16 17

### (株)向井珍味堂

〒547-0005 大阪府大阪市平野区加美西1-12-18  
TEL: 06-6791-7337  
http://mukai-utc.co.jp/

- オリジナル七味



15 16 17

### 能勢酒造(株)

〒563-0111 大阪府豊能郡能勢町吉野358  
TEL: 072-735-2222  
http://nosemizu.com/

- 梅香泡



15 16 17

※右上部の黄色地の数字が出展日です。



【本商談会に関する問い合わせ先】

[関西] 外食ビジネスウィーク 実行委員会  
(トレードショーオーガナイザーズ(株)内)

〒107-0062 東京都港区南青山 3-1-31 NBF南青山ビル2F

TEL: 03-6812-9423 FAX: 03-5413-8830

Email: k-gaishokubusiness@trso.co.jp

【大阪産(もん)に関する問い合わせ先】

大阪府 環境農林水産部 流通対策室 ブランド戦略推進グループ

TEL: 06-6210-9605 FAX: 06-6210-9604

Email: ryutsutaisaku-g05@gbox.pref.osaka.lg.jp