

報道各位殿



FOOD STYLE実行委員会

平成30年9月25日

小売・中食・外食業界向けの食材・設備などを扱う企業が350社以上集結！

九州最大級の商談展を11月7日・8日に福岡にて開催。

まだ見ぬ食材・飲料や最新の設備機器・サービスなどが大集合！

## FOOD STYLE 2018 in FUKUOKA

スーパーマーケットスタイル

弁当・給食・宅配フードスタイル

外食フードスタイル

マリンメッセ福岡にて11月7日（水）～11月8日（木）開催

FOOD STYLE実行委員会(所在：東京都港区、運営：株式会社イノベント)は、「九州の食を全国へもっと！全国の食を九州にもっと！」をコンセプトに、小売、中食、外食業界の垣根を越えたフードビジネスの横断型商談見本市・各業界の仕入れの場として

「FOOD STYLE 2018 in Fukuoka」（スーパーマーケットスタイル、弁当・給食・宅配フードスタイル、外食フードスタイル）を、2018年11月7日（水）～8日（木）の2日間、マリンメッセ福岡にて開催します。

FOOD STYLE 2018 in Fukuokaは、小売、中食、外食業界向けの食品、飲料、設備・サービスを扱う、全国から選りすぐりの企業(昨年を大きく上回る350社以上)が集結。更には、業界が直面している「人手不足」「働き方改革」などの課題も盛り込み、多業種・多分野に及ぶ出展者や来場者が集い交流することで、業種・分野の壁を超えた商材・サービスとの“出会いの場”となり、新たな業界の活性化につなげることを目指します。

下記の様々な新しい企画を実施し、更なる九州のフードビジネスの活性化に繋がっていきます。

### 1. 「セミナー・ライブキッチン」

受講料無料のセミナー・ライブキッチンを昨年の約2倍の本数にて開催。小売、中食、外食各業界の講師陣を招き、実際の経営・実務に直結したセミナー、商品企画から食品衛生まで多角的な視点のフードビジネスなど充実した内容で開催。更には「人材省力化／人材不足省力化」「他店との差別化をはかりたい」「新しいメニューを考えている」などの店舗向けメニューや課題を解決する著名ゲストによるライブキッチンも実施。

## 2. 「人材省力化／人材不足省力化スタイル」

業界直面している深刻な人材不足をカバーするためのサービスや機器が、会場内にて製品の展示を行います。また、ホシザキ株式会社によるスチームコンベクションを活用し効率化し生産性のアップを目的とした実演セミナーも実施。

## 3. 「シーフードスタイル」

国内外で水揚げされた天然・養殖魚介類、水産加工品、冷凍加工品などを一堂に展示します。

## 4. 「逸品・地域産品スタイル」

全国各地のこだわりの食品・食材・飲料などを展示。また今回は、福岡、熊本、大分、宮崎、鹿児島、佐賀、長崎から県や市町村、商工会などの団体が多数出展。

## 5. 「各種相談コーナーの実施」

首都圏や海外への販路開拓、また、食に関する相談コーナーを会場内にて実施します。相談コーナーは以下の通り。

- ・海外進出を考えている飲食店必見！外食産業海外進出コーナー

協力：福岡市、ジェトロ福岡

- ・食の機能性表示の相談コーナー

主催：公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 九州支部

- ・首都圏への販路開拓及び首都圏店舗進出相談コーナー

主催：株式会社プレコフーズ

## 6. 「産学官連携食のプロジェクトコーナー」

中村学園大学・中村学園大学短期大学部による産学官連携による商品開発やメニュー開発など、企業や自治体とコラボレーションしたプロジェクト事例の展示を実施。

## 7. 同時開催「働き方改革・生産性向上セミナー」

人手不足や生産性向上に悩む食品事業者向けに働き方改革のプロが、改革の手法や先行事例を紹介します。

日時・会場 : 11月7日(水) 13:30-16:15 マリンメッセ福岡 2階 大会議室

セミナー詳細・申込 : [http://www.dei.or.jp/seminar/seminar\\_180901.html](http://www.dei.or.jp/seminar/seminar_180901.html)

開催事務局 : 公益財団法人 流通経済研究所(農林水産省委託事業)

## 8. 「事前アポイント商談会」

350社以上の出展者からオンリーワンの提案が受けられる個別商談企画「事前個別アポイント商談会」にて、全国の約50バイヤーと各事業者との個別商談数を実施します。詳しくは下記ホームページまで。

FOOD STYLE 2018 in Fukuoka <https://www.foodstyle-japan.com/>

## 開催概要

- 名 称：FOOD STYLE 2018 in Fukuoka  
(スーパーマーケットスタイル、弁当・給食・宅配フードスタイル、外食フードスタイル)
- 併催イベント：オープニングセレモニー (11/7 (水) 9:40～)  
セミナー、ライブキッチンステージ、事前個別アポイント商談会、相談コーナー
- 主 催：FOOD STYLE 実行委員会
- 後 援・協力：九州経済産業局、九州農政局、九州農業成長産業化連携協議会、(独) 中小企業基盤整備機構 九州本部、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、山口県、福岡市、(一社)九州経済連合会、九州商工会議所連合会、福岡県商工会議所連合会、(公財)福岡県中小企業振興センター、(一社)日本厨房工業会、(一社)日本惣菜協会、(一社)全日本・食学会、(公社)福岡県食品衛生協会 (順不同)
  
- 日 時：2018年11月7日(水)～11月8日(木) 10:00～17:00 (最終日は16:00 まで)
- 会 場：マリンメッセ福岡 (福岡市博多区沖浜町7-1)
- 入場料：5000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 ※業界向け商談展となりますので、一般の方はご入場できません。  
来場者事前登録サイト→  
[https://sys.trso.co.jp/food\\_kyushu/reserve/reg\\_member.php?event\\_id=1](https://sys.trso.co.jp/food_kyushu/reserve/reg_member.php?event_id=1)
  
- 出展者数：350社
- 出展製品詳細：小売・中食・外食業界向け食材、飲料、機器、サービス
- 来場者対象：小売、中食、外食業界の仕入れ担当者、バイヤー、業界関係者
  
- 同時開催イベント：食品産業「稼ぐ力」応援セミナー  
(開催事務局：公益財団法人 流通経済研究所 (農林水産省委託事業))  
日 時・場所：2018年11月7日(水) 13:30～16:15 マリンメッセ福岡2F大会議室

詳しくは下記ホームページまで。

FOOD STYLE 2018 in Fukuoka <https://www.foodstyle-japan.com/>

本件に関するお問い合わせ先 (報道関係者お問い合わせ先)

**FOOD STYLE 2018 in Fukuoka事務局**(株式会社イノベント内)

TEL : 03-6812-9423 (平日 9:30～18:30) FAX : 03-5413-8830 担当 : 倉石・久保田

E-mail : [foodstyle@innovent.co.jp](mailto:foodstyle@innovent.co.jp)

## 特別セミナー・ライブキッチンプログラム詳細

※セミナーは先着 50 名聴講料無料、聴講希望の場合は、1 名につき名刺を 1 枚いただきます。

※ライブキッチンは先着 20 名の聴講者は試食も可

【11月7日（水）】

『フードスタイルセミナー A会場』

10:30～11:30 イオン九州(株) 執行役員 九州商品開発部長 池畑 哲也氏

**お客さまに指示していただける商品開発について ～イオン九州の取組～**

12:00～13:00 Haccp 認証協会(株) 代表取締役 中山 博友氏

**2020 年義務化による HACCP 対応の仕方” 我社の HACCP どうして導入するのか**

13:30～14:30 (株)成城石井 商品本部 副本部長 兼 (株)ローソン リテイル関連事業部 本部長補佐 鈴木 嘉之氏

**ローソンと成城石井の商品開発と今後の取組み ～ローソンスイーツからグローサント、シナジーなど～**

『フードスタイルセミナー B会場』

10:30～11:30 日本貿易振興機構（ジェトロ） サービス産業部 ジェトロ新輸出大国  
コンソーシアムエキスパート（サービス産業分野）吉田 孝敬氏

**日本の外食産業の海外展開とビジネスチャンス～ASEAN を中心に～**

12:00～13:00 (株)Eストアー 福岡支社 EC コンサルタント 黒木 保夫氏

**成長を続ける食品通販・自社 EC 成功事例～EC 強化と人手不足を同時に解決～**

13:30～14:30 NPO 法人 居酒屋甲子園 理事長 細川 雄也氏

**人材もお客様もどんどん引き寄せる店づくり、組織づくり**

15:00～16:00 株式会社 M&Co 代表取締役 森 智範氏

FoomanLAB 代表取締役 田中 秀一氏

**繁盛店プロデューサーが定義するコレカラの外食業界 ～店舗ブランディングと顧客ニーズ～**

【11月8日（木）】

『フードスタイルセミナー A会場』

11:00～11:30 日本食品保健指導士会 九州支部 指導士会副会長 松林 吉彦氏

**最近の健康食品とは！一トクホや機能性表示食品一とは**

12:00～13:00 ホシザキ(株) 営業本部営業 2 課衛生推進係課長 金盛 幹昌氏

**一般的衛生管理を中心にした HACCP の効果的実践について**

13:30~14:30 (株)三越伊勢丹 食品・レストラン MD 統括部新宿食品・レストラン営業部  
営業部長 村山 慎一氏

**22世紀に何を食べたいかを考える**

14:50~15:50 (株)クリーンライフ 代表取締役 大野 宗氏

**衛生害虫が発生しにくい厨房とは！ ~ゴキブリは繁盛店の大敵~**

『フードスタイルセミナー B会場』

10:30~11:30 (株)Eストアー福岡支社 ジェネラルマネジャー 大木 幹雄氏

**年商1億円超の食品EC事業のPLを大公開~増収・増益に向けた資金投下と施策事例~**

12:00~13:00 尚絅大学・尚絅大学短期大学部 准教授 狩生徹氏 助手 本田 智巳氏

**食に関する産学官コラボレーション事例の紹介**

14:50~15:50 (一社)日本ほめる達人協会 理事長 西村 貴好氏

**1分でできる!「ほめ達!」実践マネージメント**

**■ライブキッチンステージ**

【11月7日(水) 11:30~12:30 (有)ナリタヤ 成田惣菜研究所 代表取締役 成田 廣文氏  
**ハレとケのローストビーフ提案を、生産性を考慮した手づくり商品で**

【11月7日(水) 13:00~14:00 【11月8日(木) 10:40~11:40  
ホシザキ(株) (株)ユーリーズ) 営業本部フードコンサルタント 多田 鐸介氏

**スチコンなどの厨房機器活用で調理を効率化し生産性のアップ!**

**人手不足などお悩みを解決します**

【11月7日(水) 14:20~15:20 【11月8日(木) 14:40~15:40  
(株)favy 取締役 米山 健一郎氏

**話題の完全会員制 焼かない焼肉屋「290N」代表が低温調理レシピや話題の作り方などを大公開!**

【11月7日(水) 15:40~16:40\_(一財)日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦氏  
**部位の特徴を生かしたジビエの調理方法**

【11月8日(水) 13:20~14:20 (有)エヴァダイニング 取締役 山本 恵氏  
**野菜や乾物をマクロビオティックで作る簡単・満足レシピ**