

11/7 (水) 10:30-11:30

小売

イオン九州 (株)
執行役員 九州商品開発部長
池畑 哲也

お客さまに支持していただける商品開発について
～イオン九州の取組～

①イオン九州の商品開発の手順 ②お客さまニーズの変化について
③変化へイオン九州はどう取り組んでいるか? ④アメリカの現状に学ぶ
⑤イオングループの取組 ⑥その他



11/7 (水) 13:30-14:30

小売

(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 喜之

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スラント、シナジーなど～

大ヒット商品「プレミアムロールケーキ」「プランパン」誕生に至るまでの
商品開発意図を披露。成功の条件は、コスト、ストーリー性、ブランド力
など「顧客視点」「女性目線」の徹底にあり!



11/8 (木) 12:00-13:00

衛生

ホシザキ (株)
営業本部営業2課衛生推進係課長
金盛 幹昌

一般的衛生管理を中心とした
HACCPの効果的実践について

①食品衛生法改正によるHACCP制度の概要 ②一般的衛生管理について
③食中毒の要因となる3つの危害と対策 ④重要管理点の設定方法
⑤電解水による洗浄殺菌



11/8 (木) 14:50-15:50

衛生

(株) クリーンライフ
代表取締役
大野 宗

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～

【繁盛店の絶対条件】料理がおいしくても店の内装がよくてもゴキブリ
がいれば終わります。衛生害虫の発生しにくい厨房、そのコツとは?
そして駆除業者選びのポイントをお伝えします。



11/7 (水) 10:30-11:30

輸出

日本貿易振興機構 (JETRO) サービス産業部
JETRO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 孝敏

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～

海外で成功している日本の外食産業とは?海外での日本の外食産業の
概況やこれから海外展開を考える際に留意すべきことなどを豊富な現場
での経験をお伝えします。



11/7 (水) 13:30-14:30

外食

NPO法人居酒屋甲子園 理事長
(株) nadeshico 代表取締役
細川 雄也

繁盛店の「引き寄せの法則」大公開!
～人材もお客もどんどん集まる店づくり、組織づくり～

滋賀県で店舗展開するnadeshicogroup人材の確保が困難な時代に
多くの人が集まる店づくりのノウハウ。そして、一度入ったら辞めない定着
させる仕組みを話します。



11/8 (木) 10:30-11:30

小売・中食・外食

(株) エストアール
福岡支社 ジェネラルマネージャー
大木 幹雄

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～

食品EC事業における増収、増益を目指し、年商1億円を超える食品
通販・EC事業のPL (損益計算書) 事例を元に、収益を改善させた資金
の投下のポイントと施策事例を公開します。



11/8 (木) 14:50-15:50

小売・中食・外食

(一社) 日本ほめ達人協会
理事長
西村 真好

1分でできる!「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!
ほめ下手でも大丈夫!
売上を作り、人が辞めない実践的「ほめ達マネージメント」セミナー



11/7 (水) 12:00-13:00

衛生

HACCP認証 (株)
代表取締役
中山 博友

2020年義務化によるHACCP対応の仕方
“我々のHACCPどうして導入するのか”

今年の4・6月の通常国会で承認されたHACCPの義務化は全ての食品
事業者 (飲食店調理業・スーパー販売業等) を対象に行われます。業態・
規模に合ったHACCP導入の仕方を説明します。



11/8 (木) 11:00-11:30

健康食品

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

最近の健康食品とは!
～トクホや機能性表示食品～とは

①健康食品とは ②健康食品の相互作用
③食品の表示法 ④生活習慣病予防のサプリメントの活用方法



11/8 (木) 13:30-14:30

小売

(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

22世紀に
何を食べていかを考える

趣意は「目的と手段を明確にすること。商談会はもちろん、商品も種
“手段”です。それでは何が目的となるのでしょうか?お客さまの視点から、
ヒントになることをお伝えをさせていただきますと思います。



11/8 (木) 14:50-15:50

輸出

(株) エストアール
福岡支社 ECコンサルタント
黒木 保夫

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～

ECによる食品消費が加速する今、食品関連企業はECを本格着手する
好機と言えます。5万社の支援実績を元に、人手不足も解決し、利益を
生み、成長を続ける食品通販のノウハウを公開します。



11/7 (水) 12:00-13:00

小売・中食・外食

(株) エストアール
福岡支社 ECコンサルタント
黒木 保夫

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～

ECによる食品消費が加速する今、食品関連企業はECを本格着手する
好機と言えます。5万社の支援実績を元に、人手不足も解決し、利益を
生み、成長を続ける食品通販のノウハウを公開します。



11/7 (水) 15:00-16:00

外食

(株) M&Co 代表取締役 森 智範 (写真左)
FoomanLAB 代表取締役 田中 秀一 (写真右)

【外食経営者対談】
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～

「パコマガリ」[魚男]など繁盛店を手掛ける森氏と、「丸秀鮮魚店」
[伊勢Numbershot]を展開する田中氏の人気プロデューサー対談!
コレカラの外食をテーマに、外食経営のツボとコツをお話します。



11/8 (木) 12:00-13:00

商品・メニュー開発

尚絨大学・尚絨大学短期大学部 生活科学部
准教授 狩生 徹
助 手 本田 智巳

食に関する
産学官コラボレーション事例の紹介

管理栄養士課程の女子大学生と教員が取り組む食や健康、農産品振興、
食品加工品開発などの産学官連携取り組みの事例を紹介し、企業との
コラボ商品開発について提案します。



11/8 (木) 14:50-15:50

小売・中食・外食

(一社) 日本ほめ達人協会
理事長
西村 真好

1分でできる!「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!
ほめ下手でも大丈夫!
売上を作り、人が辞めない実践的「ほめ達マネージメント」セミナー



※都合により講師、プログラム内容に変更のある場合がございますので、予めご了承ください。
※録音・写真・ビデオ撮影は、一切禁止させていただきます。
※聴講は当日先着順です。席に限りがございますので、お早めにお越しください。

詳細は決まり次第、
公式ホームページにて情報公開!

FOOD STYLE 2018 検索

ライブキッチンステージ 五感で学べる60分!差別化メニューづくりのお手伝いや最新機器の活用方法をご紹介します!

展示会場内に特設の「ライブキッチンステージ」を設置し、無料で
様々なセミナーを聴講いただけます。
「メニュー提案」「最新機器の実機実演」など様々なテーマのもと
で、情報発信が行われます。メニュー開発や調理オペレーション
構築のヒントが満載です。
聴講者数には限りがございますので、お早目のご来場をおすすめ
します。セミナー情報は公式ホームページにて随時更新します
ので、お見逃しなく!

【厨房機器提供】ホシザキ北九株式会社

11/7 (水) 11:30-12:30

中食

(有) ナリタヤ 成田惣業研究所 代表取締役
成田 廣文

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

益々ニーズが高まるミートデリ、経費不足を気にせず、
人手をかけず、低温調理で柔らかく仕上げたロースト
ビーフを、ハレとケ、そして和・洋風のくくりで購買層
を広げる商品づくりを実現します。



11/7 (水) 15:40-16:40

外食

(一財) 日本ジビエ振興協会 代表理事
藤木 彦彦

部位の特徴を生かした
ジビエの調理方法

ジビエの半丸 (枝肉を半分にした
状態) を捌きながら、部位による
肉質の特徴を解説し、それぞれの
調理のポイントについてお話し
します。安全とおいしさを両立した加熱
調理方法も紹介します。



11/7 (水) 12:00-13:00

小売・中食・外食

(株) エストアール
福岡支社 ECコンサルタント
黒木 保夫

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～

ECによる食品消費が加速する今、食品関連企業はECを本格着手する
好機と言えます。5万社の支援実績を元に、人手不足も解決し、利益を
生み、成長を続ける食品通販のノウハウを公開します。



11/7 (水) 15:00-16:00

外食

(株) M&Co 代表取締役 森 智範 (写真左)
FoomanLAB 代表取締役 田中 秀一 (写真右)

【外食経営者対談】
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～

「パコマガリ」[魚男]など繁盛店を手掛ける森氏と、「丸秀鮮魚店」
[伊勢Numbershot]を展開する田中氏の人気プロデューサー対談!
コレカラの外食をテーマに、外食経営のツボとコツをお話します。



11/8 (木) 12:00-13:00

商品・メニュー開発

尚絨大学・尚絨大学短期大学部 生活科学部
准教授 狩生 徹
助 手 本田 智巳

食に関する
産学官コラボレーション事例の紹介

管理栄養士課程の女子大学生と教員が取り組む食や健康、農産品振興、
食品加工品開発などの産学官連携取り組みの事例を紹介し、企業との
コラボ商品開発について提案します。



11/8 (木) 14:50-15:50

小売・中食・外食

(一社) 日本ほめ達人協会
理事長
西村 真好

1分でできる!「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!
ほめ下手でも大丈夫!
売上を作り、人が辞めない実践的「ほめ達マネージメント」セミナー



11/7 (水) 13:00-14:00
11/8 (木) 10:40-11:40

厨房機器・食力化

ホシザキ (株) (株) ユーリース
営業本部フードコンサルタント 多田 祥介

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

厨房機器を活用した新調理法の真
空低温調理・調味料の使い方から
スチコン前段階調理の実演。パーツ
アッセンブリ調理等の実演により
お客様の運営をお手伝いをさせて
いただきます。



11/7 (水) 15:40-16:40

外食

(一財) 日本ジビエ振興協会 代表理事
藤木 彦彦

部位の特徴を生かした
ジビエの調理方法

ジビエの半丸 (枝肉を半分にした
状態) を捌きながら、部位による
肉質の特徴を解説し、それぞれの
調理のポイントについてお話し
します。安全とおいしさを両立した加熱
調理方法も紹介します。



11/7 (水) 14:20-15:20
11/8 (木) 14:40-15:40

外食

(株) favy 取締役
米山 健一郎

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
や話題の作り方を大公開!

290Nでは「低温調理」という
調理法を用いております。今回は
「290N」代表の米山健一郎が、
完全会員制業態の運営方法や集客
施策、実際の調理法までを余す
ことなくお伝えをします。



11/8 (木) 13:20-14:20

外食

(有) エヴァダイニング 取締役
山本 恵

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

マクロビオティックによる簡単
レシピをご紹介します。肉や魚を使わず
ポリウムあるお料理を作ります。
手作りで豆腐マヨネーズはみんなが
知りたがる人気のレシピです。



11/7 (水) 11:30-12:30

中食

(有) ナリタヤ 成田惣業研究所 代表取締役
成田 廣文

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

益々ニーズが高まるミートデリ、経費不足を気にせず、
人手をかけず、低温調理で柔らかく仕上げたロースト
ビーフを、ハレとケ、そして和・洋風のくくりで購買層
を広げる商品づくりを実現します。



11/7 (水) 12:00-13:00

小売・中食・外食

(株) エストアール
福岡支社 ECコンサルタント
黒木 保夫

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～

ECによる食品消費が加速する今、食品関連企業はECを本格着手する
好機と言えます。5万社の支援実績を元に、人手不足も解決し、利益を
生み、成長を続ける食品通販のノウハウを公開します。



11/7 (水) 15:00-16:00

外食

(株) M&Co 代表取締役 森 智範 (写真左)
FoomanLAB 代表取締役 田中 秀一 (写真右)

【外食経営者対談】
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～

「パコマガリ」[魚男]など繁盛店を手掛ける森氏と、「丸秀鮮魚店」
[伊勢Numbershot]を展開する田中氏の人気プロデューサー対談!
コレカラの外食をテーマに、外食経営のツボとコツをお話します。



11/8 (木) 12:00-13:00

商品・メニュー開発

尚絨大学・尚絨大学短期大学部 生活科学部
准教授 狩生 徹
助 手 本田 智巳

食に関する
産学官コラボレーション事例の紹介

管理栄養士課程の女子大学生と教員が取り組む食や健康、農産品振興、
食品加工品開発などの産学官連携取り組みの事例を紹介し、企業との
コラボ商品開発について提案します。



11/8 (木) 14:50-15:50

小売・中食・外食

(一社) 日本ほめ達人協会
理事長
西村 真好

1分でできる!「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!
ほめ下手でも大丈夫!
売上を作り、人が辞めない実践的「ほめ達マネージメント」セミナー



11/7 (水) 11:30-12:30

中食

(有) ナリタヤ 成田惣業研究所 代表取締役
成田 廣文

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

益々ニーズが高まるミートデリ、経費不足を気にせず、
人手をかけず、低温調理で柔らかく仕上げたロースト
ビーフを、ハレとケ、そして和・洋風のくくりで購買層
を広げる商品づくりを実現します。



11/7 (水) 12:00-13:00

小売・中食・外食

(株) エストアール
福岡支社 ECコンサルタント
黒木 保夫

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～

ECによる食品消費が加速する今、食品関連企業はECを本格着手する
好機と言えます。5万社の支援実績を元に、人手不足も解決し、利益を
生み、成長を続ける食品通販のノウハウを公開します。



11/7 (水) 15:00-16:00

外食

(株) M&Co 代表取締役 森 智範 (写真左)
FoomanLAB 代表取締役 田中 秀一 (写真右)

【外食経営者対談】
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～

「パコマガリ」[魚男]など繁盛店を手掛ける森氏と、「丸秀鮮魚店」
[伊勢Numbershot]を展開する田中氏の人気プロデューサー対談!
コレカラの外食をテーマに、外食経営のツボとコツをお話します。



11/8 (木) 12:00-13:00

商品・メニュー開発

尚絨大学・尚絨大学短期大学部 生活科学部
准教授 狩生 徹
助 手 本田 智巳

食に関する
産学官コラボレーション事例の紹介

管理栄養士課程の女子大学生と教員が取り組む食や健康、農産品振興、
食品加工品開発などの産学官連携取り組みの事例を紹介し、企業との
コラボ商品開発について提案します。



11/8 (木) 14:50-15:50

小売・中食・外食

(一社) 日本ほめ達人協会
理事長
西村 真好

1分でできる!「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!
ほめ下手でも大丈夫!
売上を作り、人が辞めない実践的「ほめ達マネージメント」セミナー



11/7 (水) 11:30-12:30

中食

(有) ナリタヤ 成田惣業研究所 代表取締役
成田 廣文

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

益々ニーズが高まるミートデリ、経費不足を気にせず、
人手をかけず、低温調理で柔らかく仕上げたロースト
ビーフを、ハレとケ、そして和・洋風のくくりで購買層
を広げる商品づくりを実現します。



11/7 (水) 12:00-13:00

小売・中食・外食

(株) エストアール
福岡支社 ECコンサルタント
黒木 保夫

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～

ECによる食品消費が加速する今、食品関連企業はECを本格着手する
好機と言えます。5万社の支援実績を元に、人手不足も解決し、利益を
生み、成長を続ける食品通販のノウハウを公開します。



11/7 (水) 15:00-16:00

外食

(株) M&Co 代表取締役 森 智範 (写真左)
FoomanLAB 代表取締役 田中 秀一 (写真右)

【外食経営者対談】
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～

「パコマガリ」[魚男]など繁盛店を手掛ける森氏と、「丸秀鮮魚店」
[伊勢Numbershot]を展開する田中氏の人気プロデューサー対談!
コレカラの外食をテーマに、外食経営のツボとコツをお話します。



11/8 (木) 12:00-13:00

商品・メニュー開発

尚絨大学・尚絨大学短期大学部 生活科学部
准教授 狩生 徹
助 手 本田 智巳

食に関する
産学官コラボレーション事例の紹介

管理栄養士課程の女子大学生と教員が取り組む食や健康、農産品振興、
食品加工品開発などの産学官連携取り組みの事例を紹介し、企業との
コラボ商品開発について提案します。



11/8 (木) 14:50-15:50

小売・中食・外食

(一社) 日本ほめ達人協会
理事長
西村 真好

1分でできる!「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!
ほめ下手でも大丈夫!
売上を作り、人が辞めない実践的「ほめ達マネージメント」セミナー



6次産業化・農工商連携・地域資源活用フォーラム ～九州の食を全国へ世界へ～ 聴講無料

6次産業化、農工商連携、地域資源活用の推進を図り、新たな事業や雇
用の創出、輸出等販路拡大につなげるため、「6次産業化・農工商連携・地
域資源活用フォーラム」を開催します。

【日時・会場】
11月8日 (木) 13:00-16:00 マリンメッセ福岡 2階 大会議室

【申込方法】
参加を希望される場合は、下記サイトから申込みください。
<https://www.contactus.maff.go.jp/j/kyusyu/form/181009.html>

【申込締切】
平成30年11月1日 (木) ※ただし、定員 (100名) に達し次第締め切ります。

【問い合わせ先】
・九州農政局 経営・事業支援部地域連携課 ☎096-300-9491
・九州経済産業局 農林水産業成長産業化支援室 ☎092-482-5540

【主催】九州農政局、九州経済産業局
【共催】株式会社ジェイアール東日本企画
【後援】九州農業成長産業化連携協議会

【プログラム】
12:30 開場
13:00 開会あいさつ
13:10 基調講演
「HACCP制度の徹底説明と、海外展開に求められる食品安全要求事項について」
グローバル・フード・セーフティ・イニシアチブ (GFSI)
JAPAN行政連携WGリーダー 吉澤 裕治 氏
13:50 事例紹介①(6次産業化) ②農工商連携 ③地域資源活用
①「6次産業化プラス福祉で地域の問題解決」
株式会社南風ベジファーム 代表取締役 南風 幸弘 氏
②「農業主体の農工商連携その成果と課題」
株式会社城方エグジティブファーム 企画営業部長 城方 幸代 氏
③「ふるさとのお米を全国へ世界へ」 「美味しい笑顔」を作ります～
株式会社成美 代表取締役 岩切 知美 氏
14:50 農工商連携推進事業の事例紹介
・公益財団法人 大分県産業創造機構 ・一般社団法人 九州の食
・一般社団法人 宮崎県農産物産地振興協会 ・株式会社 崎す
・株式会社 エフエムみやこ
15:15 基調講演
15:25 マチング交流会
16:00 閉会