

報道関係各社

2020年11月5日



会期：11月11日(水)12日(木)

会場：マリンメッセ福岡

過去最多 600 社以上が出席(オンライン展示会含む)
観光・外食・百貨店・デリバリー業界(小売・中食・外食)のための商談会を
11月11日・12日にマリンメッセ福岡にて開催
 ～五感の**触覚**、**味覚**、**嗅覚**へ触れることができる FOOD STYLE～

FOOD STYLE 実行委員会(所在：東京都港区、運営：(株)イノベント)は11月11日・12日に小売・中食・外食業態の「FOOD STYLE 2020 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)を開催いたします。コロナ禍で失われた多くの商談の機会を望む出展者が「**新しい生活様式**」により、変化したニーズに対応すべく、これまでの業態への新商品発表の場や新業態へ参入を目的とし業界の回復・活性化を図るため過去最多の585社が会場に集結します。

感染対策として**非接触**の商材から様々な課題を解決する 厨房設備・機器・システム・サービスや Go to トラベルやイトなどを応援するための**地産地消の九州**の食材や飲料から**北海道**をはじめとした**全国の多産地消**の食材や飲料まで幅広く見られます。ぜひご来場ください。

公式ホームページ：<https://www.foodstyle-japan.com/>

本展は国際見本市連盟、日本展示会協会、福岡県、福岡コンベンションセンターの新型コロナウイルス感染症対策の基本指針を遵守し、皆様の健康・安全を守る対策を講じた上で開催をいたします。

【注目の併催イベント】

併催イベント情報はこちら >>> <https://www.foodstyle-japan.com/event.php>

● 北海道産品取引商談会 福岡会場／北洋銀行インフォメーションバザール in Fukuoka

【主催】(一社)北海道貿易物産振興会／(株)北洋銀行

[小間番号] 4-41

北海道の貿易振興と北海道産品の販路拡大を推進する機関である(一社)北海道貿易物産振興会と北海道企業をサポートする(株)北洋銀行が連携し、北海道の豊かな「食」を九州の皆さまにご紹介いたします。

● 【2020年度 ふくおか発】機能性食品・ヘルスケア商品展示商談会

【主催】福岡県バイオ産業拠点推進会議(事務局：久留米リサーチ・パーク)

[小間番号] 8-84

機能性食品、健康食品、ヘルスケア商品といった、健康の維持や増進に役立つ商品、素材が勢ぞろい！今後も成長が期待される機能性分野の「素材・食品・化粧品」などに特化した企業が自社商品を展示します。「ふくおか発」の新たな商材との出会いの場としてご活用ください。

●第2回 お弁当・お惣菜メニュー提案 CUP

【主催】日本惣菜協会 九州支部 [小間番号] 1-85

共働き世帯や高齢者の増加・テイクアウト需要の急増など消費者ニーズが多様化するなか、惣菜業界ではより一層、新たなアイデアや商品力が求められています。本企画では、お弁当・お惣菜に関わる企業からアイデアを募集し、選りすぐりのこだわりの商品を表彰、また受賞商品を展示致します。

授賞式

11月11日(水) 13:00~13:30 場所:日本惣菜協会 九州支部ブース

授賞商品はこちら >>> <https://www.foodstyle-japan.com/uploads/20201026204111.pdf>



※イメージ画像

●感染症対策ブース

【協力】ヒリュウ装美(株)／(株)坂田精密 [小間番号] 6-55

お客様に安心して施設や店舗等をご利用いただくためには、感染症対策の徹底は必要不可欠です。

ブース内ではヒリュウ装美(株)からは飛沫感染防止パーティション「クリアシャッター」、顔認証機能付きの「自動ハンドスプレー」や(株)坂田精密からは ALL ステンレス製の「フット式消毒液スタンド」など、“新しい生活様式”の New スタンドの非接触商品、実用性やデザイン性に優れた、“with コロナ時代”に求められる感染症対策商品をご紹介します。



●衛生・品質管理・HACCP 対策相談コーナー

【協力】ホシザキ北九(株)／ホシザキ南九(株)

[小間番号] 6-47

新型コロナウイルス時代のリスク低減のため、6月より義務化の HACCP も含め、厨房の衛生管理をもう一度、見直してみませんか。気を付けるポイントやお悩みを相談できるコーナーとなります。ぜひご活用ください。



【注目のコロナ対策 衛生関連商材】（一部抜粋）

出展者一覧 >>> https://sys.trso.co.jp/food_kyushu/company/list_company.php

With コロナで必要とされる商材を取扱いの企業が 10 社以上出展。

【小間番号：2-1】（株）ケイエムエー

『**サニタイザースタンド**』with コロナ期にふさわしいスタイリッシュなペダル式消毒液スタンド。

【小間番号：8-84】才所物産（株）

『**竹酢液ブレンド消毒液(仮)**』竹酢液を使った消毒液。天然由来成分配合、竹酢液の効能も期待でき、従来の竹酢液とは違った商品。

【小間番号：6-53】（株）三電社

『**非接触タッチパネルシステム**』非接触で画面に触れずに指を近づけるだけで清潔・安全・安心を保ったまま、様々なお知らせを行うことができる自社開発の非接触タッチパネル。

【小間番号：2-78】サンデン・リテールシステム（株）

『**非接触式アルコール液剤噴霧器**』国内生産、非接触タイプの自動手指消毒器。高耐久性、省ランニングコスト、長時間稼働（モバイルバッテリーオプション対応）

【小間番号：4-44】（株）自動サービス

『**紫外線殺菌装置**』配管・電源工事不要で人体に無害。ウイルス除去率 99.99%。24 時間殺菌装置。（生活環境で連続使用可能）

【小間番号：3-49】（株）DGSALES

『**バブル 90 一体型センサー付自動水栓**』無電力での脈動流生成を可能にし、マシンガンの弾のように水を飛ばすことで洗浄力を下げず効果的に汚れを落とすバブル 90 一体型の自動センサーでタッチレス洗浄ができる自動水栓。

【小間番号：5-21】NECプラットフォームズ（株）

『**New Normal ソリューション**』新しい生活様式におけるニーズに対応するソリューション。ソーシャルディスタンスの確保や、注文～会計まで非接触のサービス提供など、徹底した衛生管理を IT の活用でサポート。

【オンライン展示会／出展者一覧】

オンライン展示会へはこちら >>>

https://sys.trso.co.jp/food_kyushu/company/list_company.php

コロナ禍での取組みとして、オンラインを活用した営業や商談が注目されている現状を鑑みて、会場内での実演や五感に訴えることができるリアルな場としての商談展示会に加え、いつでもどこでも興味を持ったバイヤーに閲覧いただけるオンライン展示会を併せて開催いたします。

オンライン展示会会期：2020 年 10 月 12 日(月)～2021 年 1 月 12 日(火) 公式ホームページ内

【オンラインセミナー】

オンラインセミナーはこちら >>> <https://www.foodstyle-japan.com/seminar.php>

配信期間：2020年12月3日(木)17:00まで

今こそ求められる“新しい業態への参入”や“食品衛生”、“売上UP”などについて、小売・中食・外食業界の講師陣による話題のセミナー“12セッション”を10月19日(月)からオンラインにて配信スタートしております。

With/After コロナを見据えたセッション内容は、“今”だからこそ聴講いただきたい内容です。

「テイクアウトの食品衛生の注意点」「この時代に求められる接客」「飲食店のEC化」など…



The banner features a row of seven circular portraits of speakers at the top. Below them is a blue call-to-action box with a mouse cursor pointing to it, containing the text: “今”聴講したい 12セッション ご予約はこちら! To the right of this box, the main title “聴講無料 オンラインセミナー” is written in large red characters. Below the title, it says “期間限定! オンデマンド配信中 12月3日(木) 17:00まで”. At the bottom, there is another row of six circular portraits and the Food Style logo with “Fukuoka 2020” written below it.

◆S1 サーバーグランプリ プレゼンツ◆

今この時代に求められる接客とスタッフモチベーションを考えてみた。

(株)I project 代表取締役/NPO 法人 繁盛店への道 専務理事
岩井 伸夫氏

(有)all-get 取締役社長
友口 賀南子氏

◆22世紀に何を食べたいかを考える。-第3章-

(株)三越伊勢丹 新宿食品・レストラン営業部
村山 慎一氏

◆ウィズコロナを生き抜くための食品安全第三者認証の活用法

(株)FSA(エフエスエー) HACCP・ISO 支援センター センター長
三村 聡氏

◆NPO法人 居酒屋甲子園 プレゼンツ◆

震災・水害・コロナにも負けない! 熊本飲食店の繋がりとグループブランディング

(株)くませれ 代表取締役社長/熊本を飲食から盛り上げる会 副理事長
山本 和季氏

◆(一社)日本惣菜協会 プレゼンツ◆

テイクアウトや宅配サービスを活用する食事業者が留意すべき食品衛生の注意点

国立大学法人山口大学 共同獣医学部 教授

豊福 肇氏

◆S1 サーバースクール プレゼンツ

垣根を超える外食業界の可能性～飲食店の EC と普遍的なサービス～

NPO 法人 繁盛店への道 S1 サーバースクール 校長/銀座 ごち惣家 店主

布施 知浩氏

◆食と健康と楽しい買い物&飲食店とのコラボ

(株)信濃屋食品 商品部 部長

岩崎 忠之氏

◆NPO法人 居酒屋甲子園 プレゼンツ◆

第9回居酒屋甲子園優勝 第10回準優勝 ～理念浸透経営の在り方と売上アップに繋がるやり方～

NPO 法人 居酒屋甲子園 専務理事/WOOD HOUSE(株) 代表取締役

氏田善宣氏

◆HACCP による「未来型経営」

(株)HACCP 認証協会 代表取締役

中山 博友氏

◆すべての外食産業で POP は大活躍する！

「近寄れない！声掛けが出来ない！接客出来ない！」

(株)山口茂デザイン事務所 代表取締役/POP の学校 代表

山口 茂氏

◆SNS で売上アップ！

～コロナ禍でも売上を伸ばす店舗になるための SNS 活用法～

(株)Infidex マーケティングマネージャー

扨山 哲平氏

◆「アフターコロナ」で加速する流通の変化とマーケティングの変化

(一社)リテール AI 研究会 代表理事

田中 雄策氏

【開催概要】

[名称] FOOD STYLE 2020 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)

[日時] 2020年11月11日(水)・12日(木) 10:00~17:00(最終日 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] 招待券、来場登録なき場合は1人様につき 5,000 円(税別)

[来場事前登録] <https://www.foodstyle-japan.com/attendance.php>

※コロナ対策として事前来場登録後、入場証を印刷し持参をお願いしております。

[併催イベント] オンラインセミナー/事前アポイント個別商談会/特別企画ブース/無料相談コーナー

[出展者数] 600 社以上(35 都道府県) ※オンライン展示会出展者含む / 536 小間

※出展者数は最終見込み数字。開催時には増減の可能性あります。

[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、九州地域バイオクラスター推進協議会、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県、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、佐賀県商工会議所連合会、長崎県商工会議所連合会、熊本県商工会議所連合会、大分県商工会議所連合会、(一社)宮崎県商工会議所連合会、鹿児島県商工会議所連合会、沖縄県商工会議所連合会、全国水産加工業協同組合連合会、ジェトロ福岡、(独)中小企業基盤整備機構 九州本部、(公財)福岡県中小企業振興センター、(一社)日本百貨店協会、(一社)日本弁当サービス協会、(公社)日本給食サービス協会、(一社)日本惣菜協会、(公社)福岡県栄養士会、(一社)全日本司厨士協会、(一社)日本厨房工業会、(一社)日本ジビエ振興協会、(一社)全日本・食学会、(一社)日本外食品流通協会、(一社)日本物流システム機器協会、(一社)日本運搬車両機器協会、(一社)日本 3PL 協会、(公社)福岡県食品衛生協会、NPO 法人 繁盛店への道、NPO 法人 居酒屋甲子園(順不同)

[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

[公式ホームページ] <https://www.foodstyle-japan.com/>

[Facebook] <https://www.facebook.com/foodstyleinFukuoka>

[主催] FOOD STYLE 実行委員会

[課題解決や様々なニーズにお応えするスタイルエリア] <https://www.foodstyle-japan.com/outline.php>
ベジタブル・ミート・シーフードスタイル/業務用冷凍食品・時短業務用食材スタイル/人材不足省力化対応スタイル/フードデリバリー・テイクアウトスタイル/OEM・PB・共同開発スタイル/カフェ向け飲料・食材スタイル/総合酒類スタイル/フードディフェンススタイル/保健機能食品・飲料スタイル/高齢者食・介護食スタイル/自治体・団体・協会等スタイル/食品物流スタイル

【取材申込フォーム】

FOOD STYLE 事務局 (株式会社イノベント内) 担当: 久保田

TEL : 03-6812-9423 (平日 10:00~18:30) FAX : 03-5413-8830

E-Mail : foodstyle@innovent.co.jp

取材申込みはこちらまたは下記より FAX にてお申込みください。

>>> <https://bit.ly/3jr0D2t>



お手数ですが、事前に申込フォームまたは下記ご記入のうえ、FAX またはメールにて返信をお願い申し上げます。

FOOD STYLE 事務局 行

FAX : 03-5413-8830

E-mail : foodstyle@innovent.co.jp

FOOD STYLE 2020 in Fukuoka

取材申込書

ご来場日時: 月 日() :

会社名			
部署		役職	
代表者名			人数 名
住所	〒		
TEL	()	FAX	()
E-mail	@		
URL	http://		
媒体名 ※必須			
掲載予定 ※必須	下記の該当する項目にチェックしてください <input type="checkbox"/> 掲載が決まっている (掲載日: 月 日) <input type="checkbox"/> 掲載を予定している (掲載予定日: 月 日) <input type="checkbox"/> 掲載は未定である <input type="checkbox"/> 掲載しない		