

ファベックスイベントゾーン プログラム

プログラムは変更する場合がございます。最新情報はホームページにてご確認ください。http://www.fabex.jp

4月3日(水)	4月4日(木)	4月5日(金)
<p>惣菜における業態の考え方 ～現代栄養学との連携・業態を取り入れた惣菜メニューの例～ 日本中医食業学会 副会長・理事長 国立北京中医薬大学日本校 顧問 中村 きよみ氏</p>	<p>惣菜・べんとうグランプリ 表彰式・受賞者インタビュー 惣菜部門 米飯部門 パン・調理パン部門 麺・パスタ部門</p>	<p>腕力食品バイヤーの仕事術 ～21世紀型マーケティングデザイナーへの道～ 南トルティエノ 代表取締役 (一社)食のトレンド研究会 代表理事 中村 徹氏</p>
<p>惣菜アイデアメニューコンテスト 表彰式 テーマ：鮭(サーモン)</p>	<p>ヨーグ・ベニマルの惣菜と弁当の味づくり ～若齢45年の足跡と未来を語る～</p>	<p>米をめぐる流通の現状 ～業務用米の情勢と価格動向について～ 株グレイン・エス・ピー 代表取締役会長 八木 俊明氏</p>
<p>惣菜アイデアメニューコンテスト運動企画 売れる惣菜のアイデアレシピ 株式会社本店 総料理長 興 十郎氏</p>	<p>伝承料理研究家 株式会社ライフーズ 顧問 奥村 彪生氏</p>	<p>外食・中食 繁盛店をつくる次世代サラダ ～サラダの機能性と美味しさ追求～ 東京デリカフーズ㈱ 研究開発室 室長 武井 安由知氏</p>
<p>イタリア料理に魅せられて 落合務シェフが語る「日本一予約の取れない店」を実現した人材育成と経営哲学 ラベッタ・オチアイオーナーシェフ 落合 務氏 聞き手・専修大学商学部 教授 見目 洋子氏</p>	<p>栄養士が宅配弁当で革命を起こす! ～お客様が30分以内で届くこと～ 株式会社ファンタジー MFD事業部 管理栄養士 高村 光子氏</p>	<p>食品ロス・食糧廃棄と3分の1のルールの問題点 ～震災から2年フードバンク活動を通じて見えてきた現状～ セカンドハーベスト・ジャパン 広報室長 井出 留美氏</p>

受講方法:公式Webサイトからご登録ください。当日ご来場の場合はお席がない可能性があります。

聴講無料

惣菜アイデアメニューコンテスト

新メニューのアイデア満載 最終審査結果はファベックス イベントゾーンで!

全国の社会人・学生・食品業界関係者から募集した惣菜のアイデアメニューを審査。独自のユニークなメニューを表彰します。授賞レシピは店頭に並ぶ可能性も!!

〈審査委員長〉 熊谷 喜ハシェフ

いま注目の惣菜・お弁当が 集結!金賞・優秀賞に輝いた商品を一挙展示します!

〈審査委員長〉 奥村 彪生氏

惣菜アイデアメニューコンテスト

日本各地で発売されている惣菜・お弁当の中から、商品力・販売力・アイデア力のある商品を表彰します。また専用コーナーにて受賞商品を展示・陳列します。

デザート・スイーツ&ドリンク展 プレゼンテーションステージプログラム

多彩な講師・ゲストをお呼びし、業界のトレンドを発信します。

4月3日(水)	4月4日(木)	4月5日(金)
<p>有名シェフが提案! 「和」へのアプローチで お菓子を創る アル・ケッチャーノ オーナーシェフ 奥田 政行氏</p>	<p>有名シェフが提案! 「和」へのアプローチで お菓子を創る ホテルニューオータニ 調理部長 シェフパティシエ 中島 眞介氏</p>	<p>有名シェフが提案! 「和」へのアプローチで お菓子を創る クープ・デ・モントゥワ パティスリー2011 日本チームリーダー 鍋田 幸宏氏</p>
<p>〈株式会社製作所 営業管理部 市場開発課 アドバイザー 森野 彰氏〉</p>	<p>〈株式会社総務部 経理課 経理 中野 将史氏〉</p>	<p>〈株式会社総務部 経理課 経理 中野 将史氏〉</p>
<p>〈カルビジャーニ・ジャパン(株) モノポルツィオーネ ～新世代のソフトクリーム の提供方法～</p>	<p>〈日世糖> ソフトクリームを使用した「一工夫メニュー」 日世糖 営業業務部 デザートプランナー 樋口 清志氏</p>	<p>〈南taste> おいしい紅茶でメニューをブラッシュアップ ～魅力の味い、簡単に本格的なミルクティーとアイスティー～ 「女子に人気、絶品ミルクティー」紅茶の販売と教室 teteria (テテリア)代表 大西 進氏 「ハワイ州抽出で驚きのアイスティー」hooha tea 代表 下村 奈穂氏</p>
<p>〈株式会社 経営者> エルダフラーシロップがヨーロッパで愛されている理由 ～1万個の菓箱・100万の力で美と健康～ パティス・ガストロノミー協会 会長 鈴木 博士氏</p>	<p>〈株式会社キカイ> 石窯の焼き、スイーツへの想い パティスリー プレジール シェフパティシエ 榎 雄介氏</p>	<p>〈北米ワイルドブルーベリー協会> ワイルドブルーベリー、自然の素材No.1 北米ワイルドブルーベリー協会・カナダ エグゼクティブ・ディレクター ネリ・ヴォートウール氏</p>
<p>主催者特別企画 協同組合 全日本洋菓子工業会 創立50周年記念講演 PGCに見る日本と世界の菓子の進化 南シエルボン 代表取締役 / 全日本洋菓子工業会 副理事長 出版局長 鎌田 明彦氏</p>	<p>〈CSMジャパン(株)> アメリカ菓子の可能性 CSMジャパン(株) 開発部開発担当 後藤 都氏</p>	<p>〈株式会社フイビー> Qboを使う菓子製造のビジョン パティスリー キャロリス オーナーシェフ 中川 二郎氏 キャートルズ・ジュエリー/14Julliet オーナーシェフ 白鳥 裕一氏</p>
	<p>主催者特別企画 ヨーロッパのデザート最新事情 株式会社フューダ 代表取締役 / 料理ジャーナリスト・ヨーロッパ菓子料理・菓子研究家 並木 真輝子氏</p>	<p>主催者特別企画 東京の素材・日本の素材 新しい和テイストのお菓子 日本橋ゆかり 三代目 野永 喜三夫氏</p>

プログラムは変更する場合がございます。最新情報はホームページにてご確認ください。http://www.fabex.jp

食品&飲料 PB・OEM ビジネスフェア 特別セミナー

	4月3日(水)	4月4日(木)	4月5日(金)
11:00 11:45	<p>有料講座① 【食品メーカー向け】 営業マンを増やさず、新規営業案件が月に20件生まれるPB・OEM営業戦略 ■講師: 花岡 良輔氏 株式会社総合研究所 シニア経営コンサルタント</p>	<p>有料講座③ 【小売店・通販会社・バイヤー向け】 「売れるPB商品」7つのポイント ■講師: 横山 珠珠氏 株式会社総合研究所 アシスタントコンサルタント</p>	<p>有料講座⑤ 【食品メーカー向け】 営業マンを増やさず、新規営業案件が月に20件生まれるPB・OEM営業戦略 ■講師: 花岡 良輔氏 株式会社総合研究所 シニア経営コンサルタント</p>
13:00 13:45	<p>無料講座 時代は商品経営へ 製造小売業への進化 ■講師: 鈴木 康友氏 南リテール・マネジメント研究所 代表取締役</p>	<p>無料講座 講師調整中</p>	<p>無料講座 PBファミリーマート コレクション開発の狙い ■講師: 株式会社ファミリーマート 商品担当</p>
14:00 14:45	<p>有料講座② 【小売店・通販会社・バイヤー向け】 「売れるPB商品」7つのポイント ■講師: 横山 珠珠氏 株式会社総合研究所 アシスタントコンサルタント</p>	<p>無料講座 事例から学ぶ、強いブランドを作るための3つの鉄則 ■講師: 小川 賢氏 株式会社・アプリケーションズ AMS事業本部</p>	<p>無料講座 事例から学ぶ、強いブランドを作るための3つの鉄則 ■講師: 小川 賢氏 株式会社・アプリケーションズ AMS事業本部</p>
15:00 15:45	<p>無料講座 事例から学ぶ、強いブランドを作るための3つの鉄則 ■講師: 小川 賢氏 株式会社・アプリケーションズ AMS事業本部</p>	<p>有料講座④ 【食品メーカー向け】 営業マンを増やさず、新規営業案件が月に20件生まれるPB・OEM営業戦略 ■講師: 花岡 良輔氏 株式会社総合研究所 シニア経営コンサルタント</p>	<p>有料講座⑥ 【小売店・通販会社・バイヤー向け】 「売れるPB商品」7つのポイント ■講師: 横山 珠珠氏 株式会社総合研究所 アシスタントコンサルタント</p>

有料講座に関するお申し込み・お支払い方法
有料講座をご希望の方は、FAXにてお申込みください。

お申込み専用 FAX **0120-974-111** (有料セミナー窓口 船井総合研究所内) お問い合わせ No.513123

ご希望の講座の□内にチェックをお願いします。ご参加料金:1講座あたりお1人様 **3,150円**(税込)

有料講座① 有料講座③ 有料講座⑤
 有料講座② 有料講座④ 有料講座⑥

お問い合わせ先 **食品&飲料PB・OEMビジネスフェア 有料セミナー窓口(船井総合研究所内)**
TEL.0120-941-620 (9:30~18:00) FAX.0120-974-111 (24時間対応) 担当: 金子(友)・船越・川村・辻本

※お申し込みを確認後、受講票をお送りいたします。振込先などの詳細につきましては、受講票をご確認いただきますようお願いいたします。
※万が一、受講票が届かない場合はお手数ですが、ご連絡くださいようお願いいたします。

【フリガナ】

会社名 _____

代表者名 _____ 役職 _____ 年齢 _____

会社住所 〒 _____

TEL _____ FAX _____

ご参加者お名前 (フリガナ) _____ (フリガナ) _____

1 役職 _____ 年齢 _____ 2 役職 _____ 年齢 _____

【個人情報に関する取り扱いについて】
1.申込用紙に記載されたお客様の情報は、セミナーのご案内といった当社の営業活動やアンケート等に使用させていただきます。(ご案内は代表者宛にお送りすることがあります) 法令で定める場合は、お客様の承諾なしに他の目的に使用いたしません。
2.セミナーのご案内時に、いただいた住所・電話番号・役職・ご担当者氏名を当社が個人情報管理の目的で事前に調査した上で契約した上でダイレクトメール発送代行会社に発送データとして委託することがございます。
3.必要となる情報(会社名・氏名・電話番号)をご提供いただけない場合は、お申込のご連絡や受講票の発送ができない等、お手続きできない場合がございます。

4.お客様の個人情報に関する開示、訂正、追加、停止又は削除につきましては、顧客管理チーム(TEL06-7711-1179)までご連絡ください。
【個人情報に関するお問合せ】
株式会社船井総合研究所 お客様相談室担当: 齊藤 英二郎(TEL03-6212-2923)
※ご提供いただいた住所のダイレクトメールの発送をご希望されないときは、☑を入れて当社宛にご連絡ください。
ダイレクトメールの発送を希望しません。

新調理システム特設会場 セミナープログラム

主催: 一般社団法人新調理システム推進協会、日本食糧新聞社

今や、大量調理、食品加工に欠かすことのできない新調理システムの概念! 協会が誕生して24年! セミナーでは、基礎と応用から失敗しない導入手法について協会認定の専任講師陣が分かりやすく解説致します。また、協会法人会員様のいゆる長年のノウハウにより誕生したヒット商品の数々からセントラル・キッチン等の導入事例もご紹介致します。講師・プログラム等、詳細はファベックスホームページにてご確認ください!

会場: 新調理システム特設会場 (東1ホール ファベックス・イベントゾーン内)
実演: 1日3回(予定)
受講方法: ファベックスホームページにて事前に受講登録を行なう下さい。
http://www.fabex.jp/seminar

4月3日(水)	4月4日(木)	4月5日(金)
<p>設立24年 新調理システムの変遷 (一社)新調理システム推進協会 会長 渡辺 彰氏</p>	<p>設立24年 新調理システムの変遷 (一社)新調理システム推進協会 会長 渡辺 彰氏</p>	<p>新調理システムとHACCP 概念導入のpoint! (一社)新調理システム推進協会 事務局長 西 耕平氏</p>
<p>最新の新調理システムの概念に則り解説します 二ツ電機機 栗原 信行氏</p>	<p>安全でおいしい食事を提供します パナソニックヘルスケア㈱ パナソニックデバイスメディア販売 数田 恵一氏</p>	<p>競争激化の有料・サ高住で注目の最新ノウハウを大公開 セントラルキッチン 三宅 徹氏</p>
<p>新素材「米ペースト」とは? 株式会社 本多 真氏・八木 佐登美氏</p>	<p>あなたのお店のセントラルキッチン キスコフーズ㈱ 中村 昌晴氏・山崎 明久氏</p>	<p>厨房電脳化について (一社)日本エレクトロヒートセンター 伊藤 芳規氏</p>

協賛: 株式会社フーズ 広島県心調理製菓専門学校 株式会社コトラス
プログラムは変更する場合がございます。最新情報はホームページにてご確認ください。http://www.fabex.jp

日本食糧新聞社 各種企画コーナー

農林水産省の料理人顕彰制度 料理マスターズ 夢の饗宴2013

食の未来を展望する日替わりテーマで料理マスターズが腕を振ったスペシャルメニューをご試食いただけます。試食の後には、生産者も交えたトークショーも。

会場: 地場イタリアンで地域おこし 銀座で地方の食材を アランシャベルの門下生

※上記テーマは変更になる場合がございます。最新情報はホームページ等でお知らせします。

試食はいずれも **50食限定** (予定)

※試食を希望される方は、当日10:30に会場内、「料理マスターズ 夢の饗宴2013」特設ステージ前にお並びください。「整理券」を配布いたします。

日本食糧新聞社特別セミナー 「コメ政策不在」を考える

■基調講演
特定非営利活動法人日本プロ農業総合支援機構 理事長 高木 勇樹氏

■パネルディスカッション
【コーディネーター】
加工用米取引センター 代表取締役社長 佐藤 孝氏

【パネラー】
特定非営利活動法人日本プロ農業総合支援機構 理事長 高木 勇樹氏
公益社団法人日本炊飯協会 理事 最高顧問 福田 耕作氏
全国加工米需要団体協議会 全国米業工業組合 専務理事 松本 裕志氏

日時: 2013年4月4日 11:00~13:00
会場: 東京ビッグサイト ファベックス会場内 会議室
費用: 3,000円(税込)
詳細・お申込は下記 Web サイトをご覧ください
<http://info.nissyoku.co.jp/>

日本食糧新聞 電子版 プレゼンテーションコーナー

「食」に関するビジネスニュースにズバリ対応! 最新情報を、20年間の蓄積データを、オフィスで、出先で、瞬時に検索できる日本食糧新聞・電子版。その優れた機能を活用シーンと合わせて体感いただけます。

平成24年度 日本食糧新聞社顕彰事業 受賞商品展示コーナー
平成24年度受賞商品を一堂に展示します。

■食品ヒット大賞 ■新技術・食品開発賞
■日食優秀食品機械資材・素材賞
■業務用加工食品ヒット賞

第7回 アシエット デセール コンテスト

一皿の中に氷菓を組み入れた芸術菓子の腕を競うコンテスト。
《味覚・デザイン性・バランス》をいかに表現するかが審査のポイントであり、見どころでもあります。
全国から予選を勝ち抜いた12人のパティシエ達の熱戦を会場内の見学席でご覧ください。

<コンテストスケジュール(予定)>

4月3日(水)	9:30~12:15	Aグループ
	14:00~16:45	Bグループ
4月4日(木)	10:00~12:45	Cグループ
	15:00~15:40	表彰式

主催: (協)全日本洋菓子工業会(世界洋菓子連盟日本本部)、日本食糧新聞社
特別協賛: カルビジャーニ・ジャパン(株)、株式会社製作所

★スペシャルプログラム 4月5日(金)

PART1 11:00~12:30(予定)
アシエットデセール コンテスト2010年優勝 江森 宏之氏 (LeTAOシェフグループ、シェフパティシエ) によるアントルメ・グラッセ (アイスクリーク) のデモンストレーション

PART2 14:00~15:30
バオロ・カッペッリーニ氏によるセミナー (カルビジャーニ・グループ・エグゼクティブ・アジア地区責任者) 「ジェラト理論 一輪の話を」
PART1 デモンストレーションの江森氏のアイスクリークを例に、様々な種類の糖の話を予定しています。