

特別イベント

1 オープニングセレモニー

展示会初日5月20日(火) 9:40より開催!

展示会初日5月20日(火) 9:40より、業界著名人によるテープカットを開催します! 業界を代表する著名人が本業界に対するメッセージも発信します。西日本最大の外食業界の専門展示会に相応しいオープニングを飾ります。



(2013年オープニングセレモニー)

3 大阪府食の安全安心表彰式2014

食の安全安心の確保に優れた取組をした方々を表彰します!

食の安全安心につながる取組を活性化することを目的に、食の安全安心の確保に優れた取組をした方々を表彰します。「食の安全」に加えて「食の安心」という観点から、食品等の生産から消費に至る全ての段階での取組を評価し、事業者だけでなく消費者も表彰の対象としているのが特徴です。



大阪府食の安全安心顕彰制度 [検索](#)

5 新商品発表コーナー

出展社の最新の商品・サービスを紹介します!

出展社が展示する最新の食品・飲料・製品・サービスなどを一堂に集め、他店との差別化に使える商材をご紹介します! 新メニュー開発や最新のトレンドをいち早くキャッチするためにも必見のコーナーです!



2 日本料理展示コーナー

最高峰の調理師達が技術を競う作品展示&コンテストを開催!

ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」。本展では、日本人の伝統的な食文化を守り、「和食」の魅力を後世に伝えていく事を目的に(一社)日本調理師連合会の協力の下、調理師の腕前・技術を競う作品展示&コンテストを開催します。惜しめない努力を重ね、技術を磨いた最高峰の調理師たちの作品にご期待ください!



4 女性の集客につながるメニュー・サービス in KANSAI

消費が活発な女性客獲得につながるアイデアが満載です!

女性向けの市場が拡大する中、「女性客」を意識した商材が年々増加しています。本コーナーでは各出展社の女性集客につながるメニュー・サービスを紹介します。女性の集客率・定着率UPを狙う方、これから女性向けのメニュー・サービスの提供を検討する方は必見です!



聴講無料

出展社による特別PRセミナー／主催者 特別セミナー

	5月20日(火)	5月21日(水)	5月22日(木)
11:00 ▼ 12:00	食品の異物混入事例について 大阪府健康医療部 食の安全推進課 技師 出口 剛 保健所に寄せられる相談の中で、食品の異物混入による相談は少なくありません。本講義では、実際にあった異物混入の事例と対応策、製造所における異物混入防止対策のポイント等について解説します。	食品表示に係る景品表示法上の考え方について 大阪府消費生活センター 主事 山角 知幹 昨年、問題となったホテルやレストラン等における、メニュー等の食品表示について、景品表示法の基本的な考え方を交えてご紹介します。	アレルギー物質を含む食品を検査するには 大阪府立公衆衛生研究所 食品化学課 主任研究員 吉光 真人 大阪府立公衆衛生研究所で行っているアレルギー物質を含む食品の検査方法と、得られた検査結果の解釈について、アレルギー物質の食品表示の話とあわせて分かりやすくお話ししたいと思います。
12:20 ▼ 13:20	顧客は突然いなくなる 初級編 (株)ミリオネット 代表取締役 大井 啓伊 増税後はいかがですか? 売上を増やすのは顧客の視点を考えなければなりません。売上=顧客数×購買頻度×客単価です。我々は、IT利用で経費削減、売上UP、マーケティングの提案ができる中小企業の駆け込み寺です。	見える化とデマンドコントロールによる「快適節電と経費削減」の両立 東洋エンジニア(株) 開発営業部 主任技師 星野 智昭 「電力の見える化」より始まる節電の取組みからデマンドコントロールを使用した電気料金削減への手法を説明します。室内温度の環境を損なう事無く、翌月から電気料金を下げる手法を、導入事例の店舗等で紹介します。	今更聞けない!繁盛店がやっている船井流の「原理原則売上アップ法」大公開!! (株)船井総合研究所 フードビジネスグループ 玉田 直也 ①居酒屋の繁盛店とは ②繁盛店をつくる法則 ③繁盛店がやっている船井流原理原則の方法 ④繁盛店へと成長した成功事例 ⑤新規客・リピート客を増やす販促のやり方 ⑥繁華街型でやるべき船井流の販促手法 ⑦郊外型でやるべき販促手法
13:40 ▼ 14:40	へたらない・におわない・くせがない こめ油 築野食品工業(株) 企画開発部 高井 まりえ 世界の大切な資源であるお米が原料のこめ油。フードアクションニッポンアワードを受賞し、ビタミンE・γ-オリザノールを豊富に含む【へたらない・におわない・くせがない こめ油】をご紹介します。	特別セミナー もったいないを見直そう! 衛生と環境の相乗効果 サラヤ環境デザイン(株) 取締役 社長 大槻 安宏 ・東日本大震災の復興、東京五輪等、建築関連は業務増加により人手不足が深刻です。 ・食品事業者においては、電力料金の改定は経費アップに繋がりが、また、偽装、毒物混入、ノロウイルスなど衛生管理はますます事業の根幹を成しています。 ・省エネと食品ロスの実行、及び衛生管理についてお話しします。もったいなく!!	ラーメン店開業革命!ラーメン創りから低リスク出店まで総合支援 (株)メガホールディングス 代表取締役 近田 勝也 ラーメンドリームアカデミー 校長 宮島 力彰 独立開業や異業種からのラーメン店参入の方必見! ●ラーメンを一から学べるラーメンドリームアカデミー開校 ●店主体験ができる拉麺劇場とは? ●資金100万円台で一等地にお店が持てるWIN-WINシステムとは?
15:00 ▼ 16:00	特別イベント 大阪府食の安全安心表彰式2014	特別セミナー フランチャイズによる従業員のれん分け独立を成功させる方法 (一社)東京都中小企業診断士協会 フランチャイズ研究会 副会長 山岡 雄己 「のれん分け」制度は、従業員の定着率やモチベーションの向上、あるいは財務負担および経営リスク軽減の方法としても有効です。本セミナーではその考え方と仕組みについて、パターンを示して判りやすく解説します。	特別イベント (一社)日本調理師連合会による作品展示&コンテスト表彰式

(講師名・敬称略)

※都合により講師、プログラムの内容に変更がある場合もございます。 ※録音・写真・ビデオ撮影は、一切禁止させていただきます。