



日本最大級！ 外食産業の食品・飲料・設備・サービスが一堂に集結する商談展示会



# 外食ビジネスウィーク2020

会期：2020年9月24日(木)25日(金) 会場：東京ビッグサイト 青海展示棟 A・Bホール

- 第15回 ラーメン産業展
- 第11回 そば・うどん産業展
- 第13回 居酒屋産業展
- 第4回 飲食店繁盛支援展

- 第2回 ホテル・レストラン・カフェ産業展 [ホレカ産業展]
- 第2回 フードデリバリー・テイクアウト展
- 第1回 レストランテックEXPO 【NEW】
- [同時開催] 全国 食の逸品EXPO



# 外食ビジネスウィーク2020 開催にあたって

## 「食」と「テクノロジー」

2019年、外食業界を取り巻く環境は平成から令和に元号が変わると同時に様々な変化を遂げました。4月には「働き方改革関連法」、新たな在留資格“特定技能”を新設する「改正出入国管理法」が施行され、10月には「消費税増税」、「軽減税率制度開始」や「食品ロスの削減の推進に関する法律」の施行、「東京都受動喫煙防止条例」の一部施行、「飲食店等における消火器具設置」に関する法改正、2020年6月には「HACCP義務化」の法令施行も控え、まさに外食業界の新時代到来とも言える年になりました。

外食ビジネスウィーク2020は、「食」と「テクノロジー」をテーマに掲げ、時代に即した外食の専門展示会として実施いたします。

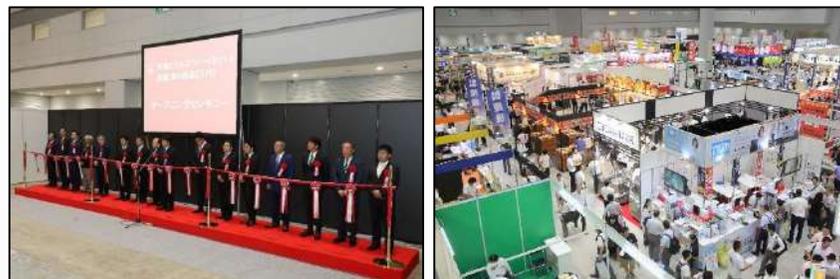
また、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食は、インバウンド・アウトバウンド共に注目を浴び、「和食を食べること」は訪日外国人が最も期待することの不動の第1位となり、ラーメンや居酒屋などが人気を集めています。また、飲食店の専門店化やホテルの地域フェアなどで地域食材が更に注目を浴びています。

そして、深刻な人手不足や人件費高騰により、飲食店や宿泊施設ではテクノロジーの導入が必要不可欠となってきています。サービスの質を保ちつつ、いかに人手不足を解消するかが今後最大の課題です。

外食ビジネスウィークは形を変えながら、今年で15年目を迎えます。  
市場規模25兆円の大産業である外食業界へ商材やサービスをPRできる、絶好の場をご活用ください。

# 開催概要

- 会 期 2020年9月24日(木)・25日(金)
- 会 場 東京ビッグサイト 青海展示棟 A・Bホール
- 出展社数 700社予定 (全国 食の逸品EXPO含む)
- 来場者数 50,000名予定
- 後援(予定) (一社)全日本・食学会 / (一社)日本厨房工業会 / (一社)全日本司厨士協会
- 協力(予定) NPO法人 居酒屋甲子園 / 全国製麺協同組合連合会 / (一社)日本回転寿司協会 / (公社)日本全職業調理士協会 / (一社)日本ほめる達人協会 / (一社)日本ラーメン協会 / NPO法人 繁盛店への道 / (一社)東京都中小企業診断士協会 フランチャイズ研究会 / (一社)キャッシュレス推進協議会
- 同時開催 全国 食の逸品EXPO



## 2019年来場者数実績

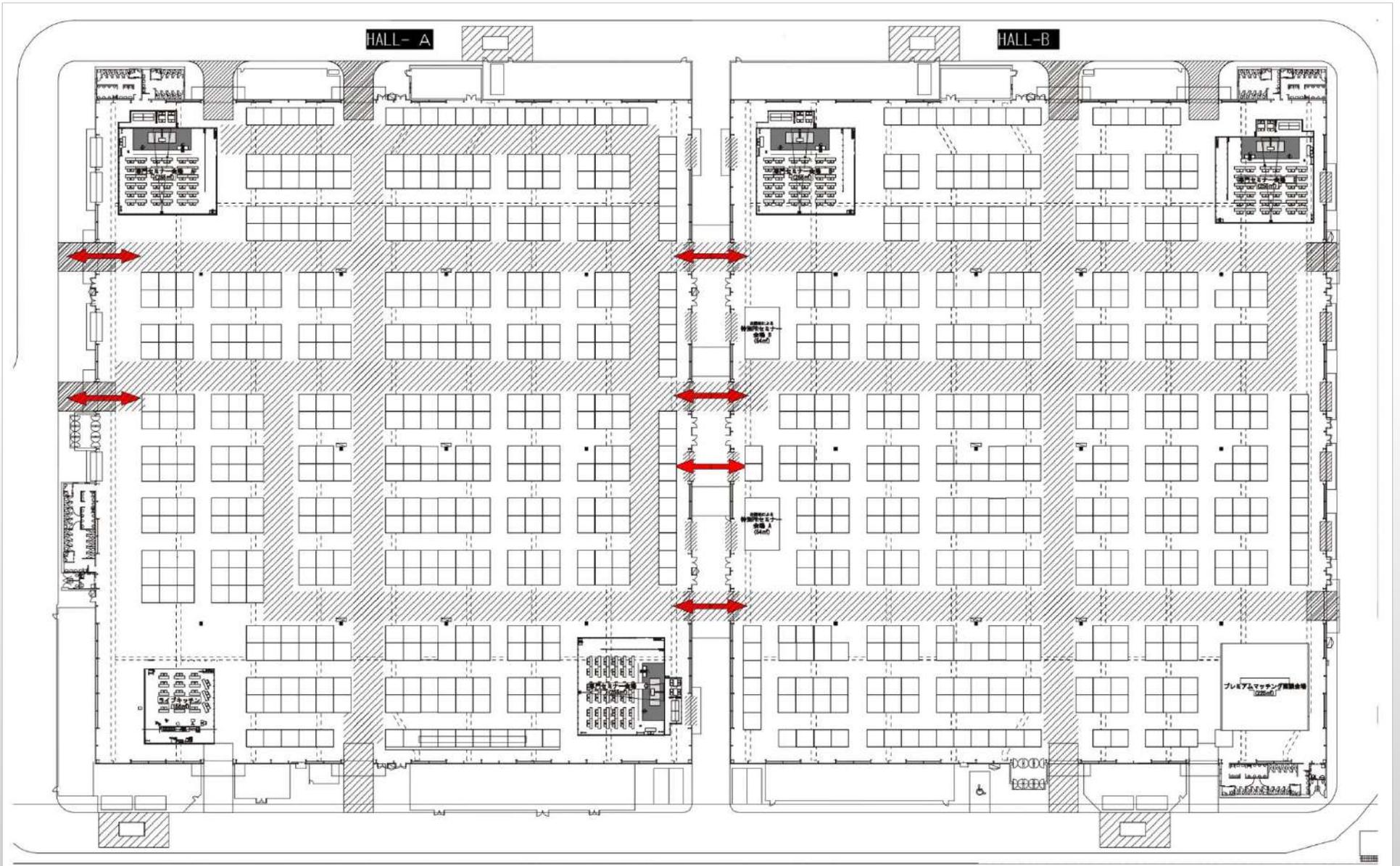
|               | 8月27日 火 | 8月28日 水 | 8月29日 木 | 合 計     |
|---------------|---------|---------|---------|---------|
| ① 外食業界関係者入場者数 | 15,390名 | 17,154名 | 16,850名 | 49,394名 |
| ② VIP入場者数     | 1,103名  | 1,306名  | 1,453名  | 3,862名  |
| ③ 海外入場者数      | 190名    | 158名    | 108名    | 456名    |
| ④ 報道関係者入場者数   | 139名    | 142名    | 94名     | 375名    |
| ①～④の合計        | 16,822名 | 18,760名 | 18,505名 | 54,087名 |



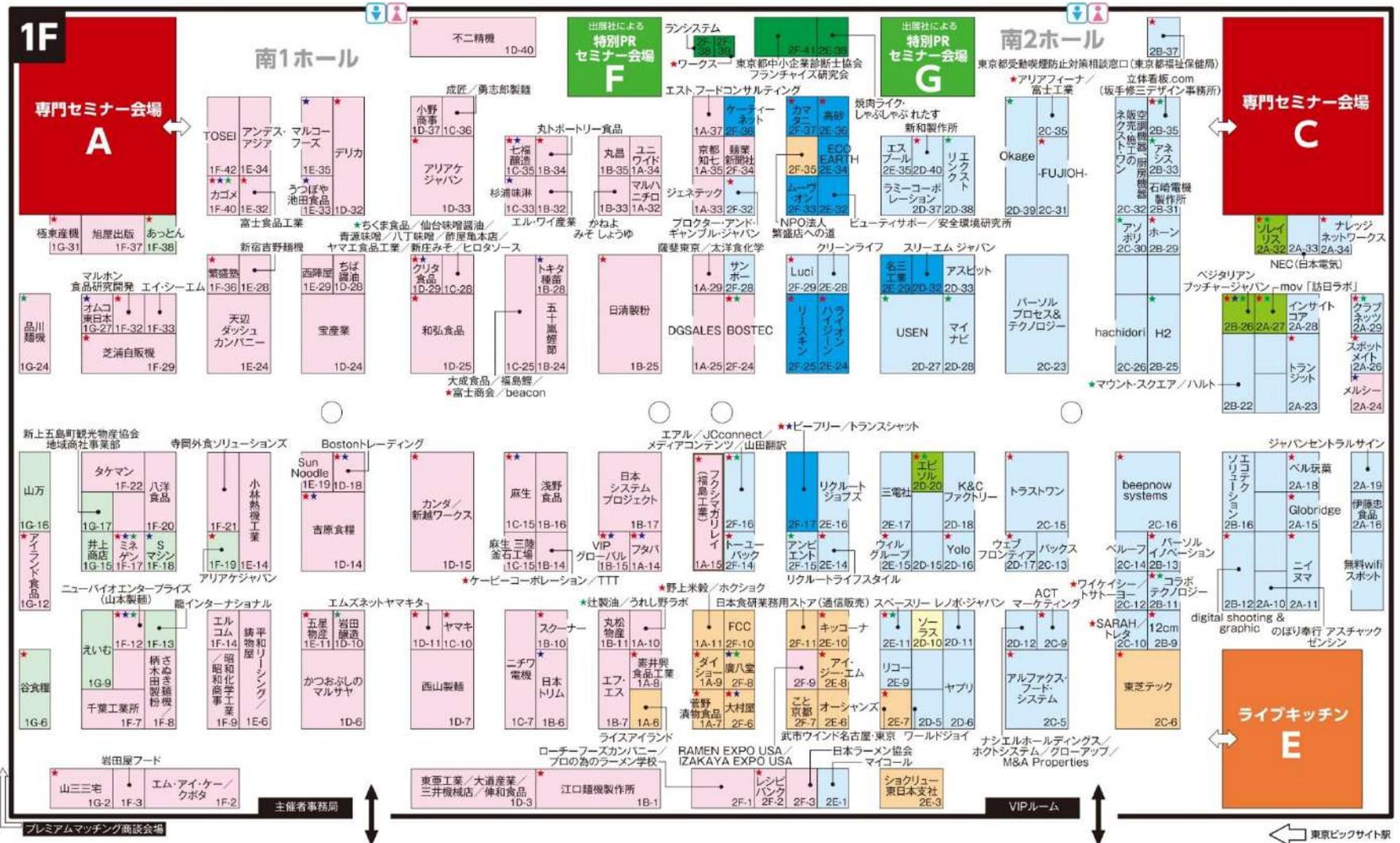
※複数日ご来場いただいた方々は1名としてカウントしています。

2019年 20,000(㎡) ⇒ 2020年 23,240 (㎡)

# 2020年 会場レイアウト (予定) 青海展示棟A・Bホール ※レイアウトは変更する可能性があります。



# 2019年 会場レイアウト 1F 南1・2ホール



## ●ブース別色分け表

|           |          |                              |               |                        |                   |  |   |
|-----------|----------|------------------------------|---------------|------------------------|-------------------|--|---|
| ラーメン産業展   | 居酒屋産業展   | ホテル・レストラン・カフェ産業展<br>[ホレカ産業展] | 外食フランチャイズコーナー | 全国 食の逸品EXPO            | 焼肉・肉・肉メニュー開発パビリオン | インバウンド対応<br>フードサービスパビリオン               | ★インバウンド対応コレクション 参加企業<br>★このお供コレクション 参加企業<br>★全国 食の逸品ギフト展覧コーナー 参加企業<br>★全国 食の逸品/スイーツコレクション<br>受賞商品取り扱い企業 |
| そば・うどん産業展 | 飲食店繁盛支援展 | フードデリバリー・テイクアウト展             | ドリンクメニュー提案エリア | アルコール・<br>ソフトドリンクパビリオン | 食のリスク対策パビリオン      | ★新商品コレクション 参加企業<br>★健康・ヘルシーコレクション 参加企業 |   |

# 2019年 会場レイアウト 4F 南3・4ホール



●ブース別色分け表

|           |          |                              |               |                    |                  |  |  |
|-----------|----------|------------------------------|---------------|--------------------|------------------|--|--|
| ラーメン産業展   | 居酒屋産業展   | ホテル・レストラン・カフェ産業展<br>[ホレカ産業展] | 外食フランチャイズコーナー | 全国 食の逸品EXPO        | 焼き肉・肉メニュー開発パビリオン | インバウンド対応<br>フードサービスパビリオン               | ★インバウンド対応コレクション 参加企業<br>★このお供コレクション 参加企業<br>★全国 食の逸品EXPO 参加企業<br>★全国 食の逸品EXPO 参加企業 |
| そば・うどん産業展 | 飲食店繁盛支援展 | フードデリバリー・テイクアウト展             | ドリンクメニュー提案エリア | アルコール・ソフトドリンクパビリオン | 食のリスク対策パビリオン     | ★新商品コレクション 参加企業<br>★健康・ヘルシーコレクション 参加企業 |  |

# 本展示会参加のメリット

## メリット1

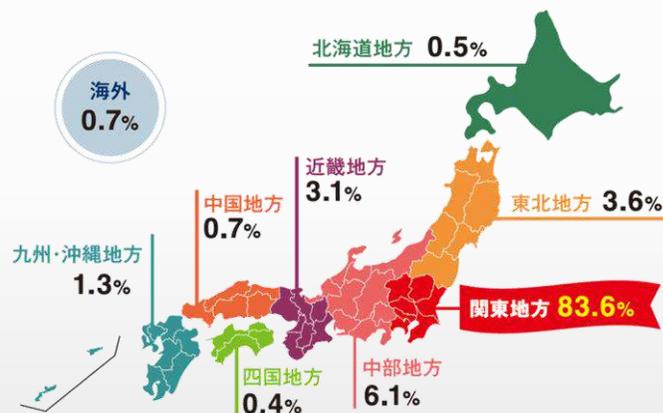
約5万名のフードビジネス関係者に訴求！

## メリット2

仕入れの決裁者にご提案が可能！

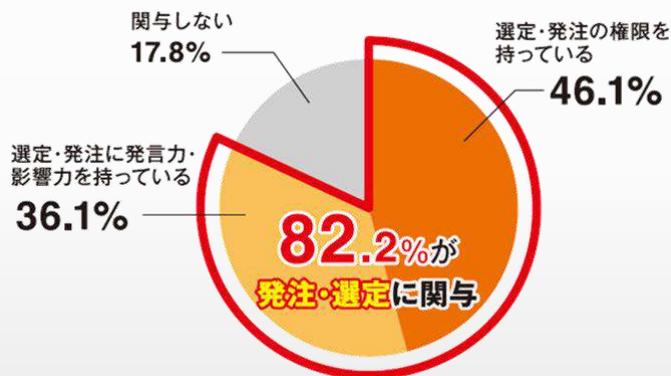
## メリット3

仕入れ目的のバイヤーと商談ができる！



【日本最大の外食業界に特化した商談展示会】

2019年開催時に過去最高の**54,087名**の来場者が集まりました。日本最大級の外食業界に特化した商談展示会を、飲食店経営企業が集まる東京にて開催することで、全国展開される飲食店オーナーに効率よくPRし、関東に限らず、全国に販路開拓をすることが可能です。



【決裁に関与する来場者との出会いの場】

2019年実績として来場者の**82.2%**が仕入れの発注・選定に関与すると回答。普段の営業の中で簡単に出会う事のできない決裁者に直接アプローチすることが可能です。決裁者と直接商談できるので、成約までの時間を短縮することが可能になります。

来場目的について(複数回答可)



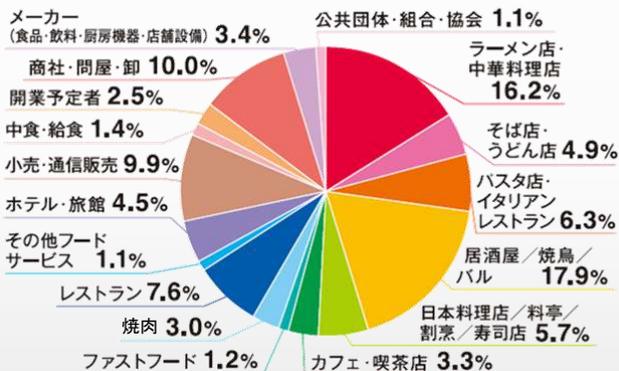
【仕入れ目的の来場者との出会いの場】

ビジネス商談展示会として開催する本展示会には、前回実績で来場者の**82.0%**が製品・サービス仕入れなどの商談を目的として来場しています。目標意識の高い来場者との商談ができるのが、本展示会の最大の魅力です。

# 本展示会参加のメリット

## メリット4

様々な外食業態へ提案が可能！



【業態に縛られず外食業界全体へ提案が可能】

幅広い外食業態のバイヤーが来場する本展示会では、業態の垣根を越えて、既存の業態だけでなく新しい業態へも提案が可能です。まだ手をつけられていない飲食店業態に対しても積極的にご提案いただき、販路の拡大に本展示会をご利用ください。

## メリット5

最高受注見込金額 ¥150,000,000！



【出展社の実利に繋がる展示会】

2019年出展社アンケートの結果では、受注見込金額の平均が**667万円**最高金額が**1.5億円**でした。本展示会には決裁権を持ったバイヤーが多数来場するため、具体的な商談が会場ですぐに行われています。

## メリット6

無料個別商談企画を開催！



【飲食チェーンバイヤーとの商談を創出】

出展社限定の無料商談企画「プレミアムマッチング」を開催。大手飲食チェーンや有名ホテルバイヤーと個別の商談をしていただく機会を創出しております。2019年は仕入・購買側企業**58社**が参加、出展社との間で、**434件**の商談が実現しました。

# 出展の成果

出展社 ▶ **638**社      有効回答数 ▶ **360**社

(外食ビジネスウィーク 463社 / 全国 食の逸品EXPO 176社)

※各アンケート小数点第2位を四捨五入

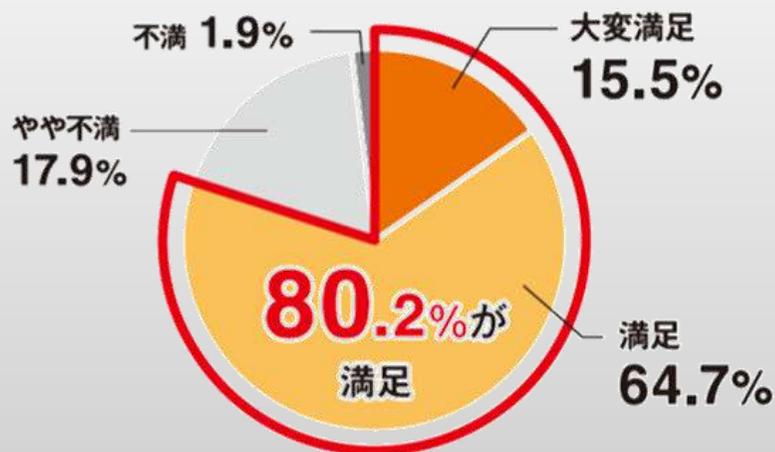
|          |         |              |
|----------|---------|--------------|
| 新規顧客商談件数 | 平均..... | <b>51</b> 件  |
|          | 最高..... | <b>627</b> 件 |

|        |         |                      |
|--------|---------|----------------------|
| 受注見込金額 | 平均..... | <b>6,670,000</b> 円   |
|        | 最高..... | <b>150,000,000</b> 円 |

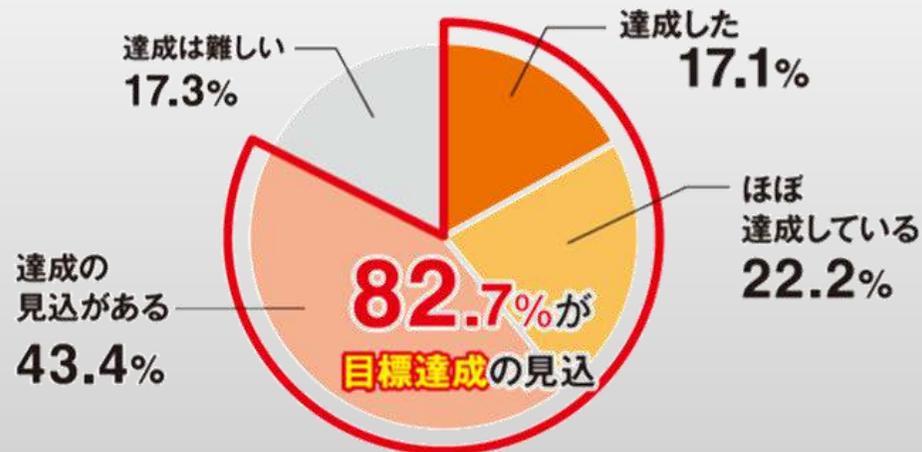
(出展社アンケートより)

|             | 平均             | 最高              |
|-------------|----------------|-----------------|
| 試飲・試食の食数    | <b>1,654</b> 食 | <b>5,000</b> 食  |
| 商談のスペースセット数 | <b>2</b> セット   | <b>6</b> セット    |
| サンプル配布個数    | <b>911</b> 個   | <b>30,000</b> 個 |
| チラシ配布枚数     | <b>644</b> 枚   | <b>6,000</b> 枚  |
| アンケート回収件数   | <b>229</b> 件   | <b>700</b> 件    |
| バーコード利用件数   | <b>495</b> 件   | <b>3,885</b> 件  |

## Q1 本展示会での全体の満足度について



## Q2 目標の設定に対して、達成できる見込について



# 来場者について

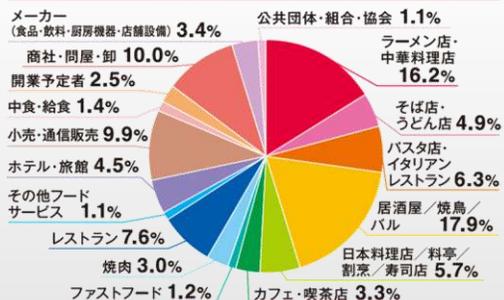
## 1 来場者数

|               | 8月27日 火<br> | 8月28日 水<br> | 8月29日 木<br> | 合計      |
|---------------|--|--|--|---------|
| ① 外食業界関係者入場者数 | 15,390名  | 17,154名  | 16,850名  | 49,394名 |
| ② VIP入場者数     | 1,103名   | 1,306名   | 1,453名   | 3,862名  |
| ③ 海外入場者数      | 190名   | 158名   | 108名   | 456名    |
| ④ 報道関係者入場者数   | 139名   | 142名   | 94名  | 375名    |
| ①～④の合計        | 16,822名  | 18,760名  | 18,505名  | 54,087名 |

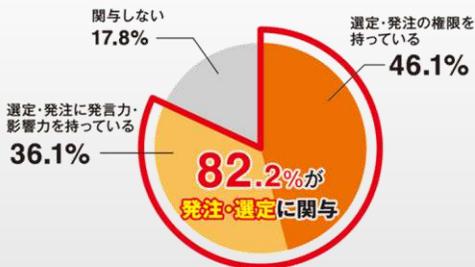
※複数日ご来場いただいた方々は、1名としてカウントしています。

## 2 来場者分析

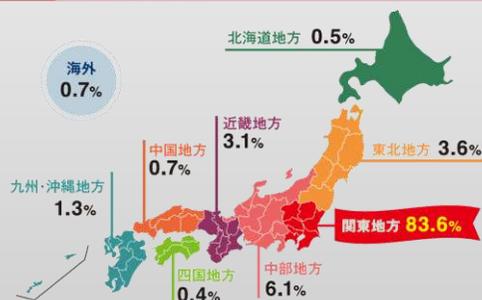
### Q1 あなたの業態は？



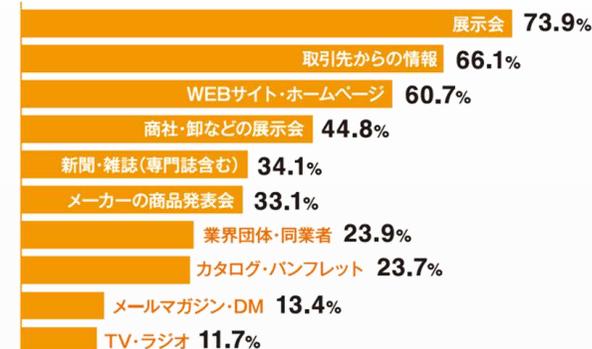
### Q2 商品・サービスの導入に関して



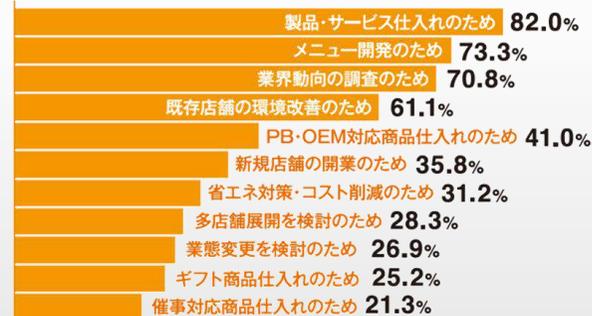
### Q3 都道府県別来場数



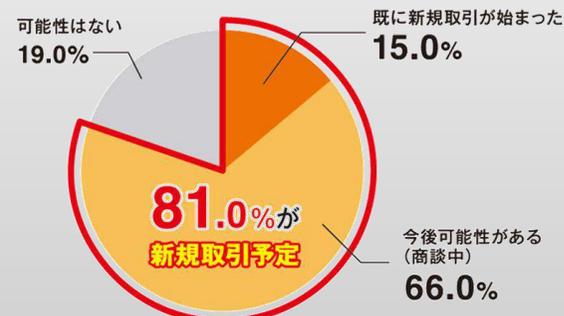
## Q4 主に利用する情報収集源について (複数回答可)



## Q5 来場目的について (複数回答可)



## Q6 本展示会を機に新たなお取引が始まる可能性は？



# ラーメン産業展

## 展示会概要

今回で15回の節目を迎えるラーメン産業展は、ラーメン業界に特化したBtoBの商談展示会です。大手ラーメンチェーンのバイヤーから有名店店主まで、業界の著名人が数多く来場します。ラーメン業界での新規顧客開拓・販路拡大・PR・パイプづくりにおいて外すことのできない唯一無二の展示会です。

## 特別企画(予定含む)

### 【ラーメン産業展 15<sup>th</sup> 特別企画 ラーメンの歴史】

第1回ラーメン産業展は2006年にパシフィコ横浜で開催され、今年で15年目を迎えます。そこで節目の年にラーメン産業展の歴史や実績、過去の開催の様子などを写真とその年々のラーメンの流行に照らし合わせてパネル展示いたします。いまや世界に羽ばたくソウルフード、“ラーメン”のあゆみを振り返り、NEXTブームを生み出すヒントとしてご活用いただけます。

### 【復刻ラーメン】

15回目を迎えるラーメン産業展特別企画として、第1回ラーメン産業展の際にご協力いただいたラーメン店舗が、2020年のトレンドを取り入れて復刻ラーメンを展示会場内にて販売します。



# そば・うどん産業展

## 展示会概要

訪日外国人の増加により、そば・うどんの専門店の注目度は、より一層上がってきております。お店の新メニュー開発や新しい業態開発を考える来場バイヤーに向けて、自社の製品をPRする最大のチャンスです。今後更なる市場拡大が期待されるそば・うどんカテゴリーでの、販路開拓のための商談展示会です。



## 特別企画 (予定含む)

### 【ご当地麺マップ】

全国各地のご当地料理は、その地域に根付いた産物をうまく活用し、独自の調理方法で作られ、食べられています。そして地域の歴史や文化、食生活とともに受け継がれています。今回そば・うどん産業展では、そばやうどんをはじめとする「麺」に分類される、全国の“ご当地麺”に注目してパネル展示でご紹介いたします。地域の歴史や文化、そして生活が凝縮された自慢の“ご当地麺”を是非ご覧ください。



# 居酒屋産業展

## 展示会概要

専門業態の増加により求められる商材が多岐にわたる居酒屋業界に向けた製品・サービスのPRが可能です。変化の激しい業界だからこそ、毎年新しいビジネスチャンスが生まれています。大手チェーンから店舗を拡大中の話題店まで、本展示会を活用して顧客開拓を実現することが可能です。



## 特別企画 (予定含む)

### 【国内外ビール飲み比べコーナー】(有料)

日本各地で世界のビールに焦点を当てたビールイベントが定期的に行われ、例年多くの来場者を集めています。加えて訪日外国人の増加により、今後もビールの飲用機会は増加が見込まれます。このような背景から、居酒屋産業展では、まだ市場に届いていないような国内・海外のビールに焦点をあて、他店と差別化できるビールを、飲食店のオーナーやバイヤーに会場内で試飲をしていただく企画をご用意します。



# ホテル・レストラン・カフェ産業展[ホレカ産業展]

## 展示会概要

ホテル・レストラン・カフェ業態向けに、高付加価値商材やワンランク上のサービスを提案するための展示会です。おもてなしの国として、質の高いサービスを提供することを意識したホテルや旅館、レストラン、カフェに対して製品やサービスをPRしていただける場となります。



## 特別企画(予定含む)

### 【ホテルビュッフェ提案コーナー】(有料)

2020年以降も訪日外国人数は増加する見込みです。ホテルや旅館などの宿泊施設がインバウンド客を取り込むためには、様々なサービスが必要です。中でもビュッフェコーナーの充実は集客に直結します。ビュッフェ商材においてもハラル・ビーガンなどの対応、日本全国の各地域に根付いたストーリー性のある食材・メニューなどが求められております。今回、ホレカ産業展内の特別企画として、ホテルビュッフェ提案コーナーを会場に設置して、質の高いバイヤーの誘致に繋がります。



# 飲食店繁盛支援展

## 展示会概要

店舗における様々な課題を解決するための製品・サービスが一堂に会する展示会です。経営者や決裁権者が数多く来場する本展示会だからこそ、効果的でスピーディな商談が実現しています。外食業界に特化しているため、効率的なPRや商談が可能です。



## 特別企画 (予定含む)

### 【ユニフォーム・コレクション】(有料)

飲食店のユニフォーム選びに大事なポイントは、機能性や清潔感などが挙げられます。しかし、ユニフォームはコンセプトを体現するツールの1つでもあり、またアルバイトの応募数が増える重要な人手不足解消ツールでもあるのです。そこでユニフォームを扱う企業にご協賛いただき、ファッションショーを行います。マネキンではなくモデルが着用することで、現場で働くスタッフの姿を生で見ることができるため、来場者への訴求力を高めます。



# フードデリバリー・テイクアウト展

## 展示会概要

ライフスタイルの変化から、近年 中食市場は堅調に伸びております。また、軽減税率制度を追い風に外食企業の中食化が進んでいます。飲食店の「中食」業界への参入のサポートと、多様化するサービスを提案する場として、現代の消費者ニーズやライフスタイルに合わせたサービスを取り入れたいバイヤーとの出会いを創出する商談展示会です。



## 特別企画 (予定含む)

### 【エコ・SNS映え容器コレクション】(有料)

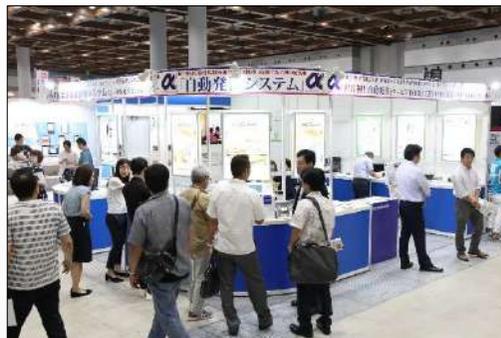
2015年9月に地球規模で取り組むべき大きな国際目標SDGs(持続可能な開発目標)が採択されました。そこでSDGsの一環として注目されている、環境にやさしい「エコ容器」と今や日本人の生活の一部になりつつあるSNSでの拡散を目的とした、「SNS映え容器」を会場内特設ブースに集めて展示し目的意識の高い来場者を誘致します。同様の商材が集まることで、比較・検討がしやすく商談の効率化にも繋がります。



# 【NEW】レストランテックEXPO

## 展示会概要

外食業界では人手不足問題、インバウンド対応、法改正への対応、原材料の価格高騰など様々な問題を抱えております。それに伴い今後は、いかにテクノロジーを使いこなし問題解決をするかが大事な時代になります。外食ビジネスウィーク内にて飲食店が抱えている悩み・問題点を改善ができる新展示会として、飲食店オーナー・店舗運営責任者との出会いを創出する商談展示会です。



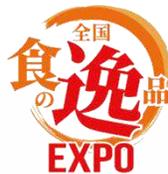
## 特別企画 (予定含む)

### 【仮想店舗エリア】(有料)

近年もっとも進化が目覚ましいと注目されているのが「レストランテック」です。外食業界はいかにテクノロジーを使いこなすかが大事な時代となってきております。今回、外食ビジネスウィーク内にて飲食店が抱えている悩み・問題点を改善できる新展示会「レストランテックEXPO」にて仮想店舗を作り、来場者に近未来のテクノロジーを駆使した店舗を体験いただき、今後の導入に向けた商談に、お役立ていただけます。



[同時開催]



# 全国食の逸品 EXPO

## 展示会概要

全国食の逸品EXPOは、地域性豊かな食材・飲料を集めた商談展示会です。2019年に東京ビッグサイトで初めて開催した際は、54,087名の外食・中食・小売バイヤーの注目を集めました。取引先を見つける商談の場としてはもちろん、商品が様々な業種・業態のバイヤーの目に触れ、バイヤーと情報交換をすることで、商品力向上のヒントを得る場にしてほしい。そんな想いを込めて、2020年は「学び」×「発展」をテーマに開催いたします。様々な企画も実施し、隠れた逸品を流通させるきっかけとなる展示会としていきます。



## 特別企画 (予定含む)

全国食の逸品バイヤーズセレクション

全国食の逸品バイヤー派遣サービス

個別マッチングサービス

販路開拓・販路拡大セミナー

全国食の逸品調味料コーナー

全国食の逸品ギフト展示コーナー

プレミアムマッチング

百貨店・小売専門店ツアー(仮) 【自治体・団体用企画】



※一部有料の企画がございます。

# 特別企画[パビリオン] (予定含む)

## ●焼き肉・肉メニュー開発パビリオン

外食業界の中でも順調に売上増加を続ける「焼き肉」分野、またインバウンド需要としても近年続く「肉」ブームの中で、集客力のある肉メニューづくりが繁盛店となるための1つとなっております。お客様に求められる肉メニュー開発のための商品を来場するバイヤーへご提案ください。



## ●アルコール・ソフトドリンクパビリオン

外食業界のアルコールとソフトドリンクに特化し、飲食店の利益向上・差別化を提案できるパビリオンとして、今回で4回目の開催になります。飲み方の提案や新商品のPRなど、毎年様々な商談が行われている注目のパビリオンです。



## ●インバウンド対応フードサービスパビリオン

日本を訪れる外国人観光客の「インバウンド需要」が伸びている中で、来店される外国人観光客への対応は必須となります。そういったインバウンド対応を可能にする製品・サービスをお持ちの方は、こちらのパビリオンで効率よくご提案ください。



## ●食のリスク対策パビリオン

食の安全・安心に関心が高まっている昨今、O-157・ノロウイルスなどの食中毒や、異物混入への対策を考える飲食店・ホテルに向けて、店舗の衛生環境向上・HACCP対応などの提案が集まるパビリオンです。



# 併催企画・イベント (予定含む)

## ■新商品コレクション

各出展社の新商品・新サービスを一堂に集め、会場入口脇に「新商品コレクション」としてパネル展示を行います。新商品・新サービス導入に意欲的なバイヤーの来場とブースへの来訪を促します。



## ■業務効率化コレクション

昨今の外食業界における様々な問題を解消すべく、業務効率化に繋がる商品・サービスを一堂に集め、会場入口脇に「業務効率化コレクション」としてパネル展示し、業務の効率化をお考えの経営者・バイヤーの来場とブースへの来訪を促します。



## ■インバウンド対応コレクション

増加する訪日外国人観光客を取り込みたい飲食店に向けて、インバウンド対応に必要な商品・サービスを会場案内図にまとめて掲載することでバイヤーの来場とブースへの来訪を促します。



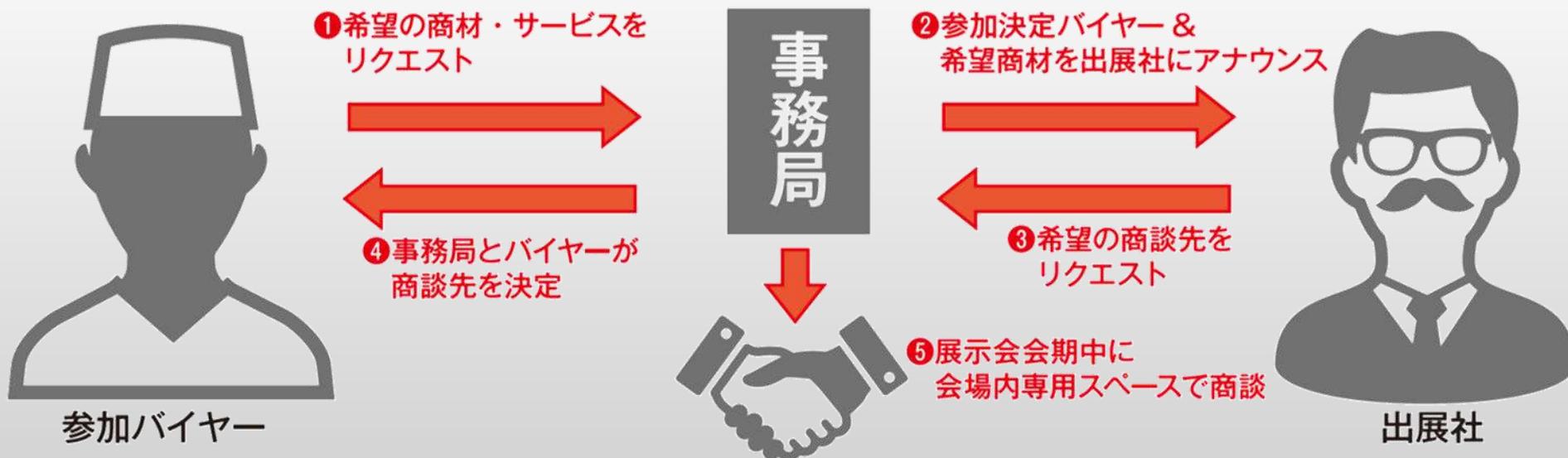
## ●専門セミナー

各業界の著名人や経営者に、“売上・利益拡大、人手不足対策、接客スキル向上”など、すぐに役立つ情報や有名店の成功プロセスについてご講演いただき、質の高いバイヤーの来場誘致に繋がります。



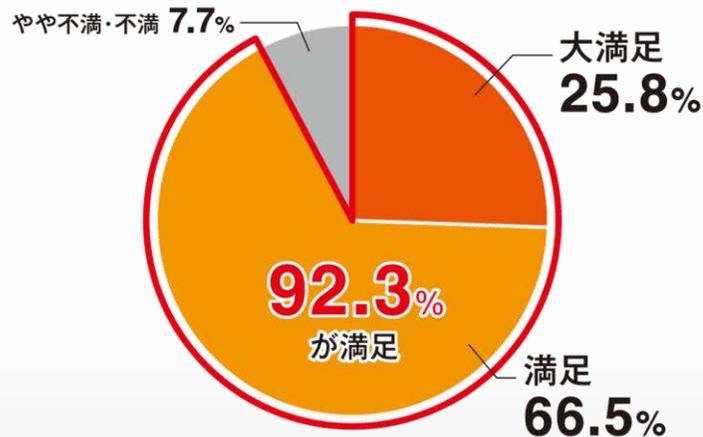
# プレミアムマッチング

プレミアムマッチングとは、出展社限定の**無料企画**です。飲食チェーンや宿泊業界で名高いホテル、百貨店・スーパー・専門店や卸業・商社と事前に日時を決めた商談を会場内の専用ルームで行います。前回は、仕入・購買側企業**58社**にご賛同いただき、参加出展社との間で、**434件**の商談が実現しました。普段の営業活動の中では、なかなかお会いすることが難しいバイヤーとの商談機会となり「濃い商談ができたので後日契約に繋がった」「サンプル製作のための次回アポイントに繋がった」など、毎回喜びの声を多くいただく人気企画です。

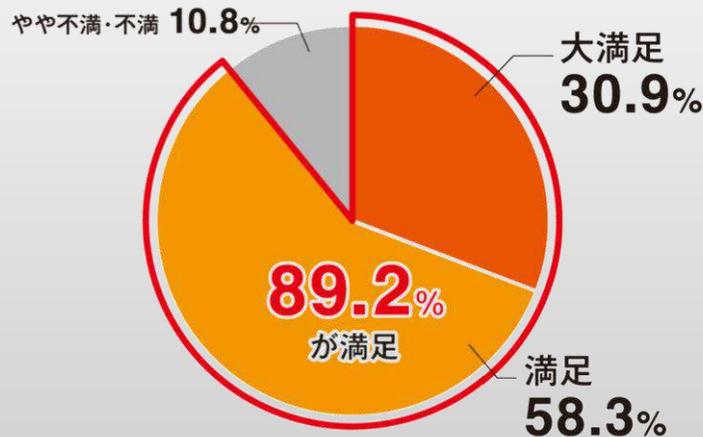


# 参加実績

## ●参加バイヤーの満足度



## ●参加出展社の満足度



## ●参加バイヤー58社、434商談を実施！！

### 外食ビジネスウィーク・全国 食の逸品EXPO

システム協力: myCall

#### プレミアムマッチング参加バイヤー

| ■飲食店・ホテル・カフェ  |                     |               |               |                 |
|---------------|---------------------|---------------|---------------|-----------------|
| 美アクロスリング      | 美一家ダイニングプロジェクト      | 美ヴィア・ホールディングス | 美エーティーエモーション  | (株)大戸屋ホールディングス  |
| 美ギフト          | (株)沈菜館              | (株)銀座らん月      | 美京糖           | 美共立フーズビジネス      |
| 美キリンシティ系      | (株)グランビスタホテル & リゾート | 美クレア          | 美ケンコー         | 美購買戦略研究会        |
| (株)サザビーリーグ    | 美サッポロライオン           | 美三光マーケティングフーズ | 美ジェイ・ダブリュ・エー  | 美SUU・SUU・CHAIYO |
| 美Style        | 美スタンダード JOYSOUND    | 美ソーエキサイト      | 美ダイニングイノベーション | 美チムニー系          |
| 美ちよだ監         | 美DD                 | 美TGAL         | 美富士屋ホテル系      | 美フロントコーポレーション   |
| 美ハイッスル三好      | 美丸千代山岡家             | 美ミールワークス      | 美YUNARI       | 美吉野家ホールディングス    |
| 美揚州商人         | 美リン・クルー             | 美ロイヤルホテル      | 美ワンダーテーブル     |                 |
| ■百貨店・量販店・専門店  |                     |               |               |                 |
| (株)岡島 (岡島百貨店) | (株)小田急百貨店           | 株京急ストア        | 株京急百貨店        | 美こだわりや          |
| (株)サザビーリーグ    | 美サンクゼール             | 美信濃屋食品本社      | 株高島屋          | (株)三越伊勢丹        |
| ■卸・商社・その他     |                     |               |               |                 |
| (株)オージーフーズ    | (株)くるなび             | (株)JEM        | (株)JALUX      | 有セレンディブ         |
| (一社)地域資源活用会   | 美ヤマムロ               | (株)レガーロ       |               |                 |

# 出展料金

## 出展基本料金

### ■ 通常料金

| 1～5小間        | 6～9小間        | 10小間以上       |
|--------------|--------------|--------------|
| ¥310,000(税別) | ¥290,000(税別) | ¥280,000(税別) |

### ■ 出展規格

1小間: 間口3.0m × 奥行3.0m (9.0m<sup>2</sup>)

### ■ 出展キャンセル・出展小間数縮小

| 取り消し、解約の意思表示期間              | キャンセル料   |
|-----------------------------|----------|
| 2019年8月27日(火)～2020年6月24日(水) | 出展料の50%  |
| 2020年6月25日(木)以降             | 出展料の100% |

※出展申込の取消・解約は原則できません。

万一、申込者の都合により取消・解約があった場合は、上記キャンセル料をお支払いいただきます。

●出展基本料金には基礎パネルは含まれません。スペースのみとなります。

●高さ制限、5小間以内:3.6mまで、6小間以上:5.4mまで

●展示小間内の装飾  
展示小間内の装飾(壁面パネル、展示台、カーペット、社名看板、電気工事等)は、出展社にてご準備いただくか、「レンタル装飾」をご利用ください。

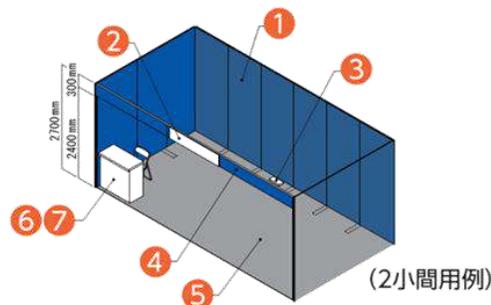
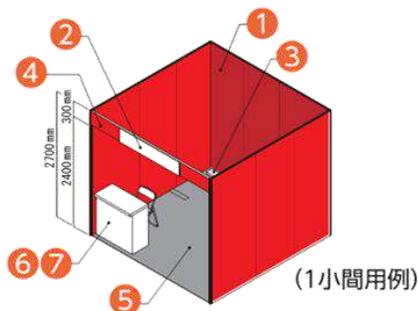
●小間位置の決定

小間位置は、出展カテゴリー、小間数、申込日、過去の出展回数、試飲・試食・実演による水道・ガス・床面工事の有無などを勘案の上、会場計画に沿って実行委員会で決定します。

# レンタル装飾費・その他費用

## Aプラン

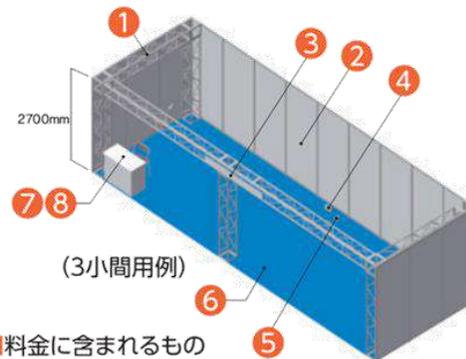
1小間用 ¥80,000 (税別)  
2小間用 ¥120,000 (税別)  
3小間用 ¥160,000 (税別)  
4小間用 ¥200,000 (税別)



- 料金に含まれるもの
- ① 壁面システムパネル(カラーは白・黒・青・赤・黄・緑・ネイビーから選べます)
- ② 社名看板(20文字)
- ③ 100Vコンセント(900W、電気使用料込み)
- ④ 蛍光灯40W(パラペット裏)
- ⑤ パンチカーペット
- ⑥ インフォメーションカウンター
- ⑦ パイプ椅子1脚

## Bプラン

2小間用 ¥200,000 (税別)  
3小間用 ¥300,000 (税別)  
4小間用 ¥350,000 (税別)



- 料金に含まれるもの
- ① 300角トラス
- ② 壁面システムパネル(カラーは白・黒・青・赤・黄・緑・ネイビーから選べます)
- ③ 社名看板(20文字)
- ④ 100Vコンセント(900W、電気使用料込み)
- ⑤ スポットライト2灯
- ⑥ パンチカーペット
- ⑦ インフォメーションカウンター
- ⑧ パイプ椅子1脚

## 水道／電気／ガス工事

**共有水道利用場 ¥40,000(税別)**

※試飲・試食を行う場合は、水道工事もしくは共有水道の申込が必須となります。  
※展示会活用 マニュアルに詳細と申込書を掲載しております。

### 水道工事

水道配管工事は、申込に応じて希望位置まで配管し、取出し口を設置いたします。

【水道供給】9月23日(水)～25日(金)

【工事料金】工事一箇所につき ¥75,000(税別)

※一次側配管工事料金込み。 ※保守料金込み。  
※二次側配管工事は別途見積り。 ※水道料金は別途。

### 電気工事

電気幹線工事、申込に応じて希望位置まで配線し、開閉器を設置いたします。

【電気供給】9月23日(水)～25日(金)

【供給方式】交流単相二線式 100V 50Hz  
交流単相三線式 100V/200V 50Hz  
三相三線式 200V 50Hz

【工事料金】¥9,000(税別)／1kw

※100V、200V共々 ※1kw未満は切上げ

【使用料金】会期中 ¥2,500(税別)／1kw

### ガス工事(プロパンガス)

ガス供給幹線の元栓は、会場へのガス引き込み口に最も近い小間袖の位置に設置します。なお小間内配管(二次側工事)は、全て別途有料となります。(使用量、小間内の機器接続位置をご指示いただき、お見積りいたします。)

【工事料金】工事一箇所につき  
20A一式：¥130,000(税別)

※保守料金込み。 ※ガス使用料金は別途。  
※25A以上は別途見積り。 ※二次配管工事は別途見積り。  
防災の都合上、すべての工事は実行委員会指定業者が施工いたします。

# 出展社サービス(無料)

---

## 1. 【特別企画への参加】

「新商品コレクション」・「業務効率化コレクション」にご参加いただき、本展示会に来場する有力バイヤーや、メディアにアピールが可能です。また、公式ホームページや会場案内図、展示会場内の特設パネルでの発表を予定しております。

## 2. 【出展社特別説明会のご利用】

展示会開催の約3ヶ月前に出展社の皆様を対象とした特別説明会を実施します。出展にあたり重要な各種規定のご説明や、展示会を通じてビジネスを拡大していただくためのご提言など、出展成功に向けた説明会です。  
※一部有料セミナーを予定しております。

## 3. 【招待券、VIP招待券、公式ポスターの提供】

希望枚数の招待券、小間数に応じた枚数のVIP招待券、公式ポスターを無料で提供します。  
※招待券、VIP招待券をお持ちでない場合、入場料5,000円(税込)が必要となります。

## 4. 【公式HP・会場案内図への出展社情報の掲載】

本展示会の公式HPと、会期中に来場者に配布する会場案内図に出展社情報を無料で掲載します。  
また、公式HPでは、無料で出展社のホームページとリンクいたします。

## 5. 【プレミアムマッチング】

出展社限定の無料でご参加いただける企画です。展示会場内に専用の特設エリアを設け、飲食店チェーン、有名ホテル、百貨店、スーパー、専門店のバイヤーや卸業・商社とのビジネスマッチングが可能です。

# 出展社サービス(有料)

## 1. 【公式HPバナー広告】 ￥100,000(税別)

展示会の最新情報、出展社情報を配信している公式HP内のバナースペースを貴社のPRの場としてご提供します。

## 2. 【会場案内図広告】 ￥100,000(税別)～

来場者が会場を回る時に使用する「会場案内図」へ広告を掲載することにより、全ての来場者に向けて大々的にPRすることが可能です。

※セッション枠埋まり次第終了となります。

## 3. 【映像コンテンツ広告】 ￥100,000(税別)～

セミナー会場内で貴社の動画を流すことで、ブースへの来訪を促します。動画を流すセミナー会場は多数ございますので、離れた場所にいる来場者へ効果的に訴求できます。また、会期後も自社HPやSNSで利用することで、来場・来訪できなかった人へ継続的にPRすることができます。

## 4. 【出展社による特別PRセミナー】 ￥100,000(税別)

新製品・新サービスの発表や各種プレゼンテーションなど、一度に多数の来場者に対して効率的に貴社独自のPR活動が行えます。

概要 [セミナー時間：60分、スクール形式40席、受講方法：当日受付、備品：スクリーン、マイク2本]

※セッション枠埋まり次第終了となります。

## 5. 【バイヤー派遣マッチング】 1名につき ￥250,000(税別)～

弊社では東京・大阪・福岡と全国的に商談展示会を主催しております。その中で多くのバイヤーとのご縁をいただき、企画に参加いただいております。各自治体、団体から希望する業態、外食・中食・小売バイヤーのいずれかを選んでいただき、現地で販路開拓セミナーを行います。そこでバイヤーとの商談も組ませていただきます。

※申込を受けてからバイヤーとの交渉に入りますので、ご希望に添えない可能性があります。

## 6. 【個別マッチング】 1名につき ￥50,000(税別)～

有料でお申込みいただける個別商談サービスです。事前に希望する企業を指定していただき、実行委員会でアポイントを取り、ご商談していただきます。商談先企業、場所に関しましてはお打ち合わせのうえ決定させていただきます。

※申込を受けてからバイヤーとの交渉に入りますので、ご希望に添えない可能性があります。

# 来場プロモーション活動

## ●招待券発送による動員活動



各種データソースから厳選したリストに加え、実行委員会が独自に電話調査や媒体などで精査した飲食店、ホテル、開業予定者、商社・問屋などの確度の高い送付先に向け、**約300万枚**の招待券を発送し、誘致しました。また、出展社にとって有力顧客となりうる企業の代表者・取締役など、商品・サービス導入の決定権を持っている責任者へVIP招待券を発送し招聘しました。

## ●後援・協力団体との連携による動員活動

外食に関連する業界団体・協会と連携し、各団体の総会、懇親会などに出席、本展示会の告知、および約5万枚の招待券を会員・組合員に配布することで、質の高い、明確な目的意識を持った来場者を動員しました。

【後援】 農林水産省／経済産業省／(一社)全日本・食学会／(一社)日本厨房工業会

【協力】 NPO法人 居酒屋甲子園／全国製麺協同組合連合会／(一社)日本回転寿司協会／(公社)日本全職業調理士協会／(一社)日本ほめる達人協会／(一社)日本ラーメン協会／NPO法人 繁盛店への道／(一社)東京都中小企業診断士協会フランチャイズ研究会／(一社)キャッシュレス推進協議会

## ●直接電話連絡・直接訪問による動員活動



大手の飲食チェーン本部、ホテル・旅館、人気飲食店などへ招待券の到着確認や展示会の見所・来場メリットをお伝えし、来場を促しました。

## ●DM(メール・FAX)による動員活動



過去に来場いただいたバイヤーをはじめ、飲食店・フードサービス・開業予定者など、実行委員会保有データに対して定期的なDMを配信しました。配信DMには様々なトピックスを掲載することにより、展示会への興味を促し、来場動員を図りました。

## ●特別セミナー・ライブキッチンステージ・ 同時開催イベントによる動員活動

目的意識の高い飲食店経営者やバイヤーの来場を促すために、外食業界で活躍されている方々や著名人を講師としてお招きし、繁盛店の成功事例や経営戦略をテーマとしたセミナーやメニュー提案の調理実演を実施しました。また、「ドリンクメニュー提案エリア」「4つのパビリオン」「プレミアムマッチング」などの企画を通じて、仕入れ・比較検討、メニュー開発など、明確な来場目的を持った飲食店経営者や有力バイヤーを誘致しました。

## ●公式ホームページ・Facebookによる動員活動

公式ホームページでは適切な検索エンジン最適化を行い、常に検索上位を維持しました。また、Facebookを活用し、タイムリーな話題や最新情報を配信しました。

# 来場動員イベント

各業界の著名人や経営者が、売上・利益拡大、人材採用・育成、接客スキル向上など、すぐに役立つ情報や有名店の成功プロセスについてのセミナーを実施。毎回、旬なテーマでプログラムを組み、経営者やバイヤーの皆様にご聴講いただいております。今回は3日間で過去最多72本のセミナーを実施し、多数のセッションで立ち見が出るほどの盛況ぶりでした。時代のニーズに合わせたセミナーを実施することで、質の高いバイヤー誘致に繋がっております。また、出展社によるセミナー、枠をご用意しておりますので、ブース内では伝えきれない情報や顧客の呼び込みのフックとしてご活用いただけます。

| 日        | 10:30 ▶ 11:30   | 12:00 ▶ 13:00   | 13:30 ▶ 14:30   | 15:00 ▶ 16:00   |
|----------|---|---|---|---|
| 8月27日(火) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |
| 8月28日(水) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |
| 8月29日(木) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |

| 日        | 11:00 ▶ 12:00   | 13:00 ▶ 14:00   | 15:00 ▶ 16:00   |
|----------|---|---|---|
| 8月27日(火) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |
| 8月28日(水) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |
| 8月29日(木) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |

| 日        | 11:00 ▶ 12:00   | 13:00 ▶ 14:00   | 15:00 ▶ 16:00   |
|----------|---|---|---|
| 8月27日(火) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |
| 8月28日(水) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |
| 8月29日(木) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |

| 日        | 11:00 ▶ 12:00   | 13:00 ▶ 14:00   | 15:00 ▶ 16:00   |
|----------|---|---|---|
| 8月27日(火) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |
| 8月28日(水) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |
| 8月29日(木) | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... | <b>外国人材セミナー</b><br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用...<br>外国人材の活用... |

# 出展検討に関する Q&A

**Q** 2日間会社を空けられない。  
現場を離れられない。  
東京にスタッフがいない。

**A** 出展ブースを2日間だけの出張営業所としてお考えください。

1年365日あります。その中の2日間だけ、新規のお客様を獲得するための集中的な商談活動の場として位置づけてください。どうしても外せない来客がある場合は、事情をお話いただき、ブース内で接客することも可能です。本展示会の出展社の中には、展示会期中は、ブース内を出張営業所と捉えて、既存顧客や見込み客を積極的に呼び込んでいる会社もいらっしゃいます。大規模な展示会に出展しているという事が、自社のブランディングや信頼獲得につながり、前進しなかった見込み客との商談が前進したという話もございます。

**Q** どんな準備をすればよいかわからない。  
事前準備を担当する人がいない。

**A** あれこれ準備する必要はありません。社長1人でも十分準備可能です。

展示会に出展するには、派手なブースを作り、資料を沢山用意し、様々な準備をして…。それはイベント要素の強い展示会のお話で、当展示会は商談を行うための「商談展」です。ですので、準備は最小限にとどめることができます。皆様にご準備いただきたいことは、主にお客様に訴えかけたいメッセージ作り、2日間を通しての目標設定、こだわりの商品を体験していただく準備(試飲・試食・実機実演など)、商談で使うツール(普段使用の物)あとは、事務局が用意する「出展マニュアル」に従い、提出物を出すだけで、準備は完了です。

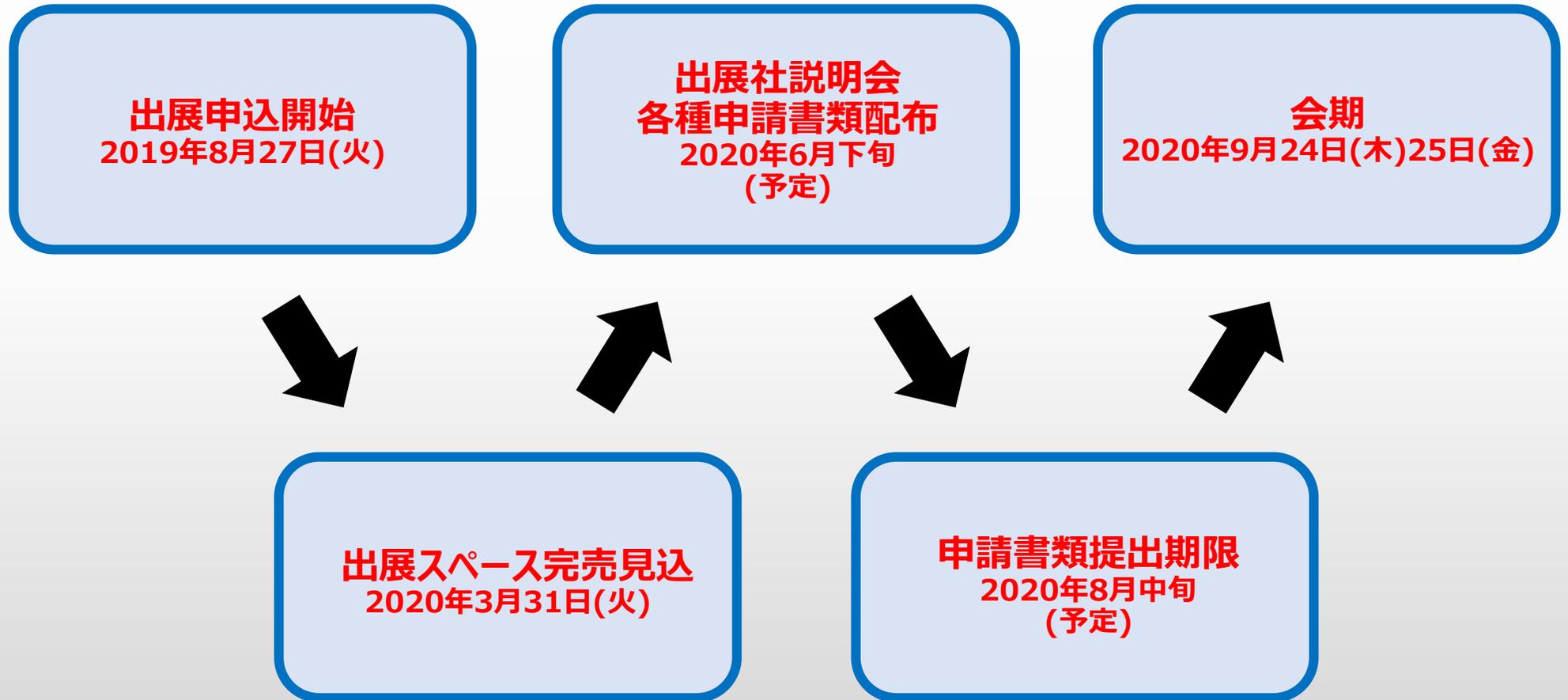
**Q** 当日ブースで案内する社員が足りない。

**A** 最低1名いれば大丈夫です！アルバイトなどの協力を仰ぎましょう。

ブースの前に立ち、お客様を集め、パンフレットを配布するスタッフで1名。ブースの中でお客様と商談するスタッフが1名～2名。展示会自体は3名いれば回すことが可能です。ブース内で商談する方が1名いらっしゃれば、ブースの前に立つスタッフは、事務局で用意するアルバイト(有料)や、取引先・協力会社から仲間や親戚に協力を依頼する企業もございます。貴社が良いお客様とお付き合いすることで、win-winの関係になる方々は事情を説明すれば喜んで協力して下さるはず。是非、積極的に依頼してみてください。

# 開催までのスケジュール

---





Innovent  
Innovation × Event

## 当社は展示会を創る会社です。

その産業分野を活性化させる「産業見本市・展示会・商談会」の主催・企画・運営を専門的に行う展示会主催会社です。

- S.I.S スペシャルインポートカーショープレミアム
- ジャパンキャンピングカーショー
- プレーメンフェスタ
- 未病EXPO
- カートラベルフェスタ
- カートラベルキャンプ
- 朝日住まいづくりフェア
- スタイルハウジングEXPO
- リフォーム&リノベーションEXPO
- ガレージングEXPO
- 住宅設備・建材EXPO
- 関西ハウジングフェア
- 埼玉 住まいEXPO
- 関西 IR ショーケース
- JAPAN IR ショーケース
- 住宅ビジネスフェア
- ビル・商業施設・宿泊施設 建築フェア
- FOOD STYLE in Fukuoka

- 関西うどん・そば産業展
- 関西ラーメン産業展
- 関西パスタ産業展
- 関西居酒屋産業展
- 関西ホテル・レストラン・カフェ産業展  
[関西ホレカ産業展]
- 関西飲食店繁盛支援展
- 日本全国名産品・特産品展 in 関西
- 関西ホテル・旅館産業展
- 関西店舗環境改善展
- 関西省エネ・省CO2・コスト削減対策展
- 関西フランチャイズ・独立開業支援展
- ラーメン産業展
- そば・うどん産業展
- 居酒屋産業展
- カフェ・喫茶産業展
- 洋食レストラン産業展
- 飲食店繁盛支援展

- パスタ産業展
- 日本全国名産品・特産品展
- 飲食店開業支援展
- ホテル・日本料理産業展
- 店舗環境改善展
- 販促・店舗装飾EXPO
- フランチャイズ・独立開業支援展
- 外食 FOOD TABLE
- ママキッズフェスタ【幕張・大阪・福岡】
- Tokyo Creative Kids Festival
- 住まいフェスタ【幕張・大阪・福岡】
- 東京ブライダルフェスタ・新婚生活フェア
- 世界肉料理フェスティバル  
(Food Nations 肉フェス)
- TOKYOやせるフェスタ
- 新婚生活フェア

その他、多数のイベント企画、運営代行を実施しております。

# お問い合わせ先

小売・中食・外食業界の垣根を越えた商談展示会

 **外食 FOOD TABLE**

2020年2月12日(水)～14日(金)  
会場:幕張メッセ

外食産業向け関西最大級！食品・飲料・設備サービスが一堂に集結する商談展示会



**[関西]**  
**外食ビジネスウィーク2020**

2020年5月19日(火)～21日(木)  
会場:インテックス大阪

九州最大級！小売・中食・外食業界の販路拡大をする為の商談展示会



**Food Style 2020** in Fukuoka  
九州の食を全国へもっと！ 全国の食を九州にもっと！

2020年11月11日(水)～12日(木)  
会場:マリンメッセ福岡

**外食ビジネスウィーク 実行委員会** (株式会社イノベント内)

所在地：〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31 NBF南青山ビル2F

TEL：03-6812-9423 FAX：03-5413-8830 E-Mail：gaishokubusiness@innovent.co.jp