

西1ホール イベントゾーン

ファベックス 主催者特別セミナー

10:30 11:30
惣菜・べんとらうグランプリ2019 表彰式

12:00 12:50
グローバル食品TOP10トレンド2019
～食品トレンドリサーチInnovativeによる世界レベルの情報源～
Innova Market Insights
日本カンパリーマネージャー 田中 良介 氏

13:20 14:10
食品ロス問題を考える
日本ホテル観光名産料理長
FAO(国連食糧農業機関)親善大使 中村 勝宏 氏
(株)キリー 代表取締役 渡辺 幸裕 氏

14:40 15:30
食卓の未来～食MAPIによる食卓10年トレンドより～(仮)
大日本印刷(株) 包装事業部 イノベーション/パッケージングセンター
企画本部 プランニング第1部 久和田野 英明 氏

15:50 16:20
出版者セミナー
人手を増やせず売上150%以上の事例多数!
営業効率を飛躍的にアップさせる「WEB即」とは?
リライズコンサルティング(株) 経営コンサルタント 吉田 圭良 氏

10:30 11:30
第5回 介護食品・スマイルケア食コンクール 表彰式

12:00 12:50
大手並みの商品開発・マーケティングを中小企業へ
冷凍食品の製造・流通・販売の現場
(株)えだまめ 代表取締役 成田 博之 氏

13:20 14:10
HACCPの制度化にも対応
GFSI承認 日本発の民間認証JFSの最新情報
(一財)食品安全マネジメント協会
事務局長兼技術本部長 大羽 智郎 氏

14:40 15:30
高知・須崎から、地元産の魚の恵みを全国へ
～地域資源を活用した商品開発、かまぼこ板マツガ大賞～
(株)けいんかま 代表取締役社長 浦岡進 氏
関西大手・専修大学商学部 教授 見目 洋子 氏

10:30 11:30
消費税「軽減税率制度」～準備、進んでいますか?～
財務省主税局 税制第一課 課長補佐
加藤 博之 氏

12:00 12:50
表示ミスを防ぐための食品表示実務の大切なポイント
(株)ラベルバンク
代表取締役 川合 裕之 氏

13:20 14:10
惣菜工場の人材不足を考えると
～外国人スタッフを戦力化するために～
(株)クリエイトエムテック 代表取締役 栗田 美和子 氏
MYANMAR SANKOU CO.,LTD CEO 津田 俊二 氏

14:40 15:30
2020年に向けた日本の食文化発信について
内閣官房東京オリンピック/パラリンピック推進本部事務局
参事官 勝野 美江 氏

※プログラムは変更する場合がございます。公式Webサイト(http://www.fabex.jp)で最新プログラムの確認と事前受講登録が可能です(右欄に余裕があれば当日参加も可能です)。

西1ホール イベントゾーン

惣菜・べんとらうグランプリ2019

中食業界の振興、中食事業者の商品開発・販売促進の応援を目的としてコンテストを開催し表彰。日本各地で販売されている惣菜・おべんとらうの中から、商品力・販売力・アイデア力のある選りすぐりの受賞商品を展示および販売します。

主権：日本食糧新聞社
後援：(一社)日本食糧協会、(公社)日本べんとらう振興協会、惣菜サミット、(一社)日本総経理内閣中央会

表彰式・受賞者インタビュー
4月17日(水) 10:30～11:30
商品展示
4月17日(水)～19日(金)

第5回 介護食品・スマイルケア食コンクール

介護食品市場の拡大、介護食品の品質向上を目的として、日本国内で販売されている介護食用途の商品の中から選ばれた優れた商品を表彰・展示します。

主権：日本食糧新聞社
後援：農林水産省
審査委員長：金子 節子 氏
(金谷栄養研究所 所長)

表彰式
4月18日(木) 10:30～11:30
商品展示
4月17日(水)～19日(金)

日本初登場! INNOVAGローバルトレンドゾーン

西1ホール イベントゾーン

これを知らずにグローバルでは戦えない! 食品トレンドリサーチの世界大手Innova Market Insightsが、世界から集めた、いま知っておくべき最新トレンドと商品開発、マーケティングのアイデアをご紹介します。

日本食糧新聞社「食品新製品トレンド」が選ぶ注目の新製品コーナー

西1ホール イベントゾーン

約35年の歴史を持つ、新製品開発や市場戦略研究を目的とする会員制の研究会「新製品研究会」。その会員情報誌「月刊食品新製品トレンド」の編集部がセレクトした、この1年間の「注目の新製品」をご紹介します。

産地イチョウ銘柄・人気の健康米 お米の注目ブランド食べくらべ

西1ホール 特設会場

産地イチョウ銘柄・人気の健康米として注目ブランドを特設ブースで紹介いたします。プログラムではブレゼンテーションの後、食べくらべが行われ、産地銘柄米や健康米、バックご飯の試食を行います。どなたでも無料でご参加いただけます。

日本食糧新聞社業務用加工食品ヒット賞 展示コーナー・受賞企業出展ブース

西ホール1階 アリウム特設会場

「業務用加工食品とヒット賞」は業務用市場でヒットメニュー開発に寄与した業務用加工食品を対象に選出しています。会場内特設スペースに「第22回業務用加工食品ヒット賞」受賞の5部門15賞品の展示コーナーを設けます。展示コーナーの周りに「業務用加工食品とヒット賞」を構成しておりますので、ぜひお立ち寄りください。

西2ホール 特設会場

第4回 全日本ヴァンドゥーズコンクール

4/17(水)

日本流のおもてなし、マニュアルを超えたサービスとは何か。全国のトップ販売員が競う「ホスピタリティ」と「専門技能」

主権：(一社)全日本ヴァンドゥーズ協会 特別協賛：日本食糧新聞社
協賛：(一社)日本商業ラッピング協会
製菓・製パン販売のプロフェッショナル「ヴァンドゥーズ」。ヴァンドゥーズの任事は、ケーキのつくり手であるシェフの想いと、様々な背景や出来事をお客様のお喜様の想いを結びつける大切な仕事です。全国から選ばれた5名のトップヴァンドゥーズが実演を通して、おもてなしの心や専門技能を競います。

第1競技「ラッピング技術」 テーマ「新しい慶弔ラッピング」
慶弔包装は日本人独特の極めてこまやかな心遣いであらわす。伝統の慶弔包装の決まりを生かし、現代的なアレンジを加えて新しい時代の慶弔ラッピングを創作します。
◆お題「春の婚礼」引出物ラッピングおよびデズプレイ
◆お題「春の結婚」引出物ラッピングおよびデズプレイ

第2競技「接客技術」 テーマ「おもてなしの心をこめた接客」
スケジュール(予定)
オープニング 10:00～10:10 第2競技「接客技術」 13:00～15:00
表彰式 15:15～16:05
第1競技「ラッピング技術」 10:15～11:50

無料 第4回 デザート・スイーツ&ベーカリー展 プレゼンテーションステージ

西2ホール 特設会場

10:30 11:15
低糖質ベーカリー市場の技術開発動向と将来展望を予測!
～数値科学の国際会議からみえた「適度な糖質制限」と栄養バランスの重要性～
日本低糖質パン協会 理事長 中塚 康雄 氏

11:45 12:30
新食品素材「ライスジュレ」で「もちりしっとりふわふわ」。
パン、スイーツの食感向上の提案
ライステクノロジーからち(株) 技術顧問 杉山 純一 氏
協賛:ヤーマン・グリノ・イノベーション(株)

13:00 13:45
介護食にも美味しい「お酒」の楽しみを!
～京都で取り組む嚥下困難者向け日本酒の開発～
(株)北川本 生産本部 製品部長 松味 利晃 氏
社団法人 豊前県 福祉会 福祉部 部長 塩原 奈保子 氏

14:15 15:00
フランスの酒粕スイーツを召し上げ!
フランス工芸品を取り組むフーロスと美味しなお菓子の関係
帝国ホテル東京 エグゼクティブ・ベス・ストリーエフ / Gps club 副代表 望月 亮次郎 氏
ゲスト:「酒粕と米粉を使ったスイーツコンテスト」入賞パティエ 実行役(株)キリー 代表取締役 渡辺 幸裕 氏

15:30 16:15
オールドエドから「匠業」と「伝統」これからのテーマとは
(有)プロジェン 代表 西原 金蔵 氏
聞き手:料理ジャーナリスト 並木 麻輝子 氏

10:30 11:15
誰にでもできるブランド作り
全国和菓子協会 専務理事 藪 光生 氏

11:45 12:30
大豆の機能性と最新情報～大豆は健康をつくる、そのわけは?
女子栄養大学 名誉教授 三浦 理代 氏
協賛:全国きな粉工業会

13:00 13:45
次世代の洋菓子店を考える
アカシエ オナーナレッジ 興野 燈 氏
協賛:(株)ツジ・キカイ

14:15 15:00
モンデアル・デュ・バ(日本代表選手)による健康パン/素材の使い方
ブランドジャーナル・オブ・オーナレッジ 谷口 佳典 氏
パン焼き場Comme N オナーナレッジ 大澤 秀一 氏

※プログラムは変更する場合がございます。最新情報は公式Webサイトにてご確認ください(http://www.fabex.jp)。

第13回 グラス(氷菓)を使った
アシエットデザート・コンテスト

西ホール1階
アトリウム特設会場

4/17(水) 18時

味覚と視覚を刺激する創造性あふれるデザート
お皿の上の食べる芸術“アシエットデザート”の
頂点を競う!

パティスリー、ホテル、レストランなど製菓や調理等に関わるブ
ロによる、一皿の中にグラス(氷菓)を組み入れたデザート
腕を競うコンテスト。組み合わせのバランスや味覚はもちろん
ん、独創性やデザイン性をいかに表現するかも評価の対象とな
ります。全国から選ばれた12名の熱き戦いを会場でご覧く
ださい!



スケジュール(予定)

4/17(水) 9:30~12:15

競技Aグループ

4/17(水) 14:00~16:45

競技Bグループ

4/18(木) 10:00~12:45

競技Cグループ

4/18(木) 15:00~15:40

表彰式

主催: 協同組合全日本洋菓子工業会、日本食糧新聞社

特別協賛: カルピシャニージャパン株式会社

協賛: 日仏商事株式会社

ザ・パストリー・クイーン 日本予選
アトリウム特設会場

4/19(金) ハイレベルな実演を披露
次世代を担うパティシエールの挑戦!
2020年にイタリミアリミニで開催される女性パ
ティシエールの国際大会「The Pastry Queen」へ
出場する日本代表選手を決定!世界へ羽ばた
く次世代のシェフが誕生します。



スケジュール(予定)

9:00~13:00

競技

13:00~13:30

審査

14:30~15:00

表彰式

主催: Gps Club

特別協賛: 日本食糧新聞社

第2回 フリーポア・ラテアート・
グランプリ

4/17(水)~19(金) 新たな世界大会、TOKYOで始まる!

「フリーポア・ラテアート・グランプリ」はプロのバリスタがラテアート
の技術(表現、味、作業)を競う日本発の新しい世界大会です。
2018年に大阪で初開催し、いよいよ東京で始動します。参加選手
は国内外問わず、企業・店舗に所属しているプロが対象。業界注目
の選手権です!



スケジュール(予定)

4/17(水) 12:00~

第1試合

4/18(木) 12:00~

第2試合

4/19(金) 10:30~

準々決勝

準決勝

3位決定戦

決勝

表彰式

主催: フリーポア・ラテアート・グランプリ実行委員会、日本食糧新聞社

プレミアム・フードショー2019
特別セミナー

西3ホール
フェア内サールーム

●セミナーご参加は無料です。最終のプログラム、講師につきましては、3月上旬に「プレ
ミアム・フードショー」公式サイトにて公開いたします。

公式サイト: <http://www.premiumfoodshow.jp/>

●セミナーご参加申し込みの際は、上記サイトにてセミナー内容をご確認の上お申込み
ください。

10:30	【オーガニックマーケティングセミナー】
11:45	① オーガニックの基礎知識(予定)
11:45	② アジア オーガニックマーケティング情報(予定)
13:00	【マレーシア ハラルビジネスセミナー】
13:30	① マレーシア ハラル認証のメリットとマレーシア食用鶏最新情報
15:30	② マレーシア食品・食材の活用事例 講師: マレーシア大使館 / マレーシアハラル認証機関 マレーシア食材取扱企業
16:00	【プレミアム・フードショー ビジネスフォーラム】
18:00	① ハラルフードワード 2018 ② プレミアム・フードショー ビジネス交流会 プレミアム・フードショー実行委員会
10:30	ベジタリアンの基礎知識と取組の現状・成功事例(仮)
11:10	(特別)日本ベジタリアン協会 理事 / (株) 染草屋 代表取締役社長兼CEO 小野 篤人氏
11:30	グルテンフリーの基礎知識と取組事例(仮)
12:10	ジェムフードイーズ(株) 代表取締役社長 平沢 美奈子氏
12:30	ハラルフードビジネスの海外戦略
13:10	【製造拠点としてのインドネシア】 Gallant Venture Ltd. Riau Investment Marketing
13:30	オーガニックレストラン 認証セミナー基礎知識(予定)
15:00	オーガニック スーパーマーケットと今後の展望(予定)
16:30	ホストタウン事前キャンペーン地へのオーガニック導入のすすめ(予定)
10:30	2019年 最新ムスリム対応事情とイスラムの基礎
12:00	(一社)ハラル・ジャパン協会 代表理事 佐久間 朋宏氏
13:30	ムスリム×ベジタリアン対応
14:10	【外食におけるインバウンド取り組みと成功事例】
14:30	訪日外国人向けお土産マーケットと取組事例
15:10	

*プログラムは変更する場合がございます。

プレミアム・フードショー2019
特別企画

西3ホール
フェア内

ハラル、オーガニック、ベジタリアン、グルテンフ
リー...多様なニーズに対応する特別「プレミ
ム」な食品・食材を集めた、食のバリエア
グローバル化対応の高付加価値商品提案の展示
会として装い新たに開催!

PREMIUM
FOOD SHOW 2019

主催: プレミアム・フードショー実行委員会 (日本食糧新聞社 (株) ファースト、(一社)オーガニック
フォーラムジャパン、(一社)ハラル・ジャパン協会、(特非)日本ベジタリアン協会、(一助)アジア
フードビジネス協会

構成展示会

ムスリムインバウンド、イスラム圏への輸出を目的とする、
BioB専門イベントとしては国内最大規模



オーガニックフードに特化した専門展示会



欧米を中心に世界で拡大、インバウンド対応の他、健康志
向、環境の観点からも高い注目を集めるカテゴリ



昨今注目のグルテンフリー対応商品のためのコーナー



特別企画



■メニュー提案特別企画
「プレミアム・ランチボックス」販売!
プレミアム・フードショーでは、インバウンド対応、多様化する
食のニーズに対応した、特別「プレミアム」食材を使った
お弁当を提案。中食・外食関係者、ケイタリング、ホテル等の
来場者へ、プレミアムフード取組促進、およびメニュー開発
のヒントとして是非活用ください。

WEBサイトより割引券をプリントアウトし
「プレミアム・ランチボックスコーナー」にお
持ちください。定価より500円割引させて
いただきます。



4/17(水)~19(金) 11:00~ お弁当がなくなり次第終了いたします。各日100個販売(予定)

主催: プレミアム・フードショー実行委員会
特別協賛: オーガニックレストラン&デリ&カフェ

特別企画



■ハラールフードワード2018 表彰式
日本のハラールビジネスに貢献した優れたサービス、食品・
食材を選び表彰いたします。

主催: プレミアム・フードショー実行委員会

■プレミアム・フードショー ビジネス交流会
業界ではムスリム対応、オーガニック、ベジタリアン、グルテンフリー、国際規
格、認証など、食の多様化と食のバリエーションへの取組が進んでおりま
す。カテゴリーの垣根を越えた出展社、来場者、および招待バイヤーとの情報交
換、交流の場として是非ご参加ください。

最新情報・お申込はWEBサイトをご確認ください! <http://premiumfoodshow.jp/>

お問合せ
プレミアム・フードショー運営事務局
(株)ファースト Global Business Promotion Div.
TEL. 03-3545-9811 E-mail: info@htp.jp 担当: 栗原、斉藤