

セミナー・
イベント情報



関西デザート・スイーツ&ベーカリー展
プレゼンテーションステージ

聴講無料

ブース番号 1F-18

10月11日水

10:30
~
11:30

主催者特別企画

なぜバリスタチャンピオンを目指すのか
~JBCに挑戦する意味と、チャンピオンのその後~
(株)アトコーヒープランニング 代表取締役 阪本 義治氏
REC COFFEE オーナーバリスタ 岩瀬 由和氏



11:45
~
12:45

主催者特別企画

<(株)エフ・エム・アイ>
働く時間を短くしてメニューを増やす
最新スチコン・プラスト(仮)
(株)エフ・エム・アイ コーポレートパティシエ 松下 純氏



13:00
~
14:00

主催者特別企画

<山真産業(株)>
訪日外国人を魅了する日本の四季~
春は桜!秋は紅葉!紅葉の食材新登場!!
山真産業(株)花びら舎 代表取締役 平出 真氏



14:15
~
15:15

主催者特別企画

<リライズコンサルティング(株)>
失敗した方こそ必見!実例で知る
食品ネット通販成功ノウハウ
リライズコンサルティング(株) チーフコンサルタント 南口 龍哉氏



15:30
~
16:30

主催者特別企画

低糖質パンの食後血糖推移と
セカンドミール効果
日本低糖質パン協会 代表理事/
石窯・天然酵母パン アンリエット オーナー
中塚 康雄氏



10:30
~
11:30

主催者特別企画

『和菓子とコーヒーの可能性』
~和菓子と楽しむ最高のコーヒーとは~
Okaffe Kyoto オーナーバリスタ
岡田 章宏氏



11:45
~
12:45

主催者特別企画

<(株)エフ・エム・アイ>
ジェラートを使用した洋菓子店様向け
アレンジメニューのご提案
(株)エフ・エム・アイ コーポレートジェラティエール 矢内 理史氏



13:00
~
14:00

主催者特別企画

<小川珈琲(株)>
トップバリスタが魅せる
世界チャンピオンによるラテアート
小川珈琲(株)バリスタ 村山 春奈氏



14:15
~
15:15

主催者特別企画

<カルピジャーニ・ジャパン(株)>
レストランメニューにもう一品。
素材を最大に活かすガストロノミージェラート
カルピジャーニジェラートユニバーシティインストラクター ジャンパオロ・ヴァッリ氏



15:30
~
16:30

主催者特別企画

国内外の“ギルトフリー”スナック動向
~多様化する“ギルトフリー”~
(株)スナックミー 代表取締役 服部 慎太郎氏



11:00
~
12:00

主催者特別企画

製菓店へご提案! 伝統をふまえた新しい
慶弔のラッピング (一社)全日本ヴァンドゥーズ協会
第2回 マリールコーポレーション 高木 真理子氏
全日本ヴァンドゥーズ ジャガランダブルー 友利 ひろみ氏
コンクール入賞者 パティスリープラネット 山本 敏子氏



12:30
~
13:30

主催者特別企画

<日世(株)>
ソフトクリームの日世がご提案する
ソフトクリームを活用したスイーツメニューの可能性
日世(株)デザートプランナー 樋口 清志氏



14:00
~
15:00

主催者特別企画

<(株)エフディート>
ベーカリーメガヒット商品には“コツ”がある!
~ここぞでか聞けない!!メガヒット商品の作り方と売り方~
(株)エフディート 代表取締役 藤川 知治氏



15:30
~
16:30

主催者特別企画

世界大会に挑む! クラブハリエの
技術力・人材育成の秘訣
(株)クラブハリエ 代表取締役社長/グランシェフ 山本 隆夫氏
(株)クラブハリエ チョコ工房/スーシェフ 原田 誠也氏
(株)クラブハリエ 日産職工房/シェフパティエ 森田 ひろ子氏



カフェ&ドリンクExpo 関西 特別企画

10月11日水

団体戦

第2回 バリスタ3×3 カフェ対抗
ラテアート日本一決定戦2017

観覧
無料

ブース番号
1M-18



コーヒー業界、カフェ業界が注目!
日本全国から選ばれたカフェ・企業が集結し、1チーム3名の団体戦。ラテアートの技術とチームワークを競います。

12:30~ 1回戦

14:10~ 準々決勝、準決勝、3位決定戦、決勝

15:50~ 表彰式

出場チーム

- ◆ ダブルツール仙台長町店((有)ハルコーポレーション)〈仙台〉
- ◆ (株)ドールコーヒー〈東京〉
- ◆ Double Tall cafe〈東京〉
- ◆ TRANSIT GENERAL OFFICE INC.〈東京〉
- ◆ DRIP&DROP COFFEE SUPPLY〈京都〉
- ◆ LeBRESSO〈大阪〉
- ◆ MONDIAL KAFFEE 328〈大阪〉
- ◆ UCCフードサービスシステムズ(株) カフェラ大丸神戸店〈神戸〉

主催:日本食糧新聞社 共催:FBCインターナショナル 総合プロデュース:上野 登

10月12日水 10月13日金

個人戦

コーヒーフェストラテアート
日本選手権 第3回大阪大会

観覧
無料

ブース番号
1M-18



2018年4月に開催する「コーヒーフェスト ラテアート世界選手権 第5回東京大会」への出場権をかけた日本選手権。トップバリスタの熱い戦いを会場でご覧ください。

10月12日水 12:30~ 1回戦

10月13日金 12:30~ 2回戦

13:50~ 準々決勝、準決勝、3位決定戦、決勝

15:45~ 表彰式

主催:日本食糧新聞社 総合プロデュース:上野 登

出場選手および詳細はこちら ▶ <http://www.asia-latte-art.net/>

10月13日金 10:30~11:30

特別
企画

次世代のカフェシーンを牽引する
気鋭のバリスタによる技術セミナー

聴講
無料

ブース番号
1M-18

最新!世界と日本のエスプレッソとドリップコーヒーの
抽出理論、技術、傾向の実践と解説

三木 隆真氏

KOFFEE MAMEYA,
OMOTESANDO KOFFEE/
ヘッドバリスタ,
Japan barista championship/
ヘッドジャッジ



石谷 貴之氏

Freelance Barista,
Japan Barista
Championship2017 優勝,
Asia Barista
Championship 3位



参加申し込みは不要です。直接会場にお越しください。

セミナー・イベント情報



ファベックス関西 主催者特別セミナー

聴講無料

ブース番号 2A-08

10月11日(水)

11:00 ~ 11:50
**豪華クルーズトレイン
『TWILIGHT EXPRESS 瑞風』
～西日本の魅力を伝える食の仕掛け作り～**
(一社)全日本食学会 副理事長/「あまから手帖」編集顧問 門上 武司氏
庭園の宿 石亭 二代目主人/あなごめいうえの 四代目主人 上野 純一氏

12:20 ~ 13:10
**喫茶業界の現状と
カフェ英国屋のポリシー**
(一社)大阪外食産業協会 会長
三和実業(株) 代表取締役社長 萩原 奨氏

13:40 ~ 14:30
**小売業のお客様が抱える課題解決を
サポートするために必要なことは**
(一社)公開経営指導協会 コンサルティンググループ
マネジャー 加納 和弘氏

15:00 ~ 15:50
**設立50周年 グルメ杵屋が歩んできた
道とこれからの取り組み**
(株)グルメ杵屋 代表取締役社長
(一社)大阪外食産業協会 筆頭副会長 椋本 充士氏

10月12日(木)

11:00 ~ 11:50
**食品事業者の食品ロス削減の
アプローチ 10の視点**
(株)office 3.11 代表取締役/食品ロス問題専門家
井出 留美氏

12:20 ~ 13:10
**トレンドをつかめ!
ぐるなび忘年会対策セミナー**
(株)ぐるなび ぐるなび大学 担当インストラクター
戸田 康次郎氏

13:40 ~ 14:30
**どうなる平成29年産の業務用米価格?
ポスト減反時代を見据えて**
(株)神明 上席執行役員グループ商品本部長
森 竜哉氏

15:00 ~ 16:30
**“地方の食”と“海外”が直接つながり、新たなビジネスを生み出す
～中小食品事業者の海外対応をサポートする、いま注目のサービスとは～**
①事例発表 ②パネルディスカッション
アグリホールディングス(株) 代表取締役社長 前田 一成氏
(株)アップライトTV 代表取締役 林 和宏氏

10月13日(金)

11:00 ~ 11:50
**九条葱から京野菜全般へ
～生産から加工、販売までの
農業6次産業ビジネス～**
こと京都(株) 代表取締役社長 山田 敏之氏

12:20 ~ 13:10
ハイブリッド飲食経営のすすめ
(一社)大阪外食産業協会 常任役員
(有)龍ノ巣 代表取締役
(株)龍インターナショナル 代表取締役 畑 博貴氏

13:40 ~ 14:30
**和食の未来
～和惣菜は残れるか～**
伝承料理研究家
(株)ライフフーズ 顧問 奥村 彪生氏

15:00 ~ 15:50
ヒューマンエラー防止に向けて
(株)阪急クオリティサポート 取締役専務執行役員
食品衛生品質管理統括部長
菊井 光治郎氏

粉もんストリート

観覧無料

ブース番号 2A-02

粉もんの新たな魅力の再発見!「粉もんストリート」

著名料理家によるオリジナルレシピ、業務で活用できる工夫やアイデアを盛り込んだ粉もんレシピを中心に粉もん及び関連情報を来場者に提供します。

おしゃれなバルが立ち並び、裏路地の飲み屋街の雰囲気をお楽しみいただけます。

オリジナルレシピ作成講師

奥村 彪生氏 伝承料理研究家/ (株)ライフフーズ 顧問

竹村 義尚氏 辻学園調理・製菓専門学校 製菓・製パン学科長 教授/
大阪府洋菓子工業協同組合 大阪府洋菓子協会常任理事/
大阪府洋菓子職業訓練協会 大阪府洋菓子技術専門学校理事/
製菓衛生師、専門調理師

横田 文良氏 辻学園調理・製菓専門学校 中国料理教授/
中国料理専門調理師・調理技能士/
給食用特殊料理専門調理師・調理技能士/
専門調理食育推進員/野菜栽培士

試食メニュー

- 日清製粉グループ 「スイーツパートナーショコラ」・「きざみワサビの和風タルタル」・「17穀アップRP」を使った絶品粉もんメニュー
- オタフクソース 「1日の1/2の野菜がとれちゃうお好み焼」最強粉もんメニュー

産地イチオシ銘柄・人気の健康米 お米の注目ブランド食べくらべ

観覧無料

ブース番号 2C-01



少子高齢化や食の多様化が進む中、コメ離れが加速化しています。一方で、美味しさを追求したコメの新銘柄が各地で次々登場し、マスメディアを活用した大規模PRや、増加する業務用チャネルへのアプローチなどのブランド戦略も含め、話題を集めています。

そこで、関西唯一、最大の業務用食品・食材・機器・容器の総合見本市「ファベックス関西」の会場内で、注目のコメの新銘柄を紹介する特設ブースを設け、来場者様にその魅力を伝えます。会期中3日間、プレゼンテーションや試食を開催します。ぜひブースまで足をお運びください。

惣菜・べんとうグランプリ2017 受賞商品展示コーナー

観覧無料

ブース番号 2R-20

日本各地で発売されているお惣菜・おべんとうの中から、商品力・販売力・アイデア力のある商品を広く募集。実売商品を条件に自薦他薦を含め1,202品の応募があり、厳正な審査の上すぐれた商品を本年4月のFABEX(東京)で表彰いたしました。会場内では受賞商品の展示をいたします。

第3回介護食品(スマイルケア食) コンクール受賞商品展示コーナー

観覧無料

ブース番号 2R-18

介護食品市場の拡大、介護食品の品質向上を目的として、本年4月にFABEX(東京)で開催。日本国内で販売されている介護食用途の商品を広く募集。応募総数95品の中から厳正な審査の上、すぐれた商品を表彰いたしました。会場内で受賞商品を一堂に展示いたします。

日本食糧新聞社業務用加工食品ヒット賞 受賞商品展示コーナー

観覧無料

ブース番号 2R-05

「業務用加工食品ヒット賞」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5部門15商品を選出しています。会場内で受賞商品を展示いたします。

大阪外食産業協会(ORA)ゾーン

観覧無料

ブース番号 2A-15

大阪外食産業協会(ORA)が主催する展示コーナー。主に外食・飲食業界に向けた、食材・機材・システム・情報等を展示いたします。ぜひお立ち寄りください。

【組織概要】外食産業の健全な発展と近代化・合理化をはかり、食文化の創造を通して社会に貢献すべく、1981年10月に設立。常に外食産業界並びに会員社の更なる発展に繋がる事業活動を行っています。