

FABEX関西 2024 展示会取材のお願い

2024年10月3日

報道関係者各位

日本食糧新聞社

**関西最大級の業務用食品・食材、機器、容器の総合見本市
10月16日(水)～18日(金) インテックス大阪にて開催!**



日本食糧新聞社が主催する、惣菜デリカ・弁当・中食・外食業界のメニュー提案や商品開発に関する業務用“食”の総合見本市『FABEX 関西 2024』を10月16日(水)～18日(金)の3日間、インテックス大阪1・2号館にて開催します。FABEX 関西 2024 は、出展社数 360 社・出展小間数 510 小間(10月2日現在)、4万人の来場者を見込んだ、関西で開催 12 回目を迎える商談会です。“食の都” “商いの都”大阪の地で密度の濃いビジネスチャンスの創出を目指して、食品産業の活性化に寄与できるよう今年も開催します。報道関係の皆様にもぜひ足をお運びいただき、当展示会の取材をお願いいたします。

～外食・中食産業のビジネスをワンストップで俯瞰できる「食の総合展示会」～

「FABEX 関西」は「食品・食材」「機器・機械」「容器・包装」の3分野を提案する食の総合展示会です。食品業界の課題を様々な角度からアプローチする6つの展示会で構成しています。

- ①惣菜デリカ、弁当、中食、外食、給食、配食の専門展「**第12回 ファベックス関西 2024**」
- ②和・洋菓子、中食、外食業界の商品開発専門展「**第12回 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展**」
- ③日本各地の地域食品が出展対象の展示会「**第8回 地域食品ブランドフェア**」
- ④カフェ・喫茶市場にビジネスチャンスを提案する“カフェ業界専門展示会”「**第7回 カフェ&ドリンクショー関西**」
- ⑤輸入商材を関西市場に提案する海外食品企業・団体をフィーチャーする「**第4回 大阪グローバルフードショー**」
- ⑥製造・加工・要理現場など。あらゆる業務改善の提案を行う専門展示会「**第2回 食品工場スマート化総合展**」

～関西市場ならではの食文化に対応した商品・メニュー開発のヒント、最新情報が集結～

また、『FABEX 関西 2024』は関西・西日本マーケットで販路拡大を図るための最適なビジネスマッチングを目的としています。「ファベックス関西」内では「大阪外食産業協会 (ORA) ゾーン」を設け、関西の有力な外食産業業界関係者を誘致するなど、関西市場に合ったビジネス提案を展開します。

.....

展示会の見どころを紹介した「プレスリリース 10月号」をお送りいたします。

是非、皆様の媒体にて当展示会をご紹介いただきたくお願い申し上げます。

取材申し込みはこちらのQRコードから**プレス専用事前登録**をお願いいたします。

<https://form.run/@fabexkansai-entry-press/> (公式 Web サイトからもご登録できます)



FABEX 関西 2024

オープニングセレモニー

関西を代表する企業・団体の方々にご臨席を賜り「FABEX 関西 2024」のオープニングセレモニーを開催いたします。コロナ禍で見送っておりました 2019 年以來の開催となりますので、是非、ご来場の皆様もご参加ください。

開催時間：9：20～9：50 開催場所：インテックス大阪 インテックスプラザ ビジョン前

<ご登壇者一覧 ※予定>

区分	ご所属・お役職	ご芳名
ご来賓	農林水産省近畿農政局 局長	相本 浩志 様
	米国大使館 農産物貿易事務所 (ATO) 所長	エリク・ハンセン 様
ファベックス関西	一般社団法人日本惣菜協会 副会長/ 株式会社ハークスレイ 代表取締役会長兼社長	青木 達也 様
	一般社団法人日本惣菜協会 副会長/ 株式会社今里食品 代表取締役社長	今里 有利 様
	一般社団法人日本惣菜協会 関西支部 支部役員/ 株式会社阪急デリカ 代表取締役社長	森川 保 様
	公益社団法人日本べんとう振興協会 代表理事会長	石原 葵 様
	株式会社コノミヤ 代表取締役社長	芋縄 隆史 様
	株式会社平和堂 代表取締役 社長執行役員CEO	平松 正嗣 様
	一般社団法人日本弁当サービス協会 理事/ 株式会社河北食品 専務取締役	田中 秀和 様
	株式会社トーホー 代表取締役社長	古賀 裕之 様
関西デザート・スイーツ&ベーカリー展	協同組合全日本洋菓子工業会 理事長/ 株式会社コロパン 代表取締役社長	小澤 俊文 様
	協同組合全日本洋菓子工業会 副理事長/ 株式会社クラブパリエ 代表取締役社長 グランシェフ	山本 隆夫 様
	全日本パン協同組合連合会 副会長/ 株式会社ヒシヤ食品 代表取締役社長	草野 洋一 様
	リテールベーカリー協同組合 理事長/株式会社ZOPF 代表取締役 シェフ	伊原 靖友 様
	Les Ambassadeurs du Pain du Japon 会長/ リテールベーカリー協同組合 副理事長/ブーランジェリー パリゴ オーナーシェフ	安倍 竜三 様
	京都府生菓子協同組合 理事/ 株式会社幸福堂 五代目 代表取締役社長	北川 善英 様
大阪外食産業協会 (ORA)ゾーン	一般社団法人大阪外食産業協会 代表理事 会長/ 千房株式会社 代表取締役社長	中井 貴二 様
	一般社団法人大阪外食産業協会 業務執行理事 筆頭副会長/ 株式会社GANKO 代表取締役社長	小嶋 達典 様
	一般社団法人大阪外食産業協会 業務執行理事 副会長/ 株式会社心斎橋ミツヤ 代表取締役社長	小儀 俊彦 様
主催者	日本食糧新聞社 代表取締役社長	杉田 尚

～『FABEX 関西 2024』の構成紹介～

『FABEX 関西 2024』は以下の6展で構成されています。

①第12回 ファベックス関西

関西・西日本エリア販路拡大のための商談会！専門バイヤーが集結する、中食・外食・給食業界向けの総合見本市

★展示コーナーのご紹介★

- ◆日本全国の選りすぐりの惣菜・べんとう商品を紹介する「第15回 惣菜・べんとうグランプリ 2024 受賞商品展示・販売コーナー」
- ◆介護食用途別に選ばれた優れた商品が並ぶ「第9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」
- ◆外食産業向けを主体とした業務用の加工食品ならびに食材・素材や機器・資材・容器・システムなどを表彰対象とした「第28回 日本食糧新聞社 業務用加工食品ヒット賞/外食産業貢献賞 受賞商品展示コーナー」
- ◆全国のメーカーによる自慢の商品が集う「漬物グランプリ 2024 受賞商品展示コーナー」
- ◆「日本食糧新聞社『新製品トレンド』が選ぶ注目の新製品コーナー」
- ◆世界の食トレンドリサーチ「INNOVA グローバルトレンドゾーン」

以上の6つの展示コーナーを実施します。

また同時開催として、主に外食・飲食業界に向けた、食材・機材・システム・情報等を展示する「大阪外食産業協会(ORA)ゾーン」を設け、特別セミナーも行います。

②第12回 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展

関西唯一の和洋菓子・ベーカリー開発専門展！世界パンコンクールの日本代表選考会もイベント開催！

★イベント・企画のご紹介★

<注目のベーカリーイベントを連日開催！>

【16日～18日】世界大会に出場する日本代表を決定「第10回 モンディアル・デュ・パン代表選考会/SIGEP2025 第6回インターナショナルベーカリーカップ」

【17日】家庭における製パン従事者人口の増加に伴うパン技能の向上と発展を目的とした「第7回 セミプロパンコンクール」

【18日】次世代を担う若者の育成を目的とした「第8回 最優秀若手ブーランジェコンクール」

③第8回 地域食品ブランドフェア

小売・ギフト向けから業務用にいたるまで、日本各地の地域食品が集まる展示会。

多くの自治体や団体の出展にて規模が拡大！

地方の隠れた逸品が集まり、外食産業、和洋菓子・カフェ、小売、通販の来場者からも注目度の高い展示会です。

④第7回 カフェ&ドリンクショー関西

ドリンク市場にビジネスチャンス提案する“カフェ業界専門展示会”。

デザート・スイーツとも連動するゾーン構成で業界の活性化を目指します！

★イベント・企画のご紹介★

【16日～18日】「フリーポア・ラテアート・グランプリ大阪 2024」

【16日～18日】「ラテアート技能検定試験」

⑤第4回 大阪グローバルフードショー

海外食品企業・団体をフィーチャーした専門展示会。各国の優れた輸入商材を関西市場に提案します！

大きなマーケットを持ち、インバウンド需要の中心地など様々なチャンスが生まれる大阪で開催します！

⑥第2回 食品工場スマート化総合展

製造・加工・調理現場など、あらゆる業務改善の提案を行う専門展示会！

食品工場で課題となっている人手不足の解消、業務の効率化、機械化などを提案します！

FABEX 関西 2024

総合イベント

主催者特別セミナー

ファベックス・ブローカー

業界のホットな話題を、各界の著名な講師が解説、情報提供をします！

事前予約可 聴講無料 ファベックス関西2024 主催者特別セミナー

プログラムの内容は変更する場合があります。最新の出展社情報・セミナー・イベント情報は公式Webサイトにてご確認ください。

10月16日(水)		10月17日(木)		10月18日(金)	
11:00 11:50	食品とサステナビリティ ～注目の高まる人権と気候変動の動向と企業の取組み、フェアトレード～ 認定NPO法人フェアトレード・ラベル・ジャパン 事務局長 兼 株式会社オウルズコンサルティンググループ マネージャー 潮崎 真惟子 氏	11:00 11:50	魚と人の未来のために。 世界の大手企業が調達方針に採用する 養殖水産物のBAP認証とは？ グローバルシーフードアライアンス 日本マーケット担当 芝井 幸太 氏	11:00 11:50	大阪外食産業協会(ORA) 特別セミナー 大阪・関西万博に臨む外食産業の未来 千房株式会社 代表取締役社長 中井 貫二 氏 翔家フードサービス株式会社 代表取締役 森田 佳代子 氏 タマノイ株式会社 代表取締役社長 播野 貴也 氏 株式会社ピーカチ 取締役副社長COO 西林 徹史 氏
12:10 13:00	一般社団法人レストランテック協会Presents 2024年版 売上利益up実践セミナー インスタ&Googleビジネスで集客&リピート作り メニューブックで利益最大化 サキアジ株式会社 代表取締役 谷口 泰崇 氏 W.A.T株式会社 代表取締役 東 洋一郎 氏 株式会社リカバリー 取締役COO 植松 芳宏 氏	12:10 13:00	出展社特別セミナー "アナログ"から"デジタル"へ 認知される集客と求人広告の 導線構築 株式会社WALK LINK 代表取締役 桑本 恭祐 氏	12:10 13:00	動き出した「みどりの食料システム 戦略」 ～食品産業に期待すること～ 農林水産省 大臣官房審議官(技術・環境) 西 経子 氏
13:20 14:10	一般社団法人日本惣菜協会Presents 新たな制度「育成就労法」の 概要と心構え ～有識者会議・政府方針と新制度から 見えてくること～ 妹川行政書士事務所 行政書士 妹川 光敏 氏	13:20 14:10	出展社特別セミナー 食品メーカーが社員も残業も増やさず 増収増益 食品ネット通販で人気を 殺到する商品の作り方 リライズコンサルティング株式会社 コンサルティング専攻部 WEBマーケティングチーム 経営コンサルタント 大久保 貴広 氏	13:20 14:10	公益社団法人日本べんとう振興協会Presents 食品製造現場における衛生管理と 微生物検査の重要性 公益社団法人日本べんとう振興協会 技術顧問 食品微生物検査技士資格試験委員長 中川 弘 氏
14:30 15:20	AI活用でビッグデータから商品開発、売場作りの ヒントを導き出す！ 世界と日本の最前線 Innova Market Insights 日本カンントリーマネージャー 田中 良介 氏 日本食研ホールディングス株式会社 食未来研究室 室長 児玉 一穂 氏	14:30 15:20	【外食業界向け】 来店数アップにつながるSNS活用戦略 株式会社ホットリンク 営業本部 本部長 増岡 宏紀 氏	14:30 15:20	次世代シェフが創る関西の食文化 一般社団法人全日本・食学会 副理事長 株式会社ジワード 代表取締役 門上 武司 氏

日本食糧新聞社「食品新製品トレンド」厳選！ 注目の新製品コーナー

ファベックス・ブローカー

編集部がセレクトした、この1年間の「注目の新製品」。
 【消費マインドを掴む14つのカテゴリー】に分類して展示紹介します。

- 絶対うまいやつ、正義のおいしさ……口に入れた瞬間、体に広がる”おいしい”の感情を追求！
- プレミアム志向で値上げの風をぶっ飛ばせ……高級感や本物感で消費の好循環を生み出すカギとなる
- ロングセラーでチャレンジ……ロングセラーの強みを生かし、消費者の信頼の中で意外な試みに挑戦
- こんな味あり？どうやって企画が通ったの？……「おいしい」と思えたから発売し、味に納得したから店頭に並んだ未知の味
- 新しいコラボで、お互いのユーザーを共有！……認知も信頼度も安心感も2倍、話題性の強さも魅力のひとつ
- 今、グミがスゴイ！エンタメ感満載の成長市場……若年層からの強い支持を得ますます独自進化
- 「便利・時短・汚さない」で、生活者の悩みを救出……包丁を使わない、洗い物をしたくない、汚したくないの「ないない悩み」を解消
- ありそうでなかったコノ味！コノ設計！……多様化する生活において、日々新しく生まれる欲求をキャッチして商品化
- 奇跡の技が生み出す真の新製品……新しいものが生み出される裏には、新しい“技”も生まれている！
- 新鮮食感で、感動を口の中に……食感にもトレンドやブームあり！おいしさの要因に影響を持つ食感とは
- 見た目の訴求力！思わず買っちゃうよね……店頭にたくさん並ぶ商品群、どうやって消費者に見つけてもらうか？
- 食品で心もカラダもリラックスして……日々の食の中に自然に取り組む、リフレッシュに特化した食品
- 新しい健康志向・効率よく体に取り込み……消費者心理をくみ取り、より価値をつけたワンランク上のアイテム
- グリーンな食品で、おいしいの先へ……地球環境を意識した食品ブランド。おいしさと啓蒙で食生活からエコを考える

惣菜・べんとうグランプリ 2024 受賞商品展示コーナー

フタバックス・ムーン

「惣菜・べんとうグランプリ」は中食業界の振興と、中食事業者の商品開発・販売促進の応援を目的として、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・アイデア力のあるお惣菜・おべんとうを選出し、表彰しています。最終選考会は2023年12月13日、日本食糧新聞社「食情報館」で行われ、審査の結果、商品総数1,387品の中から金賞20商品、優秀賞49商品、審査委員特別賞3商品、激励賞29商品、入賞79商品が選定されました。会場内では受賞商品の展示と、販売(一部のみ)を行います。

わが社自慢の惣菜・べんとう部門

こだわりの製法や素材を使った、人気の新商品やロングセラーなど、自社でイチオシする自慢の惣菜・弁当

健康・ヘルシー部門

ローカロリー、栄養バランスが良い、オーガニック・機能性食材を使用しているなど、健康に配慮した惣菜・弁当

祭事・イベント部門

お正月、節分、ひなまつり、子供の日、四季の事物や年中行事など、日本文化にちなんだ惣菜・弁当

地方食材・調理法部門

日本各地の特産品や食材・調味料や、地域の食文化に根ざした調理法を使用している惣菜・弁当

駅弁・空弁部門

鉄道の駅構内や空港で一定期間の販売実績があり、各地・各駅の特徴を反映した惣菜・弁当

デリ・ベーカリー&スイーツ部門

全国ご当地の様々な具材やおかず、果物を使った惣菜パン、ピザ、お持ち帰りスイーツなど

特別部門

- ・ロングライフ・冷凍食品部門(冷凍・チルドや常温パウチなど、賞味・消費期限を延ばし食品ロス削減やSDGsへの取り組みを行っている惣菜・弁当)
- ・アジアン部門(インド・韓国・タイ・中国・トルコ・ベトナムなど、アジア各地域の料理を元とした惣菜・弁当)

企業表彰

過去受賞企業の中で特に優秀な商品を多数受賞した企業から選出され「デリカ総合金賞」が授与されます

たべぶる賞

『子どもと夕飯に食べたいメニュー』を、たべぶる編集部で選出。Instagramでの投票で決定したお弁当

<入賞商品(金賞・優秀賞・審査委員特別賞・入賞)一覧>

<https://www.souzai-bento.com/2024-prize.html>



漬物グランプリ 2024 受賞商品展示コーナー

フタバックス・ムーン

めとする厳正なる審査を通過した受賞商品を一堂にパネル展示します。

主催:全日本漬物協同組合連合会 特別協力:日本食糧新聞社

<受賞商品一覧>

(公式HPでは金賞のご紹介もしています) <http://tsukemono-gp.jp/final/2024.php>

【法人の部】

結果	作品名(部門)	会社名(エリア)
グランプリ	みずの実っこ(本漬部門)	(株)雄勝野きむらや(東北)
準グランプリ	国産しょうがフレーク(本漬部門)	遠藤食品(株)(関東)
準グランプリ	ねぎ塩だれきゃべつ漬(浅漬・キムチ部門)	東海漬物(株)(中部)
地域特産品特別賞	広島菜ごはん あなご(本漬部門)	(株)山豊(関西)
一般審査員特別賞	みずなす漬 レモン(浅漬・キムチ部門)	堺共同漬物(株)(関西)

【個人の部】

結果	作品名	氏名(都道府県)
グランプリ	湘南大根の鰯沼魚醤油漬	渡辺 恭利さん(神奈川県)
準グランプリ	きんかん爽やか漬	甲斐 千津さん(佐賀県)
審査委員特別賞	桜香るさくら漬	片山 智子さん(香川県)

【学生の部】

結果	作品名	氏名(学校名)
グランプリ	シャキシャキ荳胡麻キムチ漬	松下 朋生さん(立命館大学)
準グランプリ	更別村原産金時豆酢を使った白菜とスモモの甘酢漬	山本 智寛さん(北海道更別農業高等学校)
審査委員特別賞	廃棄物を救う!信州蕎麦めか漬	藤澤 愛椰佳さん(長野県南安曇農業高校)

日本食糧新聞社が制定する『第 28 回業務用加工食品ヒット賞/外食産業貢献賞』を受賞した 17 社(製品・ブランド)をパネル展示で紹介します。

	受賞企業(五十音順)	商品・ブランド	商品特徴・受賞理由
業務用加工食品ヒット賞	味の素冷凍食品	シェフが仕上げるシリーズ	下処理・下ごしらえ済みで調理工程大幅削減
	エスピー食品	トリュフ入りきのこペースト	トリュフのぜいたくな香りが、チューブタイプで手軽に
	カゴメ	ホテルレストラン用グリーンスムージー1L	インバウンド向け、朝食ビュッフェなどに最適
	キュービー	具たっぷりソース(ゆず醤油、ガーリックオニオン)	具材感、シズル感、香り立ちが高く、手作り感たっぷり
	ケンコーマヨネーズ	塩キャラメルバターソース	芳醇なバターとほろ苦いキャラメルなどのコクと風味がやみつきに
	J-オイルミルズ	グランマスター(GRAN MASTER)シリーズ	品質・原料・産地にこだわったバターコンパウンド製品シリーズ
	創味食品	創味 みぞれあん	おろしたれの国産大根をぜいたくに使用し、具材感たっぷり
	大冷	まんまるキャベツ包	従来のロールキャベツと一線を画す「柔らかさ」「食べやすさ」
	ニチレイフーズ	燻製鴨かつ	燻製した合鴨のむね肉を使用したカツ
	日清オリオ	ピロー容器食用油	「重い」「けが」「歩留まり」「ゴミ」など一斗缶の問題を解決
	ハウスギャバン	1kgお湯でひと煮立ちカレーソースの素	溶かしてひと煮立ちさせるだけで、具材を煮込んだようなおいしさに
	マルハニチロ	サクッとかる〜いごぼうチップス	ごぼうを薄くスライスして粉付けした、軽い食感のスナック
ヤマサ醤油	三角(ミカド)クラフトコーラ	日本初のソースの味をクラフトコーラで再現	
ヤヨイサンフーズ	海のおかずシリーズ	おいしく咀嚼力を鍛えられるアレルギーに配慮した水産カツ	
外食産業貢献賞	受賞企業	商品・ブランド	受賞理由
	【事業者部門】		
	ハイデイ日高	熱烈中華食堂 日高屋	コロナ禍でもDX推進などの積極策が奏功、創業50周年を過去最高売上高のV字回復で飾る
	【情報・サービス部門】		
	タイミー	スキマバイトサービス タイミー	ワーカーの「働きたい時間」と事業者の「働いてほしい時間」をマッチング
【機器・資材部門】			
ワタナベフードソリューション	電界式特殊凍結庫/鮮度保持・熟成庫/スピード解凍庫/パブリック解凍機「VOLTA」シリーズ	急速凍結から解凍、鮮度保持・熟成まで一貫したラインアップで食品の価値向上に努める	

<受賞企業・商品一覧>

<https://info.nissyoku.co.jp/modules/general/view.php?id=3862>

第9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

噛むこと、飲みこむことが難しい方々の食品だけでなく、低栄養の予防につながる食品、日々の生活をより快適にする食品として、幅広い方々にご利用いただけるよう、介護食品の品質向上、介護食品市場の拡大を目的として、日本国内で販売されている介護食品もしくは同様の機能性を持つ食品を広く募集し厳正な審査の上、優れた商品を表彰しています。会場内の展示コーナーでは受賞した商品のパネル展示を行います。

<受賞商品一覧(日本食糧新聞 介護食品・スマイルケア食特集)>

<https://news.nissyoku.co.jp/carefood>



INNOVA グローバルトレンドゾーン

食品トレンドリサーチの世界大手 Innova Marketing 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。

業界のトレンドや話題のテーマで食品業界の皆さまのビジネスに役立つヒントを発信します。

事前予約可 聴講無料 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

プログラムの内容は変更する場合があります。最新の出展社情報・セミナー・イベント情報は公式Webサイトにてご確認ください。

10月16日(水)		10月17日(木)		10月18日(金)	
11:00 11:50	<p>協同組合全日本洋菓子工業会Presents</p> <p>フランスの伝統を守り、日本文化で創造したもの ～洋菓子の未来を創る～</p>  <p>協同組合全日本洋菓子工業会 理事長 / 株式会社コロパン 代表取締役社長 小澤 俊文 氏</p>	11:00 11:50	<p>一般社団法人日本ラテアート協会Presents</p> <p>様々な種類のパンと合うコーヒーとは? 南青山の人気カフェが提案するコーヒーとパンのペアリング</p>  <p>一般社団法人日本ラテアート協会 理事 / トランジットジェネラルオフィス リトルダールリングコーヒー&ロースタース パリスタ 赤川 直也 氏</p>	11:00 11:50	<p>一般社団法人日本ラテアート協会Presents</p> <p>フォロワー数 数万人 人気カフェ代表パリスタによるSNSビジネス有効活用方法と注意点</p>  <p>一般社団法人日本ラテアート協会 理事 / Swell Coffee Roasters 代表 尾崎 数磨 氏</p>
12:10 13:00	<p>和菓子の魅力を最大限に伝えたい! 訪日外国人・Z世代に響くSNS戦略</p>  <p>和菓子文化研究家 せせなおこ 氏</p>	12:10 13:00	<p>5秒で決まる対面接客</p>  <p>株式会社WARA-L 代表取締役 / 一般社団法人レストランテック協会 顧問 / 居酒屋甲子園 アドバイザー 遠山 啓之 氏</p>	12:10 13:00	<p>Les Ambassadeurs du Pain du Japon Presents</p> <p>次世代への取り組み ~アンバサドール10年の取り組みと技能五輪を振り返って</p>  <p>Les Ambassadeurs du Pain du Japon 理事 / 株式会社カネカ テクニカル・アドバイザー 山崎 隆二 氏</p>
13:20 14:10	<p>地域食品ブランドフェア共同企画</p> <p>スイーツ×地域活性化の成功事例から見るブランド力向上の秘訣</p>  <p>スイーツジャーナリスト 平岩 理緒 氏</p>	13:20 14:10	<p>地域食品ブランドフェア共同企画</p> <p>食で地域を売りたい方必読! 「お土産×プリン」のすごいポテンシャル</p>  <p>株式会社KWS プリンプロデューサー / 一般社団法人国際プリン協会 会長 プリンのりゅうへい 氏</p>	13:20 14:10	<p>ひとつのチョコレートで60種類の商品が誕生! ~有名シェフ達と創造する菓子・ベーカリーの可能性~</p>  <p>菓子・料理ジャーナリスト / 食文化研究家 並木 麻輝子 氏 [スペシャルゲスト] 昆布屋孫兵衛 十七代目 昆布 智成 氏</p>
14:30 15:20	<p>作り手/売り手/買い手の視点で見る“菓子”の商品開発</p>  <p>お菓子勉強家 松林 千宏 氏</p>	14:30 15:20	<p>商品開発のヒントになる海外トレンド・伝統菓子 ~ヨーロッパ、コーカサス、中南米~</p>  <p>菓子・料理ジャーナリスト / 食文化研究家 並木 麻輝子 氏</p>	<p>セミナーのご参加につきまして</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆当日受付も可能です。直接セミナー会場にお越しください。 ◆事前来場登録はセミナー開始直前まで可能です。 ◆満席の場合はご参加いただけない場合がございます。 	

第10回 モンディアル・デュ・パン代表選考会 / SIGEP2025 第6回国際パンコンクール

(主催: Les Ambassadeurs du Pain du Japon、リテールベーカリー協同組合)

2年に1度フランスで開催される世界最高峰の国際性パンコンクール「モンディアル・デュ・パン」の世界大会に出場する日本代表選手を決定します。日常パン・健康と栄養パン・ヴィエノワズリー・サンドイッチ・飾りパンなどの総合力を競います。また、今回は2025年にイタリア・リミニで開催するSIGEPでのコンクールに出場する日本代表選考会も兼ねています。

★日程:【競技】10月16日(水)~17日(木)/8:00~16:00(2日間共通)
【表彰式】10月18日(金)/15:30~16:30

★出場選手★ ※順不同・敬称略
・高木 弘文 (ラブレド) ・須貝 文智 (Bakery Bank)
・柳川 玖哉 (Y.P ブーランジュリーヤナガワ) ・鹿野 大介 (クーロンヌジャポン)

第7回 セミプロパンコンクール

(主催: Les Ambassadeurs du Pain du Japon、リテールベーカリー協同組合)

家庭における製パン従事者人口の増加に伴い、パン技術の向上と発展、文化に関する新しい発想及び技術者を刺激し、広く公衆に示すことを目的としています。12名の出場者が作品を持ち寄り、審査に挑みます。

★日程:【競技・プレゼンテーション】10月17日(木)/11:00~12:00
【表彰式】10月17日(木)/13:00~13:30

★出場者★ ※順不同・敬称略
・島田 裕子 ・若菜 康子 ・矢延 明子 ・居馬 博美 ・河村 裕子 ・岡本 潤子 ・木村 奈々

開催概要

1. 名称 : FABEX関西2024 (以下6展総称)
第12回 ファベックス関西2024
第12回 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展
第8回 地域食品ブランドフェア
第7回 カフェ&ドリンクショー関西2024
第4回 大阪グローバルフードショー2024
第2回 食品工場スマート化総合展
2. 主催 : 日本食糧新聞社
協同組合全日本洋菓子工業会 (関西デザート・スイーツ&ベーカリー展)
共催 : 一般社団法人日本惣菜協会 (ファベックス関西)
全国和菓子協会、全日本パン協同組合連合会 (関西デザート・スイーツ&ベーカリー展)
3. 目的 : 業務用の食材・資材を供給するメーカー、並びに容器包装・衛生・厨房・販促物などを扱う業者が一同に集まり、需用者である惣菜業者・外食業者・デパート・スーパー・CVS・ホテル関係者などに向けて、新しい技術とメニューなどを提案する。業界全体の拡大発展や省エネ・効率性、健全発展のための考えを広く中食・外食業界に紹介する。
4. 会期 : 2024年10月16日(水)~2024年10月18日(金) 3日間
5. 会場 : インテックス大阪 1・2号館
6. 展示規模 : 360社 / 510小間 (2024年10月2日現在)
7. 入場料 : 5,000円 (税込) ※招待状持参者は無料
8. 同時開催 : 大阪外食産業協会(ORA)ゾーン/主催: 一般社団法人大阪外食産業協会 (ORA) は、第12回 ファベックス関西2024内での同時開催展となります。
9. 後援、協力等 :
- FABEX関西後援 農林水産省近畿農政局/厚生労働省/大阪府/大阪市/奈良県/公益社団法人大阪観光局/独立行政法人日本貿易振興機構 (JETRO) /全国商工会連合会/大阪商工会議所/公益財団法人関西・大阪21世紀協会/一般財団法人食品産業センター (全11団体)
- FABEX関西協力 食品関連団体 93団体
- ファベックス関西後援 公益社団法人日本べんとう振興協会/一般社団法人日本スーパーマーケット協会/一般社団法人大阪外食産業協会/公益社団法人日本炊飯協会/一般社団法人日本弁当サービス協会/公益社団法人日本給食サービス協会/公益社団法人日本メディカル給食協会/一般社団法人日本鉄道構内営業中央会/一般社団法人全日本・食学会
- 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展特別協力 リテイルベーカリー協同組合
10. 出展対象 : 食品・調味料メーカー/海外及び国内の生鮮食材生産者/食品卸売業/輸入商社/食品機械・包装機械メーカー/容器・包装・資材メーカー/厨房・調理機メーカー/ショーケース・販売機器メーカー/衛生・検査機器メーカー/通信・情報機器メーカー/配送・物流機器メーカー/情報システムベンダー/e-マーケットプレイス

公式 Web サイトにて出展社情報や最新イベント情報等を更新しています。
また、公式 Web サイト内「資料ダウンロード」の項目から当展示会の写真・ロゴがダウンロードできます。
どうぞご利用ください。

<http://kansai.fabex.jp/>

【リリースに関するお問い合わせ先】

〒104-0042 東京都中央区入船 3-2-10 アーバンネット入船ビル 4F
日本食糧新聞社 展示会事業部
TEL:03-3537-1077/FAX:03-3537-1088 (担当: 貝瀬)