



日本最大！ 外食産業最先端の商談展示会 外食ビジネスウィーク2016

ラーメン産業展／そば・うどん産業展／パスタ産業展

居酒屋産業展／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
カフェ・喫茶産業展／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

〔会期〕8月30日(火)～9月1日(木) 10:00～17:00 〔会場〕東京ビッグサイト 東ホール

■□■ 5000円が無料になる来場事前登録は公式HPから！ <http://gaisyokubusiness.jp/> □■□

本日最終日！ぜひご来場ください！

いよいよ本日最終日(17時まで)！

529社の企業が出揃うこの機会をお見逃しなく！



ご来場を心よりお待ちしております！

会場で発見！ 注目の企業・商品の一部ご紹介！

ブース番号:2F12 (株)稲庭うどん販売



稲庭手業ウコンうどん

古式伝承の技により現在も完全手造りで作る当社の稲庭うどん。独自の原料にウコンを配合し、熟練職人の技法にて稲庭独特のコシの強さ、喉越しの滑らかさはそのままに、現代人の健康に配慮した麺。

ブース番号:2D43 (株)フタバ



素材調味だしシリーズ

帆立・蟹・しじみ・えび・鯛・白身魚・あさりの7種類があり、それぞれの素材の旨みと風味を上手に引き出しています。だし引きの手間は不要、だしガラも出ません。希釈するだけ、作業効率がアップします。

ブース番号:3G8 (株)山内本店



豆酪

秘伝のもろみに漬け込み、6ヶ月間低温熟成させることにより、もろみの味が芯までしみ込んだ、深いコクと芳醇な香りが味わえます。滑らかな舌触りで、東洋のチーズとも呼ばれ絶賛されています。

ブース番号:3J27 (株)ペスカリッチ



まぐろ刺身用カット

新鮮な一本釣りキハダ鮪を生の状態で作成した刺身カットし1回凍結で加工した商品。流水解凍でもドリップが無く、もっちり食感が楽しめます。原価の固定、発注・管理が楽、簡単流水解凍(未開封)の扱いやすい商品です。

ブース番号:3B28 遊子川ザ・リコピンス

農家のお母さんの「トマトユズポン」



自家製トマト酢に無添加の柚子果汁を加えたオリジナルのポン酢です。トマト酢を使うことで味がまろやかになりました。

お鍋、焼き肉、炒め物、煮物、ドレッシングなど用途は万能です。

ブース番号:3F37 (株)オファード

日本のまっごり きぬさら



和食に合うまっごり。絹のようなのどごしと口の中でさらりとほろける後味。すっきりした酸味とフルーティーな香り。さっぱりとした微炭酸がお料理の味を引き立て和食をはじめ様々なお料理と楽しめるお酒です。

ブース番号:2J8 ボクシース(株)

Putmenu(プットメニュー)



来店者のスマートフォンで10言語の注文と支払いができる「Putmenu」は、マイクロソフトイノベーションアワード2016のファイナリストを受賞した革新的なサービスです。是非、会場でデモをご覧ください。

ブース番号:3G39 (株)グリーン・アース

水素水サーバー



水道水から塩素、カルキ、放射性物質などを全て除去し「純水」に。そのあと「純水水素水」を作ります。味がまろやかになり、これを割り水にするとお酒も飲み過ぎちゃいます。

水素水効果で二日酔いも軽くなるかもね！

■ □ 5000円が無料になる来場事前登録は公式HPから！ □ ■



<http://gaisyokubusiness.jp/>