

【新設】『肉』を使った新メニューのヒントが集結！



肉メニュー開発パビリオン

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”が繁盛店への近道となっております。お客様に選ばれる肉メニュー開発のためのヒントやご提案が“**外食ビジネスウィーク**”で見つかります！

出展社名	出展商品
アグロスーパー	アグロスーパー・ポーク、アグロスーパー・チキン
コエクサマックスアグロジャパン(株)	ワインポーク
(株)佐藤食肉	肉巻きおにぎり、参鶏湯、肉まんじゅう
(株)明和食品	牛肉100%ハンバーグ(無添加)
(株)千興ファーム	馬刺し、馬肉加工品
泰平商事(株)	牛肉、豚肉、豚加工品
日鉄住金物産(株)	牛肉 新ブランド キャプテンビーフ
(株)日本プレハブ冷熱	Mi・Fi解凍・熟成庫
福島県食肉生活衛生同業組合	牛焼肉、豚焼肉、加工肉、馬刺し
(株)プレコフーズ	自社ブランド肉 等
ベジタリアンブッチャージャパン(株)	ビーガン肉 等
マーケティングセバスチャン(株)	宮崎県豚肉

※その他、新メニュー開発に役立つ様々なご提案をご用意してお待ちしております！

【展示会概要】 外食ビジネスウィーク2018

【同時開催】 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／ホテル・旅館産業展／飲食店繁盛支援展

【会期】 2018年8月28日(火)～8月30日(木) 【会場】 東京ビッグサイト 東ホール

ライブキッチン会場にて
話題の低温調理を活用した、
肉メニューの実演調理を実施！

(※聴講無料、席数に限りがございますので、
お早めにお越し下さい)

●8月29日15:00～ ●8月30日13:00～



『話題の完全会員制の肉業態290N代表が
低温調理法を大公開！』

メディアでも話題となっている『290N』代表の米山健一郎氏が、
完全会員制業態の運営方法や集客施策、実際の調理法までを
余すことなくお伝えします。

株式会社 favy
取締役 米山 健一郎

◆入場料5,000円が無料になる事前登録はこちら◆