

2020年のご出展のご案内



Food Style 2020 in Fukuoka

九州の食を全国へもっと! / 全国の食を九州にももっと!

特設スタイル

ベジタブル・ミート・シーフード/カフェ向け飲料・食材/業務用冷凍食品・時短業務用食材/
人材不足省力化対応/フードデリバリー・テイクアウト/食品物流/高齢者食・介護食/
フードディフェンス/逸品/地域産品団体

九州最大級！小売・中食・外食業界の販路拡大をする為の商談展示会

2019年出展者数 570社過去最高！

例年よりも早い段階で「キャンセル待ち」になりました。

出展をご希望される企業様・団体様は、お早めにお申込みください。

会期

2020年11月11日(水)12日(木)
10:00～17:00(予定) 最終日は16:00まで

会場

マリンメッセ福岡



主催

FOOD STYLE実行委員会

併催イベント

特別セミナー/ライブキッチンステージ/フューチャーセッション
事前アポイント個別商談会/特別企画ブース/無料相談コーナー

後援・協力

九州経済産業局、九州農政局、九州農業成長産業化連携協議会、九州地域バイオクラスター推進協議会、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県、山口県、福岡市、(一社)九州経済連合会、九州商工会議所連合会、福岡県商工会議所連合会、佐賀県商工会議所連合会、長崎県商工会議所連合会、熊本県商工会議所連合会、大分県商工会議所連合会、(一社)宮崎県商工会議所連合会、沖縄県商工会議所連合会、ジェトロ福岡、(独)中小企業基盤整備機構九州本部、(公財)福岡県中小企業振興センター、(一社)日本百貨店協会、(一社)日本弁当サービス協会、(公社)日本給食サービス協会、(一社)日本惣菜協会、(公社)福岡県栄養士会、(一社)全日本司厨士協会、(一社)日本厨房工業会、(一社)日本ジビエ振興協会、(一社)全日本・食学会、(一社)日本外食品流通協会、(一社)日本物流システム機器協会、(一社)日本運搬車両機器協会、(一社)日本3PL協会、(公社)福岡県食品衛生協会、NPO法人 繁盛店への道 (順不同)

※後援・協力はFOOD STYLE2019 実績となります

来場者目標

13,000名

【お問合せ】

TEL : 03-6812-9423 / FAX : 03-5413-8830

E-mail : foodstyle@innovent.co.jp HP: <https://www.foodstyle-japan.com/>

〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31 NBF南青山ビル2F

小売・中食・外食業界のための3つのスタイル

スーパーマーケットフードスタイル

出展対象 生鮮品、加工食品、健康食品、菓子・スイーツ、飲料・酒、情報、サービス、店舗施設・資材にて主に小売業界へ販路を開拓したい食材、サービス 他

来場対象 スーパーマーケット、GMS、ネットスーパー・通販、ホームセンター、ドラッグストア、百貨店、CVS、生協、オーガニック・ナチュラル製品扱い店 他



弁当・給食・宅配フードスタイル

出展対象 惣菜・弁当・調理済食品、素材・食材・生鮮、半加工・半調理食材、調味料・香辛料・だし、食用油・油脂類、店舗機器、厨房機器、容器・包装 他主に中食業界へ販路を開拓したい食材・サービス

来場対象 スーパーマーケット、GMS、CVS、百貨店（主にデリカ部門）、弁当・総菜店、駅弁、デリバリーなど商品開発・販売に関わる方々 他



外食フードスタイル

出展対象 アルコール飲料、ソフトドリンク、生鮮品、加工品、デザート、厨房機器、調理器具、ユニホーム、店舗設備、販促設備、経営促進・販促促進サービス 他主に外食業界へ販路を開拓したい食材・サービス 他

来場対象 レストラン、ホテル、旅館、日本料理店・料亭・割烹、すし店、焼肉、ホルモン店、居酒屋、バー・バル、ラーメン店、中華料理店、うどん、そば店、パスタ・イタリア料理店、カフェ・喫茶店、ファストフード店、その他飲食店 他



特設エリア

FOOD STYLE内にて食の課題・多様化するニーズに対応した特設エリアを開催いたします。
ぜひこの機会に貴社の自慢の食材、機器・設備、サービスの販路拡大、新規取引の開拓、新商品のPR、既存顧客への再提案の商談・PRの場としてご利用ください。

ベジタブル・ミート・シーフードスタイル

日本各地には四季とともに気候などから発達した魅力ある農産物や海産物、畜産物やそれらの加工品など素晴らしい特産物が多数あります。
オーガニックなどの食品を求める健康志向や差別化商材など消費者の多様化するニーズを受け、美味しくて安全な厳選素材を取り入れる需要は高まっており、特産物に特化したエリアをご用意いたしました。



業務用冷凍食品・時短業務用食材スタイル

人手不足が深刻化する中、調理現場での簡便・時短・省力化、廃棄ロス削減、人件費や光熱費などのコスト軽減といったメリットを感じ、食品・食材を導入している企業が年々、増加しています。
消費者のライフスタイルからミールキットやロングライフ食品の普及も増え、今後、更に求められる冷凍食品・時短食材のエリアとしてご利用ください。



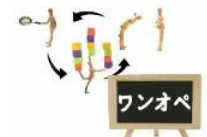
カフェ向け飲料・食材スタイル

近年「商品やサービスから得る”体験”」を重視するコト消費の流れから、カフェ人気を背景にカフェ業界の規模は毎年、拡大しています。
オリンピック控え、インバウンド客を意識したカフェなどもオープンしています。有意義な空間も重要とされるカフェで提供される美味しい食材・飲料など求められる商材の提案エリアをご用意いたしました。



人材不足省力化対応スタイル

今、人手不足が深刻な問題となっています。必要とされているのは『生産性向上と売上アップ』です。お客様に提供する料理・サービスの質を高め、業務効率化と利益率を高めることの両方取り組むことが必要とされています。対応策として一人当たりの生産性を充実させるための厨房機器やシステム・サービスなどに重点投資をする企業が毎年、増加しています。4つの温度帯を一度に調理することで時短・生産性アップできる機器やセルフサービスやキャッシュレス決済など日々、進歩し続け、注目されている製品・サービスのご提案の場としてご利用ください。



フードデリバリー・テイクアウトスタイル

社会進出により家事の負担を軽減したい女性や、一人前の料理の手間を省きたい単身世帯、在宅高齢者の増加、2019年10月軽減税率制度後、昨今、フードデリバリー・テイクアウトの需要が高まっています。飲食店の中食産業の参入をサポートと、中食業界へ多様化するサービスを提案する場としてご利用ください。



フードディフェンススタイル

2018年6月にHACCPの義務化が決定し、それでも尚、頻発する異物混入問題・食中毒、アレルギー対策などにおいて食品管理、衛生、検査など食の「安心・安全」を提案するフードディフェンスエリアを設置いたします。

2020年6月からHACCPが義務化されたら何をしなければならぬのか？全国ではセミナーや情報を求める声が多く存在しています。

是非この機会に小売、中食、外食業界、更には食品メーカーなどへ、ソリューションを提案する場としてご利用ください。



逸品スタイル

全国のこだわり食材・飲料を一堂に集め「食の逸品」特設エリアとして開催いたします。

逸品エリア向けの特別ブースをご用意いたしました。

地域産品団体スタイル

また地域色豊かな食材や飲料やその他商品などを集めた自治体、団体・協会向けの団体出展プランをご用意いたしました。

高齢者食・介護食スタイル

高齢者人口の急激な増加に伴い、市場も拡大している中、要介護状態の方のみならず、元気な高齢者にとっても介護予防の視点から、食に対する関心が日々高まっています。介護人材不足の中で「味」「品質」「バリエーション」などに対する欲求レベルも高まり、介護施設や病院や一般家庭における負担はますます拡大していく傾向にあります。

福岡をはじめ、九州は介護施設や病院が数多く存在をし、今後さらに高まる課題・需要に対して提案をしていただける場としてご利用ください。



食品物流エリア

ビジネスのグローバル化、ECの普及など、B to C領域の物流需要の高まっている昨今、小ロット多頻度納品など、お客様のニーズが多様化かつ高度化しています。IoTやAIを活用した物流プロセスの可視化など、新たな物流システムの構築も進む中、リードタイムの短縮や納期厳守が要求されつつ、一方では厳しい温度管理や衛生管理も必要とされる食品物流業界。中食需要の拡大やCVSなどのPB商品強化などにより、低温物流市場は拡大をしており、今後さらに様々な課題・需要の増加が見込まれる中、提案する場としてご活用ください。



削減したいランニングコスト 1位
 食材導入に関わるコスト 66.6%

※2018来場者アンケートより

【各種無料相談コーナー内】
 海外・国内向け食品物流、
 重量品輸送・設置等輸送全般
 (日本通運株式会社)

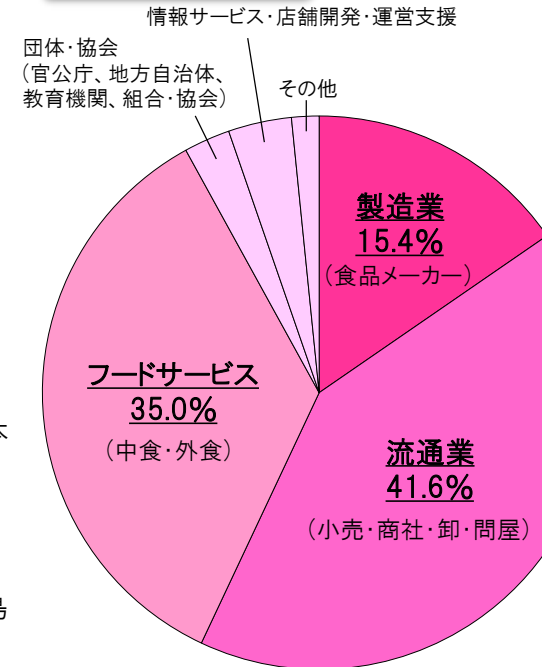
(2018) 実績



2018来場者(一部抜粋、順不同)

三菱食品、三井食品、三井製糖、三井物産、伊藤忠食品、伊藤忠食糧、国分九州、丸紅食料、極東フアディ、岩田産業、岩田酒販、コゲツ産業、福岡県魚市場、高瀬物産、佐藤食品、ニシヨウ産業、丸菱、九州ソルト、西原商会、日本アクセス、ヤマエ久野、ヤマムロ、銀座ベルハウス、中村角、オージーフーズ、明治フレッシュネットワーク、旭食品、物産フードサービス、福岡中央魚市場、榊田興産、丸協食産遠藤商会、双葉福岡、カネミツ産業、加藤産業、亀井通産、トーホーフードサービス、立石、下田商事、ハウディ大分食品、アサヒビール、キューピー、オタフクソース、ニチレイフレッシュ、ヤマキフーズ、丸協食産、日清フーズ、久原本家、日本製粉、森永乳業九州、やまやコミュニケーションズ、山口油屋福太郎、JA全農、ふくれん、かねふく、日本食品、鳥越製粉、クックデリ、ペスカリッチ、フンドーダイ、もち吉、梅の花、モンテール、ダイショー、クラシエフーズ販売、日仏貿易、イケダ食品、沖縄物流、九州産交リテール、田中製粉、チョーコー醤油、リンガーハット開発、サンポー食品、日本鮮食、オーケー食品工業、マルタイ、宮島醤油、ミツヤグループ、西日本フード、対馬水産、熊本チキン、明治屋食品 他

2018来場者分析



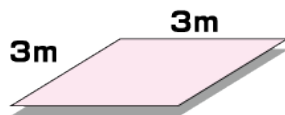
出展料金

■ **通常ブース** 出展小間数に応じて1小間あたりの単価が異なります。

1~5小間	6~9小間	10小間以上
250,000円/小間(税別)	230,000円/小間(税別)	220,000円/小間(税別)

■ 出展規格

1小間：間口3.0m×奥行3.0m(9㎡)



■ 出展料金に含まれるもの

- 公式ホームページへの社名掲載／●招待券(希望枚数)
- VIP招待券(小間数に応じた枚数)

■ 出展キャンセル・出展小間数縮小

出展申込の取消・解約は原則としてできません。

万一、申込者の都合により取消・解約があった場合は、下記キャンセル料をお支払いいただきます。

取消・解約の意思表示期間	キャンセル料
2019年11月13日(水)~2020年8月10日(月)	出展料の50%
2020年8月11日(火)以降	出展料の100%

■ 出展規程

- 基礎パネルは含まれません。**スペースのみとなります。**
- 高さ制限 5小間以内：3.6mまで
6小間以上：5.4mまで
- バルーンの設定は単独小間の出展社のみ可能です。
- 出展製品に関しては、高さ制限はございません。
- 展示小間内の装飾
展示小間内の装飾(壁面パネル、展示台、カーペット、パラペット、社名看板、電気工事等)につきましては出展社にてご準備いただくか、「レンタル装飾」をご利用ください。
- 小間位置の決定

小間位置は、出展カテゴリー、小間数、申込日、過去の出展回数、試飲・試食・実演による水道・ガス・床面工事の有無などを勘案のうえ、会場更正計画に沿って実行委員会で決定します。

水道／電気／ガス工事

共有水道利用場 ¥40,000(税別)

※試飲・試食を行う場合は、水道工事もしくは共有水道の申込が必須となります。
※展示会出展社マニュアルに詳細と申込書を掲載しております。

水道工事

水道配管工事は、申込に応じて希望位置まで配管し、取出し口を設置いたします。

【水道供給】2020年11月10日(火)~11月12日(木)

【工事料金】工事一箇所につき ¥60,000(税別)

※一次側配管工事料金込み。 ※保守料金込み。
※二次側配管工事は別途お見積り。 ※水道料金は別途。

電気工事

電気幹線工事、申込に応じて希望位置まで配線し、開閉器を設置いたします。

【電気供給】2020年11月10日(火)~11月12日(木)

【供給方式】交流単相二線式 100V 60Hz
交流単相三線式 100V/200V 60Hz
三相三線式 200V 60Hz

【工事料金】¥9,000(税別) / 1kw
※100V、200V共々 ※1kw未満は切上げ

【使用料金】会期中¥2,500(税別) / 1kw

ガス工事(プロパンガス)

ガス供給幹線の元栓は、会場へのガス引き込み口に最も近い小間袖の位置に設置します。なお小間内配管(二次側工事)は、全て別途有料となります。(使用量、小間内の機器接続位置をご指示いただき、お見積りいたします。)

【工事料金】工事一箇所につき
20A一式：¥90,000(税別)

※保守料金込み。 ※ガス使用料金は別途。
※25A以上は別途お見積り。 ※二次配管工事は別途お見積り。
防災の都合上、すべての工事は実行委員会指定業者が施工いたします。

