

会場案内図

2016 5/17(火)18(水)19(木) インテックス大阪
10:00~17:00 (最終日のみ16:00)

[関西] 外食ビジネスウィーク 2016

- 第9回 関西うどん・そば産業展

第9回 関西ラーメン産業展

第6回 関西パスタ産業展

第7回 関西居酒屋産業展
- 第4回 日本全国名産品・特産品展 in 関西

第5回 関西ホテル・旅館産業展

第7回 関西省エネ・省CO₂・コスト削減対策展

第2回 関西飲食店開業・飲食店設備展

【主催】[関西]外食ビジネスウィーク実行委員会
【後援】近畿農政局／近畿経済産業局／大阪府／大阪市／(一社)全日本・食学会／大阪府商工会議所連合会／大阪商工会議所／京都府商工会議所連合会
【協力】(公社)日本調理師連合会／(公社)全日本食料品協会／(公社)日本中国料理協会／(公社)大阪食品衛生協会／(一社)大阪外食産業協会／(一社)大阪府調理師会
大阪府調理師会／(公社)日本製麺協会／(公社)日本製パン協会／(一社)日本ラーメン協会／(一社)日本パスタ協会
【大阪府飲食旅館生活衛生同業組合】大阪府飲食旅館生活衛生同業組合／大阪府中華料理生活衛生同業組合／大阪府料理生活衛生同業組合
大阪府飲食旅館生活衛生同業組合／大阪府飲食旅館生活衛生同業組合



- 緑：関西うどん・そば産業展

黄：関西居酒屋産業展

青：関西省エネ・省CO₂・コスト削減対策展
- 赤：関西ラーメン産業展

紫：日本全国名産品・特産品展 in 関西

水：関西飲食店開業・飲食店設備展
- 茶：関西パスタ産業展

茶：関西ホテル・旅館産業展

★：新商品コレクション 参加企業

3C28

ほかでは味わえない
風味豊かなモチモチ感。

淡路製菓 創業100年

島の風土が練り上げた極上生地

TEL: 0120-161-820

お目当ての会社の探し方

裏面の出展社一覧でお目当ての会社の小間番号を確認してください。

(例) 3 B 22

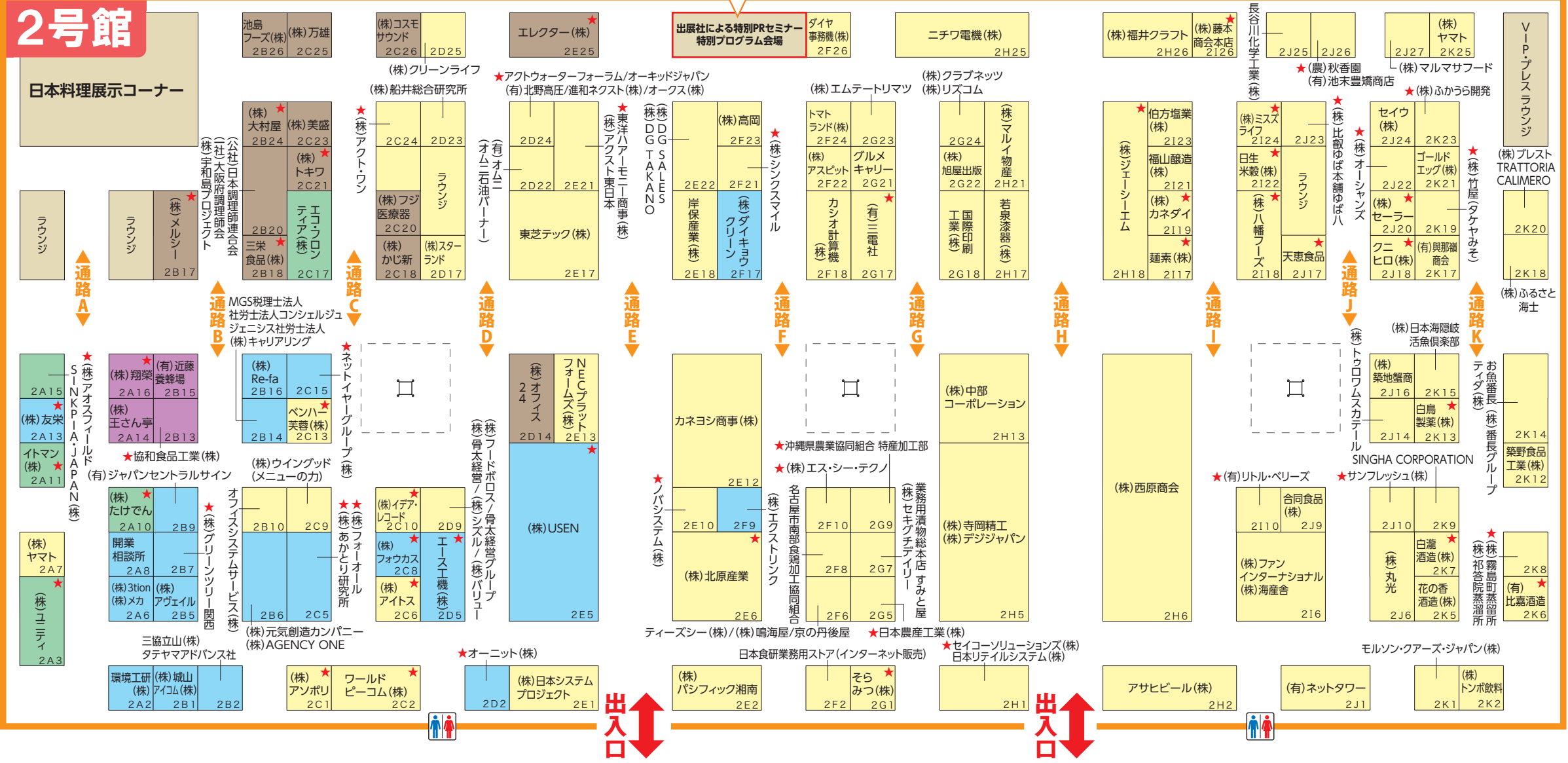
ホール 通路 通路内番号

通路B

3B24 3B22 3B20

3B23 3B21 3B19

聴講無料 出展社による特別PRセミナー／特別プログラム			
10:30 ▶ 11:30	11:50 ▶ 12:50	13:10 ▶ 14:10	14:30 ▶ 15:30
17日(火) 始めてみましょうHACCP 大阪府健康医療部 食の安全推進課 主査 安部 晶子 特別セミナー	飲食店における「さまざまな分煙」について 日本たばこ産業(株) 大阪支社 営業総務部 社会環境推進担当	費用0円で出来る!! 固定客化150%の仕掛け (株)エスト・フードコンサルティング 経営コンサルタント 田口 祐士	大阪府食の安全安心表彰式2016 特別イベント
18日(水) 食品の異物混入とその対策について 枚方市保健所 保健衛生課 松井 和歌子 特別セミナー	開業予定者様・多店舗オーナー様必見! 新規出店の成功のカギ MGS税理士法人 大阪事務所リーダー 税理士 大澤 悠	インバウンド人手不足・再来店、3つの悩みを解決する販促 国際印刷工業(株) 常務取締役 古門 昇	繁盛店から読み取る! これからのラーメン店繁盛に必要な魅力 (株)エスト・フードコンサルティング 取締役 経営コンサルタント 鹿野 卓士
19日(木) 「食中毒って何?なぜおこるの?」 大阪府立公衆衛生研究所 感染症部・細菌課 主任研究員 河合 高生 特別セミナー	飲食店における「さまざまな分煙」について 日本たばこ産業(株) 大阪支社 営業総務部 社会環境推進担当 特別セミナー	居酒屋業態における集客・利益を拡大するキラー商品の考え方 (株)エスト・フードコンサルティング 経営コンサルタント 田口 祐士	(公社)日本調理師連合会 (一社)大阪府調理師会による作品展示&コンテスト 表彰式 特別イベント (講師名・敬称略)



専門セミナープログラム (有料)

当日受講も可能です。3号館内 専門セミナー会場へお越しください。

1セッション:3,000円(税込) / 枚
※定員になり次第締め切ります。受講をご希望の場合には、専門セミナー会場にてチケットをお買い求めください。

NO:K-1 10:30 ▶ 11:50

繁盛店の「ほめる」仕組み ~微差が圧倒的な魅力を作る~

〜先代が伝えたかった事、いま後継ぎが思う事〜

(一社)日本ほめる達人協会 理事 西村 貴好

NO:K-2 12:20 ▶ 13:40

創業86年! 製麺所三代目社長「奮闘記」

〜先代が伝えたかった事、いま後継ぎが思う事〜

(一社)日本ラーメン協会 会員 知見 芳典

NO:K-3 14:10 ▶ 15:30

関西ラーメン界における生き残りかけたグループ戦略とは

(一社)日本ラーメン協会 会員 JUNK STORY [大阪] 店主 井川 真宏

ストライク軒 [大阪] 店主 芦田 雅俊

ラーメンにっころ [滋賀] 店主 西川 浩司

NO:K-4 10:30 ▶ 11:50

「ほめて、認めて、楽しんで」 ~社内にも社外にもファンを醸成する仕組み~

「ほめる」「認める」ことの効果を、「ほめ達検定3級」で実際に行動するワークを通して実感・体感できるセミナー。組織活性化に必要なコミュニケーション能力を高めることができ、常に価値の発見を意識し、新しいアイデアを探す…。それらが即実践、継続できる能力を身につけて頂きます。

また、講師自身がプロデュース&経営する飲食店でFUN to FAN(FUN)というシステムで、FANを獲得した! 成功事例もご紹介していきます。

(一社)日本ほめる達人協会 特別認定講師 武藤 隆是

NO:K-5 12:20 ▶ 13:40

売上を3年以上上げ続ける飲食店がやっていること

支援先飲食店の中でも、3年以上売上を上げ続けている既存店にスポットを当てて彼らの共通点を探ります。

10年生存率がたった7%の飲食業界。大手飲食業界がこぞで売上を激減させる現状で、流行の業態に転換したり、新規に出店する以外に大きく成長する方法は? 普通の集団が、普通に売上を上げる方法は? 美は単純明快でした。

インターネットの発達によるパラダイムの交換について、また麺屋のライバルは麺屋だけではない? 客席を変えることによって売上がある方法など、飲食ビジネスの方程式で、海外の麺ビジネスも紹介します。

(株)店舗人材サポート 代表取締役 村上 俊洋

NO:K-6 14:10 ▶ 15:30

2016年版 飲食業界の時流とこれから伸びるヒット業態予測

2016年の今、時流適合している飲食店はどういうお店なのか? どういう方向性に切り替えば上手いのか? 時流適合すれば、売上は伸びる! その業績アップのための方向性をスバリ提案します。また、今の時流に適合したヒット業態、これから伸びる業態をスバリ予測します。

今の時代を読み解くキーワードは、「ヘビーユーザー化」による「超専門店の時代」です。

「超専門店の時代」に必要なやり方を明確に提案します!

(株)フードボロス 代表取締役 湖崎 一義

NO:K-7 10:30 ▶ 11:50

飲食店に特化した「繁盛店のほめる仕組み」その導入プロセスと実践事例紹介セミナー

・なぜ、スタッフがイキイキと自発的に業績アップに向けて動き出すのか?

・なぜ、スタッフが辞めるのか?

その答えは、上司から部下への「I-N-H-K」

「ほめる仕組み」を取り入れた、スタッフとお店を輝かせる村上流「スタッフが自発的に業績アップに向けて動き出す仕組み」を実際のご支援先の取り組みも含めて紹介していきます。

(株)店舗人材サポート 代表取締役 村上 俊洋

NO:K-8 12:20 ▶ 13:40

麺ビジネスのイノベーション ~変化への対応、生き残るための重要な(売上UP)戦略法~

これからの日本をとりまく環境変化は、人口減・高齢者の急増・サラリーマンの小さい減少などが考えられこれらから外食をする頻度が必ずお客様について考察する。

イノベーションを起すためのいくつかの機会より、変化への対応と生き残るための重要な戦略法を学ぶ。

インターネットの発達によるパラダイムの交換について、また麺屋のライバルは麺屋だけではない? 客席を変えることによって売上がある方法など、飲食ビジネスの方程式で、海外の麺ビジネスも紹介します。

(株)大和製作所 代表取締役社長 藤井 薫

NO:K-9 14:10 ▶ 15:30

居酒屋・バルが肉バルにリニューアルして25坪で月商1,000万円、利益率20%になった秘密

主力商品や集客商品がなく、お困りの「普通の居酒屋・バル業態の皆様」肉バルにリニューアルしてたった25坪で月商1,000万円、利益率20%になったビジネスモデルを事例を踏まえて公開します。

今流行の肉バル! 流行しているのか? 儲かる利益構造の仕組みは? 肉の入れ方は? 商品レシピ・技術は? 集客方法は? 商品MDは? などなど、包み隠さず全てをお伝えします。

お店のリニューアルや商品開発にお困りの経営者さま、ご参加お待ちしております。

(株)船井総合研究所 フードビジネス支援部 玉田 直也

※都合により講師、プログラムの内容に多少の変更がある場合もございますので、予めご了承ください。 ※録音・写真・ビデオ撮影は一切禁止させていただきます。

出展企業一覧 (50音順)

社名	小間番号	社名	小間番号
あ行		(株)グローバルキッチン……………3A2	
(株)アイトス……………	2C6	京阪産業(株)……………	3F11
(株)アヴェイル……………	2B5	(有)ケーファクトリー……………	3B11
(株)アオスフィールド……………	2A15	(株)元気創造カンパニー……………	2B6
(株)あかとり研究所……………	2C5	合同食品(株)……………	2J9
アクトウオーターフォーラム……………	2D24	ゴールドエッグ(株)……………	2K21
(株)アクト・ワン……………	2C24	国際印刷工業(株)……………	2G18
浅野食品(株)……………	3F13	(株)コスモサウンド……………	2C26
(株)朝日……………	3D24	小林熱機工業(株)……………	3A5
アサヒビール(株)……………	2H2	(有)近藤養蜂場……………	2B15
(株)旭屋出版……………	2G22	ざ行	
(株)アスピット……………	2F22	さぬき麵機(株)……………	3C5
(株)アソポリ……………	2C1	三栄食品(株)……………	2B18
(株)アタゴ……………	3F5	三協立山(株) タテヤマアドバンス社 ……	2B2
(株)アマタケ……………	3A8	(有)三電社……………	2G17
アリアケジャパン(株)……………	3B12	サンフレッシュ(株)……………	2J10
生パスタなら浜路麵業(株)……………	3C28	CSコンサルティング(株) ……	3B24
池島フーズ(株)……………	2B26	JAおおいた……………	3B23
(有)池末豊嬌商店……………	2J26	(株)ジェーシーエム……………	2H18
(株)アイデア・レコード ……	2C10	(株)シマダデザイン工房……………	2A8
イトマン(株)……………	2A11	(有)ジャパンセントラルサイン……………	2B9
(有)井上商店……………	3C30	(農)秋香園……………	2J26
(株)ウイングッド (メニューの力) ……	2C9	(株)翔榮……………	2A16
エース工機(株)……………	2D5	白瀧酒造(株)……………	2K7
(株)エクストリンク……………	2F9	白鳥製菓(株)……………	2K13
エコ・フロンティア(株) ……	2C17	(株)城山……………	2B1
(株)エス・シー・テクノ……………	2F10	(株)シンクスマイル……………	2F21
(株)エスト・フードコンサルティング ……	3F2	SINKPIA・JAPAN(株) ……	2A15
NECプラットフォームズ(株) ……	2E13	(株)シンシュウ……………	3B11
エヌエス技研(株)……………	3B15	SINGHA CORPORATION ……	2K9
エフ・エス(株)……………	3E12	(株)伸和食品……………	3D2
(株)エム・アイ・ケー……………	3C15	(株)スズキ麵工……………	3E6
MGS税理士法人……………	2B14	(株)スターランド……………	2D17
(株)エムテートリマツ……………	2G23	業務用漬物総本店 すみと屋 ……	2G7
(株)エルコム……………	3F14	(株)3tion……………	2A6
エレクター(株)……………	2E25	セイウ(株)……………	2J24
(株)王さん亭……………	2A14	セイコーソリューションズ(株)……………	2H1
王将美濃焼会……………	3B31	(株)セーラー……………	2J20
王将美濃焼会((株)山三三宅)……………	3C31	そらみつ(株)……………	2G1
(一社)大阪外食産業協会(ORA) ……	3D29	た行	
大阪府健康医療部 食の安全推進課 ……	3A11	(株)ダイキョウクリーン……………	2F17
(一社)大阪府調理師会……………	2B20	大成食品(株)……………	3C11
(株)オーシャンズ……………	2J22	ダイヤ事務機(株)……………	2F26
(有)太田製麵所……………	3B21	(株)高岡……………	2F23
オーニット(株)……………	2D2	(株)たけでん……………	2A10
(株)大村屋……………	2B24	(株)竹屋 (タケヤみそ) ……	2K19
沖縄県農業協同組合 特産加工部 ……	2G9	田中製麵(株)……………	3D22
お魚番長 活魚・鮮魚専門卸 (株)番長グループ…	2K14	ちば醤油(株)……………	3E5
オフィスシステムサービス(株)……………	2B10	(株)中部コーポレーション……………	2H13
(株)オフィス24……………	2D14	(株)築地蟹商……………	2J16
(有)オム二 (オム二石油バーナー)……………	2D22	築野食品工業(株)……………	2K12
か行		(株)ツルミ製麵所……………	3E7
開業相談所……………	2A8	(株)DG SALES……………	2E22
(株)海産舎……………	2I6	ティーズシー(株)……………	2F6
カシオ計算機(株)……………	2F18	DESIGN OFFICE ZERO ……	2A8
(株)かじ新……………	2C18	(株)寺岡精工……………	2H5
(株)カネダイ……………	2I19	(株)デリカ……………	3E15
カネヨシ商事(株)……………	2E12	天恵食品……………	2J17
柄木田製粉(株)……………	3C5	東亜工業(株)……………	3C2
環境工研(株)……………	2A2	東芝テック(株)……………	2E17
岸保産業(株)……………	2E18	(株)東誠……………	3F1
(株)北原産業……………	2E6	(株)東大……………	3E1
木下製粉(株)……………	3C5	東洋ハアモニー商事(株)……………	2E21
京都饅頭(株)……………	3D6	(株)トゥロワムスカテル……………	2J14
協和食品工業(株)……………	2B13	(株)TOSEI……………	3F12
(株)霧島町蒸留所……………	2K8	(株)トキワ……………	2C21
(株)きんせい……………	3B20	トマトランド(株)……………	2F24
クニヒロ(株)……………	2J18	TRATTORIA CALIMERO ……	2K20
(株)クラブネッツ……………	2G24	ドリームカプセル(株)……………	3F7
(株)グリーンツリ 関西……………	2B7	(株)トンボ飲料……………	2K2
(株)グリーンライフ……………	2D25	な行	
グルメキャリー……………	2G21	名古屋市南部食鶏加工協同組合……………	2F

社名	小間番号
(株)西陣屋	3A6
(株)西原商会	2H6
西山製麺(株)	3C6
ニチワ電機(株)	2H25
日生米穀(株)	2I22
(株)日本政策金融公庫	3B27
(株)日本海隠岐活魚倶楽部	2K15
(株)日本システムプロジェクト	2E1
日本食研業務用ストア(インターネット販売)	2F2
日本食研ホールディングス(株)	3C27
(公社)日本調理師連合会	2B20
日本農産工業(株)	2G5
(一社)日本ラーメン協会	3B22
(株)ネスター	3B7
ネットイヤーグループ(株)	2C15
(有)ネットタワー	2J1
ノバシステム(株)	2E10
は行	
伯方塩業(株)	2I23
(株)パシフィック湘南	2E2
長谷川化学工業(株)	2J25
八洋食品(株)	3E11
花の香酒造(株)	2K5
(株)万雄	2C25
(有)万友フードジャパン	3D27
(株)比叡ゆば本舗ゆば八	2J23
ヒガシマル醬油(株)	3A12
(有)比嘉酒造	2K6
(株)ファンインターナショナル	2I6
(株)フードボロス	2D9
(株)フーマワタナベ	3D11
(株)フォウカス	2C8
(株)フォーオール	2C5
(株)ふかうら開発	2K23
(株)福井クラブ	2H26
(有)福井工作所	3A14
福島鯉(株)	3C11
福山醸造(株)	2I21
(株)フジ医療器	2C20
FUJIX GROUP (株)富士工業所	3B5
不二精機(株)	3C16

社名	小間番号
不二製油(株).....	3D9
(株)藤本商会本店.....	2I26
(株)フタバ.....	3F6
(株)船井総合研究所.....	2D23
(株)ふるさと海士.....	2K18
(株)プレスト.....	2K20
平和リーシング(株).....	3D16
ベンハー芙蓉(株).....	2C13
(株)ホーコク製粉.....	3C5
ま行	
(株)マルイ物産.....	2H21
かつおぶしの(株)マルサヤ.....	3C1
(株)マルマサフード.....	2J27
(株)丸光.....	2J6
(株)ミズスライフ.....	2I24
(株)南沢惣吉商店.....	3C5
(株)メカ.....	2A6
(株)メルシー.....	2B17
麺素(株).....	2I17
モルソン・クアーズ・ジャパン(株).....	2K1
や行	
(株)矢田製作所.....	3D12
(株)ヤマト.....	2A7/2K25
(株)大和製作所.....	3C19
(株)八幡フーズ.....	2I18
(株)友栄.....	2A13
友喜不動産(株)／繁盛店舗.com.....	2A8
(株)USEN.....	2E5
(株)ユニティ.....	2A3
吉原食糧(株).....	3C10
(株)美盛.....	2C23
(有)興那嶺商会.....	2K17
ら行	
(株)Re-fa.....	2B16
(有)リトル・ベリーズ.....	2I10
わ行	
ワールドピーコム(株).....	2C2
若泉漆器(株).....	2H17
和弘食品(株).....	3C32
ワタナペーファック(株).....	3D11

聴講無料

出展社による特別PRセミナー／特別プログラム

会場：2号館内 特別PRセミナー・特別プログラム会場

5月17日(火)

10:30 ▼ 始めてみましょうHACCP

大阪府健康医療部
食の安全推進課 主査

特別セミナー

安部 晶子

食品衛生の管理手法である「HACCP」について、HACCPとは何か、初めてのHACCPプランの組み立て方など、これからHACCPに取り組む方を対象に基本的な内容を解説します。

11:50 ▼ 飲食店における「さまざまな分煙」について

日本たばこ産業(株)
大阪支社 営業総務部 社会環境推進担当

特別セミナー

田口 祐士

分煙に関するお悩みはございませんか？
昨今、たばこを吸われるお客様と吸われないお客様の双方が快適に過ごしていただく環境づくりが求められております。
基本的な分煙の考え方、様々な分煙の事例、分煙環境を整えるための助成金制度等をご紹介します。

13:10 ▼ 費用0円で出来る！！
固定客化150%の仕掛け

(株)エスト・フードコンサルティング
経営コンサルタント

人口減少に伴い、今後の客数の減少が不安視されています。新規客をいかにして固定客化していくかが将来の売上増加の鍵を握っている中で、費用0円で出来る固定客化の術を大公開します。

14:30 ▼ 15:30

大阪府食の安全安心表彰式 2016

特別イベント

5月18日(水)	
10:30 ▼ 11:30	食品の異物混入とその対策について 特別セミナー 枚方市保健所 保健衛生課 松井 和歌子
11:50 ▼ 12:50	開業予定者様・多店舗オーナー様必見！ 新規出店の成功のカギ MGS税理士法人 大阪事務所リーダー 税理士 大澤 悠 ■店舗に必要な売上とは？ ■開業・新規出店に必要な資金と、お金の準備 ■金融機関との上手な付き合い方 ■金融機関以外からの資金の集め方 ■公的資金をフル活用！ ■新規出店を加速させる税制優遇 など
13:10 ▼ 14:10	インバウンド・人手不足・再来店、 3つの悩みを解決する販促 国際印刷工業(株) 常務取締役 古門 昇 お客様のニーズにお応えて50年以上経つ当社が、昨年問題となっていた3つの悩みを解決します。紙メディアからスマホメディアまで網羅した販促展開をお伝えします。
14:30 ▼ 15:30	繁盛店から読み取る！ これからのラーメン店繁盛に必要な魅力 (株)エスト・フードコンサルティング 取締役 経営コンサルタント 鹿野 卓士 ラーメン店が繁盛するには絶対必要な要素があり、そこを的確に強化することが繁盛店・行列店への道です。その点を踏まえ、これから更なる繁盛を目指すには何が必要なのか？具体策を交え、お伝えいたします。

5月19日(木)		
10:30 ▼ 11:30	「食中毒って何？なぜおこるの？」 大阪府立公衆衛生研究所 感染症部・細菌課 主任研究員	特別セミナー 細菌やノロウイルスによっておこる食中毒について、いくつかの病原体に焦点を当て、病原体の特徴や、症状・食中毒がおこるメカニズムなど、食中毒の基礎的な知識を説明し、予防法についても紹介します。
11:50 ▼ 12:50	飲食店における「さまざまな分煙」について 日本たばこ産業(株) 大阪支社 営業総務部 社会環境推進担当	特別セミナー 分煙に関するお悩みはございませんか？ 昨今、たばこを吸われるお客様と吸われないお客様の双方が快適に過ごしていただく環境づくりが求められております。 基本的な分煙の考え方、様々な分煙の事例、分煙環境を整えるための助成金制度等をご紹介します。
13:10 ▼ 14:10	居酒屋業態における集客・利益を狙えるキラー商品の考え方 (株)エスト・フードコンサルティング 経営コンサルタント	特別セミナー 「このお店の商品は凄い!!」と思わせる看板商品や前菜などの盛り付け方における訴求法。 また、価格帯の設定やカテゴリの強化法を事例を用いて具体的にお伝えします。
14:30 ▼ 15:30	特別イベント (公社)日本調理師連合会 (一社)大阪府調理師会による 作品展示&コンテスト 表彰式	

※受講をご希望の場合には、直接会場にお越しください。 ※満席の場合には、聴講できない場合がありますので、ご了承ください。 (講師名・敬称略)
※都合により講師、プログラムの内容に変更がある場合がございます。 ※録音・写真・ビデオ撮影は、一切禁止させていただきます。

日本料理展示コーナー 最高峰の料理人達が技術を競う作品展示&コンテストを開催！

ユネスコの無形文化遺産に登録され国内、海外から高い注目を集める『和食』。日本の伝統的な食文化を守り、『和食』の魅力を未来に伝えていく事を目的に（公社）日本調理師連合会・（一社）大阪府調理師会の協力の下、料理人の腕前技術を競う作品展示&コンテストを開催いたします。

惜しめない努力を重ね、技術を磨いた最高峰の料理人の作品にご期待ください！

表彰式 19日（木）14:30～ 場所:2号館内 特別PRセミナー 特別プログラム会場



大阪府食の安全安心表彰式 2016

食の安全安心の確保に優れた取組をした方々を表彰！

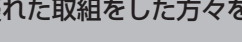
食の安全安心の確保に関する様々な取組を行っている事業者や消費者を表彰します。
受賞者の優れた取組を紹介しますので、皆さんも是非ご参考にしてください。

大阪府食の安全安心顕彰制度

検索

17日(火) 14:30～

場所:2号館内 特別PRセミナー 特別プログラム会場



特別イベント 飲食店に必要なアイデア、トレンドが満載！

新商品コレクション

参加企業

(株) アイトス	2C6	協和食品工業 (株)	2B13	日本農産工業 (株)	2G5
(株) アオスフィールド	2A15	(株) 霧島町蒸留所	2K8	(株) ネスター	3B7
(株) あかとり研究所	2C5	クニヒロ (株)	2J18	ネットイヤーグループ (株)	2C15
アクトワーターフォーラム	2D24	(株) グリーンツリー関西	2B7	ナシステム (株)	2E10
(株) アクト・ワン	2C24	京阪産業 (株)	3F11	(有) 万友フードジャパン	3D27
(株) 朝日	3D24	(有) ケーファクトリー	3B11	(株) 比叡ゆは本舗ゆば八	2J23
(株) アソボリ	2C1	さぬき麵機 (株)	3C5	ヒガシマル醤油 (株)	3A12
(株) アタゴ	3F5	三栄食品 (株)	2B18	(有) 比嘉酒造	2K6
(株) アマタケ	3A8	(有) 三電社	2G17	(株) フォウカス	2C8
アリアケジャパン (株)	3B12	サンフレッシュ (株)	2J10	(株) フォーオール	2C5
生ハスタなら淡路麵業 (株)	3C28	(株) ジェシーエム	2H18	(株) ふかうら開発	2K23
(株) イデア・レコード	2C10	(農) 秋香園	2J26	不二製油 (株)	3D9
イトマン (株)	2A11	(株) 翔榮	2A16	(株) 藤本商会本店	2I26
(有) 井上商店	3C30	白瀧酒造 (株)	2K7	(株) フタバ	3F6
エース工機 (株)	2D5	白鳥製菓 (株)	2K13	ペンハー芙蓉 (株)	2C13
(株) エス・シー・テクノ	2F10	(株) シンクスマイル	2F21	(株) ミスズライフ	2I24
エヌエス技研 (株)	3B15	セイコーソリューションズ (株)	2H1	(株) メルシー	2B17
エレクター (株)	2E25	(株) セーラー	2J20	麵素 (株)	2I17
(株) オーシャンズ	2J22	そらみつ (株)	2G1	(株) 八幡フーズ	2I18
オーニット (株)	2D2	(株) たけてん	2A10	(株) 友栄	2A13
(株) 大村屋	2B24	(株) 竹屋 (タケヤみそ)	2K19	(株) USEN	2E5
沖縄県農業協同組合 産地加工部	2G9	田中製麵 (株)	3D22	(株) ユニティ	2A3
(株) カネダイ	2I19	天恵食品	2J17	(有) リトル・ベリーズ	2I10
柄木田製粉 (株)	3C5	東洋ハアーモニー商事 (株)	2E21	ワールドビコーム (株)	2C2
(株) 北原産業	2E6	(株) トキワ	2C21	和弘食品 (株)	3C32
京都鯉節 (株)	3D6	日生米穀 (株)	2I22		

日本料理展示コーナー 最高峰の料理人達が技術を競う作品展示&コンテストを開催！

ユネスコの無形文化遺産に登録され国内、海外から高い注目を集める『和食』。日本の伝統的な食文化を守り、『和食』の魅力を未来に伝えていく事を目的に（公社）日本調理師連合会・（一社）大阪府調理師会の協力の下、料理人の腕前技術を競う作品展示&コンテストを開催いたします。

惜しめない努力を重ね、技術を磨いた最高峰の料理人の作品にご期待ください！

表彰式 19日（木）14:30～ 場所:2号館内 特別PRセミナー 特別プログラム会場



大阪府食の安全安心表彰式 2016

食の安全安心の確保に優れた取組をした方々を表彰！

食の安全安心の確保に関する様々な取組を行っている事業者や消費者を表彰します。
受賞者の優れた取組を紹介しますので、皆さんも是非ご参考にしてください。

大阪府食の安全安心顕彰制度

検 索

17日(火) 14:30～

場所：2号館内 特別PRセミナー 特別プログラム会場

