

新たな食ビジネスを構築する

第21回 西日本食品産業創造展

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

2011年

会期 5月25日(水)～27日(金) 10:00～17:00
(最終日は16:00まで)

会場 マリンメッセ福岡

 無料送迎バス運行 博多駅 ↔ 会場 ↔ 天神
 展示会期間中、会場へのアクセスは直行の無料送迎バスをご利用ください。

入場料 ￥2,000(税込み)

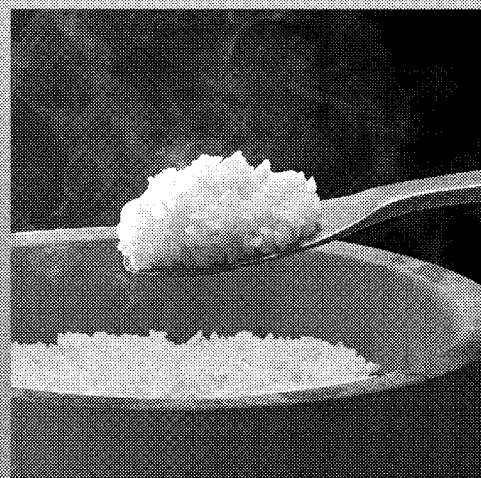
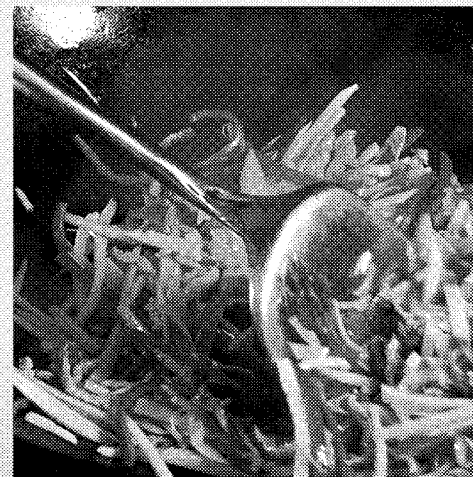
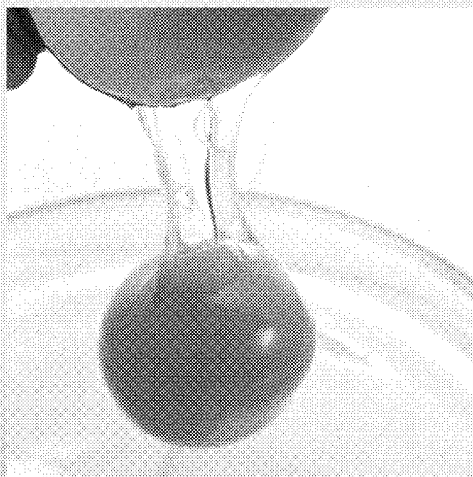
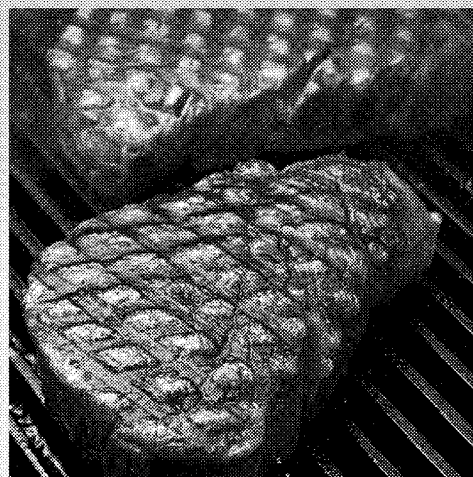
主催 日刊工業新聞社

共催 西日本食品産業創造展
開催委員会

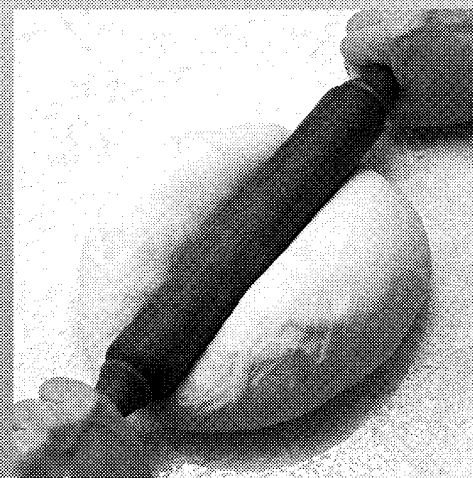
【構成団体】(順不同)

 (社)日本惣菜協会 九州支部
 (社)全日本司厨士協会 西日本地方本部
 福岡菓業青年会
 (社)福岡県洋菓子協会
 福岡市菓子協同組合
 福岡市パン協同組合
 福岡製菓製パン材料組合

**25日・26日は
商談中心の
ビジネスデー**

 ※学生、一般の方は
ご遠慮下さい。


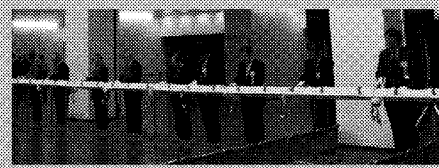
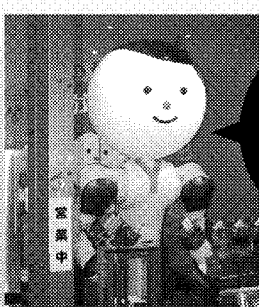
It's NEWS!



恒例

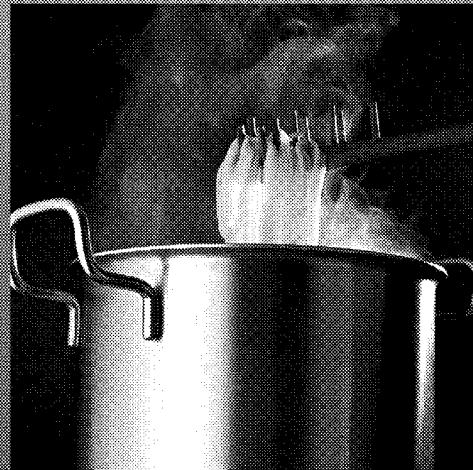
25日(水) AM10:00

ロールケーキカットで オープニング!

 ご試食いただけます!
お早めにご来場ください。(先着順)

 全自動ソフトクリームロボット
『やすかわくん』がやってくる!

 世界初!
拍手わく
ソフトクリーム
でやす。

<http://pr.yaskawa.co.jp/yaskawakun/>
協力/(株)安川電機

新設

**環太平洋
アジア連携コーナー**
海外食材を使った
調理実習講習会
詳しい内容・申込はWEBで!


HACCP 工場体験ゾーン

 最新のIT・HACCP(ノンペーパー、自動
で記録)コーナーとオーソドックスなアナ
ログHACCP(手書きで記録)コーナーの
HACCP現場を再現。管理、最新設備、
HACCP対応機器をはじめ、床、側溝、パ
ネルなど、目で見て触れるコーナーです。

HACCP工場で製造された商品も展示

企画主催/アジアHACCPコンサルタント協会

イベント

 ◆地産地消のセット料理
～前菜、主菜、デザート～
◆我が県の特産物展
◆オーストラリア産牛肉を使った
料理コンテスト
「オーギー・ビーフと地産地消の
コラボレーション」
企画主催/(社)全日本司厨士協会 西日本地方本部

 ◆惣菜はニッポンの食文化
～おばあちゃんから
孫につながる家庭の味～

 ◆提案コーナー
「祝・新幹線開通
九州発の地域ブランド駅弁の展示」
企画主催/(社)日本惣菜協会 九州支部

 ◆コンテスト
◆もちもち食感の雑穀焼きまんじゅう
実演・試食販売会
企画主催/福岡県菓子協同組合

 ◆2011福岡洋菓子技術コンテスト
◆ミニ講習会(日替わり)
企画主催/(社)福岡県洋菓子協会

 ◆和菓子製造技能国家検定制度
合格技能士による講習会
◆和菓子職人による工芸菓子コンテスト
◆四季の創作和菓子コンテスト
◆酒饅頭試食会
企画主催/福岡市菓子協同組合

 ◆コンテスト「チーズを使用したパン」
◆実演「手ごねパン」
企画主催/福岡市パン協同組合

 ◆サマーバレンタイン向け
チョコレート菓子のご提案
企画主催/福岡製菓製パン材料組合

 ◆第4回
サマーバレンタインフェスタ2011
企画主催/サマーバレンタインフェスタ実行委員会

詳しくはWEBで! 食品産業創造展

検索

セミナー 2F セミナー会場A(定員 各150名)

25 水 14:00～16:00

**食中毒の発生は会社の終わり
“食の安心・安全” HACCPを構築
すると売れて儲かるようになる**

 〈講師〉 NPO法人アジアHACCP協会 副理事長 中山 博友 氏
 〈パネリスト〉 (株)七洋製作所 工場長 中村 雅博 氏
 (株)フードシステム 代表取締役社長 魚谷 和彦 氏
 (株)フードシステム 代表取締役社長 中山 博友 氏
 〈コーディネーター〉 NPO法人アジアHACCP協会 副理事長 中山 博友 氏
 〈内容〉 食の安心・安全をテーマに、HACCPを構築してビジネスに活用する、不況の中、安全性と食品品質が「力」となってHACCPが強力な営業をする、新しいビジネスモデルは、どうしたらいいか、全国で代表的な事例を紹介し、多くの質問をして、これからのビジネスに役立ててほしい。

〈企画主催〉 NPO法人アジアHACCP協会

26 木 10:30～12:00

**食を通じたアジア市場との
連携に向けて**

 〈基調講演〉
 〈講師〉 中村学園大学 流通学部 教授 甲斐 倫 氏
 〈パネリスト〉
 福岡県産物通商(株) 代表取締役社長 渡邊 宏 氏
 (株)九州食品流通科学研究所 社長 小林 修 氏
 伊藤忠商事(株) 九州支社 食料部長 林 茂 氏
 (株)九州食品流通科学研究所 代表取締役社長 渡邊 宏 氏
 (株)九州食品流通科学研究所 代表取締役社長 小林 修 氏
 (株)九州食品流通科学研究所 代表取締役社長 林 茂 氏
 〈コーディネーター〉 中村学園大学 流通学部 教授 甲斐 倫 氏
 〈内容〉 「食のグローバル化」がキーワードとなる中、食卓に海外の食材が並び、食の安全・安心が求められる中、食の安全・安心をキーワードに、アジア市場に携わる企業・小売業関係者が集まる。

〈企画主催〉 アジア連携促進委員会

26 木 12:30～14:30

**メーカー及び商社から見た
菓子業界の展望**

 〈パネリスト〉 (株)廣八堂 代表取締役社長 田口 和博 氏
 タカ食品工業(株) 代表取締役社長 大塚 直 氏
 (株)丸菱 代表取締役社長 本田 雅裕 氏
 〈コーディネーター〉 (社)福岡県洋菓子協会 会長 三崎 隆夫 氏
 〈内容〉 菓子の支持を集める菓子作りのために、厳選された素材はシェフ、パティシエの技術を引き出すために欠かせないものです。和、洋菓子の素材を提供するメーカー、総合商社のトップらが、菓子業界の未来に向けた提言を行います。

〈受講料〉 1,000円

〈企画主催〉 (社)福岡県洋菓子協会

27 金 10:30～12:30

**特別講演会
食べ物の風味とは?**

 〇10:30～11:30 「感性ナノバイオセンサ」
 〈講師〉 九州大学大学院 システム情報科学研究科 主幹教授 都甲 崇 氏
 〇11:30～12:30 「におい香りの3つの側面とその定量化」
 〈講師〉 (株)島津製作所 分析計測事業部 マネージャー 喜多 純一 氏
 〈内容〉 食品の味は「おいしさ」にあります。では、そのおいしさはどのようにして評価するのでしょうか?本講演会では、食品の「味」と「香り」に注目して、第一線の研究者である両先生にご講演をいただきます。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会