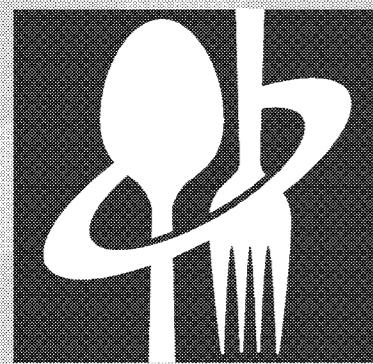


新たなる食ビジネスを構築する



第23回 西日本

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

'13

2013年

会期

5月15日水～17日金

10:00～17:00
(最終日は16:00まで)

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。

西日本最大級のスケールで
食の最新情報を提供します!!

会場 マリンメッセ福岡

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

PICK UP!!

特別セミナー
「食べ物の安全と安心」

とき 5月17日(金) 10:30～12:00

ところ セミナー会場 A

講師 深澤大学

教授 北野 大氏

企画主催/西日本機能性食品開発研究会実行委員会

九州の一次産業を元気にするモデルづくり
「天草オリーブパイロット事業」

とき 5月16日(木) 10:30～11:30

ところ セミナー会場 B

講師 (株)九電工

代表取締役社長 橋田 純一氏

企画主催/日刊工業新聞社

15日・16日は
商談中心の
ビジネスデーその他セミナー情報を公開中!
展示会最新情報・セミナーのお申込みはWEBで!

西日本食品展

検索

FOOD ISLAND

日本の食を牽引するチカラ

イベント

- ◆夏の地産食材を使った
セット料理コンテスト
～オードブル、魚介料理、肉類料理、デザート～
- ◆我が県の特産物を使った地産料理展
- ◆オーストラリア産牛肉と地産食材の
コラボレーション料理コンテスト
企画主催/(公社)全日本司厨士協会 西日本地方本部
- ◆和菓子体験講習会
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
企画主催/福岡市菓子協同組合
- ◆2013福岡洋菓子技術コンテスト
大会入賞並びに参加全作品の展示
- ◆洋菓子実技コンテスト九州大会
- ◆ミニ講習会
企画主催/(一社)福岡県洋菓子協会

- ◆フランス産小麦を使用した
風味の豊かな商品提案
- ◆国産小麦を使用した
独特の食味をもった商品提案
企画主催/福岡製菓製パン材料組合
- ◆食べ改めよう
～飽食の時代から選食の時代へ～
- ◆いつもの材料で～新しい味、発見!
企画主催/(社)日本惣菜協会 九州支部
- ◆醤油を使ったお菓子の実演・販売
- ◆醤油、味噌、塩を使った
お菓子コンテスト
企画主催/福岡菓業青年会連合会
- ◆砂糖と塩だけで味付けをした
ソフトパンのコンテスト
- ◆塩麹をつかった手ごねパンの実演
企画主催/福岡市パン協同組合
ほか多数開催予定!

セミナー

- テーマ 九州から首都圏へ、世界へ
～市場開拓を目指す食品メーカー各社の戦略～
企画主催/日刊工業新聞社

- テーマ 第2回 成田廣文の弁当塾
売れる弁当を教えます
企画主催/(社)日本惣菜協会 九州支部

- テーマ 菓子雑感
～私の歩んだ道～
企画主催/(一社)福岡県洋菓子協会

- テーマ 食の安心安全[6次産業化のすすめ]
～国とコラボして新しいビジネスプランを作ろう～
企画主催/オーガニックネットワーク 食の安心安全協議会

- テーマ 食品調理加工における食中毒防止方法、保存対策及び目視で発見できない異物除去装置紹介
企画主催/(株)ファクトリー・クリーンシステム

- テーマ お店のこれからの戦略
教えます
企画主催/(株)ミリオネット

- テーマ 2011年のユケ事件・2012年の浅漬事件。2つの
事件を通じ、大腸菌・大腸菌群を改めて考察する
企画主催/日本細菌検査(株)

- テーマ みんなが働きたくなる工場を目指して
～HACCP工場イノベーション～
企画主催/HACCP認証協会

- テーマ 原因究明につながる異物検査とは
(事例と初期対応)
企画主催/イカリ消毒(株)

- テーマ 「食の未来について考える」
～「食材の文化と活かされる郷土の食材」～
企画主催/(公社)全日本司厨士協会 西日本地方本部

ほか多数開催予定!

※ご案内の内容は2013年3月22日現在のものです。

展示会のお問い合わせ/日刊工業新聞社 西部支社 展示会事務局

〒812-0029 福岡市博多区古門戸町1-1 TEL. 092-271-5715 FAX. 092-271-5881

URL <http://www.nikkanseibu-eve.com/food/>

E-mail : foodinfo@media.nikkan.co.jp