

FOOD STYLE

外食 Restaurant
中食 Delica
小売 Supermarket

九州の食を全国へもっと！全国の食を九州にもっと！

K y u s h u 2 0 2 2

>>> 西日本最大級！小売・中食・外食業界の販路拡大をするための商談展示会 <<<

ニューノーマル時代、今後に向けた行動が求められる今、2021年開催では過去最多の**900社以上**が出展

FOOD STYLEではこれからも“**小売・中食・外食** 業界へ販路を開拓したい皆さま”とその中で差別化をはかりたい、様々な課題と向き合う“**食材・飲料・設備・機器・システム・サービス**などを求めるバイヤー・購買責任者”との垣根を越えた出会いによる新たなビジネスチャンスの場を創出してまいります。

今回も早い段階での「**キャンセル待ち**」も予想されます。ぜひ、**お早めにお申込みください。**

会期

2022年11月9日(水)10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 Kyushu 実行委員会

併催イベント

特別セミナー/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(予定)

出展スタイル

ベジタブル・ミート・シーフード・調味料・加工食品/ OEM・PB・共同開発/ 菓子・ブレッド・スイーツ/こだわり“体験”/
高齢者食・介護食/総合酒類・ソフトドリンク/冷凍食品・時短食材/フードディフェンス・感染症対策/保健機能食品・ヘルスケア/
食品物流・食品工場/人材不足省力化/代替食品開発/フードデリバリー・テイクアウト/自治体・団体・協会

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、日本商工会議所、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、鹿児島県商工会議所連合会、沖縄県商工会議所連合会、全国商工会連合会、福岡県商工会連合会、佐賀県商工会連合会、長崎県商工会連合会、熊本県商工会連合会、大分県商工会連合会、宮崎県商工会連合会、鹿児島県商工会連合会、沖縄県商工会連合会、全国水産加工業協同組合連合会、全国中小企業団体中央会、ジェット福岡、(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、NPO法人 居酒屋甲子園 ※順不同

※後援・協力は2021年実績となります

来場者目標

13,000名 (実績 2021年:14,924名/2020年:14,866名/2019年:14,568名/2018年:13,101名/2017年:12,053名)

入場料

5,000円 招待状持参・事前来場登録者は無料 ※業界関係者ならびに開業予定者のみ入場可

【出展のお申込み・お問合せ先】

FOOD STYLE Kyushu 実行委員会(株式会社イノベント内)

〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31 KD南青山ビル2F TEL: 03-6812-9423 / FAX:03-5413-8830

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

最新情報は公式ホームページへ!

FOODSTYLE

検索



会場風景



前回実績(2021年開催)

来場者数、出展者数ともに**年々増加**しています！

来場者について (2020年:14,866名/2019年:14,568名/2018年:13,101名/2017年:12,053名)

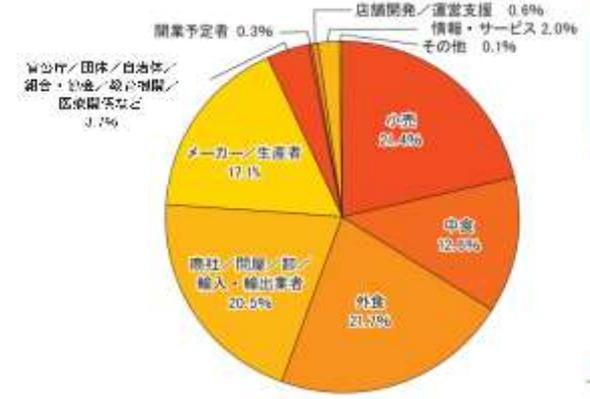
開催日	11月10日(水)	11月11日(木)	合計
来場者数	7,855名	7,069名	14,924名

▶ **九州・沖縄地方の専門バイヤー**が多数来場するのは**九州の会場だけ!**

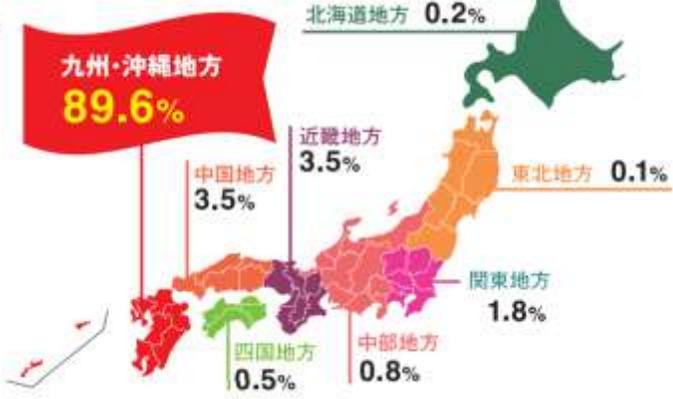
▶ **九州から全国へ発信**ができる！
全国から来場される専門バイヤー

▶ 『**今後 商談に行きたい展示会エリア**』
九州エリアが1位(年招聘バイヤーアンケートより)

Q.来場者の業態について



Q.ご来場のエリアについて



出展者について (2020年587社、2019年570社、2018年403社、2017年274社)

出展者数：**907社・団体**(40都道府県)

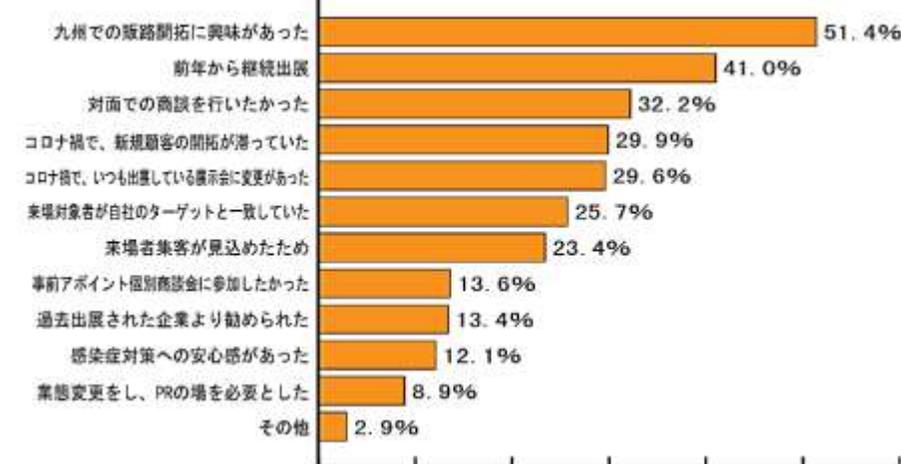
Q.出展の理由について(複数回答)

Q.全体の満足度について



Q.来場者の質・導入意欲について

①来場者の数 ②来場者の質・導入意欲



- 1 業界の横断型の展示会になる為に、日ごろ接しない業界の新規バイヤーとの出会い**
小売(スーパーマーケット 他)、中食(弁当チェーン 他)、外食(居酒屋 他)などの発言権、決裁権を持ったバイヤーを動員、まだ見ぬ業界バイヤーとの出会いが生まれます。
- 2 圧倒的に九州の来場者が多く、九州圏の開拓には有効な見本市。また、首都圏より有力バイヤーも九州へ誘致予定!**
九州を中心とした、3業界のバイヤー誘致をメインとし、首都圏からも特別招待として有力バイヤーの誘致を予定しています。九州エリアに売り込みたい、九州から他エリアに売り込みたい出展企業に効率的な営業の場をご提供いたします。
- 3 新製品のPR・提案を効率よく実現できる場!**
多数のバイヤーへ一度に多くの試食やアンケート取得が可能な場となる為、マーケットリサーチや、新商品の発表などの絶好の場となります。

Q 2日間会社を空けられない。現場を離れられない。福岡にスタッフがない。 **A** 出展ブースは2日間だけの出張営業所としてお考えください。

1年の2日間だけ、新規のお客様を獲得するための集中的な商談活動の場として位置づけてください。展示会中は、ブースを出張営業所と捉えて、既存顧客や見込み客を積極的に呼び込んでいる会社もいらっしゃいます。大規模な展示会に出展しているという事が、自社のブランディングや信頼獲得につながり、前進しなかった見込み客との商談が前進したという話もございます。

Q 当日ブースで案内する社員が足りない。 **A** 最低1名いれば大丈夫です！アルバイトや協力を仰ぎましょう。

ブースの前で集客やパンフレットを配布するスタッフで1名。ブース内でお客様と商談するスタッフが1名～2名。展示会自体は3名いれば回すことが可能です。ブースの前に立つスタッフは事務局で用意するアルバイト(有料)や、取引先・協力会社から仲間や親戚にお声をかけてご参加する企業もございます。

Q どんな準備をすればよいかわからない。事前準備を担当する人がいない。 **A** あれこれ準備する必要はありません。社長1人でも準備可能です。

派手なブースを作り、様々な準備をして……。それはイベント要素の強い展示会のお話で、当展示会は商談を行うための「商談展」ですので、準備は最小限にとどめることができます。皆様にご準備いただきたいことは

- ①お客様に訴えかけたいメッセージ作り
- ②2日間を通しての目標設定
- ③こだわりの商品を体験していただく試飲・試食・実機実演など
- ④商談で使うツール(普段使用の物)

後は、事務局が用意する「出展マニュアル」に従い、提出物を出すだけで、準備は完了です。

ご安心ください！事務局が開催終了までしっかりとサポートさせていただきます！

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



あらゆるニーズ対応と食の課題にお応えするエリア

(名称やスタイルエリアについては変更になる場合もございます)

食のDX

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Food-Tech

フードテック

【出展対象】ロボット・ロボットシステム・ロボットハンド、電子決済・予約管理、在庫管理・顧客管理・勤怠管理、デジタルメニュー・デジタルディスプレイ、テーブルオーダー、テーブル管理、SNS・アプリ、POS・Wi-Fi、エネルギー、自動調理機器、脱プラスチック商品、大豆ミート 他

◆食品物流・食品工場スタイル



物流効率化や自動化・省力化、温度・日付・品質管理、人手不足対策、小ロット多頻度納品の対応、配送コスト、鮮度保持、衛生、在庫リスクを抑えながらのリードタイムの短縮など食品物流には様々な課題があり、その課題解決に向けてニーズは拡大しています。一方、食品工場においても設備の老朽化や製造コストの削減、人手不足などの問題が深刻化しており、原材料や人件費も高騰する中、**省エネ・省コスト化**を求める動きや、**自動化・省人化技術**のニーズが高まっています。AIやIoTを活用した新しい技術が開発される中で、今後さらに多様化する課題を解決する提案の場としてご活用ください。

◆代替食品開発スタイル



最新のテクノロジーを使った**代替食品**の開発が近年活発化しています。「カニ蒲鉾」といった馴染みのある商品だけでなく、「**大豆ミート**」に代表される**植物性の代替肉**やタンパク質が豊富な「**昆虫食**」は、ベジタリアンや健康志向の人々から、またSDGsへの取り組みとして注目を浴びています。また、環境の変化とともに食物アレルギーを持つ人が増加しており、外食・中食の際や商品購入時に、**アレルギー対応商品**がより求められるようになりました。各社での商品化や対応が相次いでいるように、今後も注目のこれらの食材・商品との出会い、メニュー開発にご活用ください。



◆人手不足省力化スタイル



飲食・サービス業界や食関連企業における大きな課題である「人手不足」「生産性向上」は、昨今の新型コロナウイルス感染拡大の影響でさらに深刻化し、これらの解決が急務になっています。そのため、1人あたりの生産性充実を図るため**厨房機器などの“設備・製品”**や**デジタルメニューなどの“システム・サービス”**に注目が集まり、投資する企業が増加しています。今後も注目されることが予想される人手不足を解決する製品・サービスのご提案の場としてご活用ください。



◆フードデリバリー・テイクアウトスタイル



テレワークなどによる中食需要の拡大、少子高齢化と女性の社会進出、ライフスタイルの多様化を背景にデリバリーやテイクアウト市場は毎年拡大しています。それに伴い、**ITの技術を利用したモバイルオーダー**の活用や、**環境に優しい容器**なども注目されており、今後も日常利用が加速し、生活に不可欠とされていくと予想されています。飲食店の中食産業参入のサポートや、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。



ベジタブル・ミート・シーフード・ 調味料・加工食品スタイル



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**農産物や畜産物、海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。また、地域により個性豊かな**調味料・出汁**文化が存在します。健康志向や美食志向、オーガニック需要など消費者の多様化するニーズを受け、美味しく安全な厳選素材を取り入れる需要は高まっているため、特産物やそれらを味付ける調味料に特化したエリアをご用意いたしました。



OEM・PB・共同開発スタイル



会場バイヤーはもちろん、出展者同士での結びつきも多く生まれる、OEM・PB・商品開発のエリアです。豊富な**原料・素材**を提供したい企業と、九州内外の製造・加工の企業の商談や、**OEM・PB・共同開発による商品化**にむけた商談ができる場として是非ご利用ください。

全国 食の逸品団体スタイル



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しております。

菓子・ブレッド・スイーツスタイル



ストレス社会で、その解消アイテムとして自分へのご褒美に多く選ばれる**お菓子やスイーツ**ですが、近年はオンラインでの購入が伸びているなど、その販路は多岐にわたります。また世界一の焙煎士・バリスタを輩出している福岡はカフェ文化も根強く、店舗で提供するデザートやパンも欠かせません。**こだわりの食材を使用したスイーツやパン**を、カフェをはじめとした飲食店やアンテナショップ、ECサイトなどにむけてご提案ください。

こだわり“体験”スタイル



グルメ観光地である九州は、ギフト用・お土産用商材も豊富です。旅行やレジャーが制限される中、ギフト・お土産は他者へのみならず、自家用に購入するケースが増えるとともに、「商品やサービスから得る“体験”」をのせた商材のニーズが加速しています。飲食店でも同様に、食事に至るまでのプロセスやその空間そのものにも非日常性などの価値創造が求められています。高付加価値な**ギフト用食材・飲料**をはじめ、**SNSにも映える容器・パッケージ空間づくりやサービス**などのPRにご活用ください。

冷凍食品・時短食材スタイル



コロナ過で近年特に伸びているのが冷食市場です。これまでは人手不足の中、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から年々、食品・食材を導入している企業が増加していましたが、最近是一般消費者のテレワークなどにより、鮮魚からラーメンなどを含む、加工品までいつでもお店の味を自宅で食べることも可能となり、冷凍保存技術の進化によりバリエーションも豊富となりました。食品ロス削減という課題とさらにあらゆるニーズにお応えし、他店との差別化を図り、販売される皆様へのご提案として食品・飲料・機器・システムやサービスなど、ぜひご利用ください。



総合酒類・ソフトドリンクスタイル



近年、巣ごもり消費の増加により、**自宅でのカクテル作りや樽熟成**などエンタメ性に富んだ宅飲みや、**健康志向のノンアルコール**が、より一層注目を集めており、ニーズが多様化しています。また、飲食店においても、コロナ禍での生き残りをかけ、来店してもらうための仕組みづくりとして、ますます差別化やオリジナリティ、トレンドへの対応力が求められています。そこで、小売店・レストラン・カフェ・居酒屋などへ、定番人気商品からトレンド商品まで、**アルコールや割材、ソフトドリンク、水など**の新商品や新しい飲み方の提案の場としてご活用ください。



高齢者食・介護食スタイル



高齢者人口の急激な増加に伴って市場も拡大する中、要介護状態の方のみならず、元気な高齢者も**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。買い物を控える**高齢者の栄養管理**が難しくなり、**市販用介護食**の使用回数も増加し、その需要は高まりました。介護人材不足の中でも「味」「品質」「バリエーション」などに対する欲求レベルは高まり、介護施設や病院、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ており、今後さらに高まる課題・需要に対するご提案の場としてご利用ください。



食の安全スタイル



HACCPによる衛生管理の義務化が開始している中、未だに食の安全は日々、事故などが発生しています。2022年4月より、食品表示法の**加工食品の原料原産地表示**が完全施工となるなど、対応すべき事柄も多くまた食品アレルギーに関する表示や混入などの情報が飛び交っております。感染症対策もあいつつ、あらゆるリスクに対応すべく、小売・中食・外食業界、更には製造業などへのソリューションやシステム・機械が集まるエリアをご用意しました。

衛生管理

食品事故解決



保健機能食品・ヘルスケアスタイル



健康意識が高まる近年、**トクホ(特定保健用食品)**や**機能性食品**などは大手メーカーでも次々と新商品が発売され、その市場は年々伸びており、今後更なる拡大が予測されています。また、一般食品においても、ヘルシー志向のニーズは高く、健康維持、疲労回復、美容、メタボ対策など、自身で健康を管理するヘルスケア商品も注目を浴びています。コロナ禍において、改めて「健康」の重要性が再認識されたこの機会に、**保健機能食品・飲料やヘルスケア商品**を取扱う店舗や飲食店、薬局・ドラッグストア、さらには出展者同士やメーカーとのOEM・PB開発の場としてもご利用ください。



前回来場者(2021年開催)

※一部抜粋、順不同

小売

(株)大丸松坂屋百貨店
 (株)近鉄百貨店
 (株)京阪百貨店
 (株)阪急阪神百貨店 博多阪急
 (株)岩田屋三越
 (株)博多大丸
 (株)鶴屋百貨店
 (株)井筒屋
 (株)まいづる百貨店
 (株)丸井
 (株)西友
 イオン九州(株)
 (株)九州シジシー
 (株)イズミ
 (株)サンリブ
 (株)ハローデイ
 (株)西鉄ストア
 (株)丸久
 (株)フレスタ
 (株)ベイシア
 明治屋産業(株)
 (株)神戸物産
 (株)京阪ザ・ストア
 (株)アスタラピスタ
 麻生芳雄商事(株)
 (株)スーパーモリナガ
 (株)マルエイ
 佐藤(株)
 極東ファディ(株)
 (株)リカースペース太陽
 (株)ミコー食品
 ニューヨークエポリューション(株)
 (株)ダイキョープラザ
 (株)ながやま
 (株)スーパー細川
 (株)みついつい
 (株)東美
 (株)スロー風土
 (株)明治屋
 (株)サザビリーグ
 (株)信濃屋食品
 エフアンドエフシステム(株)
 (株)日本百貨店
 (株)大寿
 (株)こだわりや
 (株)スーパーバリュー 九州本部
 (株)ドン・キホーテ
 (株)ミスターマックス
 (株)ホームインブルーメントひろせ

福岡国際空港(株)
 (株)JALUX
 (株)朝日エアポートサービス
 (株)ジェイアールサービスネット福岡
 風月フーズ(株)
 (有)平戸物産館
 大阪浜美屋ホールディングス(株)
 南国フルーツ(株)
 九州アサヒ飲料販売(株)
 ジャパン福岡・ペプシコーラ販売(株)
 エフコープ生活協同組合
 生活協同組合連合会九州事業連合
 生活協同組合コープおおいた
 生活共同組合コープみやざき
 生活協同組合コープやまぐち
 九州大学生活協同組合
 (株)コシケイ福岡
 (株)ひこばえ
 南九州ファミリーマート
 丸善雄松堂(株)
 東芝ビジネスエキスパート(株)
 ウェルシア薬局(株)
 (株)ドラッグストアモリ
 (株)新生堂薬局
 (株)大賀薬局
 日本郵政(株)
 (株)郵便局物販サービス
 (株)TVQ九州放送
 西日本新聞社
 (株)47CLUB
 (株)西部毎日広告社
 (株)はびねすくらぶ
 (株)健康家族
 コダマ健康食品(株)
 (株)ひこばえ
 (株)おすすわけ村
 (株)オニザキコーポレーション
 (株)神戸新聞明石販売
 (有)赤羽物産
 (株)地元カンパニー

中食

(株)セイブ
 (株)ヒライホールディングス
 (株)はたなか
 (株)むすんでひらいて
 デリカウイング(株)
 (株)フジデリカ
 (株)デリカフレンズ
 (株)三協デリカ
 双葉産業(株)

(株)味王本店
 (株)まつおか
 (株)イワタダイナース
 ポケットフーズ(株)
 (株)唐十
 (株)めん食
 (株)味王本店
 (株)トスデリカ
 (株)華三楽
 (有)まるみや
 (株)クッキングセンター佐賀
 (株)ダイシヨク
 (株)ヤマコウ
 (株)東筑軒
 魚屋とく
 惣菜畑がんに
 九州エンタープライズ(株)
 (株)菜の花
 (株)菜根譚
 (株)彩花亭
 (株)ヤマキフーズ
 橋本食品(株)
 (株)九州ダイエツクック
 (株)エル三和
 塩山食品(株)
 あしたば
 (株)cercle
 (株)Cqree
 (公財)福岡市学校給食公社
 東洋食品(株)
 (株)ママミール
 (株)のぼる
 ウオクニ(株)
 (株)あなぶき社宅サービス
 クックデリ(株)
 (株)トータル・メディカルサービス
 西日本医療サービス(株)
 ドクターフーズ(株)
 (株)ほっとキッチン
 (株)ネオバンジー
 (株)介護福祉課
 社会医療法人共愛会

外食・ホテル

(株)ホテルオークラ福岡
 (株)ニューオータニ九州
 (株)西鉄ホテルズ
 (株)ホテル日航福岡
 (株)ロイヤルホテル
 (株)オークラ ニッコー
 ホテルマネジメント
 スイスホテル南海大阪

国際ホテル宇部
 (株)ウォーターマークホテル長崎
 (株)阿蘇ホテル
 (株)寿商会
 (株)松浦シティホテル
 (有)旅亭吉乃や
 (有)光陽閣
 セイルドオーシャン(株)
 九州旅客鉄道(株)
 ハウステンポス(株)
 トリゼンダイニング(株)
 (株)フードプラス・ホールディングス
 (株)ヒラオフーズ
 (有)ディーディーカンパニー
 (株)ピエトロ
 (株)KRホールディングス
 Miコーポレーション(株)
 東亜トレーディング(株)
 ロイヤル(株)
 (株)サガミマネジメントサポート
 (株)ダイワエクシード
 (株)名鉄レストラン
 (株)シャトー文雅
 (株)八仙閣
 (株)牛右衛門
 餃子屋式ノ式
 (株)アマージュ
 (株)イーストウッド
 (有)浜田屋
 (株)タカスイ
 (株)アオキ
 IMD ALLIANCE(株)
 アトモスダイニング(株)
 キャブテンダイニング(株)
 (株)センターリバー
 札幌開発(株)
 (株)ニユートーキョー
 (株)銀座らん月
 (株)バルコーポレーション
 (株)クロフーディング
 重光産業(株)
 (株)一蘭
 (株)わっしょい
 (株)鬼が島本舗
 (株)TKU
 (株)釜揚げ牧のうどん
 そば処しいば
 (株)伊三郎製パン
 キーコーヒー(株)
 ニップンドーナツ九州(株)
 (株)body make ONIX
 (株)エイチ・アイ・エス

商社・卸・問屋

三菱食品(株)
 国分九州(株)
 (株)日本アクセス
 日本アクセス北海道(株)
 スターゼン(株)
 三井食品(株)
 伊藤忠商事(株)
 伊藤忠食品(株)
 伊藤忠食糧(株)
 ヤマエ久野(株)
 (株)西原商会
 岩田産業(株)
 日本通運(株)
 (株)阪急阪神エクスプレス
 (株)オーリック
 (株)シヨクリュー
 福岡中央魚市場(株)
 (株)サンエー21
 コゲツ産業(株)
 丸紅食料(株)
 (株)辻野
 双日九州(株)
 ケーオー産業(株)
 中村角(株)
 亀井通産(株)
 (株)G7ジャパンフードサービス
 (株)ジャポニックス
 (株)オリエンタルフーズ
 旭食品(株)
 ニップン商事九州(株)
 エフジーフーズ(株)
 兼松(株)
 (株)インパクトワン
 (株)ベストフード
 (株)ヤマムロ
 (株)オージーフーズ
 (株)レガロ
 (株)五味商店
 (株)フードアンドパートナーズ
 銀座ベルハウス(株)
 (有)セレンディブ
 (株)ドーフテクノス
 (株)錦屋商事
 ベストアメニティ(株)
 九州農産物通商(株)
 宮崎空港商事(株)
 (株)ニシショウ産業
 (一社)Miyabi Partners

メーカー

サッポロビール(株)
 アサヒビール(株)
 (株)明治
 マルハニチロ(株)
 キュービー(株)
 カゴメ(株)
 キッコーマン食品(株)
 トリゼンフーズ(株)
 プリマハム(株)
 伊藤ハムウエスト(株)
 伊藤ハムミート販売西(株)
 オタフクソース(株)
 モランボン(株)
 不二製油(株)
 (株)久原本家グループ本社
 (株)味の兵四郎
 マルエ醤油(株)
 テーブルマーク(株)
 オーケー食品工業(株)
 九州乳業(株)
 (株)山口油屋福太郎
 (株)やまやコミュニケーションズ
 (株)ふくれん
 (株)さかえフーズ
 鳥越製粉(株)
 大陽製粉(株)
 アリアケジャパン(株)
 日本食品(株)
 (有)鳥一番フードサービス
 (株)えん・コミュニケーションズ
 (株)イケダパン
 日本遠洋旋網漁業協同組合
 帝人(株)
 三菱ケミカル(株)
 (株)第一化成
 パナソニック産機システムズ(株)
 ニチフ電機(株)
 不二精機(株)
 (株)TOSEI
 (株)エフビコ
 花王プロフェッショナル・サービス(株)
 旭化成ホームプロダクツ(株)

…ほか

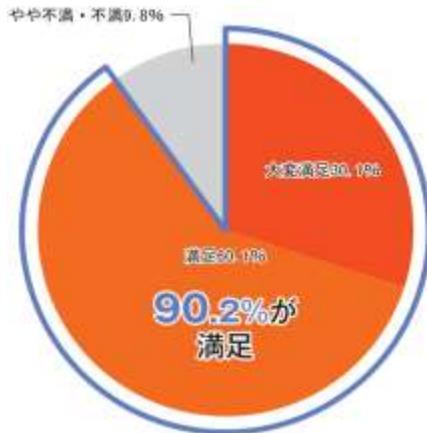
事前アポイント個別商談会とはFOOD STYLE Kyushu 実行委員会にて事前にご来場を確約した九州・北海道・首都圏・関西エリアの百貨店、スーパー、惣菜専門店、外食チェーン店、ホテル、問屋・卸のバイヤーや購買責任者と出展者が事前に個別商談の確約を行う企画です。展示会開催前に参加バイヤー企業にあった提案の準備ができ、その後の取引の決定や継続商談につながる場となります。

79バイヤー招聘 336商談を実施！

株大丸松坂屋百貨店 保存食品・酒類担当	イオン九州(株) グロサリー商品担当 イオン九州(株) 催事担当	西日本新聞社 2名 株47CLUB 2名	ヤマエ久野(株) 2名 株錦屋商事	(一社) Miyabi Partners ベストアメニティ(株) 3名
株大丸松坂屋百貨店 和洋菓子担当	株西鉄ストア 2名 株ハローデイ 4名	株ひこばえ 株ふるさとサービス	(有)九州パワーグループ 株JALUX	(有)セレンディブ 株フードアンドパートナーズ
株大丸松坂屋百貨店 生鮮三品・惣菜・ベーカリー担当	株サザビーリーグ AKOMEYA事業部 株信濃屋食品	株味王本店 2名 株サガミマネジメントサポート	株インバクトワン 株ベストフード	株レガール
株岩田屋三越 3名 株博多大丸	エフアンドエフシステム(株) 株日本百貨店	東亜トレーディング(株) 株銀座らん月	株ヤマムロ 株五味商店	
株鶴屋百貨店 株井筒屋 2名	株大寿 株こだわりや	株ロイヤルホテル スイスホテル南海大阪 4名	オアシス(株) 中村角(株) 常温食品担当 2名	
株近鉄百貨店 株京阪百貨店	株西松屋チェーン 福岡国際空港(株) 3名	T Hotel竜王マネジメント(株) 西日本高速道路ロジスティックス(株) 4名	中村角(株) 業務用食品担当 2名 株オージーフーズ	
株札幌丸井三越	株郵便局物販サービス 4名	兼松(株)		※前回実績

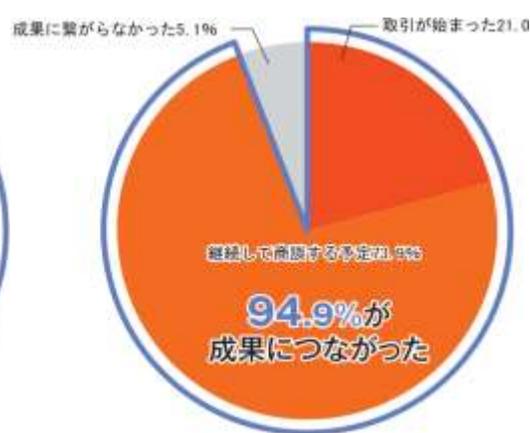
参加出展者アンケート

本企画の満足度



参加バイヤーアンケート

本企画の満足度



参加バイヤーの声

そのほか、多数商談継続中!

(株) 信濃屋食品 仕入れ担当者様

こだわりの食品や世界のお酒を集めた首都圏に拡大する専門店。

<導入実績> ※開催終了半月後時点

- M出展者様→チーズのオリジナル開発が決定。
- K出展者様→惣菜向けコロツケの開発が決定。

毎年参加しておりますが、いつも新しい出会いがあり、お取引につながっています。



同日開催展や、実行委員会による各業界向けのセミナーや特別企画ブースなど様々な来場動員イベントを実施し、来場誘致につなげてまいります。

同日開催展

- ▶『2021年度 ふくおか発 機能性食品・ヘルスケア商品展示商談会』
[主催]福岡県バイオ産業拠点推進会議(事務局:(株)久留米リサーチ・パーク)
- ▶『北海道産品取引商談会 福岡会場/北洋銀行インフォメーションバザール in Fukuoka』
[主催](一社)北海道貿易物産振興会/(株)北洋銀行



特別セミナー

全国から小売・中食・外食業界の講師をお招きし『SDGs』『食品衛生』『業態変更』『売上アップなど』今注目を集めている幅広いテーマにて実施いたしました。



特別企画ブース

食の課題・多様化するニーズにお応えする企画として出展ブースの他にも、あらゆるテーマにとんだ企画でフードビジネスに関わる様々な業態・業種の方にに向けた情報発信の場を創出しました。

OEM・PB・共同開発企画[主催者企画]

- ①セミナー『食に関わる小売業5社がコラボ商品を作り、伝え広がる取り組み』 協力:(株)信濃屋食品
- ②フューチャーセッション 司会:(株)博多よかろうもん本舗

【加工食品】 生産技術がなくてもオリジナル商品は作れる!

【小ロット】 小ロット製造の課題やポイント

- ③『OEM・PB・共同開発』のための個別商談会 協力:(株)サザビーリーグ AKOMEYA事業部

(一社)日本惣菜協会 九州支部ブース/会員ブース 主催:(一社)日本惣菜協会 九州支部

プラ代替品でSDGs! 福岡県プラスチック代替容器等紹介コーナー オリーブオイルスタイル

福岡市のフードテック系スタートアップ紹介コーナー 食とSDGsのアイデア展

九州の食を海外へ! 海外進出紹介コーナー “こだわりで彩る”食器・テーブルウェア展

無料相談コーナー

- 『衛生・品質管理・HACCP対策相談コーナー』 協力:ホシザキ北九(株)/ホシザキ南九(株)
- 『“らしさ”を守る知的財産 無料相談コーナー』 協力:創英国際特許 福岡オフィス



実行委員会では来場者動員において前回以上の誘致活動を行い、小売・中食・外食業界の質の高いバイヤー、関係者を誘致してまいります。

招待券による動員活動…約20万件・DM(メール・FAX)による動員活動

出展者の皆様にとって小売・中食・外食業界の有力顧客となりうる方々(社長・取締役・部長など製品・サービス導入の決裁権をお持ちの責任者)へ直接電話連絡や直接訪問を行い、招待券の配布確認を行うと同時に展示会来場のメリットをお伝えし、質の高いバイヤー・業界関係者を招待しました。また、弊社主催展示会、外食ビジネスウィーク東京・関西の過去来場バイヤーをはじめ、飲食店、フードサービスなどへ定期的にDMを配信しました。配信DMには展示会の特別企画などの様々な情報を掲載し、展示会への興味を促し、来場動員を図りました。



後援・協力団体・協会との連携による動員活動…55団体

各業界団体・協会と連携し、本展示会の告知及び招待券を会員・組合に配布協力をお願いし、来場者動員につなげました。

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、日本商工会議所、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、鹿児島県商工会議所連合会、沖縄県商工会議所連合会、全国商工会連合会、福岡県商工会連合会、佐賀県商工会連合会、長崎県商工会連合会、熊本県商工会連合会、大分県商工会連合会、宮崎県商工会連合会、鹿児島県商工会連合会、沖縄県商工会連合会、全国水産加工業協同組合連合会、全国中小企業団体中央会、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、NPO法人 居酒屋甲子園 ※順不同

公式ホームページ・Facebookなどによる動員活動

公式ホームページでは適切な検索エンジンの最適化を行い、検索上位を維持しました。また、Facebookを活用し、タイムリーな話題やセミナー情報などをアップしました。さらにプレスリリースを数回配信しました。



公式ホームページ



Facebook

広告出稿およびパブリシティによる動員活動

開催前に専門紙・雑誌への広告出稿やフードビジネス専門サイトへのバナー掲載、会員企業へメールマガジンでの告知やオフィシャルサイトへの訪問数アップの為にキーワード広告を実施しました。更には、開催初日にテレビ局の取材を入れ、開催期間中も来場者誘致活動を実施しました。



西日本新聞 FBS『めんたいワイド』
長崎新聞 TVQ『ふくサテ!』
日本食糧新聞 KBCテレビ『シリタカ!』
麺業新聞 TNC『ももち浜ストア』
ふくおか経済

ほか多数掲載されました

本展は関わる全ての皆様の健康・安全を守るため、政府・自治体・業界団体・展示会場のガイドラインに基づいた対策を講じ、開催をいたします。

出展者へのガイドライン告知・協力をお願い

政府・自治体・業界団体・展示会場のガイドラインに基づいた「感染防止のための対策指針」を定め、説明会や展示会活用マニュアルを通じ告知し、出展者へ協力をお願いしました。

来場者への協力をお願い

招待券、公式ホームページ、Facebookを通し、来場者へ下記の防止対策を告知しました。

<来場前>

■以下の症状がある場合の来場自粛を要請

- ①咳、喉の痛みなど風邪の症状がある
- ②平熱を超える発熱(概ね37.5度以上)がある
- ③倦怠感(強いだるさ)がある
- ④呼吸困難(息苦しさ)がある
- ⑤味覚・嗅覚の異常がある

■混雑緩和のための来場事前登録のお願い

■厚生労働省 新型コロナウイルス接触確認アプリ(略称:COCOA) インストールのお願い

<入場前>

■マスクの着用をお願い

■サーモグラフィによる検温協力のお願い

■入口設置の消毒液による手指消毒

■以下の症状がある場合の入場拒否

- ①咳、喉の痛みなど風邪の症状がある
- ②平熱を超える発熱(概ね37.5度以上)がある
- ③倦怠感(強いだるさ)がある
- ④呼吸困難(息苦しさ)がある
- ⑤味覚・嗅覚の異常がある

⑥過去14日以内に、政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国・地域への渡航、並びに当該在住者との濃厚接触がある方



公式ホームページ



Facebook



実行委員会/展示会場による対策の実施

- 展示会場入館前のサーモグラフィによる検温
- 会場入口など各所に手指消毒液の設置
- 空調運転、館内ガラス扉、鉄扉の定期的な開放による場内換気
- 会場内が密にならないよう、通路幅3m以上の設定
- 来場者受付等、待機列が発生する箇所に物理的距離確保(最低1m)のため、床面にマーク貼付
- マッチング等の付帯イベント会場、および、VIPルーム、プレスルーム等の諸室は、十分な換気ができるよう開放的なエリア構成、また、物理的距離確保(最低1m)をするテーブル数、座席数、レイアウトで設置
- 展示会場内最大収容者数の把握と、館内入場者数カウント、超えた場合の入場制限の実施
- 不特定多数の高頻度接触部位の消毒(ドアノブ、手すりなど)
- 来場者受付等の対面場所に飛沫防止のためのアクリル板や透明ビニールカーテン等の設置
- 関係者の出勤前検温・報告、名簿管理、マスク着用、手洗い、手指消毒の徹底
- トイレに水石鹸を常備、ペーパータオルの設置、ハンドドライヤー使用中止、サインの掲示
- ソーシャルディスタンス、マスク着用、手洗い実施、手指消毒など、感染防止対策を喚起するマークあるいはサインの掲示 など



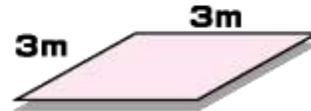
出展料金

■ **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
265,000円/小間(税別)	245,000円/小間(税別)	235,000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
2021年11月10日(水)~2022年8月8日(月)	出展料の50%
2022年8月9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
- バルーンの設置は単独小間の出展者のみ可能です。
- 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、カーベット、パラベット、社名看板、電気工事等)につきましては出展者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円(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。
※展示会出展者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】2022年11月8日(火)~11月10日(木)
【工事料金】工事一箇所につき62,000円(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】2022年11月8日(火)~11月10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】9,500円(税別)/1kw
※100V、200V共々 ※1kw未満は切上げ
【使用料金】会期中 2,700円(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：92,000円(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

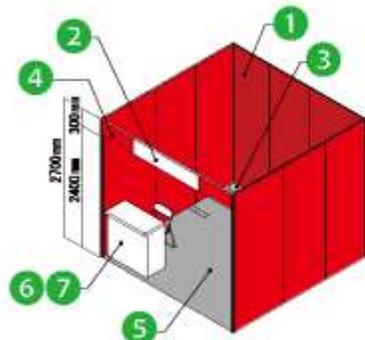
レンタル装飾 (別途出展料金が必要となります。)

※装飾の素材等は変更になる場合もございます。下記以外の装飾プランのご用意もございます。詳細は、ご出展決定後お送りする出展者マニュアルをご覧ください。

Aプラン

1小間用 90,000円(税別)

2小間用 140,000円(税別)
 3小間用 190,000円(税別)
 4小間用 240,000円(税別)



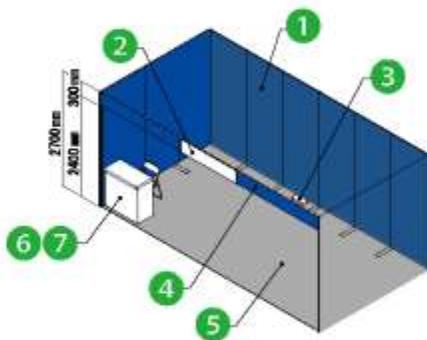
■料金に含まれるもの

- ① 壁面システムパネル
(カラーは白・黒・青・赤・緑・黄・ネイビーから選べます。)
- ② 社名看板(20文字)
- ③ 100Vコンセント(900W、電気使用料込み)
- ④ 蛍光灯40W(パラペット裏)
- ⑤ パンチカーペット
(カラーは黒・グレー・青・赤・緑から選べます。)
- ⑥ インフォメーションカウンター
- ⑦ パイプ椅子1脚



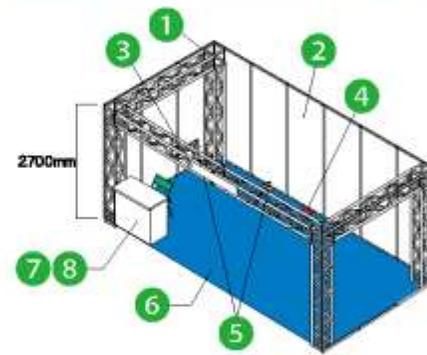
Bプラン

2小間用 220,000円(税別)
 3小間用 330,000円(税別)
 4小間用 390,000円(税別)



■料金に含まれるもの

- ① 壁面システムパネル
(カラーは白・黒・青・赤・緑・黄・ネイビーから選べます。)
- ② 社名看板(20文字)
- ③ 100Vコンセント(900W、電気使用料込み)
- ④ 蛍光灯40W(パラペット裏)
- ⑤ パンチカーペット
(カラーは黒・グレー・青・赤・緑から選べます。)
- ⑥ インフォメーションカウンター
- ⑦ パイプ椅子1脚



■料金に含まれるもの

- ① 300角トラス
- ② 壁面システムパネル
(カラーは白・黒・青・赤・緑・黄・ネイビーから選べます。)
- ③ 社名看板(20文字)
- ④ 100Vコンセント(900W、電気使用料込み)
- ⑤ スポットライト2灯
- ⑥ パンチカーペット
(カラーは黒・グレー・青・赤・緑から選べます。)
- ⑦ インフォメーションカウンター
- ⑧ パイプ椅子1脚



出展募集要項(トライアルブース・地域産品団体スタイル)

【トライアルブース ご出展条件】

- ※全国の農産物、水産物、畜産物などの食品、飲料のみ出展が可能
(非食材はご出展いただけません)
- ※複数小間申込は最大2小間までとなります
- ※エリア内スペースに限りがございます。お早めにお申し込みください。

【地域産品団体スタイル ご出展条件】

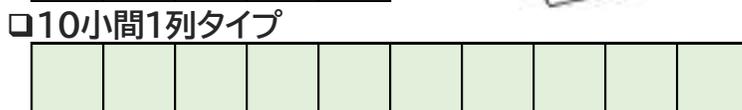
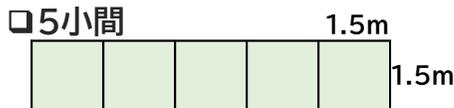
- ※全国の自治体、団体、協会等の団体出展プラン
- ※小間数、出品製品の制限はございません
- ※団体として1小間でのご出展も可能です
- ※通常ブースの団体出展も可能です

- 出展スペース 間口1.5m×奥行1.5m (2.25㎡)
- 出展料金 **1小間 / 80,000円** (税別)

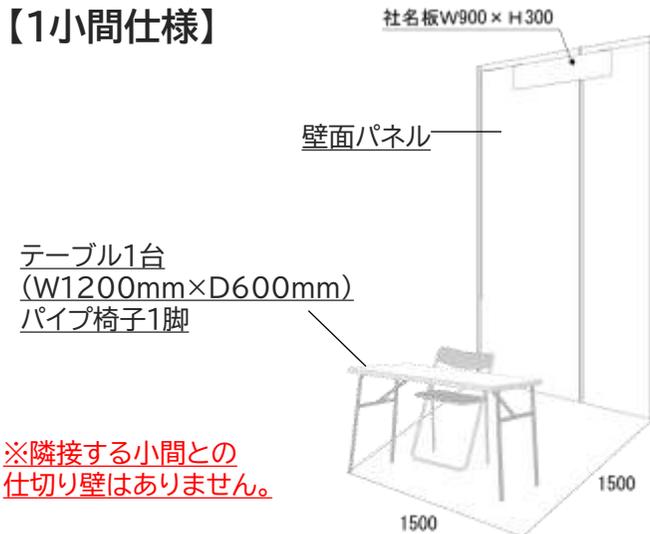
【団体出展は小間数に応じて大型サイン特典がございます】

ブース数	金額(税別)	特典内容
5小間以上	80,000円×小間数	団体名大型サイン1枚

【小間設置イメージ】 ※イメージレイアウトとなります



【1小間仕様】



※隣接する小間との仕切り壁はありません。



ブース参考例



通常ブース1小間



通常ブース2小間



通常ブース4小間



トライアルブース1小間



トライアルブース2小間



トライアルブース団体小間

その他ご入用のお写真がございましたらお気軽にお問合せください。

展示会の出展をご検討されている今がチャンス!

リアル&オンライン商談を利用して、日々の商談数が増える!全国のバイヤーに出会える!

【展示会の1小間出展プレゼントします!】

FOOD STYLEオンライン、ライト会員12か月のご利用をご契約につき、FOOD STYLE Japan(東京)、Kansai(大阪)、Kyushu(福岡)のいずれかの展示会にて1小間(3m×3m)のご出展をプレゼント致します。

是非、この機会にリアルとオンライン商談を活用して、日々の販路開拓の為にご利用ください。

FOOD STYLEオンラインとは

FOOD STYLEオンラインは手間をかけて新規開拓をすることなく、WEB上で簡単にバイヤー探し、バイヤーからの問合せを待っているだけでなく、逆商談ができる食品・飲料専門のバイヤーとのマッチングサイトです。

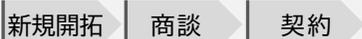


FOOD STYLEオンラインを導入することで、コストを抑えて簡単に新規商談機会を獲得できるようになります。

見込み顧客獲得の効率化

電話がけや飛び込みなどの新規開拓をせずに購買意欲の高いバイヤーと接点を持てるので、商談までの時間を短縮できます。

■ 一般的な営業フロー



■ FOOD STYLEオンライン



短縮

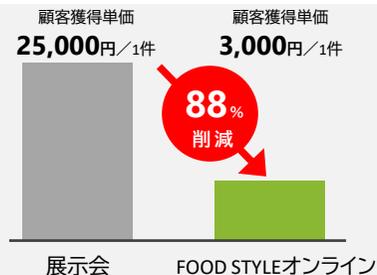
特別な営業スキルが不要

「これが欲しい」と要望しているバイヤーの依頼に対して提案するため、特別な営業スキルがなくても商談機会を獲得できます。



見込み顧客獲得のコストの削減

新規開拓活動でかかる交通費や展示会への出展費用、集客のための高い広告費をかけずに商談機会を獲得できます。



※出展にかかる各種費用が50万円で20件の見込み顧客獲得と仮定し、FOOD STYLEオンラインでは10件商談設定と仮定

【キャンペーン詳細】

※通常価格は、FOOD STYLE・FOOD STYLEオンラインを通常契約した場合の金額となります

今だけ!

■ FOOD STYLE Japan (東京)

・通常721,000円のところ

▶ **396,000円** / 年(税抜) **33,000円** / 月々(税抜)

■ FOOD STYLE Kansai (関西)

・通常681,000円のところ

▶ **356,000円** / 年(税抜) **29,660円** / 月々(税抜)

■ FOOD STYLE Kyushu (九州)

・通常661,000円のところ

▶ **336,000円** / 年(税抜) **28,000円** / 月々(税抜)

※一括のお支払い、もしくは、月々のお支払いが可能です

※通常ブースは3m×3m(スペース渡し)のサイズとなります。

※トライアルブースにてご検討の場合はご相談ください。

※展示会へ複数小間のご出展、各展への同時にご出展の場合でも、お支払い方法も含め1小間分のみ適用となります。

※自治体、団体、組合での団体出展の場合はご相談ください。

※その他の契約内容は、所定のお申込書の契約条項をご確認ください。

※本キャンペーンは、出展申込状況により予告なくキャンペーンを終了する場合があります。

開催までのスケジュール

2021年
11月10日(水)

出展申込受付開始

2022年
4月29日(金)

早期申込割引
締切
※通常ブース

スペースがなくなり
次第、募集締切

通常申込締切

補助金の活用をしての検討の方は
スペース確保のためご連絡ください

2022年7月下旬
(予定)

招待状社名掲載
情報登録

2022年9月上旬
(予定)

出展者説明会・
各種申請書配布

2022年10月上旬
(予定)

各種申請書類
提出期限

2022年
11月9日(水)～10日(木)

会期

出展申込書(別紙)記入例

※下記をご参照いただきご記入の上、FAXまたはEmailにてご送付ください

FOOD STYLE Kyushu 2022

■会期：2022年11月9日(水)・11月10日(木) ■会場：マリンメッセ福岡

出展申込書

送付先 〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31 KD南青山ビル2F (株)イノベント
FOOD STYLE実行委員会 TEL: 03-6812-9423 FAX: 03-5413-8830

本枠内をご記入下さい。1～8は必須項目です。 1 申込日 2021年 11月 11日

2 イベント **イノベント**

3 会社名 **株式会社イノベント**

4 責任者 **代表取締役 イノベント 伊野 本太郎**

5 担当部署 **新規開拓支援部 課長 伊野 本太郎**

6 展示会場 **〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31 NBF南青山ビル2F**

7 TEL **03-6812-9423** FAX **03-5413-8830**

8 E-mail **foodstyle@innovent.co.jp**

9 出展契約金項 FOOD STYLE実行委員会の定める裏面記載の「出展規約事項」について了承の上、申込みます。

10 出展料 **8 小間 通常小間 ¥265,000/小間** (6小間～9小間 ¥245,000/小間) (10小間以上 ¥235,000/小間)

11 小間 **コンパクト小間 ¥132,500/小間** (1.5m×3m×4.5m) (1小間)

12 小間 **トライアルブース ¥80,000/小間** (1.5m×1.5m×2.25m) (1小間)

13 試飲・試食 試飲・試食予定あり (貴社ブース内水活工事もしくは共有水活の申込が必要となります。)

14 ガス使用 試飲・試食予定なし

15 ガスの使用予定あり

16 出展者等の出展情報について 事業出展あり (別紙7月報、実行委員会より事業者確認のメールをお送りいたします。)

17 事業出展なし

18 本月の申込後、出展有無、仕舞有無の両小間が右記の通りキャンセル料が掛かります。 (別紙) 取付票、郵送の意思決定票

19 本月申込後、出展有無、仕舞有無の両小間が右記の通りキャンセル料が掛かります。 (別紙) 取付票、郵送の意思決定票

20 本月申込後、出展有無、仕舞有無の両小間が右記の通りキャンセル料が掛かります。 (別紙) 取付票、郵送の意思決定票

記入必須項目

記入必須項目

全国にて販路開拓が可能です。ぜひご検討ください。

FOOD STYLE
外食 Restaurant 中食 Delica 小売 Supermarket

全国の食を関西にもっと！関西のフードビジネスを支える商談展示会

Kansai 2022

2022年

会期

1月26日(水) 27日(木)

会場

インテックス大阪

FOOD STYLE
外食 Restaurant 中食 Delica 小売 Supermarket

沖縄の食を全国へもっと！全国の食を沖縄にもっと！

Okinawa 2022

2022年

会期

2月21日(月) 22日(火)

会場

沖縄コンベンションセンター

FOOD STYLE
外食 Restaurant 中食 Delica 小売 Supermarket

Japan 2021

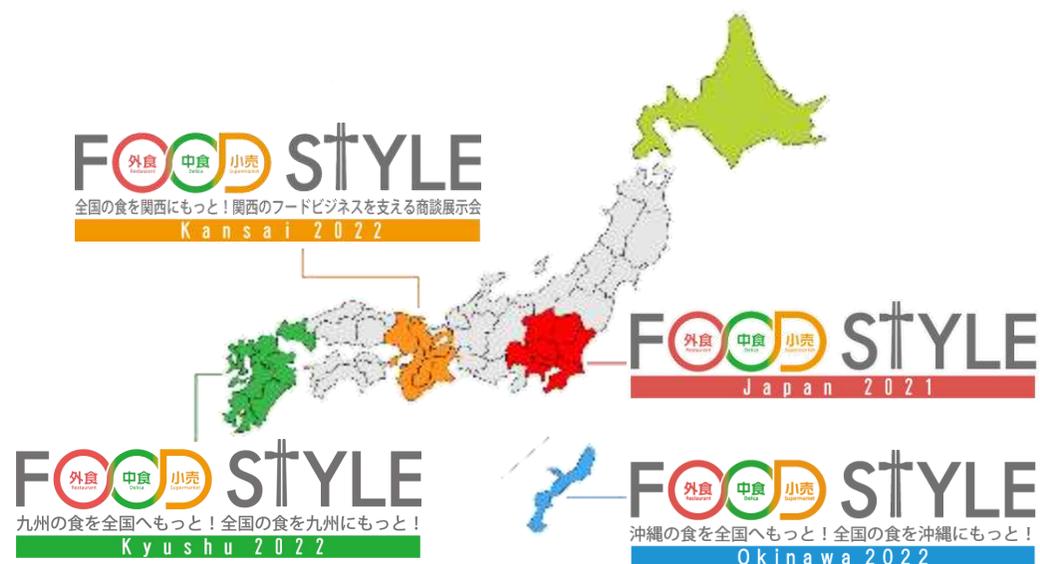
2022年

会期

9月28日(水) 29日(木)

会場

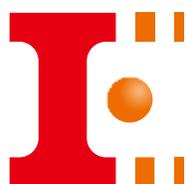
東京ビッグサイト



2023年11月開催(予定)

日程：2023年11月14日(火)15日(水)

会場：マリンメッセ福岡



Innovent
Innovation × Event

当社は展示会を創る会社です。

その産業分野を活性化させる「産業見本市・展示会・商談会」の
主催・企画・運営を専門的に行う展示会主催会社です。

【出展のお申込み・お問合せ先】

FOOD STYLE Kyushu 実行委員会(株式会社イノベント内)

〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31 KD南青山ビル2F TEL: 03-6812-9423 / FAX:03-5413-8830

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

最新情報は公式ホームページへ！

FOODSTYLE

検索

