

●居酒屋 JAPAN '23 東京紙面展示会 ●課題解決に役立つ商品・サービスを探そう

満足度とオペレーション効率化  
双方向上できるワインの新提案

樽生ワイン/樽生スパークリング・ワイン

●ドラフトワイン・システム●

近年では居酒屋業態においてもワインのオーダーは当たり前。誰でも簡単、いつでもスピーディーに美味しいワインがご提供いただけます。現地でしか楽しむことのできない味わいを、当社ブースにて是非お試しください!!



問い合わせ先 078-995-0870

7つのフレーバーから選べます  
オリジナルフルーツ焼酎

〈スナリ(韓国フレーバー焼酎)〉  
〈チルソンサイダー〉

●ロツテ酒類ジャパン●

天然フルーツの香りを使用した新しいフルーツ焼酎〈スナリ〉。7つの豊富なフレーバー〜好みに応じて選択可能!! まろやかでやわらかな口当たりが、韓国料理や焼肉によく合います。



問い合わせ先 03-5484-1234

24時間コールセンター完備  
店舗のお困りごとは当社へ!

空調・給排気設備、ロースター中心に  
店舗・施設の工事及び総合メンテナンス

●ビリーフ●

空調・給排気設備、ロースターなどを主体とした工事及びメンテナンスを提供致します。また、24時間365日受付メンテナンスコールセンター完備で電気・**飲食業界のお力になります!** 水回りなど、店舗のお困りごとをトータルサポートいたします!



問い合わせ先 03-5996-5420

コクとキレのハーモニー  
お疲れ生です!!

〈アサヒ樽詰生ビール〉10ℓ樽/19ℓ樽

●アサヒビール●

〈アサヒ生ビール (通称マルエフ)〉は、やわらかな口あたり、まろやかな味わい、ほどよい苦味が特徴。1986年の発売以来、多くの飲食店様でファンの皆様に愛され続けてきたおいしさです。



問い合わせ先 03-5608-5111

沖縄県産素材で造った  
こだわりの自然派サワー

〈琉球レモンサワー源酒 1500ml〉

●南都●

〈琉球レモンサワー〉は、沖縄県産のシークワサーと地酒泡盛、沖縄県産さとうきびを煮詰めたきび蜜を使用した、こだわりの自然派サワーです。



問い合わせ先 0210-710-611

お魅が入った新食感チョコレート  
トッピングやおつまみに最適

〈お魅ショコラ〉

●比叡ゆば本舗ゆば八●

京都の魅専門店による、お魅が入った新食感のチョコレートです。見た目にも可愛く、デザートのおつまみにぴったり。特に紅白で盛り付けると宴会やブライダルにも最適です。



問い合わせ先 077-514-1102

雄勝湾産、通年での活出荷!  
森と海の恵みで育ったムール貝

三陸石巻直送 三陸ムール貝

●三陸漁師の会社 海遊●

水深40mを誇る三陸石巻の雄勝湾で育った「三陸ムール貝」は身が厚くやわらか。湾には森のミネラルを大量に含む湧水が流れ込み、濃厚な旨味を含んだ出汁の出が良い、ジューシーな味わいの活ムール貝に育てました。



問い合わせ先 0225-25-6851

こだわりの天然仕立て鮎と  
とちぎのご当地サーモンを

栃木県産アユ・プレミアムヤシオマス

●栃木県養殖漁業協同組合●

恵まれた伏流水を使用し、餌や温度、水質管理を徹底し、天然よりも天然の栃木県産鮎をご賞味ください。「プレミアムヤシオマス」は、オレイン酸を豊富に含ませる技術を柱とした7つの基準をクリアした、とちぎのご当地サーモンです。



問い合わせ先 0287-64-3835

クリーミーな「神泡」生ビールと  
大人気のレモンサワーをお店に!

〈ザ・プレミアムモルツ〉  
〈こだわり酒場のレモンサワー〉

●サントリー●

素材・製法・注ぎ方、全てにこだわり実現したきめ細かく、クリーミーな【神泡】の〈プレメル〉をお楽しみください。〈こだわり酒場のレモンサワー〉はブランド認知の拡大とともに店舗・売上が急成長しています!



問い合わせ先 03-5475-0605

省人化で業務効率アップ  
1台で酒類2種を販売

コイン式酒類販売機

●早川産機●

1台で2種類の酒類を販売できます。4ℓの内蔵タンク×2個搭載。販売金額は100～300円(100円硬貨専用)の3種、抽出量10～100mlの設定が可能です。フリードリンク抽出機能も搭載しています。



問い合わせ先 03-5651-1481

業務効率化とおもてなしの実現を支援する  
飲食店特化型モバイルPOSレジなど多数用意

〈POS+(ポスタス)〉

●ポスタス●



飲食店に特化したモバイルPOSレジや、お客様自身で注文・会計ができる最新型のセルフレジ、非対面・非接触の接客を実現するセルフオーダー、テーブル・トップ・オーダーなどのサービスをご用意しております。

問い合わせ先 03-6264-0170

本醸造有機醤油を使用  
だし素材白だしの1.5倍配合

〈白だしゴールド〉

●にんべん●

国内製造鰹節・さば節・宗田鰹節、北海道産昆布を当社〈白だし〉の1.5倍配合し、だしの風味に磨きをかけ、有機 JAS 認定本醸造醤油を使用した淡色仕上げの上品な風味の白だしです。



問い合わせ先 048-261-2400

本格ビールサーバーでご提供  
全国150銘柄を小ロットから

DREAM BEER  
SINCE 2020

●DREAMBEER●

ドリームビアは、全国60ブルワリー150銘柄以上の個性豊かなクラフトビールを、本格ビールサーバーで楽しめる会員制ビール配送サービスです。新しいビール体験をお届けします。

問い合わせ先 0120-795-026



居酒屋 JAPAN '23 東京紙面展示会 ● 店を強くするこんな商品・あんなサービス

海苔とシャリの上に巻芯を置き  
具材と巻くだけで巻寿司が完成

冷凍・巻寿司用セット芯

●大松食品●

①時間削減…袋から取り出すだけ。②食材ロスなし…さまざまな食材発注なし。発注簡単。③チャンスロス防止…色々な種類を素早く作成。④オリジナル巻芯対応…お客様のニーズに最大限対応します!



問い合わせ先 06-6757-2201

急速冷凍でお店の味そのままに  
レンジで温めて皿に盛るだけ!

松山名物 手仕込み骨付鳥(親・若)

●アクティブ・フィーリング●

自家製スパイスで味いれした濃厚な旨味の骨付鳥は、歯ごたえと濃厚な旨味の親鳥と、柔らかくてジューシーな国内産若鶏をそれぞれ、冷凍生と冷凍調理済みの2種類をご用意しました。



問い合わせ先 089-993-8781

メーカーPOSに引けを取らない  
飲食店専用設計の iPad POS

tenpos Air Pro

●テンポス情報館●

飲食店専用設計、実用性抜群! ストレスのない操作スピードを実現! 圧倒的な高機能でメーカー POS にも引けを取らないシステムです!



問い合わせ先 0120-945-149

「食べるソース」で新食感加える  
ザクザクトッピングを提案します

ブルドック(ザクザクトッピング)100g

●ブルドックソース●

ザクザク食感の新調味料、食べるソース・(ザクザクトッピング)を使用して、ワンオペレーションにて提供できる今話題の【ネオ居酒屋風メニュー】や【アジアフードメニュー】を提案いたします。



問い合わせ先 03-3666-8353

洗浄と吸水をワンステップで!  
床清掃がより簡単、迅速に!

Hoover フロアメイトジェット

●くうかん●

乾湿両用のコードレス式床洗浄機。洗浄・吸水機能搭載で、ワンステップの床清掃が可能。床の油污れも簡単に落とせます。強力吸引で、ジュースやお酒などといった液体からパスタなどの固形物まで吸引します。



問い合わせ先 03-5980-7027

ウイルス・菌対策をもっと安全に、効果的に!  
飲食店や医療現場でも使える除菌水

クリーン・リフレ

●アクト武蔵野●

〈クリーン・リフレ〉は原料の食塩と水を特別な方法で電気分解して生成した電解無塩型次亜塩素酸水です。高い安全性とさまざまな菌・ウイルス対策を両立し、飲食店や医療現場でも安心してご使用いただける除菌水です。



問い合わせ先 0120-6340-33

感動するほどおいしい焼肉のたれ  
国産野菜使用で後味すっきり

感動のおいしさ 焼肉のたれ

●いしいフードブランニング●

国産玉ねぎ、有機丸大豆しょう油、青森産ニンニクを使用し、塩麴でうま味とコクをアップさせた焼肉のたれです。焼肉、ステーキ、ローストビーフ、生野菜、野菜炒めなど、幅広くご利用できます。



問い合わせ先 080-9277-0803

この鳥はうまかぞー!  
妥協のない肉を味わいたい方へ

五島地鶏 しまさざなみ

●五島ブランド肉販売促進協議会●

長崎・五島の自然豊かな風土と、専用のエサで大切に育てられた「五島地鶏 しまさざなみ」。軍鶏の歯ごたえとプリマスロックの旨味が奏でる、五島そのものの味となっております。



問い合わせ先 0959-74-3785

AI活用の店舗集客支援SaaSで  
口コミサイトを売上に繋げる

口コミコム

●mov●

Google ビジネスプロフィールを中心に、各口コミサイトの一元管理や分析、販売促進にもなる SNS と Google マップへの一括投稿機能や口コミ増加に繋がる導線を設けるなど、店舗集客に欠かせないツールとしてご利用いただけます。



問い合わせ先 03-6823-8069

あふれる肉汁、至極の逸品!  
みんなが笑顔になる餃子です

越後まるきよ餃子

●NTフーズ●

厳選した材料と製法に徹底的にこだわり、他では味わえない口に入れた時の溢れる肉汁と何層にも広がる深い味わいに仕上げました。また、冷めてもジューシーさはそのままおいしくいただけます。



問い合わせ先 025-520-9640

醗酵そのまま「生」のどぶろく  
辛口・微炭酸で爽やかな喉ごし

どぶろく卓

●農家民宿どぶろく荘●

自家栽培米コシヒカリを使用し醸したどぶろく。パウチ容器使用の冷凍保存タイプで長期保存が可能となり、業務用に最適です。いつでも出来立てのどぶろくを味わえます。瓶を使用した冷蔵タイプも揃っています。



問い合わせ先 025-533-5643

●居酒屋 JAPAN '23 東京紙面展示会 ●課題解決に役立つ商品・サービスを探そう

“絶対鮮度”を実現！  
急速冷凍のその先へ——

〈急極冷凍システム・フードタイムマシン〉

●豊翔●

〈急極冷凍システム・フードタイムマシン〉は従来の急速冷凍技術を超え、通常の倍以上の凍結速度により味・品質を損なわないだけでなく、-60℃での長期保存を可能としました。フードロスゼロの実現を目指しています。



問い合わせ先 049-247-7775

PBラベルの焼酎と日本酒を  
1ケースから無料で作成します

オリジナルラベル作成案内

●西の誉銘醸●

ロゴ、写真、指定文字、ご希望イメージなどがあればご送付またはご指示ください。受付から約7日でデザイン案を提出いたしますので、校正をお願いいたします。デザイン決定後、約1週間から2週間後の納品となります。



問い合わせ先 0979-32-2600

手作業で生み出すコリコリ食感  
三陸産の高品質なわかめを使用

〈手打ち剣山茎わかめ〉

●東京NSフーズ●

三陸産の高品質なわかめを手作業で剣山引きをする事により、茎わかめ独特の食感(シャキシャキ、コリコリ)を実現出来ます。機械では製造出来ない珍しい食材ですので、お通しなどで他店様と差別化がはかれます!!



問い合わせ先 03-6908-7340

料理の仕上げに一振り！  
おいしさをワンランクアップ

〈フレーバーオイル 黒トリュフ〉

●辻製油●

オリーブオイルに、力強い黒トリュフのフレーバーを加えました。仕上げにかけるだけでさまざまな料理にトリュフの風味をプラス。黒トリュフ以外にも、多彩なフレーバーオイル(11種類)があります。



問い合わせ先 0598-48-0036

おいしいのに簡単調理♪  
お好みの野菜と炒めるだけ！

〈ふぐちゃん焼き(白麹漬け)〉  
〈ふぐちゃん焼き(味噌漬け)〉

●すぎ省水産●

能登ふぐの身を白麹又は味噌をベースにした秘伝のタレに漬こんであります。野菜と一緒に焼くだけの簡単調理。味がしっかりしみ込んでいますので唐揚げにしても、蒸し焼きでもおいしくお召し上がりいただけます。



問い合わせ先 0767-53-0055

更新の手間が劇的に軽減！  
誰でも使える無料管理システム

グルメサイトのコース・クーポン  
一括管理サービス

●レスラク●

グルメサイトのコース更新の手間を最大3分の2削減！完全無料で使える、国内主要グルメサイトの「コース作成・更新」「コース用画像登録」「クーポン作成・更新」が一括登録・変更できる管理ツールです。



問い合わせ先 050-1748-2667

「辛い」はもっとおいしくなる  
野菜が主原料のホットソース

〈マリ-シャープス・ハバネロソースホット(中辛)〉

●リトル・ベリーズ●

野菜の旨味と程よい酸味が、素材の味を引き立てる中辛のハバネロソースです。ピザ、パスタ、ハンバーグ、カレーなど幅広い料理にお試しください。たれ・ソースの辛さ調整にも最適です。



問い合わせ先 03-5790-9725

社内に機能がない……  
飲食店のお悩み一気通貫で解決！

飲食店お悩み相談

●&News●

飲食店のお悩み、相談にのります。オリジナル厨房機器開発、箸・皿・井から消耗品、調理器具、厨房機器手配、内装。セントラルキッチン の OEM 商品作り。小売用 PB 商品開発まで一気通貫で対応いたします。



問い合わせ先 080-9414-2017

コク×深み×辛さのハーモニー  
11の受賞歴が物語る逸品！

〈からみそラーメン〉

●パッショオーネ●

全国の厳選味噌をブレンドし、芳醇な旨味を実現。魚介の香りと上品な甘みの「濃厚みそスープ」とモチモチで喉越し良い「特製太麺」が絡み合う。門外不出の「からみそ」を溶かせば、辛さと共にコクと深みが広がります。



問い合わせ先 052-387-8408

スマホとタブレットどちらでも  
最強のセルフオーダー!!

〈E-POS SYSTEM3〉

●エクストリンク●

お客様のスマホでもお店のタブレットでも注文可能な、今SNSで話題沸騰のセルフオーダーシステム〈スマセル〉と連動した、最新の個人店向け POS システム。人件費削減や人手不足解消に大活躍のシステムです。



問い合わせ先 0120-075-677

2023年は創業50周年——  
にがりをはどよく残した塩

〈伯方の塩 焼塩〉80g

●伯方塩業●

まるやかな塩味が特徴の塩です。まんべんなく振りかけることができるので、サラダ・肉・魚へのふり塩や、揚げ物のつけ塩、炒め物など、さまざまな用途(調理、卓上)に手軽に使えます。



問い合わせ先 03-5829-8475

デザイン性・機能性に優れた  
“魅せる”ワインセラー

「ブリリアントシリーズ」

●グローバル●

当社取り扱いのワインセラー「ブリリアントシリーズ」は、ワインのラベルが見えるディスプレイセラーです。見た目だけではなく、オペレーションがしやすい棚の形状により機能性に優れており、幅広く活躍しています。



問い合わせ先 03-5251-3818

新規集客×固定客化  
顧客が集まるすべてがここにある

オールインワンマーケティングツール(C-mo)

●CS-C●

飲食業界に特化した SaaS 型統合マーケティングツールです。お店のマーケティング DX に必要な機能をワンストップ提供。WEB マーケティングを誰でもかんたんに実行することができます。



問い合わせ先 03-6821-8035

居酒屋 JAPAN '23 東京紙面展示会 ● 店を強くするこんな商品・あんなサービス

わかりやすさ・扱いやすさ重視の  
自社開発セルフオーダー

外食産業向けセルフオーダーシステム<Creeat>

● クレスコ北陸 ●

外食産業向けセルフオーダー、モバイルオーダー、ネット注文システムの製造・販売を行っております。システムを専門に扱うプロとして最適なサービスをご提供いたしますので、是非お気軽にご相談ください。



問い合わせ先 076-233-3240

おいしさ広がる魔法の食材  
入れるだけで溢れる旨味!

<あぶらかす>

● 龍インターナショナル ●

牛さんの小腸を油で揚げて余分な脂肪を取り除き、その旨味を凝縮したものが〜あぶらかす〜です。調理法は〜無限〜!!



問い合わせ先 072-937-2911

おいしさとカラダを守る!  
〜乳酸発酵素材からの創造〜

<モナウェル 乳酸発酵シロップ>

● 丸源飲料工業 ●

大きじ一杯 (15 ml) 入れるだけで、乳酸菌 20 億個の摂取が可能。いつもの飲み物・食べ物・スイーツに、乳酸発酵シロップを添加することで、カラダ寄りメニューに変貌! +a、付加価値付与商品を提供します。



問い合わせ先 03-3617-0122

ワンパッケージのサブスク型で  
タブレットでも! スマホでも!

オーダーシステム<スグタブ飲食>

● オーディーエス ●



飲食店のオーダー端末に強い「タブレットメーカー」だから安心! 油污れに強く、掃除もラクなハードウェア一式とオーダー用ソフトをパッケージ化! オーダー端末を月額定額制で利用できるサブスク型サービスなので、タブレットは、店舗規模に応じて必要な台数だけを利用できます!



問い合わせ先 03-6804-6395

会社を守り、経営を管理する戦略が  
ここにあります!

厚労省助成金や労務管理のご案内

● 社会保険労務士法人 経営管理センター ●

先が読めないこの時代……コンプライアンス遵守、労働環境の整備、法改正や助成金などの情報の獲得、これからの安定した経営戦略の確立が必要! ぜひとも安心できる人事労務をプロである私たちと一緒に始めましょう!



問い合わせ先 03-6380-9447

とびきりのピチピチ「活イカ」を  
日本海のと真ん中から直送します

<伝説のいか活パック>

● 日本海隠岐活魚倶楽部 ●

地元漁師が一匹ずつ丁寧に釣上げた活イカです。傷のない元気なイカを漁船の生け簀に放し、イカのストレスを最小限に抑え港に持ち帰ります。お客様にご注文をいただいてからイカ専用水槽から丁寧にすくいあげ、一匹ずつ大事にパッケージして活きたままお届けします。



問い合わせ先 08514-6-1385

焼物・煮物・揚物・生食に  
忘新年会、歓送迎会の新定番!

静岡県産 富士山湧水育ち 虹鱒

● 富士養鱒漁業協同組合 ●

ニジマス生産量日本一である静岡県から、ニジマス製品を複数揃えました。どれもクセがなく、和洋中ほか、さまざまなメニューに使用できます。季節に関わらず、おいしく食べられるのも魅力です。



問い合わせ先 0544-26-4167

小容量の生酒・生リキュールを  
冷凍保存でお届けします!

<煌菊水 ねむり姫 純米大吟醸生酒 辛口>

● 販売者: 国分グループ本社 製造者: 菊水酒造 ●

冷凍することで加熱殺菌を行わず、蔵元での絞ったの味わいをそのまま楽しむことが可能な純米大吟醸の生酒です。解凍も簡単な小容量パウチで、ロスなく生酒を年中提供していただくことが可能です。



問い合わせ先 商品: 0887-35-3501  
販売: 090-6926-4388

日本茶をワインのように愉しむ  
究極のボトリングティー

<CRAFT BREW TEA>

● 丸七製茶 ●

お茶屋の専用工房にて、茶種や品種ごとに茶師の熟練技で作るボトリングティーです。茶葉本来の旨味、香り、甘味のハーモニーと、上品な渋味で贅沢な余韻をじっくりお楽しみください。



問い合わせ先 03-3681-4188

人手不足の解消に!  
多機能なモバイルオーダーとセルフ会計

飲食店様向けセルフオペレーション

● 東芝テック ●

省人化に向けた店内オーダーはもちろんのこと、事前注文、デリバリー注文に対応可能なモバイルオーダー。更に前払いでも後払いでも対応可能なセルフレジなどを展示致します。エリアを問わずご提案可能です!



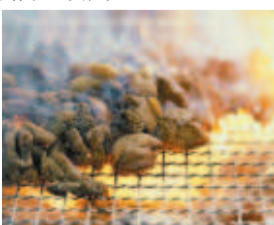
問い合わせ先 03-6830-9259

みやざきブランド地鶏だから  
噛むほどに深い味わい広がる

本格地鶏 みやざき地頭鶏

● みやざき地頭鶏事業協同組合 ●

南九州で古くから食されてきた天然記念物「地頭鶏」を、宮崎県が独自に改良を重ねておいしさを増した「みやざき地頭鶏」。適度な歯ごたえとジューシーで噛むほどに深い味わい。定番は炭火焼きですが、鍋料理も絶品。



問い合わせ先 0985-77-5566

● 須崎商工会議所 ●

風味豊かなわら焼き勘八たたき  
新鮮な状態でお届けします!

<カンパチのわら焼きタタキ>

● のれそれ ●

脂がのり、身がしまったカンパチをわら焼きにしています。冷蔵にて発送いたしますので、新鮮なままで提供できます。タタキのタレ、塩、しょう油でもオススメ、又、丼にしてもオススメです。



問い合わせ先 090-4970-1361

高知県産×農薬不使用  
究極の甘さと食感をご堪能下さい

<よさ恋バナナ>

● オーキッドフジタ ●

25年前から試行錯誤を繰り返し、おいしさがぎゅっと詰まったバナナができました。太平洋の潮風と南国高知の太陽をいっぱい浴びた「よさ恋バナナ」、どうぞご賞味ください。変色しにくいのでお料理にも最適です。



問い合わせ先 0889-49-0373

居酒屋 JAPAN '23 東京紙面展示会 ● 店を強くするこんな商品・あんなサービス

今求められる飲食店とは——  
存続し続ける「勝ち組居酒屋」!

繁盛する店舗デザイン

●商空間企画●

飲食店の開業やリニューアルの際に内装設計からブランディングまで総合的にご提案させていただきます。エンドユーザー様の顧客満足度を上げ、「商」空間から全ての人々が喜ぶ「笑」空間にするお手伝いをさせていただきます。



問い合わせ先 03-4288-8490

ロックとソーダで全く別の顔に  
”異才な”全量芋焼酎が登場

全量芋焼酎<ISAINA>

●宝酒造●

飲み方で香りが変わる、今までになかった“異才な”全量芋焼酎。麴まで芋の「全量芋焼酎」と独自の「かおり酵母」を組み合わせることで、ロックとソーダでがらりと香りが変わります。



問い合わせ先 075-241-5111

ねぎの香り旨みをそのままに!  
風味と食味、彩りをプラスワン

かおりねぎ

●耕野●

繊細な姿に宿る「ねぎ」本来の食味と香りを、彩りとあわせて日常の食卓へ!料理ジャンルの垣根を越えてお使いいただける「かおりねぎ」は、あらゆるシーンでお使いいただける可能性を持っています。



問い合わせ先 0198-29-5558

水なしでそのまま食べられる米  
加熱不要で非常食にも最適です

<救命ライス>

●サン印向山食品工業●

緊急時、万が一、ライフラインが寸断された状況下でも、<救命ライス>は水なしでそのままお召し上がり頂けます。加熱などのエネルギー源も一切不要です。賞味期限は5年で、スプーンも付いています。



問い合わせ先 048-264-2511

冷めてもカリカリ・ホクホク長続き  
クセになるイモ感

<HOTATOES インド産 フライドポテト>

●大昌貿易行●

揚げたての食感が長持ちし、長さも7.5cm以上のものが40%以上あるため、盛った際の歩留まりが良いことが特徴です。シューストリングですが、ストレートに近いしっかりとした食べ応えで、おつまみにぴったりです。



問い合わせ先 03-3560-8597

券売機革命! 1台5役!  
省人化から宣伝戦略分析まで!

<Smartwe券売機>

●Smartwe●

- ①タッチパネル券売機 (前払い)・・・キャッシュレス決済対応。
- ②セルフ精算機 (後払い)・・・人手不足やオーダーロスも解決。
- ③マーケティング分析・・・売上高は項目別に即時集計!
- ④勤怠管理・・・ AI による顔認識システムで出勤管理が可能。
- ⑤番号札発券機・・・経費削減・業務効率アップ!



問い合わせ先 03-6721-9113/06-4792-7711

汚れや油のべたつき解消!  
500 ml 90 円の CP 抜群洗浄除菌剤

時短・お値打ち洗浄除菌剤  
<水性洗剤パツとりくん>

●Fit88●

希釈タイプで500ml=90円と高コスパ! <水性洗剤パツとりくん>は、油汚れも落として除菌。アルコール不使用で人にもアクリル板にも優しく防錆効果もあるので、テーブル・床・キッチン・トイレなどがこれ1本で綺麗になります。



問い合わせ先 080-3210-3349

一居酒屋の未来を創造する—  
居酒屋  
Japan 2023

●安芸商工会議所●

これはまるでジビエ!?  
噛めば噛むほど旨味があふれる

高知県の地鶏 土佐ジロー 雄若鳥肉

●はたやま夢楽●

高知県の地鶏「土佐ジロー」の雄を、一般的な若鳥の3倍以上となる約5カ月かけて育て、自社の加工場 (高知県版 HACCP 取得) で、職人が1羽ずつ手さばきで加工し、全国の飲食店や個人の方へお届けしています。



問い合わせ先 090-4787-0413

朝どれ厳選の素材のみ使用した  
高知県安芸産の生しらす

<朝どれ生しらす>

●安芸水産●

【本物の生しらす】を全国の皆様へ味わって頂きたいと考え、1年以上試行錯誤を繰り返した結果、ようやく「答え」を見つけ出しました。朝どれそのままの味をぜひお試しください!



問い合わせ先 0887-34-8810

ミルクフェッドヴィール (仔牛) から取った  
鮮度の高い柔らかな牛タンです

オランダEkro産仔牛を使った<はらからの逸品 牛たん>

●Lifoods●

酪農王国オランダの高品質ミルクフェッドヴィール (ミルクのみで育てられた仔牛) の牛タンを、お好みのサイズに切り出せるブロックタイプ、味付きで焼くだけでOKなスライスタイプ、レンチンで食べられるパックなど、ご希望の形状でご提供します!



問い合わせ先 050-3748-8985

あなたの店舗のパーテーション  
そろそろ無くしませんか？

### 〈エアロゾルクリーナー DF-2〉

●ブラザー販売●

卓上に置いて、パーテーションの代わりになる小型空気清浄機です。パーテーションのせいで声が聞こえづらい、物の受け渡しが大変——というお悩みを、これ1台で解決できます！快適な店舗作りにおすすめです！



問い合わせ先 0570-008-588

### ●土佐清水商工会議所●

自社製造調味料や高知・土佐清水の  
おいしい食材・お酒をお届けします

### 自社商品と地域食材

●みやむら●

自社で製造した調味料をはじめ、高知や土佐清水のおいしい食材・お酒をまとめて店舗へお届けいたします。



問い合わせ先 0880-85-0705

コクとうま味の強い宗田かつお節  
自社工場で薄削りに仕上げました

### 〈宗田節 うす削り〉

●たけまさ商店●

創業大正元年より受け継いだ伝統製法にこだわって造り上げた宗田かつお節を、自社工場で薄く削り加工しました。コクとうま味が強い宗田かつお節は、アツアツご飯やお好み焼きと相性抜群です。



問い合わせ先 0880-82-9208

魅せる商品撮影・デザインも  
まるっと全てお任せ下さい！

### 売上UPさせる販促物・ メニューのデザイン・印刷

●オーケー印刷社●

飲食店の販促物実績年間400件以上のデザイナー、飲食に強いプロカメラマン、画像処理の達人が在籍。1枚からでも制作可能です！専任の営業が提案～納品まで一括対応しておりますので、お気軽にご相談下さい！



問い合わせ先 03-3557-0551

培ったブレンド力ここにあり  
肉や海鮮に合うピュアモルト

### 〈ピュアモルトウイスキー倉吉〉

●松井酒造●

3年以上のモルト原酒を中心に使用してブレンドされた、ピュアモルトウイスキー。レーズン・ナッツ・バニラのような酸味とコク、甘味が特徴のウイスキーです。肉料理・海鮮料理にもよく合います。



問い合わせ先 06-4309-6250

お店での「しめ鯖造りは大変」を  
すぐに解決します！

### 〈国産レアしめさば〉

●焼津冷蔵●

国内産の寒鯖の中でも、特に脂質にこだわり厳選した原料を使用。漁域・漁獲日にこだわった原料を使用しています。独自の技術で、「解凍だけで作り立てのような生食感」を再現した業務用専用のしめ鯖です！



問い合わせ先 054-627-0181

梅干し丸ごと使用だからおいしい  
ソーダで割るだけで梅干サワーに！

### 〈サッポロ 男梅サワーの素 20度〉 ペットボトル1.8ℓ

●サッポロビール●

梅干しまるごと粉碎製法で、梅干しのおいしさを余すことなく閉じ込めました。しょっぱい旨さでお馴染みの、定番梅干しサワーをお楽しみください。



問い合わせ先 03-5475-0605

駅チカ・1階路面・角地など  
優良な未公開物件を厳選配信

### 店舗物件情報サービス〈ホクトシステム〉

●ホクトシステム●

約3万社の不動産ネットワークから集めたWEB掲載前の"未公開物件"の中から、優良な物件のみ厳選して月間1000件以上お届けします。今なら30日間無料のトライアル実施中。お気軽にお問い合わせください。



問い合わせ先 03-6825-7353

大きな釜でじっくりボイル  
このおいしさにはびっくり！

### 〈三陸殻付ボイルほや〉

●三陸オーシャン●

殻付のほやを殻からダシが出るようじっくりボイルしました。手でむいて食べるのがポイントです。ほやの身、ほやの殻、コンブのだしが絶妙な味に仕上げられます。フライパンなどで焼くとさらに香ばしくなります。



問い合わせ先 070-5322-1808(木村)

展示会限定特典あり！  
無料相談会開催！

### 補助金・助成金コンサルティング

●Help Tech●

補助金、助成金の申請支援サービスを行っております。設備購入や改装費は対象になりますので、ぜひ30分の無料相談会にお越しください。貴社に合わせた補助金、助成金のご案内をさせていただきます。

問い合わせ先 050-1807-1397



時間と自然が生み出す一滴  
正田醤油の「魚醤」シリーズ

### 〈秋田の魚醤 鮭〉

●正田醤油●

秋田の川に遡上した鮭と食塩で仕込んだ、小麦不使用のグルテンフリー調味料です。鮭の華やかな香りと、旨味や風味が強いので、炊き込み御飯、パスタなどの味付け・旨味付けにお使い頂けます。



問い合わせ先 0276-74-8103

シフト管理の業務効率化と  
利益率の向上を同時に実現します

### シフト管理DXらくしふ

●クロスビット●

シフト管理の効率化から  
利益率向上まで実現

らくしふ シフト管理システム



16,000社  
99.4%

シフトの回収から共有までLINEで行うことができ、回収したシフトは自動で転記。導入事業所数1万6000軒超、契約継続率99.4%以上の、業務効率化・利益率向上を実現するシフト管理システムです。

問い合わせ先 050-3188-9824

居酒屋 JAPAN '23 東京紙面展示会 ● 店を強くするこんな商品・あんなサービス

うまいのはここにある  
世界が認めた中国最古のビール

〈ハルビンビール〉330ml

●SWING●

口に含んだ時の小麦の味わいから一転、フルーティーで苦みを感じない後味が特徴です。麦と酵母がしっかり働き、のど越しの爽快感に加え、麦芽の香りや旨味をしっかり感じます。中国最古のビールです。



問い合わせ先 0467-38-6511

●福島県只見町●

おいしいお米から生まれる  
お酒や麺はもちろん美味!

お米の6次化商品

●～自然首都・福島県只見町～●

「おいしいお米」はそのまま食べてよし!加工してもよし!「米焼酎」「どぶろく」「米めん(ショートパスタ)」をご用意しています。是非お召し上がりください!



問い合わせ先 0241-82-5230

豊かなブナの森が育んだ  
おいしい水からできたお米です

奥会津只見産米

●～自然首都・福島県只見町～●

日本の自然の中心地である只見町には世界に誇れる豊かなブナの森があります。森はおいしい水を育みます。おいしい水があるからおいしいお米ができる。奥会津只見産米をお召し上がり下さい。



問い合わせ先 0241-82-5230

LINE併用で店舗販促に強い  
アプリ会員証はこれで決まり!

〈betrend〉

●ビートレンド●

店舗販促に強いビートレンドなら、購買金額・来店回数・完食回数など、さまざまな基準で来店スタンプ・ポイントサービスが運用可能です。スマートフォンアプリと5秒で会員証発行できるLINEミニアプリの併用にも対応します。



問い合わせ先 03-6205-7981

情報共有で組織力を高める  
多店舗コミュニケーションアプリ

〈TUNAG〉

●スタメン●



〈TUNAG〉は、本部・店舗間で起こる「情報格差」や「コミュニケーション不足」、本部の「管理工数」などの課題解決を実現する、コミュニケーションアプリです。展示会では、飲食業界様の事例をご紹介します。

問い合わせ先 052-990-2412

「誰でも発注」をAIが実現  
自動発注が飲食店を変える

〈HANZO 自動発注〉

●Goals●

過去の売上データ・仕入実績データをAIが分析し、日々の発注表を自動作成するサービスです。誰でも短時間で発注業務ができるため、発注業務の省力化・教育負担の低減など働き方改革に貢献できます。



問い合わせ先 03-6823-5428

忙しい毎日の中でほっと一息……  
そんな存在でありたい焼酎です

焼酎〈となりのおくさん〉

●TONAOKU●

忙しい毎日の中で、隣にそっと寄り添ってホッと一息つけるような存在でありたい……国産二条大麦100%にこだわり、「うまさ、飲みやすさ」を日々追求した〈となりのおくさん〉。宮崎の自然の中で育まれた、華やかでキレのある逸品です。



問い合わせ先 03-6452-3482

圧倒的な実績と実力  
飲食店専門のWEBサイト制作

キラーコンテンツを使った  
集客力の高いホームページ制作

●フードコネクション●

WEBサイト制作を始めとして、ECサイト制作、Google ビジネスプロフィールの初期対策なども行っております。「日経レストラン」のコンテンツ受賞歴、「月刊食堂」での連載実績もございます。



問い合わせ先 0120-938-043

歩留まりはほぼ100%!  
すぐ調理できる低温調理精肉加工品

低温調理済みポーションカット

●SHINGAKI●

低温真空調理製法を用いることにより、肉本来の旨みと柔らかくジューシーなお肉を楽しめます。また、ポーションカットのためそのまま調理しやすく飲食店様からも人気です。



問い合わせ先 0985-25-2901

みなとまち・静岡の焼津から  
鮮度抜群の魚をお届けします

切身専門店の本格漬魚

●いまる井川商店●

世界の海から鮮度抜群の魚を買い付け水揚げし、お客様に安心・安全な商品をお届けします。おいしい旬の魚を厳選し切り身は職人の手切りにこだわり、業務用からさまざまな要望の味付け・納品形態に対応できます。



問い合わせ先 054-624-8870

毎日の発注をスマートに  
脱FAXで発注業務を効率化!

〈SMART REQUEST〉

●Bespo●

スマホもしくはPCとインターネットがあればすぐに始められ、これまでFAXによって多くの時間を費やしてきた発注業務を一元管理し、飲食店の発注業務の効率化・コスト削減ができます。【無料トライアル期間あります!】



問い合わせ先 050-3183-6214

生産量日本一の「広島レモン」と  
広島県発祥の「広島はっさく」

広島レモン、広島はっさく

●JA広島果実連●

広島県はレモンの生産量が日本一です。防カビ剤・ワックス不使用で、皮まで安心して使って頂けます。八朔は幕末から食べ続けられている貴重な柑橘で、広島県因島発祥。村上海賊ゆかりの歴史ロマンあふれる柑橘です。



問い合わせ先 03-5492-5434

全米日本酒鑑評会連続金賞受賞  
地理的表示制度GI山形取得

〈銀嶺月山 大吟醸〉

●月山酒造●

厳選した酒造好適米を45%まで磨き、熟練の杜氏がわが子を育てるように大切に醸し上げた大吟醸です。山形・月山の伏流水(日本名水百選)使用の、華やかな香りと喉ごし清らかな味わいが楽しめます。



問い合わせ先 0237-87-1114

香ばしく軽い食感が癖になる  
ナッツ&チーズ風味のお麩です

〈おつまみミックスナッツ お麩入りチーズ風味〉

●ニチノウ食品●

自社工場で丁寧に直火焙煎を行なったナッツと、チーズ風味のお麩を合わせた、お酒のおつまみに最適な一品になります。お通しにうってつけの商品です。



問い合わせ先 0265-79-2561

●居酒屋JAPAN'23東京紙面展示会●課題解決に役立つ商品・サービスを探そう

こだわり派にはPB対応!!  
オペレーションに応じたご提案

「即鮮緑茶葉茶」シリーズ

●茶葉茶本舗●

おいしくて価値の感じる一杯に仕上がります。原価派ならパウダー茶!簡単派ならティーバッグ!仕様・味わいなどこだわり派ならオリジナル対応!!ただいま拡大中です!!加工飲料以外の全ての素材で、店舗様に最大限貢献し続けていきます。



問い合わせ先 03-5348-9371

おいしい生ビールをお客様へ——  
全員がハッピーになるサーバー!

みんなハッピーサーバー<TAPPY>

●キリンビール●

お客様の笑顔の裏には、卸・酒販店・料飲店の方々のたくさんの努力と想いがあることをわたしたちは知っています。お得意先の皆さまの課題を解決していくことを目指しています。



問い合わせ先 03-5614-1842

透明マスク×オリジナルデザイン  
=「歩くお洒落広告」

<My Favorite Shield>

●菱神産業●

PL保険(製造物賠償責任保険)加入の透明マスク<マスクリア>の国内正規代理店である当社では、自社導入した国産UVプリンタにより、ご希望のデザインを交換フィルム1枚から印刷いたします。



問い合わせ先 078-943-1997

紙でもアプリでもない  
第3のモバイルスタンプカード

<トレタ スタンプ>

●トレタ●

お客さまとのつながりを強くする新しいスタンプカードができました!①アプリ不要のかんたんスタンプ!②LINE公式アカウントの友だちも増やせる③お店に合わせた柔軟なポイント設計も④来店データが貯まる——などの特徴があります。お気軽にお問い合わせください!



問い合わせ先 <https://toreta.in/contact/?expo>

売上60%増の事例も!  
既存顧客に特化し来店数を増加

デジタルでお店のリピーター増<toyopo>

●トイポ●



<toyopo>は、お店のリピーターを増やすためのアプリのプラットフォームです。既存顧客への販促施策の実行から評価・改善までを簡単かつ廉価に実現し、お店の常連客を増やします。

問い合わせ先 050-3626-8416

”鳥取県産”を謳える  
唯一の「大山どり」!!

<匠の大山鶏>

●プレコフーズ●

<匠の大山鶏>は、国内最高クラスの衛生設備で熟練の職人が解体する銘柄鶏です。品質の高さは、多くの飲食店にご使用いただいている証。その他にも、人手不足の飲食店様に代わりさまざまな一次加工も承っています。



問い合わせ先 03-5763-3009

外食サポート  
プロフェッショナル集団

TEAM G

外食産業新聞社がプラットフォームとなって実現した「チームG」。飲食店のさまざまな悩みを飲食店現場を知り尽くした各分野のプロフェッショナルが解決します。すでに取り組み事例も出ていますので、詳細がお聞きになりたい方は展示会会場のチームGブース (IG-13) までお立ち寄り下さい。



Presented by 外食産業新聞社

おいしいだけじゃない  
健康訴求できる海藻の王様アカモク

玄界灘産 無添加天然アカモク

●リプライオリティ●

世界有数の漁場、九州・玄界灘で収穫した、おいしくて「健康訴求が可能」な海藻の王様「アカモク」です。年に2週間という短い期間に、漁師の素潜りで収穫する希少な海藻。なんと栄養価はモズクの2~3倍です!!



問い合わせ先 092-686-8302

お店の設計・デザイン・施工監修  
まとめてロゴの制作なども!

飲食店のデザイン・設計

●ファルコデザイン●

居酒屋、飲食店、カフェ、回転寿司などの設計デザイン、施工監修をいたします。壁画のあるオンリーワンのお店など、お客様と一緒にお店作りをいたします!!

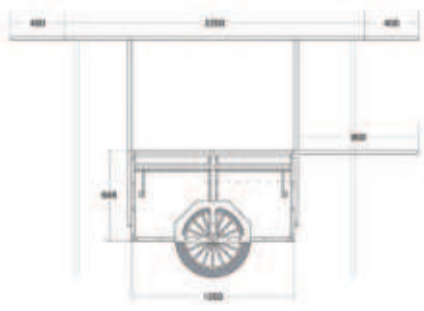


問い合わせ先 090-9960-6821

昭和ノスタルジックな灯火を  
現代的に革新的に

アルミ製リヤカー式屋台<AL-BOX>

●ティーピーディー●



アルミ製リヤカー式屋台は、頑丈で軽量で使いやすさにこだわった素材を使用し、屋内外で使用可能です。屋台の下部と屋根上部が分割でき、商用ワンボックス車に積載できます。

問い合わせ先 048-485-1903

本格プリンが簡単に!!  
フレンチトーストもこれ1本!!

<中沢プリンベースN>

●中沢乳業●

老若男女においしいデザートを!使用している卵は鮮やかな黄色い色合いが特徴で、北海道・道東エリアの生クリームやバターミルクを合わせ、乳風味も豊かな味に仕上げました!これを使ってフレンチトーストも簡単に!



問い合わせ先 03-6436-8805

出雲杜氏が作る新たな味わい  
個性あふれる日本酒が集合!

島根、鳥取両県のこだわり日本酒

●山陰の蔵●



出雲杜氏の造りで、旨味と酸味をしっかりと引き出しております。伝統を紡ぐだけではなく、現代的なアプローチも続け、日本酒好きはもちろん、若いお客様にも楽しんでいただける味わいとなっております。

問い合わせ先 0852-25-0123



果肉入りのシロップで  
インパクトのあるメニューに!

### 果肉入りシロップ

●フードインパクト●

果実や果皮がふんだんに入ったシロップです。果実そのものの味に加えて、見た目でも楽しむことができます。冷水にも溶けやすく、ソーダなどのドリンクやデザートソースとして幅広くお使いいただけます。



問い合わせ先 03-5282-2156

離職の低減が期待できる  
エンゲージメントクラウド

### 〈THANKS GIFT -サンクスギフト-〉

●Take Action●



問い合わせ先 03-6417-4083

全国の生産者と共に取り組む  
茶葉消費拡大のモダンな飲み方

### 協会認定お茶割り 原料&レシピ

●日本お茶割り協会●

ハイボール、レモンソーダに続く、国民的アルコール「お茶割り」で、売上増大!よりクオリティ高く、より身近に、食前・食中・食後それぞれにあう無限のパラエティから、貴社に最適な提案をいたします。



一般社団法人  
日本お茶割り協会  
Japan Chawan Association

問い合わせ先 080-2108-7539

労務管理をペーパーレスに!  
使いやすさと低コストがウリです

### 人事労務システム〈HybRid〉

●CSS-consulting●

〈HybRid〉は労務関係の書類をクラウド上で収集、一括管理ができる労務管理システムです。使いやすい操作性や導入しやすい低コストにより、飲食業のお客様を中心に導入いただいております。



問い合わせ先 06-6829-6431

日本発売から43年目にして  
フルリニューアルしました

### New〈JINRO〉

●眞露●

「活性竹炭ろ過」製法を用い、従来比150%で活性竹炭を増量することで、これまで以上にスッキリ感がアップしました。どんな割り方でも〈JINRO〉をお楽しみいただけます。



問い合わせ先 0120-460-580

ひと味違うノンアルコール  
始めてみませんか?

### 〈カクテルマジック ジントニック〉

●三田飲料●

炭酸割でアルコール風味を楽しむ「カクテルマジック」シリーズ。トニックウォーターの苦味、ライムの香り、ジンのハーブ感まで表現しているため、炭酸水で割るだけでジントニックをお楽しみいただけます。



問い合わせ先 03-3400-1239

日本初上陸!肉厚な高級イカ  
この旨さに目覚めたら夢中に!

### ヒラケンサキイカ

●晟晁●

ヒラケンサキイカは、20年以上前からヨーロッパに輸出されており、高い評価を得た高級イカです。肉厚で弾力と旨味があり、加熱に強いのが特徴。和洋中ジャンル問わず、焼いても揚げても炒めても、最高の味と食感をお試しあれ!



問い合わせ先 080-3493-0551

2023年春に日本再上陸!  
スタイリッシュな低アルコール

### 〈ZIMA〉

●白鶴酒造●

スタイリッシュなデザイン、簡単なオペレーションで長年愛されてきた〈ZIMA〉。この味わいこそが、他の味わいに例えられない“ZIMA Taste!!” カットレモンを刺してダイレクトに!



問い合わせ先 078-856-7190

~料飲店様でしか飲めない~  
全てが特別に厳選された贅沢

### 〈10年長期熟成本格芋焼酎 特撰白波〉 (飲食店様限定)

●薩摩酒造●

独自の蒸留技術により、さつま芋の旨みを贅沢に抽出し、10年もの長きに渡り熟成。さつま芋由来の濃厚なコクと甘み、長期貯蔵ならではの熟成香が広がるまろやかな味わいは飲食店様でしか味わえない、極上の一杯です。



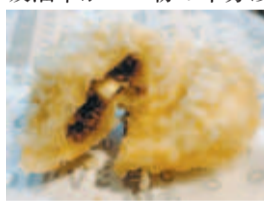
問い合わせ先 03-5807-8897

吸油がパン粉の半分以下!?  
ザックザク食感の発芽玄米パン粉

### 〈発芽玄米フレイク〉

●発芽玄米●

パン粉の代替えに使用可能な発芽玄米。つなぎ、スープのとろみ付け、ホワイトソースなどに使用可能で、油調時の吸油率がパン粉の半分以下なため、女性にもヘルシーで人気です。アレルギー対応も可能。斬新な食感で子供にも好評です。



問い合わせ先 0538-86-5321

クラフトビールと小麦ビール  
2部門にて全米売上No.1を達成

### 〈BLUE MOON〉

●白鶴酒造●

オレンジホイールを添えて飲むスタイルが、ユニークでありシンボルです。ベルギーの伝統的な小麦ビールの製法にヒントを得て、オレンジピールやコリアンダーの風味を加えた香り豊かな独創的なクラフトビールです。



問い合わせ先 078-856-7190

スマホ1つでインフルエンサーと  
やりとりができるアプリサービス

### 〈トリドリマーケティング〉

●トリドリ●

企業とインフルエンサーが直接マッチングし、PR投稿を依頼出来るサービスです。商品・サービスのPRを募集すると、インフルエンサーが立候補!立候補したインフルエンサーを「自由に採用」できます。



問い合わせ先 03-6892-3591

初期投資ゼロの施設導入サービス  
レンタル後はお客様へ所有権移行

### 〈ネクシィーズ・ゼロ〉

●ネクシィーズ●

一括では購入しにくい業務用設備を、初期費用0円で導入できます。レンタル終了後は所有権がお客様へ移行。そのままお客様のものになるため、リスクなく最新の省エネ設備を導入頂けます。是非一度お問い合わせ下さい。



問い合わせ先 03-6415-1210

つつい手が出る人気の品!  
シャキシャキ食感&紀州梅肉

### 〈紀州梅にんにく〉

●不動農園●

小粒のニンニクと紀州の甘口梅肉、鰹節をバランスよく合わせました。おつまみはもちろん、刻んで料理の材料に。無臭タイプのため臭いも安心です。通年メニューや夏限定のスタミナメニューとしてご活用ください。



問い合わせ先 0739-37-0458

●居酒屋 JAPAN '23 東京紙面展示会 ● 店を強くするこんな商品・あんなサービス

### 複数ラインアップで最適なお提案 配膳も下膳もおまかせください

#### 配膳・運搬ロボット

●ソフトバンクロボティクス●

〈Servi〉、〈Keenbot〉など豊富なラインアップと導入実績で、人手不足、生産性向上、コスト効率化などのお悩み解決をサポート。貴社の課題に合わせて最適なお提案をいたします！お気軽にご相談ください。



問い合わせ先 <https://www.softbankrobotics.com/jp/>

氷とシェイクするだけの  
プロフェッショナル・カクテル

#### 〈Batched Premium Cocktails〉

●ノルウェイ・インターナショナル●

〈Batched Premium Cocktails (バッチト プレミアム・カクテルズ)〉は、シェイカーに氷を入れて30秒振るだけで、フワッと泡立つ極上のカクテル達。飲食店やグランピングなどの乾杯もばっちり盛り上がり。代表的なエスプレッソ・マティーニを含む4アイテムを展開します。



問い合わせ先 045-306-7038

郊外でも大盛況の職人いらずな焼肉酒場  
業態変更で高収益化・売上2倍に！

#### 〈蛇口レモンサワー〉焼肉ホルモンたけ田

●ミナモト●

FC スタート1年半で50店舗に！(出店準備中含む) 高収益FL53%の焼肉酒場FC！職人いらず、パート・アルバイト中心の少人数運営が可能！1500店舗の運営・開発をしてきた経験豊富な本部チームが強力バックアップします！



問い合わせ先 04-2963-3858

農薬不使用の茶葉を使用  
お店の焼酎の緑茶割りに！

#### 〈割る緑茶〉

●ホラシン●

〈割る緑茶〉は豊かな自然で育った岐阜・白川の白川茶を、特殊な製法で濃縮しました。水、お湯で割るのはもちろん、焼酎の緑茶割りに最適です。その他牛乳や炭酸割り、天ぷらなどの料理、和洋菓子にもお使いください。



問い合わせ先 0574-72-1489

内モンゴル産馬肉の  
美味しい加工品です

#### 蒙古草原馬 加工品

●ミートファーム●

日本の在来馬の原型と言われている、内モンゴルの草原で育った蒙古草原馬。大自然の中で自生している牧草やハーブを食べてストレスフリーで育っています。味が濃い蒙古草原馬で作った加工品は格別です。



問い合わせ先 044-276-8490

集客のお悩みLINEで解決  
プロがフルサポートします！

#### LINE公式アカウント運用サポート

●Infidex●

今まで8年間、1000アカウント以上の運用実績から得たノウハウを活用。「反応が取れる配信」「SNS担当者の負担減」「無駄な人件費カット」など、専門のプロに任せると「メリット多数」です。まずはご相談を！



問い合わせ先 050-3095-5623

日本全国のクラフトビールを  
ポータブルサーバーで楽しめます

#### 〈ビールの縁側〉

●原田産業●

日本全国75社以上のブルワリーからクラフトビールを選び、購入した商品は産地直送でお届け。特殊な機材・電気・ガスを必要とせず、新鮮な樽生クラフトビールをポータブルサーバーから注いで楽しめる通販サービスです。



問い合わせ先 03-5219-8815

こんな焼酎飲んだことない！  
華やかでスッカリとした味わい

#### 〈クロモジ焼酎 HIKIMI烏樟森香〉

●葵屋●

山に自生する樹木「クロモジ」を原料としたお酒で、香りを大切にするため減圧蒸留により低温で蒸留した、ポタニカルフレーバーの焼酎です。麦焼酎をベースとした日本で唯一のクロモジ焼酎です。



問い合わせ先 0856-56-1411

飲食店経営に必要なあらゆる分野の  
プロがお店のお悩み解決します

#### 飲食店サポート情報クラブFOC

●飲食店サポート情報クラブFOC●

40社以上の飲食業界のプロが集まったソリューションサービス。物件・内装・備品・食材・飲料・什器・販促・流通・税務・法務・コスト削減(水道光熱費、家賃、ゴミ)・USEN・衛生管理・害虫駆除・人材採用・教育・ビールサーバー洗浄・シフト管理など、ほぼ全てを網羅しています。



問い合わせ先 03-5778-9806

あなたの飲食店に  
もう1人のマネージャーを

#### 〈V-Manage〉

●インフォマート●

〈V-Manage (ブイマネージ)〉は、店舗運営や教育など複雑多岐にわたる店長業務を、アプリで省人化するサービスです。店長業務の本質であるQCSの追及と、マネジメントに集中できる環境づくりをサポートします。



問い合わせ先 03-5776-1456

発注も受注もLINEで楽々  
飲食店も卸もみんな効率化！

#### 〈TANOMU〉

●インフォマート●

〈TANOMU (タノム)〉は、LINEやスマホで飲食店の発注業務や卸の受注・販促業務が楽に早くなるサービスです。各業務の質と生産性の向上を後押しし、コストダウン・売上アップに貢献いたします。



問い合わせ先 03-5776-1501

ありそうでなかった魔法の調味料  
どんな料理も味変可能！

#### 〈ゆずからりん〉

●グローバルリンク●

柚子胡椒でもなく七味でもない、唯一無二の調味料が〈ゆずからりん〉です。高知県三原村の柚子を贅沢に使用しており、爽やかな柚子の香りが素材の味を引き立てるので、どんな料理にもよく合います。



問い合わせ先 06-6567-8577

ナショナルPOSなどさまざまな  
POSレジとの連携実績が豊富です

**券売機・セルフオーダー**

●クロスドリーム●



キャッシュレス対応の自動券売機やモバイルオーダーなど居酒屋・焼肉店導入実績多数のセルフオーダーシステムで、店舗内のDXを推進していただけます。色々なPOSとも連動出来る Crossi プラットフォームです。

問い合わせ先 03-5362-9222

店内を明るくおしゃれに装飾  
各種ツール取り揃えています！

**LEDパネルをはじめとする店舗装飾ツール**

●東海製作所●

当社では、LEDパネルやネオン風LEDサインなど店内を明るく装飾する各種ツールを取り扱っております。その他、メニュースタンドやノベルティなどの店舗装飾ツールや店舗販促物をオリジナル製作可能です。



問い合わせ先 052-361-7475

緑茶ハイ、ウーロンハイに代わる  
健康訴求可能な割り物の新定番!!

**〈内臓美人(業務用粉末青汁)〉**

●リノトラ●

2022年6月に販売開始。東京・港区を中心に人気店で話題沸騰中!!「お酒は飲みたいけれど、美容・健康・二日酔いが気になるお客様」の隠れたニーズに応えることができ、売上と顧客満足度向上に繋がる革新的商品です!!



問い合わせ先 03-6804-3219

ごちそうサラダを彩る  
3種のFavore ONION

**〈オニオンドレッシング〉**

●ミツセ●

北海道産玉ねぎの香りたつ風味豊かな味わいを生かした、【コクうま】黒酢玉ねぎ×柚子、【さわやか】赤玉ねぎ×レモン、【すっきり】白玉ねぎ×すだちの3種類のドレッシングで楽しい食卓を彩ります。



問い合わせ先 048-795-6323

食べ応えあるジューシーな旨み  
解凍するだけの殻むき済カニ脚肉

**ボイルズワイガニ棒肉**

●門永水産●

カナダ・アメリカなどの港で水揚げされたかにを、新鮮なうちにボイル・急速凍結したものを食べやすく加工した商品です。バラ凍結しており、使う分だけ解凍しそのまま召し上がれます。寿司・パスタ・中華・サラダなどがオススメ!



問い合わせ先 03-6450-1586

瀬戸内レモンをたっぷり使用した  
驚きのレモンサワーです!

**〈極上 レモンサワーの素〉**

●UMA Lab.●

●UMA レモンサワーの素…瀬戸内レモンを惜しみなく使用した、今までにないレモンサワーです。●果実のお酒…果肉がたっぷり入った低アルコール酒です。●濃縮ジュース…サワーや飲料に混ぜるだけの濃縮コンクです。



問い合わせ先 029-879-7330

人材不足解消の切り札!  
日本語力とホスピタリティ抜群

**ミャンマー人特定技能資格者のご紹介**

●ミャンマー・ユニティ●

ミャンマー政府認定No.1の送り出し機関「ミャンマー・ユニティ」には、膨大な日本就労希望者がいます。日本語力に優れ、ホスピタリティ性の高いミャンマー人特定技能有資格者が、外食産業での就労を希望しています。



問い合わせ先 03-5809-2216

最新技術の特殊冷凍機が誕生  
かつてない高品質な冷凍を実現

**特殊冷凍機〈アートロックフリーザー〉**

●デイベイク●

9年間の食材研究を経て、開発した新原理「マイクロインドシステム」を搭載した特殊冷凍機。食材に極力ダメージを与えない風の設計で、乾燥・身割れ・酸化・変色などを防ぎ、かつてない高品質な急速冷凍を実現しました。



問い合わせ先 03-6433-2855

もぎたてのような旬を閉じ込めた  
新感覚の特殊冷凍フルーツです

**特殊冷凍食品〈アートロックフルーツ〉**

●デイベイク●

特殊冷凍技術を活用した新感覚フローズンフルーツ。旬を閉じ込めた〈アートロックフルーツ〉は、スイーツメニューや氷の代わりに活用することで、ドリンクメニューの付加価値向上に寄与いたします。



問い合わせ先 03-6453-7357

●能生商工会●

新潟県産鮭を丸ごと使った魚醤  
臭みなしで料理の味を1ランクup

**にいがた鮭の魚醤〈最後の一滴〉**

●能水商店●

新潟県産の鮭を丸ごと醤油麹で仕込んで発酵させました。料理にひと匙加えるだけでおいしさが1ランクUP! 魚醤製造技術を活かし、厨房で出るアラを利用したお客様オリジナル魚醤の製造にも取り組んでいます。



問い合わせ先 025-556-6950

炙るとおいしささらにアップ!  
日本海産ほたるいか素干し燻製

**〈日本海産 燻製ほたるいか〉**

●拓洋水産工業●

高級サクラチップで丁寧に燻製してあります。ほたるいか独特の旨みに加え、燻製のほのかな香りが上品な後味になっています。軽く炙るとさらにおいしさアップ! 日本海の春を告げる味を提案いたします。



問い合わせ先 025-567-2278

風味良し! スッキリおいしい  
お茶割り専用緑茶!

**〈静岡産 お茶割り用緑茶(ティーバッグ)〉**

●Chabashira●

風味よく旨味のある、本格派お茶割り用ティーバッグ。緑茶の旨味は食事の味わいを引き立て、渋みは口の中をスッキリさせるため、焼肉、すき焼き、天ぷら、和食全般、あらゆるお食事によく合います。



問い合わせ先 090-5602-2533

●居酒屋 JAPAN '23 東京紙面展示会 ●課題解決に役立つ商品・サービスを探そう

居酒屋 JAPAN '23 東京紙面展示会 ● 店を強くするこんな商品・あんなサービス

飲食店特化のPOSレジアプリ&セルフオーダーシステム  
人手不足やコスト削減を解決!店舗のDXなら断然USEN!

POS<USENレジ&セルフオーダー>  
●USEN●



多機能×低価格の<USENレジ&セルフオーダー>で、飲食店の課題である「人手不足」「客単価向上」「コスト削減」の解決をご提案。話題の配膳ロボットも、飲食業界での導入法人社数トップクラスのUSENにおまかせください。

問い合わせ先 0120-117-440

無料で使えるQRメニュー!  
ワインが売れる!味わいマップ

<SAKELAVO Menuアプリ>  
●SAKELAVO●

システム利用料完全無料のQRコードメニューです。ワイン(日本酒)の味わいをマッピングしてデジタル表記。初心者でも簡単に味わいから注文ができます。iPadにも対応。導入条件は基準の酒の仕入れのみ!



問い合わせ先 048-797-5624

コストと時間を大幅に削減!  
人材育成クラウドツール

<GROWING MOBILE>  
●ホスピタリティ&グローイング・ジャパン●

多言語対応サービス(日本語、英語、タイ語)に対応。研修をしたくても時間が取れないといったお悩みも解決します。自社のオリジナルコンテンツやサービス業の基本が学べるコンテンツを用意。コスト削減を実現したクラウドツールです。



問い合わせ先 03-6279-4851

いつでもどこでも受講できる  
オンライン研修サービスです

<GALive+>  
●ホスピタリティ&グローイング・ジャパン●

いつでもどこでも受講可能なオンライン研修です。専任サポート体制なので安心して教育をお任せ。労力・コストを抑えるだけでなく、プロ講師による質の高い均一な情報(教育)の提供を実現します。



問い合わせ先 03-6279-4851

噛めば噛むほどあふれる旨味!  
国産親鳥ならではの歯ごたえ

国産親鶏  
●日本成鶏処理流通協会●

おいしさの秘密は、750日前後という長期の飼育日数にあります。そのため、程よい歯ごたえの肉質の中に旨味がギュッと凝縮されています。鶏肉のしっかりとした味、濃厚な旨味をご堪能ください。



問い合わせ先 048-871-8687

「働きたい時間」と  
「働いてほしい時間」をマッチングする

スキマバイトサービス<タイミー>  
●タイミー●

マッチング率90%以上!今日のシフトがすぐ埋まります。<タイミー>は必要な人材を最短で即日採用できます。「数時間だけ」「この業務だけ」といった細かな要望にも応えられます。



問い合わせ先 <https://timee.co.jp/>

400万人が使っている  
飲食DXアプリケーション

<リピつく>  
●クリエイティブプレイス●

店舗独自アプリ(会員カード、投げ銭、自動販促通知、モバイルオーダー、アンケート、再来店データ分析など全てを実現)をリーズナブルに提供。各種サービスデータを一元管理できるBIツール構築も提供します。



問い合わせ先 03-6417-4925

業界最安値で提供できる  
セルフレジを再発明しました

セルフレジ  
●ブレイン●

タッチパネル式のセルフレジ。現金対応だけでなく、クレカ、QRコード、電子マネーとマルチ決済もできます。画像や動画を埋め込み、客単価UPや告知も可能です。また、多言語対応もしており、インバウンド対策もバッチリ!



問い合わせ先 03-5843-0858

お酒の肴におすすめの逸品!  
にんじんと枝豆が入った松前漬

<業務用冷凍松前漬>  
●くらこん●

「北海道産昆布」と「するめ」と「甘しょうゆ味の特製たれ」を使用!解凍して開封すればそのまま食べられます。昆布とするめを細切りに仕上げ、にんじんと枝豆が入ってよりおいしさが引き立つ一品です。



問い合わせ先 072-856-2701

揚げ物をよりおいしく!よりヘルシーに!  
ここではないオイルのその先へ

<Dr.Fry2s>  
●ドクターフライジャパン●

分子調理機器<Dr.Fry2s>は、電波の強さを変更できる4モード搭載。大きく進化した新型電極パネルは、ケーブルダメージと油の劣化を軽減します。①よりおいしく ②カロリーダウン ③コストカット ④ライバルとの差別化 ⑤多機能&高速低温調理 ⑥スピードUP ⑦臭い移り防止効果 ⑧軽飲食物件への出店 ⑨防汚性向上 ⑩高い安全性——を実現しました。



問い合わせ先 0800-888-6661

今、世界のバーテンダーが注目!  
日本でも愛飲家が急増中!!

プレミアムテキーラ&クラフトメスカル  
●De Agave●

テキーラとメスカルの専門商社として魅力的な商品を取り揃えています。欧米のブームから世界的人気が高まり、日本でも扱う飲食店が急増中。この機会に、一気飲みしない本格テキーラとクラフトメスカルをご賞味ください。



問い合わせ先 03-3804-2820