

鹿児島で創業130年
「もろみ」からの醤油づくり

業務用の甘口醤油・麦味噌など

●キンコー醤油●

明治20年創業で、全国でも数少ない「もろみ」からの醤油造りを行っています。醤油本来の味と香りを楽しめる「本醸造醤油」と、旨味を調整した「混合方式の醤油」を製造しており、醤油以外にも甘く芳醇な香りの麦味噌も人気です。



問い合わせ先 099-268-5201

今までにない深い味わい
お店の戦力になる米焼酎です

〈ザ・人吉〉

●リーな21●

蔵元屋オリジナルブランドで、人吉球磨の厳選された原料と球磨焼酎500年の伝統技法で造り上げた樽熟成した米焼酎です。今までにないお洒落で深い味わいとさわやかさをお届けします。全ての料理に合い、食中酒として最高です。



問い合わせ先 090-8830-0433

生鮮品を長期保存・熟成・解凍
食材を科学で調理する時代到来

〈蔵番〉

●リンガーハット開発●

生鮮品の長期保存・熟成・菌の抑制・高品質解凍のできる冷蔵庫です。鮮度を保つ「熟成促進」と、旨味の流出を抑える「高品質解凍」が可能。ロスが出づら「KuraBan 熟成」と、ドリップを抑える「KuraBan 解凍」もできます。



問い合わせ先 042-401-8061

人気の餃子が簡単調理！
調理時間短縮&経営効率UP！

〈IH餃子焼き機〉

●リンガーハット開発●

熱効率の高いIHを使用しており短時間で調理が可能。焼きムラもなくおいしく仕上がります。操作もボタン1つなので調理も簡単。鍋、蓋、ガイドは取り外して洗浄でき、本体も拭き上げで簡単に清掃できます。



問い合わせ先 042-401-8061

もう、飲んでも飲めない
「新しい大人の嗜み」を

酔い知らずシリーズ

●三田飲料●

お酒を「飲めない」「飲まない」人たちにもおいしく、楽しい時間を過ごしてもらいたい。そんな想いで作りました。強炭酸と割るだけで本格的なノンアルコールサワーやノンアルコールハイボールを作れます。



問い合わせ先 03-3400-1239

下町の名脇役といえばこれ
どんな割材とも相性抜群

〈キンミヤ焼酎〉

●宮崎本店●

ピュアですっきりとした味わいと、ほのかな甘みとまろやかな舌触りが特徴的。古くから関東の下町で愛され続ける〈キンミヤ焼酎〉は、ブレンドされる素材のおいしさをぐっと引き立て、どんな割材とも相性良く愉しめます。



問い合わせ先 080-3916-1639

安全、安心、安定な商品提供
お客様の生活に付加価値を

青葱、玉葱、キャベツなどのカット野菜

●阪栄●

大阪枚方工場ではさまざまな国産・輸入野菜を1日に約18tカット製造しています。大手外食チェーンを中心に、業務用カット野菜から量販店向けカップ葱（1日に8万パック製造可能）まで、さまざまな商品構成でニーズにお応えします。



問い合わせ先 noda@hanei-co.jp

面倒な書類管理をオンライン化
飲食店で働くみんなが楽になる

労務管理システム〈HybRid〉

●CSS-consulting●

〈HybRid〉は入社申請、労働条件通知書、年末調整、給与明細といった書類を全てスマホで確認でき、安全かつ低コストで運用できるシステムです。飲食業での実績が豊富にあり、導入後もしっかりとサポートします！



問い合わせ先 06-6829-6431

要望に合わせた規格で提供
カット野菜セットを販売！

〈野菜炒めキット〉

●クラカグループ倉敷青果●

飲食店などでよく使用される野菜炒め用のカット野菜を1セットにして販売しています。その他にもさまざまなカット規格の野菜を用意しており、それらをまとめたキットも用意しています。



問い合わせ先 086-425-2100

京都の元バーテンダーと共同開発
お酒にも合う万能クラフトコーラ

〈京都クラフトコーラNo.0〉

●樹商事●

京都・三条で20年以上愛されていたバーの元マスターと共同開発して生まれたスパイスシロップです。炭酸をはじめ、お酒や牛乳・紅茶など、割るだけで簡単に高品質メニューを増やせられる、プロ仕様のクラフトコーラです。



問い合わせ先 itsuki-corp@gaia.eonet.ne.jp

にんにく業界に革命起こした！
掘りたての味をそのままお届け

〈りんごにんにく(生にんにく)〉

●おいらせ大地●

〈りんごにんにく〉は特許技術により、掘りたての味を1年中お届けします。一般的な乾燥にんにくと違い、におい成分が半分以下に抑えられ、においを気にすることなく使用できます。また、うまみ成分も6倍以上含まれています。



問い合わせ先 0176-28-2060

電話やLINEの受注を一括管理
卸売向けの受発注システム

〈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 03-5776-1147

あなたの飲食店に
もうひとりのマネージャーを

〈V-Manage〉

●インフォマート●

〈V-Manage〉は、本部と店舗間のマネジメント課題を解決する運営管理ツールです。店舗への指示、タスクチェック、新人教育、衛生管理などをアプリでマニュアル化・管理・まとめて報告！誰でもできる店舗運営を実現します。



問い合わせ先 03-5776-1147

人材紹介・店舗物件はおまかせ！
店舗ビジネス総合支援のナシエル

人材と店舗獲得のナシエルグループ

● ナシエルホールディングス ●

店舗ビジネスの立ち上げから成長、そして進化に至る一連のプロセスを包括的にサポートし、事業計画から店舗開発、人材採用、DX化、M&Aによる事業承継や拡大まで支援します。



問い合わせ先 06-6535-7131

国内にもインバウンドにも対応
売上最大化に向けた予約管理

予約管理システム<ebica>

● エビソル ●

<ebica (エビカ)>で飲食店 DX をカンタンに。業界初の「グルメサイトコントローラー」や、空席データと連動した AI 電話予約対応サービス「AI レセプション」により全ての予約管理を自動化。集客最大化に貢献します。



問い合わせ先 <https://www.ebica.jp/lp-ebica-dx/>

黒毛和牛ひとすじ
旨さ極めた牛肉が完成

品質にこだわる黒毛和牛

● 大正・門衛食品 ●

当社が取り扱う「大黒千牛」は、厳しい条件をクリアした信頼の証。産地にこだわらない。品質にこだわる。非常識なブランドです。〈深喜21〉は目新しいことはせず、昔のやり方で全てを丁寧に調整した究極の醸成法で仕上げた醸成牛です。



問い合わせ先 shop@mamorifoods.jp

定番ポテトとの差別化を図る
US産特殊カット味付きポテト

<サイドワインダー(ピアコーティング)>

● ヴェスティ・フーズ・ジャパン ●

特殊カットで見た目も華やかな味付きコーティングポテト。業務用のビールをバター液に使用する事で、衣のサクサク感、クリスピー感がUP。肉厚、皮付きでジャガイモの風味もUP！特別感のあるポテトフライです。



問い合わせ先 045-339-6552

解したてのおいしさ
シンプルな使い勝手

<辛子明太子(たらこ)(チューブ製品)>

● ニシムラフーズ ●

当社の「辛子明太子」(たらこ)の源は氷山が深い、氷河が流れ込む北米アラスカ近海。青い極寒の海を母とするスケトウダラの卵を福岡で漬け込み、卵粒子だけになりました。解したてのおいしさを、生でも加熱でも味わえます。



問い合わせ先 06-6794-0500

現地での味わいそのままお届け
満足度とオペレーション効率化

<樽生スパークリング・ワイン>

● ドラフトワイン・システム ●

〈樽生スパークリング・ワイン〉はすべて本場での味わいをそのままお届けします。現地で樽詰されたワインは全てEUのワイン法を満たした本物のワインのみ。負担の少ない導入コストで店舗の繁盛に貢献いたします。



問い合わせ先 078-995-0870

圧倒的な実績とノウハウで
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HP制作

● フードコネクション ●

WEBサイト制作を始め、ECサイト制作、Googleビジネスプロフィールの初期対策などにも対応。「日経レストラン」のコンテスト受賞歴、「月刊食堂」での連載実績もあります。WEBブランディングを皮切りに飲食店を総合支援します。



問い合わせ先 03-6417-9657

果実本来の味と香り
天下一のレモンサワーを！

<極上レモンサワーの素>

● 松蔵屋 UMALab. ●

保存料、着色料無添加。防腐剤、ワックス不使用の国産レモンで作りました。果肉をどっさり使用し、生絞りよりも贅沢なレモン感ある甘さ控えめのすっぱさが特徴の、一般流通無しの幻の「極上レモンサワーの素」です。



問い合わせ先 029-872-0043

ダーツマシン設置で売上アップ！
省スペースで運用可能

<DARTSLIVE 2EX>

● ハイブクリエーション ●

国内で最も人気のあるオンラインダーツマシン(DARTSLIVE)を専門に取り扱っています。セガグループ傘下ダーツライブ社のグループ企業として、業界トップクラスの設置実績と信頼を持ち、ダーツマシン導入をサポートします。



問い合わせ先 0120-714-812

卵かけごはんに合う
旨味が濃縮されただし

<甲南 卵かけごはんのだし>

● 甲南食品産業 ●

大阪の粉物文化を陰で支え続ける創業51年の「こなもん甲南堂」こと甲南食品産業は、粉物などに関連する粉・だしなどのオリジナル商品の製造・販売を通じて、本場大阪より全国に「ほんまもん」の味をお届けします。



問い合わせ先 06-6793-2200

北海道産純生クリームや
カタラーナの味わいを飲食店で

<札幌カタラーナ 業務用>

● みれい菓 ●

〈カタラーナ〉は、スペイン・カタルーニャ地方発祥のイタリアで人気の伝統的な冷菓です。当社の〈札幌カタラーナ〉は、北海道産純生クリームやマダガスカル産バニラビーンズを使用した濃厚でなめらかな食感が特徴です。



問い合わせ先 080-6289-2279

人材課題に本気で向き合う
外食企業専門採用支援サービス

<TRIPLE PAGE>

● トリプルスリー ●

〈TRIPLE PAGE〉は自社採用を強化するためのサービスです。「採用を強化したい」「自社にマッチした人材を採用したい」という企業は是非ブースにお立ち寄りください。我々が採用活動の成功に向けて奔走させていただきます！



問い合わせ先 090-5554-1010

着色料不使用・残留農薬なし
保存料無添加の柑橘製品です

柑橘果汁使用希釈ジュース

● 柚子屋本店 ●

創業当時より無添加製法にこだわり、安心・安全な製品づくりを追求しています。今では国内外を問わず40カ国以上に輸出。果汁原料・柑橘飲料・辛味調味料のほか塩、味ぼん酢など幅広い製品を取り扱っています。



問い合わせ先 0838-25-7511

本当にウマイ長芋・にんにくを
青森の農場からフレッシュ直送！

青森県産長芋・にんにく

● 中里青果・にんにくのよしだ家 ●

丹精込めて栽培した生産量日本一の青森県産の長芋とにんにくを効率的に使いませんか。長芋は土づくりと栽培方法にこだわっており、にんにくも本来の味とにんにくの持つ力を最大限に引き出す方法で栽培しています。



問い合わせ先
長芋 0178-61-5100
にんにく 0179-23-5577

爽やかな森の香りと味わい
こんな焼酎飲んだことない

<クロモジ焼酎 Molisch>

● 葵屋 ●

山に自生する「クロモジ」とヒノキを原料としたお酒で、香りを大切にするため減圧蒸留で蒸留した、ボ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 080-4743-0308

芋づくりから取り組み
人口200人の離島で創った焼酎

本格焼酎

●みしま焼酎 無垢の蔵●

鹿児島県三島村黒島産サツマイモ「ベニオトメ」の甘い香りと、黒島のおいしい水を使った無垢の味わいを堪能してください。当蔵では島民と「ベニオトメ」栽培にも取り組んでおり、年間10klしか造れない希少な焼酎です。



問い合わせ先 mukunokura@mishimamura.jp

信州浅間山天然伏流水使用
信州長野の地酒をお届け

〈寒仕込純米 千曲錦〉

●千曲錦酒造●

古くは中山道と佐久甲州街道との交点であり宿場町として発達した佐久市にある当社は、天和元(1681)年に創業。約340年という年月を刻み続けてきました。浅間山天然伏流水で仕込まれた日本酒は、佐久でもっとも愛された日本酒です。



問い合わせ先 090-9384-9883

人手不足の課題解決におすすめ！
だしの風味が広がる淡色汎用つゆ

「割烹関西白だし」シリーズ

●ヒガシマル醤油●

「作業効率向上×味ブレ軽減×本格・濃厚だし風味」を実現する淡色調味料シリーズです。旬の食材の味わいを生かしつつ、あらゆる料理のベースに利用できます。



問い合わせ先 06-6441-2575

差別化に繋がる！本物のうまさ
果汁率80%の果実シロップ

〈九州果実シロップ デコポン〉

●福田農場●

シリーズ累計販売150万本突破！農場発、九州果実にこだわった本物の「果実シロップ」。ドリンクに少量入れるだけで果実本来のおいしさを実現。1本で約25杯分！ノンアルコールのためさまざまなドリンクに応用できます。



問い合わせ先 0966-63-8500

柔らかなモルトの香り
バランスの良い酸味・甘味が特徴

〈マツイピュアモルトウイスキー 倉吉〉

●松井酒造●

厳選されたホワイトオーク樽で熟成させた原酒を中心に使用。柔らかなモルトの香り・香ばしく爽やかな香り、レーズン・ナッツ・バナナといった酸味・ビター・甘さの風味がバランスの良いウイスキーです。



問い合わせ先 06-4309-6250

香川のご当地グルメとして人気！
皮はパリッパリ！中はじゅわあ〜

〈さぬき骨付鶏(若鶏)〉

●さぬき鳥本舗●

うどん県のさぬきでご当地グルメとして話題の〈骨付鶏〉。ほんのり香る玉ねぎの甘さとピリッとスパイシーな唐辛子の辛さが絶妙で、さぬきのもう1つの名物になっています。その〈骨付鶏〉を全国に真空パックでお届けします。



問い合わせ先 0875-24-8659

新しいキャッシュレスを実現
DXソリューション×キャッシュレス決済

〈stera terminal〉

●三井住友カード●

〈stera terminal〉は1台の端末で全てのキャッシュレス決済に対応し、モバイルオーダーやテーブルオーダーも導入可能！お客様のニーズに合わせて多様なソリューションの中から最適な形で実現できます。当社が店舗設計をお手伝いします。



問い合わせ先 06-6223-2860

床掃除をロボットで効率化
いつもきれいな床で快適な店舗へ

〈おそうじレンタル〉

●リ・プロダクツ●

飲食店内の油汚れはキレイにロボットがお掃除。定額レンタルには、当社担当者によるサポート、故障時の交換対応や消耗品定期配送込み。5日間の無料お試しサービス実施中！「おそうじレンタル」で検索してください。



問い合わせ先 0120-525-117

自社の牡蠣浄化施設で浄化した
日本全国の生食用牡蠣を卸売り

生食用活牡蠣と加熱用牡蠣加工品

●日本かきセンター●

日本全国から調達した上質な牡蠣を、富山県入善町にある自社の牡蠣浄化施設にて海洋深層水を使用した浄化(特許取得)を48時間行ってから、全国の飲食店やホテルへ出荷しています。



問い合わせ先 03-6667-6610

●香美町商工会●

手の届くプレミアム体験
松阪牛の素牛、但馬玄(たじまぐろ)の牛すじ使用

〈但馬玄(たじまぐろ)牛すじコロッケ〉

●松田屋●

全ての和牛の素牛とされる但馬牛(たじまうし)の産地から、但馬牛の中でもさらに品質の高い但馬玄(たじまぐろ)を100%使用した牛すじコロッケです。芳醇な旨味とビールやワインにもぴったりのスパイス感をお楽しみください。



問い合わせ先 0796-80-2230

目利きが厳選し熟練の工員が加工
鮮度の良い香住ガニ

香住ガニの加工食品

●マルヤ水産●

日帰り船で獲ってくる香住ガニを目利きが鏡り落とし、港から1分の工場で熟練の工員が新鮮なうちに素早くボイルし加工した香住ガニは絶品です。



問い合わせ先 0796-36-2781

在留外国人に特化した求人媒体
外国人採用のプロが一括サポート

〈Guidable Jobs〉

●Guidable●

当社では就労制限がなく日本人と同じように働ける、永住者・定住者・配偶者ビザの方の採用が出来ます。長年日本に住んでいるため日本語能力も高く、日本文化の理解もされている方が多いため、初めての外国人採用でも問題なく採用出来ます。



問い合わせ先 03-6886-4008

島バナナ酵母で醸した泡盛だから
フルーティーな香りが楽しめます

〈残波 島バナナ酵母〉

●比嘉酒造●



沖縄の島バナナからバナナの香りを醸し出す Shima-Banana Yeast を開発。「バナナ香る残波」をコンセプトに、残波らしいフルーティーな香りとバナナ香がふわりと香る泡盛に仕上げました。

問い合わせ先 zanpa@info.co.jp

● 復興水産加工業販路回復促進センター ●

三陸・常磐の水産加工業者が製造
「うみのうまいもの」をご紹介します

三陸・常磐の水産加工品など

● 全国水産加工業協同組合連合会 ●

東日本大震災被災地域における水産加工業などの復興を後押しするため、東日本大震災被災地域の水産物の販売を促進する取り組みや、水産加工業などの販路回復に係る取り組みを支援しています。



問い合わせ先 03-3662-2040

人と海の未来をつくる
三陸の美味しい恵みをお届け

〈さば味噌煮(ポーション)〉

● 阿部長商店 ●

国産のさばを使用しており、魚本来のうまみを実際立させる製法で、骨まで柔らかくふっくらとした味噌煮に仕上げました。今年の新商品として〈減塩タイプ〉も用意しました。



問い合わせ先 0226-22-1661

不思議な味で世界に誇れるほや
旨みを含む味がある数少ない食材

〈ほや塩から〉

● 三陸オーシャン ●

塩からを食べ、日本酒で一杯! 口に入れると思わず目を閉じてしまう不思議な味です。チルドで12時間熟成させることにより旨味が増し、まろやかな味に仕上げました。



問い合わせ先 090-7930-7302

三陸のお魚料理として
岩手の給食でも大人気

〈三陸産さば竜田揚げ〉

● 小豆嶋漁業 ●

三陸産のサバを原料とし、しょうゆで下味を付けてデンプンをまぶしました。添加物無しの青魚の唐揚げなのでヘルシーです。また、甘酢あんかけやポン酢、醤油などをかけてもおいしく提供できます。



問い合わせ先 0193-42-2923

安心の品質と扱いやすい商品
プロも家庭も納得の使い心地

〈炭火焼きいか〉

● 森下水産 ●

新鮮ないかを、塩味をベースにアクセントとして七味を配合した調味液にじっくりと漬け込み、炭火と直火で焼き上げました。加熱済みなので解凍するだけですぐに提供することが可能です。



問い合わせ先 080-3602-3541

牡蠣をもっとおいしく
旬の味を“旬間”凍結

〈牡蠣王(冷凍フルシェルオイスター)〉

● 三養水産 ●

「世界の牡蠣王」と呼ばれる宮城新昌の末裔である当社が目利きをした牡蠣です。シーズンで最もおいしさとしり込みが凝縮する春先時期に仕入・生産を集中させ、加熱しても身が縮みにくいのが特徴です。生食用としても楽しめます。



問い合わせ先 0225-24-1313

淡水魚のことならお任せ!
柔らかく塩分も控えめ

〈うなぎ肝佃煮〉

● 小沼水産 ●

淡水魚と川魚のスペシャリストである当社が、鹿児島島の新築うなぎの肝を全部分使用して佃煮にしました。ほろ苦さもあり、リーズナブルな価格帯で国産のうなぎの肝を提供できる商品です。



問い合わせ先 029-896-1111

創業から 80 有余年
青森の海と山の幸使った加工品

〈ねぶた漬〉

● ヤマト食品 ●

青森の海の幸(数の子・スルメ・昆布)と、山の幸(大根・キュウリ)を独特の醤油味に漬け込んだ、おなじみの醤油漬です。発売から半世紀以上愛され続けており、ご飯やお酒のお供に最適な青森のソウルフード。登録商標商品です。



問い合わせ先 090-2277-4670

国産原料 100%
北海道産サバを燻製仕立てに

〈燻味サバ〉

● オフィス弁慶 ●

北海道産のサバを燻製仕立てに仕上げました。刺身、和え物に加えて、サバマヨネーズなどのおにぎりの具材としてや、ポテトサラダに入れて「サバポテ」などとしても使用できます。



問い合わせ先 0178-51-8611

新鮮な海の幸を全国へ
八戸から旨いしめさば届けます

〈しめさば 国内産4枚真空〉

● 武輪水産 ●

国内産の厳選した鯖をこだわりの醸造酢で締めた〈しめさば〉で、業務用向けの4枚真空パックです。お造りや押し寿司用など色々な料理に活用できます。



問い合わせ先 0178-33-0123

捕鯨基地の所在する石巻市より
おいしい鯨をお届けします

〈くじら入りハンバーグ〉

● 木の屋石巻水産 ●

かつて「鯨のまち」と呼ばれた石巻で看板商品〈鯨大和煮〉を販売する当社が開発した、鯨肉を19% 配合した子供にも食べやすい鯨入りハンバーグです。焼成済なので電子レンジでも簡単に調理できます。



問い合わせ先 0229-29-9429

手切りで揚げたモチっと食感
酒のおつまみに最適!

〈揚げかまぼこ〉

● 貴千 ●

厳選したすり身を丹念に石うすで練り、手でちぎって揚げました。温めるとモチっとした食感が特徴で素材の味を引立てており、ほのかな玉ねぎの甘みとさっぱりした紅しょうがの相性抜群の揚げかまぼこです。



問い合わせ先 0246-55-7005

見たい情報がすぐわかるから
業務効率アップで売上もアップ!

経理管理も楽々<Labit Office>

●ローズシステム●

タイムラグがない、スムーズな操作性でレジ操作時間を短縮、かつ経理システムも一括管理が可能。売上を上げること集中でき、導入後売上が上がったというお言葉も多くいただいています! 貴方の店舗に合ったものをご提案します。



問い合わせ先 drive@lors-system.com

店舗に合ったオーダースタイルを
ハンディ、TOもお任せください!

多機能レジ<Labit POS Pro>

●ローズシステム●

店舗に合わせたさまざまなカスタマイズ設定が可能。インバウンドのお客様が来店しても安心な多言語対応! 手厚いサポートで、設定変更をしたくても問い合わせがなかなか繋がらない……というような心配もありません!



問い合わせ先 drive@lors-system.com

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・味わいなど拘り派ならオリジナル対応中!! 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

寿司ネタ業界大手メーカーが手掛ける
業務用「海鮮直販」サイトです

<SushiBiz>

●マリンフーズ●

<SushiBiz>は、マリンフーズが得意とする寿司ネタや、ホタテ・エビなどの素材、おつまみ、フライなどを中間業者を挟まず直接お届けするサイトで「価格」には自信があります。これから始める方、海鮮仕入れを見直したい方必見です!



問い合わせ先 <https://www.sushibiz.co.jp/>

~HEARTFUL HOSPITALITY~
信頼と真心をお届けします

布・使い切りおしぼり・外食産業資材全般

●KCC●

布おしぼり・使い切りおしぼり・外食産業向け資材全般を小ロットにてお届けしています。当社をお店のバックヤードとお考え下さい。ブースには当社オリジナル商品サライーパー・カウンタークロスも展示しています。是非お立ち寄りください!



問い合わせ先 06-6797-1841

お店の近くに「よくいる人」を集客
新しいカタチのジオマーケティング

<GeoUP(ジオップ)>

●ピーカチ●

リピーター獲得に特に重要な層は「よくお店(施設)の近くにいる!」人。地図上で対象エリアを選択し、当該エリアへの来訪頻度が高い消費者にクーポンやポイントを付与する集客プロモーションを実施できる全く新しいサービスです。



問い合わせ先 03-3409-0660

点数UP! 売上UP!
優れた人財を楽々採用!

売上を月間500万円上げる秘訣

●ActsDesignHaus●

「3分で課題発見・即解決!」700店以上を越繁盛店にした実績から、成功の秘訣を公開! より良い飲食店経営への確かなアドバイスで課題解決に導きます。クオリティ世界一である日本の飲食店の地位を底上げします!



問い合わせ先 info@actsdesignhaus.com

スマホから簡単にチェックOK
飲食店の評価・教育システム

<モチベイ ~motivey~>

●キャララボ●

<モチベイ>とは、スマホなどから簡単にスキルチェックを行え、評価制度や教育ツールに使える飲食店に特化したWEB評価システムです。



問い合わせ先 03-4567-6094

お店のLINEがネットショップに!
営業時間外にも売上をつくれます

気軽にEC<Lea=レア>

●INFLU●

LINEで飲食店の商品を注文・決済できるネットショップサービスです。商品の受け取り方法は「配送」「店頭で受け取り」のどちらも設定可。電話やFAXの注文をLINEひとつで自動化できるので、業務の効率化と営業時間外の売上確保を同時に叶えられます。



問い合わせ先 <https://lea-market.com/contact/>

飲むたびに感じる深いコク!
芳醇なアロマとクリアな味わい

高知の至極ラガービール

●CHOKA'S●

ワールドビアカップ受賞の逸品。爽快な喉越しとクリアな味わい、麦芽の豊かな風味とホップの爽やかな香りが絶妙に調和した、SOUTH HORIZON BREWINGの本格派ラガービールです。



問い合わせ先 050-5536-0308

「100年先も続く、農業を」——
オーガニック野菜を扱う八百屋です

オーガニック野菜・コーヒーなど

●坂ノ途中●

「100年先も続く、農業を」をビジョンに掲げ、環境への負担の少ない農業に取り組む生産者の野菜を取り扱います。年間400種類以上の多品種に渡るオーガニック野菜をお届けします。



問い合わせ先 080-2435-1073

今話題の「陸上養殖ブランド海老」
高品質食材が下処理不要で調理可能

静岡県産<幸えび(ゆきえび)>

●海幸ゆきのや●

<幸えび>は、静岡県磐田市の陸上養殖施設で育ち、えび本来のクリアな甘味が特徴です。天竜川の伏流水を用い、無添加・無薬品で育成したため、下処理不要で頭から尻尾まで殻ごとそのまま食べることができます。



問い合わせ先 070-2448-4697

しっとり甘くてクリーミー!
メニュー広がる新感覚スイーツ

<本格焼きいも>

●ファーマインド●

「品種選定」「熟成期間」「焼成方法」にこだわった本格焼きいも。遠赤外線じっくり焼き上げた甘くクリーミーな味わいが特徴です。デザートをはじめ応用メニューもいろいろ。ぜひ、会場でお試しください。



問い合わせ先 03-5821-7676

食べて実感、味も品質も違う!
どんなメニューにもぴったり

<熟成アボカド>

●ファーマインド●

外食産業の皆様に選ばれるこのアボカド。好評の理由は①ご希望の熟度でご提供②傷みや変色が極めて少ない③年間を通してご提供———などです。味が良く使いやすい安心のアボカド、会場でぜひお確かめください。



問い合わせ先 03-5821-7676

創業明治25年の老舗が作る
緑茶割り用ティーバッグ

<抹茶入り 玄米香る深蒸し茶>

●赤坂銘茶 土橋園●

まろやかな深蒸し茶に抹茶を配合することで、冷たい水割りに入れても色や味が出やすく仕上がっています。さらに玄米の香ばしさが食欲をかきたて、フードの追加注文を促す緑茶割り特化型ティーバッグです。



問い合わせ先 03-3583-3788

今話題の飲食店DXを
安心の手厚いサポート

飲食業界向けソリューションサービス

●ダイヤリタ●

POSレジ、テーブルオーダーシステム、配膳ロボットなど、業務の最適化、顧客や社員の満足度向上に貢献。各種メーカーを取り扱っていますので、お客様のご要望に合った最適のシステムをご提案します。



問い合わせ先 080-3126-7918

サービスの現場で即戦力になる
ワイン・日本酒用セルフサーバー

コイン式ワイン・Sakeサーバー6本用

●グローバル●

繊細なワインや日本酒の品質管理からサーブまでを、簡単ボタン操作でサポートします。誰でもプロ品質でお酒をサービスできる即戦力サーバーの導入で店舗オペレーションの効率化やグラスワインメニュー強化に取り組めます。



問い合わせ先 06-6543-9686

網洗い洗剤の革命児！驚きの洗浄力
ひたして、火にかけて、流すだけ

〈サンレットレンジクリーンEX〉

●静光産業●

従来のグリスクリーンタイプの洗剤で、落ちが悪い場合(当社商材比)のための、さらに強力な油落とし用洗剤です。強力でありながらコストが大きく上がらない為、焼肉網洗浄に貢献します。



問い合わせ先 06-6392-6633

キンパ・のり巻き製造に最適
簡単操作でメニューが広がります

〈のりまきロボット〉

●オーディオテクニカ●

いま話題の「キンパ」や「おむサンド」を作れるロボットです。はさむ具材はアイデア次第でバリエーションは無限なので、お店の個性を生かれます。のり巻きのシャリ板ももちろん作れますので、海苔巻き機としても活用できます。



問い合わせ先 06-6399-3041

肉寿司・生寿司メニューに最適
簡単操作で誰でも寿司づくり

〈すしロボット〉

●オーディオテクニカ●

人気メニューの肉寿司や生寿司を製造するロボットです。誰でも簡単に扱え、小型ながらスピーディーに成形。作業効率向上をはかれる、ごはんメニュー拡大の切り札です。少量生産シンプルタイプ(ASM405S)もあります。



問い合わせ先 06-6399-3041

ど〜せ飲むならキレイに健康に
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年に販売開始。東京・港区の人気店中心に話題沸騰中!!「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るので、売上と顧客満足度向上に繋がります。



問い合わせ先 03-6804-3219

フィット感抜群のポリ手袋!
星型エンボスで滑りにくい☆

〈ホシノグローブ〉

●新日本ケミカル・オーナメント工業●

新発売のポリエチレン手袋、〈ホシノグローブ〉。星型のエンボス加工により装着のしやすさと作業性がアップ!伸縮性も優れているのでフィット感も良いのが特徴です。ポリエチレン素材なので、アレルギーのある方も安心して使用できます。



問い合わせ先 072-443-3050

和洋中ジャンル問わず
味最高・コスパ最高・使い勝手最高

〈黄金あわび〉

●晟晁(せいちょう)●

品種改良を重ね誕生した〈黄金あわび〉がこの度、日本上陸!大きさも味も使い勝手も文句なし。既に寿司店や洋食店など多くの店で活用されています。1年のうち最も肉厚になる時期にスチーム加工することで身が縮まず、急速冷凍によって最高品質のものをお届けします。



問い合わせ先 yumatsunaga@sei-chou.co.jp

運用支援型市場戦略サービスで
経費を最小に、売上を最大に

〈ストアサイト〉

●GATEWING MARKETING ASSOCIATES●

飲食店のWEB集客・売上アップ・販促経費削減・ブランディングはお任せください。自店舗のオウンドメディア構築・運用、WEB・SNS広告、SEO対策など、各店舗に最適な販促で集客の最大化を実現します。



問い合わせ先 03-5946-8121

土日にシフトが埋まらない……
数時間だけ働いてほしいを解決!

〈シェアフル〉

●シェアフル●

シェアフル

by PERSOL



〈シェアフル〉は1日単位でアルバイト採用が出来るスキマバイトサービスです。Webから即座に求人掲載できるので、人材の即採用が可能です。また、就業条件明示・勤怠管理・給与計算・給与振込代行など、労務関連業務の一元管理も可能です。

問い合わせ先 <https://sharefull.com/client/>

果肉入りのドリンクで
インパクトのあるメニューを!

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。果実そのものの味を楽しむことができ、見た目も映えるメニューを作れます。冷水にも溶けやすく、サワーなどのドリンクやデザートソースとして幅広く利用できます。



問い合わせ先 03-5282-2156

お店のリピーター集客アプリ
既存顧客に特化し来店数を増加

〈toypo〉

●トイポ●

toypo

アプリを活用した
店舗向け
リピーター集客
サービス

- 開発費用無料・最短10分で導入
- データを自動で蓄積・可視化
- 高業の評価〜改善まで伴走



飲食店の売上増加に重要なリピーター集客を支援するサービスです。お知らせやサブスクなど豊富な機能で施策を展開。さらにお客さまの属性・来店・満足度などのデータを可視化。お店の課題特定から改善も行います。

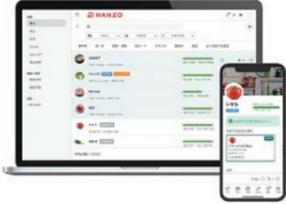
問い合わせ先 090-2558-1541

発注業務の属人化を解消
飲食店向け食材発注の自動化に

〈HANZO 自動発注〉

●Goals●

〈HANZO 自動発注〉は、AIによる高精度な需要予測で、曜日や天候、季節トレンドも加味した、適正な発注管理を実現します。スタッフの負担を軽減するとともに、発注の人為ミスや品切れ、廃棄ロスなどを防ぎます。



問い合わせ先 03-6823-5428

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●

従来のシュースtringとナチュラルに加え、味付きコーティングタイプも新登場!冷めてもカリカリ食感が変わらずおいしく食べられるので、社内でも人気の商品です。塩振りも不要でオペレーションも楽になります。



問い合わせ先 03-3560-8597

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、ロースターを中心に
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・水回りなど、店舗のお困りごとをトータルサポートします!



お問い合わせ先 03-5996-5420

よく噛んで飲むとよりおいしい?
話題の新感覚リキュール!

〈よう振ってこや〉

●桶谷●

まるで果物を噛むような食感を楽しめるリキュールです。パイン・キウイ・れもん・マンゴー・甘夏みかん・もも・りんご・いちご・メロン・グレープフルーツ・なし・バナナ・うめ・温州みかんの全14種類を揃えました。



問い合わせ先 0742-50-3377

飲食チェーン専用のシステムで
業務効率化を実現します!

飲食店向け業務支援システム〈ASPIT〉

●アスピット●

〈ASPIT〉は、外食企業向けに特化した受発注・売上・勤怠管理・在庫・損益管理ほかチェーン運営に必要な機能を網羅した統合型クラウドサービスです。低コスト、丁寧なサポートで業務効率化を実現します。



問い合わせ先 078-845-2460

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

人手不足解消と原料高騰に歯止めを!
安くて旨い良い物の創造と提供

〈プリ旨海老団子[600g]〉

●松橋屋●

良質な海老を沢山使った海老すり身にプリップリの海老を角切りに混ぜ込みました。天ぷら、煮物、鍋もので非常に高い人気、実績のある商品です!価格も自信あり!



問い合わせ先 0256-93-3327



求職中の調理師と店舗をマッチング
繁忙期に合わせた人材確保を実現

人材派遣/紹介

●グッドマンサービス●

〈調理師求人.com〉は、調理人として10年以上の経験を持つ人材コーディネーターが、求職者と調理人材を求める施設の的確なマッチングを行う人材派遣/紹介サービスです。飲食店の調理人材不足の解消に貢献します。



Goodman

問い合わせ先 03-5207-2962

カテゴリ特化で多様な人材サービス
“ワンストップサービス”が特徴

特定技能人材の紹介

●ウィルオブワーク●

特定技能とは基礎的な技能・知識・語学を兼ね備えた外国人。当社は特定技能・技能実習で全国1600人超の受け入れ実績があり、飲食料品製造業で蓄積したノウハウを展開している会社です。企業の採用難を解決します。



問い合わせ先
03-6859-2060 <https://willof-work.co.jp/>

口コミサイトを“もっと”売上に変える
口コミサイト・SNSの一括管理ツール

〈口コミコム〉

●mov●



Google マップだけではなく、各口コミサイトの情報管理からお客様の口コミ分析、SEO対策による売上UPまで国内外19の口コミサイトをもっと売上に変える口コミサイトの一括管理ツールです。

問い合わせ先 <https://kutikomi.com/contact/>

固定費0のゴーストレストラン
イートイン以外の利益を創出

X Kitchen~ゴーストレストラン本部~

●X Kitchen●

UberEats 公認のゴーストレストラン FC!導入後1カ月で月間20万円の利益の創出が見込めます。全国400拠点、1600アカウントを発行。店舗外とは別に利益を創出するならX Kitchenにお任せ!



問い合わせ先 070-1328-7853

安価にキャッシュレス導入!
モバイルオーダーとの連動も

キャッシュレスPOS・券売機

●クロスドリーム●

安価に導入!!キャッシュレスPOS・自動券売機として利用できて、タブレットオーダーとの連動やモバイルオーダーとの連動もできる端末です!



自動精算機&自動券売機

問い合わせ先 03-5362-9222

省力化投資補助金を採択
サイズも価格も可愛い！

小型配膳ロボット〈Kachaka(カチャカ)〉

●Preferred Robotics●

〈カチャカ〉は、小型でリーズナブルな搬送ロボットです。小型ながら3段の棚で一気に沢山運べます。お店の雰囲気に馴染みやすいシンプルなデザインです。省力化投資補助金を利用するとさらにお得に導入できます。

kachaka

日経トレンディ 2024年ヒット予測第11位
東京都ベンチャー技術大賞 特別賞
Tech Direction Awards Digital Product部門 Silver
家電大賞
GOOD DESIGN AWARD 2023
JIDA DESIGN MUSEUM [ガイアの夜明け] 放送

最小55cm幅通行
片手で動かせる軽量ボディ
3段+清掃グッズスペース
シンプルなデザイン

1252mm
550mm
384mm
402mm

Preferred Robotics

問い合わせ先 0120-554-065

害虫の棲みつかない環境へ
害虫のお悩みを解決します

〈SEARCHコントロールシステム〉

●SONO●

ゴキブリだけでなく、ハエや蚊、トコジラミ、シロアリ、ハチなどさまざまな害虫が発生して困っている場合は、ぜひ一度相談してください。種類や発生原因を特定し、最適な防除プランをご提案します。



問い合わせ先 06-6531-4224

外食ソリューション EXPO 2024
Food Service Solution Exposition
居酒屋Japan

在来種を無農薬栽培した
日本で唯一の丸いとうがらし

〈よのみ とうがらし〉

●「よのみ」唐辛子椿坂農場●

〈よのみ とうがらし〉は、賤ヶ岳の戦いで秀吉軍が余呉湖の麓の村落に持ち込み 450年間、門外不出で育てられてきました。日本の在来種で唯一丸い形で、食べる直前に指で粉碎することで本来の味わいや香りを感じられます。完全無農薬栽培です。



問い合わせ先 090-4325-3113

レジまわりや経営管理ツールなど
店舗DXをまるっと支援！

POSレジ、モバイルオーダー、自動釣銭機、経営管理ツール

●ダッハランド●

入店からオーダー→レジ決済→経営分析まで、データを連携させて、業務効率化や、接客サービスを向上させるモバイルオーダーの活用などをご提案します。IT 導入補助金を使って、POS周りをお得に購入できます！

レジまわりや経営管理ツールなど
店舗DXをまるっとご支援!!

問い合わせ先 075-741-6898

「今だけ無料」で利益率爆増！
0円で導入できる席予約サイト

〈ポップディッシュファストパス〉

●NOBU Planning●

今だけ無料で導入でき、すぐに利益を生み出せる、飲食店版のファストパス（有料予約サービス）。インバウンド観光客にも対応した、新しい飲食店の利益創出の仕組み。専用ページも無料で制作します。導入店舗、増えています！



問い合わせ先 080-5448-5375

集客支援サービスはお任せ！
MEO対策で新規集客の悩みを解決

〈CS-MEO〉

●想実●

想実の〈CS-MEO〉はGoogleマップ検索において、自社の店舗情報やビジネス情報を上位3枠に表示されるように対策を徹底して行い、店舗集客を加速させることが出来るサービスです。

売上が伸びる!! 最新Googleマップ活用術!!

集客 x Google

Google ビジネスプロフィール 無料診断 実施中!!

想実のMEO対策で店舗ビジネスの集客を劇的に向上!!

株式会社 想実

問い合わせ先 03-6379-2840

マップ・HP・SNSといった
店舗集客媒体を一元管理！

〈カンリー〉

●カンリー●

チェーン店を中心に国内外 6 万 8000 店舗以上に導入される、Google マップや Apple マップ、Yahoo! マップ、自社 HP、SNS といった集客媒体を一元管理できるツール〈カンリー〉を提供しています。



問い合わせ先 contact@can-ly.com

●居酒屋 JAPAN 24 大阪紙面展示会 ● 「店を強くする」商品やサービス見つけた!!

業務用設備、導入の悩みをゼロに
設置・工事費も全て含めて

初期費用0円の〈ネクシーズZERO〉サービス

● NEXYZ. ●



LED 照明・業務用空調・厨房機器など最新省エネ設備を初期費用0円で導入できる〈ネクシーズZERO〉サービスを提供しています。サプライヤーは300社以上、国内のほとんどのメーカーの取り扱いがあります。

問い合わせ先 06-4400-0213

ワンタッチで完全密閉
テイクアウトの新しい形

〈TOP-CAN〉

● アクトU ●

拡大する中食需要に対応した進化型テイクアウト用器です。汁漏れしづらい密閉性、料理が冷めにくい保温性、シーリングによる密閉で、安全と安心をお客様に提供します。



問い合わせ先 06-6195-4170

クラウド型POSシステムと連動する
スマホオーダーシステム

〈BizELLオーダー〉

● GROWIT ●

お客様のスマホを利用するQRコード読取型のオーダーエントリーシステムです。「POSレジ×スマホQRオーダー×店員用ハンディ機能」が搭載されているので、用途に応じて使い分けが可能です。



GROWIT
問い合わせ先 06-6252-0134

プリプリ食感と濃厚な磯の旨み
「紫外線殺菌海水」処理で安心

〈隠岐のいわがき〉

● 日本海隠岐活魚倶楽部 ●

春から初夏にかけて身がしっかりと入り、プリプリの食感と海のミルクと称される磯の旨みを楽しめます。水揚げから出荷までの衛生管理を徹底し、「紫外線殺菌海水」で24時間以上浄化した後に出荷しています。



問い合わせ先 08514-6-1385

各種店舗の出店をはじめ
商業テナントのリーシング業務

店舗物件情報のご紹介

● NSEリアルエステート ●

店舗の新規出店を考えているお客様に対して、商業ビル・商業施設・ロードサイドなどの事業用賃貸物件を、大阪を中心に神戸・京都・奈良・滋賀・和歌山など、関西一円で紹介します。



問い合わせ先 06-6313-1680

沖縄県産素材で造った
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。「シークワサー」とは沖縄の方言で、和名は「ヒラミレモン」といい、レモンと同じミカン属の柑橘類です。



問い合わせ先 0210-710-611



延暦寺御用達のこだわり生ゆば
滋賀県産契約栽培大豆を使用

〈比叡ゆば 生ゆば(ハラル認証取得)〉

● 比叡ゆば本舗ゆば八 ●

①ゆば工場初のFSSC認証取得!②滋賀県産の契約栽培大豆を限定使用!③雑味が少なく甘味がある事が味覚センサーで証明!④賞味期限は冷蔵2カ月!⑤〈比叡ゆば〉〈延暦寺御用達のゆば〉とメニュー表記可能!



問い合わせ先 077-514-1102

飲食店の持続的な成長をサポート
最新のDXツールで集客・販促効率化

集客・販促・インバウンド対策ツール

● ルート ●

飲食店経営に必要な不可欠な、各種グルメサイト、グルメサイト運用代行、Google、Instagram、インバウンド対策はもちろん、予約台帳サービス、モバイルオーダーなど最新のDXツールをワンストップでご提供します。



問い合わせ先 06-6485-7022

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〉

● 龍工房 ●

牛さんの小腸を油で揚げて余分な脂肪を取り除き、旨味を凝縮したものが〈あぶらかす〉です。外はサクッと、中はぷりっぷり。食肉の聖地・大阪羽曳野で自社製造。調理用途は無限です!



問い合わせ先 072-937-2911

日本では絶滅危惧種!
珊瑚のような形のハーブ

〈シーアスパラガス〉

● グルメジャパン ●

イスラエルの砂漠で、地下水(海水)を利用してシーアスパラガスを栽培。塩味でミネラルたっぷりのハーブです。シーフード、ステーキなどの相性よし。パスタや天ぷらなどにも合い、ビールのおつまみとしても最高です。



問い合わせ先 090-2255-8570

安心・安全と低価格の両立
中国からの直輸入

中国産野菜・加工食品

● ニューふぁーむ21 ●

高品質・低価格の「中国産野菜・加工品」を御社で活用して売上アップ・原料費の削減に繋げませんか?ニューふぁーむ21が貿易業務を全面的にサポートします。



NF 21
MIKURIYA GROUP
問い合わせ先 072-636-5011

飲食業界注目!
業務用厨房改善システム

〈ミラブルプロダイナー〉

● 名畑 ●

〈ミラブルプロダイナー〉は、厨房シンクの水栓に幅広く取り付けられる工法に対応するファインバブル発生カランヘッドで、ウルトラファインバブルとサイエンス独自の水流技術で驚きの節水・洗浄効果を実現します。デッキタイプも新登場!



問い合わせ先 050-3092-0464

高品質な冷凍野菜を百姓の力で
京都の農家発輸入冷凍野菜です

農家発輸入冷凍野菜

● 京源商事 ●

真に安全でかつ高品質な輸入農産物をお届けすべく、8年前より産地作りを行いました。日本の農家としてコストダウンや品質アップにお役立ちしたい次第です。



問い合わせ先 06-4703-5616