

風味豊かな希釈用液体だし  
人手不足対応や手間軽減に最適

「ハンディブロス」シリーズ

●マルハチ村松●

希釈するだけで、削り節や素材、だしパックでだしを取ったような、風味豊かなだしを再現できると大好評の液体だしシリーズ「ハンディブロス」に、動物性原料不使用の〈きのこ節〉が新登場！プラントベースフードを風味豊かに。



問い合わせ先 054-662-2101

【活】に迫る国産冷凍水産品  
製品完成までワンフローズン

〈大とろ金華いわしフィーレ〉

●ナチュラルシー●

宮城県石巻港で旬に水揚げした脂のり抜群の金華いわし(大型真イワシ)を、その日のうちにフィーレ加工し、急速トンネルフリーザー凍結した生食用の冷凍品です。冷凍・解凍しても鮮度感・血合の赤身を維持しており、たくさんのお客様から高い評価をいただいています。必要な分だけ解凍できるのでロスの心配もありません。



問い合わせ先 0225-24-8712

フライヤー油の寿命を延ばし  
食用油の品質向上とコスト削減に！

〈油ながもちくん〉

●カマタニ●

〈油ながもちくん〉の多孔質が不純物を吸着することにより、油が長持ちします。揚げ物の油切れがよくなり食感がサクサクになります。〈油ながもちくん〉の素材(セラミックス)には、日本国内で産出される天然の鉱物を使用しています。直径25mm×12個入。



問い合わせ先 0766-25-2100

飲食ビル多数所有の大家です！  
優良物件をいち早くご紹介します

店舗専門・事業用不動産

●東京ビルディング●

一都三県の駅前に店舗ビルを多数自社所有しており、飲食店に多数お借り頂いています。自社で所有しているからこそ、未公開の物件もご紹介できます。居抜き物件・路面物件などの情報もいち早くご紹介！



問い合わせ先 03-3349-1221

飲んだ明日を変える  
酢酸菌酵素がアルコールを直接分解

〈宴ざんまい〉

●協和薬品●

酢酸菌酵素とは、アルコール脱水素酵素とアルデヒド脱水素酵素を含む酵素群の総称です。飲んでいるときから実感できます。さらにウコン、酵母エキス、亜鉛のサポート成分配合。粒で飲みやすく、持ち運びも便利です。



問い合わせ先 076-429-7722

抹茶の価格高騰にお悩みの皆様へ  
次世代の抹茶、"挽き茶"をご提案

〈挽茶堂 HIKICHADO〉

●ゼロワンブースター●

全国の茶匠が育てたシングルオリジン一番茶を贅沢に粉碎。1杯分ずつ窒素充填したスティックで、計量不要・品質長持ち。急須不要で緑茶ハイやラテなど多彩にアレンジ可能。常に最高の一杯をご提供できます。



問い合わせ先 contact@hikichado.jp

メンテナンス～工事まで全て対応  
24時間365日コールセンター完備

空調・給排気・電気設備のプロ

●トータルソリューション●

空調・給排気・電気設備の工事～緊急メンテナンスまで、すべてお任せください。24時間365日稼働のコールセンターも完備しています。水回りや内外装など、スピーディーな対応と高品質なサービスを心掛けています。



問い合わせ先 0268-28-1550

ビュッフェやつきだしに最適！  
プロ品質をお届けします

「シェフレディ 調理済み魚」シリーズ

●小野食品●

国内で獲れた脂のりが良い高品質な素材を使用しました。〈アジ南蛮漬〉〈銀鮭の燻製〉〈イワシ生姜煮〉と多彩に揃えており、アレンジ無限大。今までにないクオリティをお届けします。居酒屋業態やホテルに一押しです。



問い合わせ先 080-7265-8983

布製品ならおまかせください  
幅広い飲食店用品を作ります！

のれんなど店舗の布製品全般

●三原染工●

すべてオーダーメイドで自社生産の高い信用力！デザインから製品化まで一貫生産しています。日本防災協会の認証工場で、自社で防災加工処理～認証シール発行まで可能です。のれん・座布団・日除・着物・作務衣などの店舗備品はお任せください。



問い合わせ先 072-232-6463

口コミを武器に店舗集客を強化  
インバウンド対策と口コミ活用を支援

〈口コミコム〉

●mov●

〈口コミコム〉は、地図アプリやグルメサイトを含む31媒体と連携し、店舗情報を一括管理。AIで口コミを分析し改善・返信も支援。多言語対応でインバウンドMEO対策も可能にし、店舗集客を加速します。

店舗情報や口コミの一括管理から分析まで。



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



希少な国産檸檬100%使用  
"高級すっぱい"風味で単価UP！

### 〈UMA極上生レモンサワーの素〉

●松蔵屋 UMA Lab.●

飲食店様の差別化に！希少な国産檸檬 100%使用。貴店だけの特別なレモンサワーを。着色料・香料不使用。果肉たっぷりの高級感と甘さ控えめの"すっぱさ"で、一杯の単価アップ、「おかわり！」に貢献します。



問い合わせ先 029-872-0043

5分の使用で5km歩行に匹敵!!  
究極の血行促進用管理医療器具

### 〈コスモスウェーブ〉

●VIPグローバル●

今回ご紹介する〈コスモスウェーブ〉は、足裏の反射区(ツボ)ケアを施すことでもできる究極の血行促進用管理医療器具です。5分間の使用で5kmの懸命歩行に匹敵する爽快感をぜひお試しください。



問い合わせ先 06-6304-9515

お酒の電動ディスペンサー!?  
料理研究家リュウジ氏も愛用！

### 〈ポンのみ〉

●アイブラネット東北●

お酒の電動ディスペンサー〈ポンのみ〉は、家庭用の〈ポンのみDX〉と業務用の〈ポンのみPRO〉の2種類があります。〈DX〉は1000種類以上のさまざまなボトルや瓶に対応し、〈PRO〉は業務用ペットボトル(最大5ℓ)に対応しています。



問い合わせ先 info@zabuuu.jp

シロップなのに具材感たっぷり！  
簡単オペと見栄えが両立可能です

### こだわりの果肉入りシロップ

●フードインパクト●

全ての商品に果肉が入っており、ドリンクで割るだけで見た目も華やかな果肉入りドリンクが作れます。すぐ溶けるシロップなのでオペレーションも楽々！ノンアルコールメニューで大活躍間違いなし！



問い合わせ先 03-5282-2156

地図アプリ対策で集客アップ  
予約増・来店増を支援します

### 〈EPRESS MEO〉

●アイブラッグ●

〈EPRESS MEO〉は、Google マップ上で居酒屋の検索順位を最適化して見つけやすくし、来店数・予約数を効率的に増加させる集客支援サービスです。独自のMEO専用ツールで集客の最大化を実現します！



問い合わせ先 03-4212-7923

豊富な実績と蓄積ノウハウで支援実績累計5000店舗以上！  
安定した店舗集客の仕組み化を実現します

### 〈MEO GENIUS By WeBridge〉

●WeBridge●

〈MEO GENIUS By WeBridge〉は、店舗ビジネスに特化した集客支援サービスです。MEO (Map Engine Optimization) とは、マップ検索の上位に表示させるための施策で、MEO 対策することで選ばれやすい店舗になります。知名度と信頼度を高め、成約率を向上させることで新規集客や売上拡大に繋がります。



WeBridge

問い合わせ先 03-4500-3724

AIリテラシーを、すべての従業員に。  
“AIを使う力”が、組織の未来を変える。

### 〈AICA〉

●インマーケティングラボ●



〈AICA〉は、生成 AI を「導入で終わらせない」ための AI の学習サービスです。eラーニングと週 1 のライブ放送で、AI の基礎から業務応用までを体系的に習得。AI を“経営の手段”として定着させ、生まれた余白時間を新しい価値創造へつなげます。

問い合わせ先 03-6805-0398

スチーム加熱していない生ひき肉  
だからこそそのジューシーさ！

### 〈国産ジャンボ生餃子〉

●ブレコデリカ●

厳選した食材を使用し、全て国内製造している、皮と餡にとことんこだわった餃子です。良質な食材ならではの「ジューシーなお肉の旨み」「ざく切りキャベツの食感」、そして「ガツンと効いたニンニク」が特徴です！



問い合わせ先 03-3884-2709

飲食店舗運営と物件探しを支援！  
さらにカラオケで売上貢献します

### 業務用通信カラオケ〈JOYSOUND〉

●エクシング●

飲食店様の売上アップを総合的にサポート。当社はカラオケ〈JOYSOUND〉のメーカーで、導入提案から空き物件探しまで、専門スタッフが丁寧に伴走します。経営課題解決のパートナーとしてぜひご相談ください！

JOYSOUND

問い合わせ先 0120-141-224

飲食店の仕入れはシェアする時代です  
高品質の食材を安価に仕入れてコスト削減

### 〈共同購買プラットフォーム〉

●DDプラス●



DD グループのマスメリットと、関東圏ドミナント展開による圧倒的な物流効率を、同エリアの飲食店の皆様とシェアし、更なるマスメリットと各社の魅力的な食材を共有し、皆様と共に商品ラインアップを高めていく仕組みとなります。80 品目を超える野菜は生産者と直接契約の年間固定単価。低価格で顔の見えるおいしい野菜をお届けします！

問い合わせ先 <https://www.dd-plus.jp/>

## ●新潟県 上越南商工会●

厳選した素材とこだわりの製造  
溢れる肉汁、至極の逸品！

### 〈越後まるきよ餃子〉

●NTフーズ●

厳選した素材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瞬間に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、OEM や PB 餃子の製造委託業務も承っています。



問い合わせ先 025-512-2006

辛口・微炭酸が売りの生のどぶろく  
全国どぶろく研究大会最優秀賞受賞

### 〈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て醸したどぶろく。瓶詰タイプのほかに、鮮度と保存期間を長期化できる冷凍タイプのパウチ容器仕様もご用意しています。本品のほか甘口タイプのどぶろく〈牧の初雪〉もご用意しています。



問い合わせ先 025-533-5643



人口200人の離島で造った本格焼酎  
限定生産でこだわりの味わいを！

### 〈本格焼酎みしま村〉

●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、苗の育成から収穫まですべてを島内で行っています。



問い合わせ先 099-222-3141

餌や温度、水質管理を徹底  
こだわりの天然仕立て鮎

### 栃木県産アユ

●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。また、〈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

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

すし屋が作る本格冷凍鮭で  
オペレーション軽減と食品ロス削減

### 〈京樽の冷凍鮭〉

●京樽●

90 年以上の歴史を持つ京樽の技術で、冷凍とは思えない本格的な鮭を、解凍するだけの簡単調理で提供できます。人手不足の解消、オペレーション効率化、フードロス削減に貢献します。



問い合わせ先 div.gaisyo.shinki@kyotaru.co.jp

圧倒的品揃えと儲かるアイデアで  
全国の料飲店をサポートします

### 業務用酒類通販サービス〈LIQUORS〉

●庄司酒店●

最新のトレンドや儲かるアイデアを毎月発信！約 6000 点の豊富な品揃えと敏速な発送で全国の料飲店を強力サポート！業界専門誌「リカーズ」と、専用WEBサイトにて展開中。今回はお薦め商品を展示しています。



問い合わせ先 0120-33-4545

おいしいとこだけ搾ってます  
高品質なビールを店舗へ提供

### 〈キリン一番搾り〉

●キリングループ●

「一番搾り製法」をベースに、仕込条件を最適化し「麦のうまみ」を感じやすく、発酵条件を最適化し「澄んだ味わい」を引き出すことで、より調和のとれたビールとしての「おいしさ」を実現しました。



問い合わせ先 03-6837-7002

世界が認めた、未踏の香りを。  
ライチのような香りで乾杯!!

### 〈だいやめ〜DAIYAME〜〉

●濱田酒造●

「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。ライチのような華やかな香りが驚くほど広がります。甘くまろやかな味わいとキレの良い後味が特徴で、香りを楽しみつつ、食中酒としておいしく飲み続けられます。特に強炭酸水で割ると、より一層華やかな香りを楽しめます。



問い合わせ先 03-3271-2070

こんな焼酎飲んだことない！  
森の妖精をイメージした焼酎

### 〈クロモジ焼酎HIKIMI Assemblage〉

●葵屋●

清楚で凛とした森林の爽やかな空気感と妖精の神秘的な存在をイメージに、クロモジとマツの香りを活かして作りあげた、スキッと華やかなボタニカルフレーバーの新感覚焼酎。唐揚げや油っこい料理、焼肉に最適です。ロック、ハイボールが旨い!!



問い合わせ先 aoiyawasabi@gmail.com

抹茶のまろやかさと玄米の香ばしさ  
オペレーションの効率化に最適です

### 〈玄米香る深蒸し茶ティーバッグ〉

●土橋園●

〈玄米香る深蒸し茶ティーバッグ〉は、水割りに本商品を入れるだけで完成。味の均一化、オペレーションの効率化に優れています。1パックで約3回分味が出るので、ホッピーのようなおかわり方法も可能です。



問い合わせ先 090-9813-2579

ただのモバイルオーダーじゃない  
オーダー効率化 × 集客力

### 〈Orderoo〉

●テラモテック●

〈Orderoo〉は、売上につながる新しいオーダーシステム。「集客」「高い導入コスト」「現場の効率化」のお悩みを一気に解決します。来店顧客のスマホで、注文から会計までを完結できます。



問い合わせ先 03-3524-2267

甘味、酸味、苦味の絶妙なバランス！  
添加物不使用で本物の味わいを

### 〈甘夏100%Straight Juice〉

●甘夏屋 平山農園●

甘くなくスッキリとした味わいの甘夏屋の甘夏ジュースは、甘味、酸味、苦味の絶妙なバランスでそのまま飲むのはもちろん、炭酸で割ったり、JINや白ワイン等と合わせカクテルにしたり、ドレッシングやソースの材料にも大変人気です。



問い合わせ先 amanatsuya.owase@gmail.com

静岡県産の厳選した抹茶です  
抹茶ハイの概念が変わります

### 〈天空の抹茶〉

●小柳津清一商店●

〈天空の抹茶〉は、静岡県の山間地域で栽培された茶葉を使用しています。鮮やかな緑色と、濃厚な旨味・苦味が特徴です。見た目・おいしさの両面で抹茶ハイのクオリティが上がり、リピート注文に繋がること間違いなしです。



問い合わせ先 080-3279-9539

仕入から人件費・損益まで  
飲食店業務を効率化するシステム

### 〈ASPIT〉

●アスピット●

外食業界に特化した業務改善システム。飲食店経営に必要な機能を網羅し、1店舗でも複数店舗でも利用可能。操作も簡単で、24時間365日の電話サポートもあるので安心です。



問い合わせ先 050-2030-6789

東京・八丈島のテロアール焼酎  
骨太な香味とミネラル感

### 〈罪人(ZAININ)〉

●アンフィルター●

黒潮と火山が育む島・八丈島で誕生したクラフト焼酎〈罪人〉。老舗の坂下酒造と共同開発し、芋と麦の同量ブレンドによる骨太な香味と、火山島を想起させる力強いミネラル感が特徴です。



問い合わせ先 customer@unfilter.jp

日本全国の名産地の牡蠣を卸売り  
安心安全を追求した商品をお店へ

### 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、富山湾の水深約 220m から採取した海洋深層水を使用した浄化（特許取得）を48時間行い、基準を合格した牡蠣だけを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



高知の秘境のブランド地鶏  
農場～食鳥処理まで安心一貫体制

### 〈土佐はちきん地鶏〉

●(一社)大川村ふるさとむら公社●

人口350人の秘境の村、高知県大川村で丹精込めて村人が育てた地鶏です。一般的な国産鶏の約2倍の飼育日数で広々とした農場でのびのびと飼育しています。程よい歯ごたえと旨味のある、特に焼きに合う鶏肉です。



問い合わせ先 0887-84-2911

慢性的な人手不足の解消に！  
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等を展示します。エリアを問わずご提案可能です！



問い合わせ先 03-6830-9259

冷凍小袋納豆でお悩み解決！  
廃棄ロス・単価UPに効果的です

### 〈極小粒納豆〉〈ひきわり納豆〉など

●おはよう納豆 ヤマダフーズ●

納豆1食分30gを個包装にし、使いたい時に解凍して使用できる便利な食材です。廃棄&ゴミの削減・単価アップ・健康訴求を特徴としており、店舗様独自のメニューにお役立てできる商品です。



問い合わせ先 y-ikeda@yamadafoods.co.jp

船上での急速凍結で鮮度を保つ  
“生に限りなく近い”かつお

### 〈亀洋丸一本釣りトロかつお〉

●阿部長マーメイド食品●

宮城・気仙沼船籍「亀洋丸」の船上で急速凍結されたかつおは、鮮度が高く、生に限りなく近い刺身といわれています。自社の超低温冷蔵庫にて高鮮度のまま保管し、旬の時期のかつおを通年お届けします。



問い合わせ先 0226-25-9779

唯一無二の梅干し感  
ソーダで割るだけで梅サワーに！

### 〈サッポロ 男梅サワーの素20度〉

●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

## ●香川県 観音寺商工会議所●

創業130年以上！観音寺の銘菓  
素材を生かしたえび加工品菓子

### 〈あいむす焼〉〈姿焼〉など

●満久屋豊浦商店●

当店は明治10(1877)年創業の老舗えびせんべい店。看板商品の〈あいむす焼〉は、香川・燧灘(ひうちなだ)産えびを蒸し焼きにし、無添加手焼きで作った上品な風味です。おやつにも鍋具材にも最適で幅広く楽しめます。



問い合わせ先 takamakuya@gmail.com

驚き！これも日本酒なのか！？  
新感覚の味わいと飲み方提案

### 〈川鶴 讃岐くろうでい〉

●川鶴酒造●

スパイシーな肉料理を焦点に合わせて開発した、新感覚の低アルコールにごり酒です。白麹が織り出すクエン酸の世界を堪能でき、ロックでグビグビッと飲み干す爽快感を体験してください。



問い合わせ先 kura@kawatsuru.com

さぬき、もう一つの名物！  
皮パリッ！中はジューシー！本場の骨付鶏

### 〈さぬき骨付鶏〉〈ええとこ鶏〉など

●さぬき鳥本舗●

皮はパリッ、中はジューシー。香川名物・骨付鶏を手軽に楽しめる逸品。温めるだけで本場の味わいを堪能できます。



問い合わせ先 info@sanukihonetsukidori.co.jp

瀬戸内の贅を尽くして  
すぐに供せる至高の味

### 瀬戸内の素材が織りなす極上蒲鉾

●仁加屋●

瀬戸内の鮮魚を贅沢に使った伝統製法の逸品。抗酸化特殊冷凍で鮮度を守り、切って盛るだけで多彩なメニューになる即戦力食材。店の格を上げる一品です。



問い合わせ先 <https://www.k-nikaya.com/>

郷土の味はうどんだけにあらず  
上質な素材が生んだ名物です！

### 〈讃岐のあん餅雑煮〉

●讃岐餅本舗やこや●

「餅の国・香川県」と呼ばれる一面があることをご存じでしょうか。塩味と甘みのバランスが絶妙な甘じょっぱい味わいで、一度食べたらクセになります。冷凍保存でき、レンジアップすれば搗きたての食感に。讃岐で愛される本物のあん餅をご賞味あれ。



問い合わせ先 dqgrq672@yahoo.co.jp

うどん県ならではのご当地餃子です  
もちもち食感がクセになる！

### 〈讃岐うどんで包んだ餃子〉

●餃子の大英●

本場讃岐うどんの製麺所に弟子入りして習得した、讃岐うどん生地で作った餃子の皮で南九州産豚肉と国産野菜の具を丁寧に包んだ餃子です。焼き餃子、水餃子、蒸し餃子で楽しめます。匂い控えめで次の日も安心！



問い合わせ先 gyozu.daiei@gmail.com



リアルタイムで経営状況が見える化  
複数店舗の経営指標を一元管理！

経営管理システム<FLARO(フラーロ)>

●flaro●

〈FLARO〉は、多店舗飲食店向けの経営管理プラットフォームです。POS・受発注システムなど多様なシステムと連携し、日々の売上・仕入・勤怠などのデータを一元管理。現場の数字をリアルタイムで可視化し、経営判断の質とスピードの向上を実現します。

リアルタイムな意思決定で、  
利益体質への転換を支援。

FLARO

売上管理  
仕入原価管理  
シフト・勤怠  
AI需要予測



問い合わせ先 <https://flaro.jp/contact>

衝撃！にんにくのおいが残らないおいしさ！  
もう、食べた後のにおいは気にしない！

にんにくスプラウト<玉すだれ>

●すこやかファーム●

青森産最高級品種にんにく「福地ホワイト」を使用し、完全室内の水耕栽培施設で独自の製法を用いて育てた贅沢な一品です。食べた後の匂いが残らず、通常のにんにくより栄養価が数倍高いのが特徴です。天ぷらや素揚げ、アヒージョ、ポトフなど抜群のおいしさで、にんにくが苦手な女性や子供もやみつき！フライパンで塩コショウで炒めるだけでもお酒のおつまみに最高です。



問い合わせ先 itagaki@blue-border.biz 090-5831-8899

手仕事で引き出す旨さ  
思わずもう一口がとまらない！

〈ほたるいかの醤油漬け〉

●魚寄●

水揚げ日本一の兵庫・浜坂産ほたるいかを、1匹ずつ丁寧に目を取り、特製醤油ダシに漬け込んだ逸品です。ほかにも船凍甘エビ、セコガニの甲羅盛、灰干しエテカレイ、松葉ガニなど多彩な海産物を取り揃えています。



問い合わせ先 0796-82-0576

静岡の新品種茶葉とリンゴ酢で  
国内産寒鯖をおいしいしめ鯖に

〈切れてるお茶しめ鯖〉

●焼津冷蔵●

〈切れてるお茶しめ鯖〉は、国内産の厳選した寒鯖を使用し、静岡県牧之原市で収穫された新品種の茶葉「サンルージュ」の粉末を混ぜたリンゴ酢で漬け込みました。スライスされているので簡便調理になります。刺身や手巻き寿司、カルパッチョにも。



問い合わせ先 054-627-0181

飲食店様には欠かせない！  
コーラをおいしくコストダウン

〈Waltoコーラベース〉

●スミダ飲料●

〈Waltoコーラベース〉は、炭酸水で割るとお馴染みのコーラをつくることができる濃縮タイプのシロップです。ロスが少なくコストダウンに繋がります。1ℓの紙容器でバックヤードの置き場所問題も解決いたします。



問い合わせ先 03-3624-1741

世界トップクラスのシェフが認めた  
本格品質実現のプレミアム冷凍パン

〈Craft Baker's 石窯バゲット〉

●テーブルマーク●

テーブルマークの持つ発酵技術、製パン技術と職人の技を結集し、伝統的な石窯製法で焼き上げました。皮はパリッと、中はしっとり・もっちりした食感です。料理のクオリティを高め、メニューの多様化に貢献します。



問い合わせ先 03-3546-1762

セルフで注文もスマート  
人件費削減と非接対応

〈スマセル〉

●クラフトフィックス●

飲食店の効率化を叶えるセルフオーダーシステムです。お客様自身のスマートフォンや店舗タブレットから注文でき、人件費削減や非接対応を実現します。



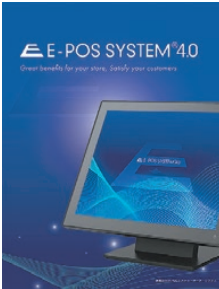
問い合わせ先 06-6379-5891

運営丸ごとサポート  
売上も予約も一括管理

〈E-POSシステム4〉

●クラフトフィックス●

飲食店の経営力 UP のためのクラウド型総合業務管理システムです。売上管理、オーダー管理はもちろん、店舗の販売促進や予約管理まで広く支えるオールインワンのシステムです。



問い合わせ先 06-6379-5891

飲食の場に、もう1つの楽しみを  
店の時間をさらに特別にします

〈DARTSLIVE3(ダーツライブスリー)〉

●ハイブクリエイション●

〈DARTSLIVE3〉は、映像演出やオンライン対戦を備えた最新型ダーツマシン。音と光で空間を彩り、自然に会話や交流が生まれる“体験型エンタメ”を提供します。飲食店の新しい価値づくりをサポートします。



問い合わせ先 0120-714-812

特定技能外国人の採用から  
支援までトータルサポート

特定技能外国人材採用

●リフト●



リフトのサービスでは、伴走型で特定技能外国人の採用から定着までトータルでサポート。外国人材の力を安心して活かせる環境づくりをリフトが実現します。

問い合わせ先 03-5542-1299

ありそうでなかったセミ IQF 凍結  
圧倒的な低ロス率&高利便性

〈パラパラしらす〉

●さかもと●

未凍結状態のしらすを異物除去後、-80℃の超低温凍結システムにより一気に凍結し、旨みと鮮度を閉じ込めました。解凍時にドリップが発生しないので、食味、食感ともに凍結前と変わらない品質を実現しています。



問い合わせ先 072-657-7694



地域との繋がりを深めるアプリ  
既存顧客に特化した来店数を増加

〈toypo〉

●トイボ●

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。

お店のリピーターが  
増える・見える

コンサルタントが伴走サポート！  
toypoのアプリを導入するだけで  
リピーター集客に効果的な  
すべての施策展開が可能です。

お問い合わせ先 050-5785-9814

圧倒的な実績と実力！  
飲食店専門のWEBサイト制作

ブランディングで集客力の高い  
WEBサイト制作

●フードコネクション●

飲食店 WEB サイト制作は1万サイト以上！WEBサイト制作を始めとして、ECサイト制作、MEO・Instagram の企画代理投稿も行っています。「日経レストラン」のコンテスト受賞歴や、「月刊食堂」での連載実績もあります。



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

おいしさ広がる、魔法の食材  
入れるだけで溢れるうまみ

〈あぶらかす〉

●龍工房●

牛の小腸を油で揚げ、余分な脂を取り除きその旨みを凝縮したのが〈あぶらかす〉。香ばしさが食欲をそそり、まろやかなコクが一度食べるとクセになります！



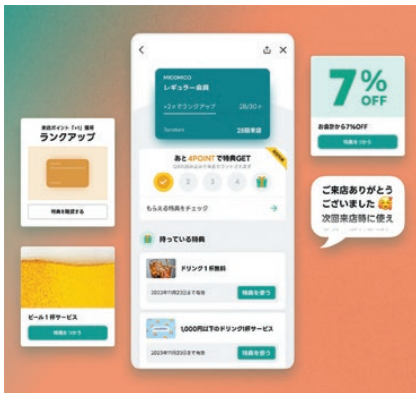
問い合わせ先 072-937-2911

LINE会員証でお店のファン作り  
MEO対策で新規集客UPを支援！

LINEミニアプリ〈ミコミー〉

●Mico●

MEO×LINE で集客からファン化まで！来店後の会員化・特典設計・口コミ誘導で再来店を促進し、売上アップを実現！店舗とお客様をつなぐデジタル会員証で、ファンマーケティングを手軽に始められます。



問い合わせ先 [micomii\\_sales@mico-inc.com](mailto:micomii_sales@mico-inc.com)

北海道産の生乳でつくった  
アイスとチーズをお届けします

アイス、チーズ、ソーセージなど

●長沼あいす●

北海道産の生乳で作ったカップアイスやバルクアイス、ソフトクリームミックスの他にナチュラルチーズ、バリエーション豊かなソーセージやフランク、スイーツにパンまで、幅広い製品を販売しています。



問い合わせ先 [r-hiroshima@icenoie.com](mailto:r-hiroshima@icenoie.com)/080-5835-6681

割るだけで簡単にスイカドリンク  
目を引くメニューで他店と差別化に

〈スイカマニア佐藤タケルのスイカシロップ〉

●あまいスイカ●

熊本県植木町つのだふあ〜むの金賞受賞大玉スイカだけを使った業務用シロップ。炭酸や焼酎で割るだけで、どの店舗でも再現性高く名物スイカジュース／サワーを提供可能。手軽に客単価 Up と SNS 映えを両立できます。



問い合わせ先 [info@amaisuika.com](mailto:info@amaisuika.com)

あのレバ刺しがハム加工で蘇る！  
安心・安全でおいしい肉刺しです

〈さしみ〜と〉

●耶馬溪ハム製造所●

〈さしみ〜と〉とは、限りなく生に近い触感を持った、塩と亜硝酸以外の添加物は一切不使用のハム製品の総称です。開発者が「お肉の刺身」をイメージして、その特徴を表そうと「さしみ」+「お肉」から〈さしみ〜と〉が誕生致しました。



問い合わせ先 [okadaken@mefoodsystem.net](mailto:okadaken@mefoodsystem.net)

創業150周年を迎えた  
醤油醸造メーカーです

〈正田 特撰丸大豆しょうゆ〉

●正田醤油●

丸大豆をじっくり仕込んだ本醸造醤油。普通のこいくち醤油に比べ旨味成分が10%多くなっています。ボトルは密封二重構造で、開けたての鮮度が90日保持され、一滴から調整できるので衛生的にご使用いただけます。また詰め替え作業が不要なため手間いらずです。



問い合わせ先 0276-74-8103

ラーメン店以外でも「誰でも」「簡単に」プロの味が再現できる  
ラーメントレを導入してメの一品強化やランチ営業をはじめませんか？

PBタレ〜誰でも手軽にプロの味が再現可能〜

●食の道場●

ミシュランの星獲得卒業生を多数輩出！開校14年のラーメン学校が食品メーカーと共同でラーメントレを開発。調理の手間だけでなく、食材の旨味もすべてを“タレ”に集約させることで、ラーメンの調理時間を大幅に削減し、誰でもプロの味を再現可能なものにすることに成功。当社PBタレの導入により他食材のコスト削減も可能なため、80%程度の粗利率の実現も可能です。味つくり・オペレーションのノウハウをすべて凝縮したラーメンを是非ご賞味ください。



問い合わせ先 047-489-7710

価値を生む！淡路島たまねぎ  
ただの野菜がメニューになる

淡路島のおいしい玉ねぎ

●福良マルシェ●

淡路島のおいしい玉ねぎ—ただの野菜ではなく、一皿の主役になる存在。火を通せば甘味が際立ちとろける旨み。ひと口でその価値を実感していただけます。



問い合わせ先 0799-52-1244

苗づくりに心を込めて  
減農薬・減化学肥料で安心安全な生産

京都府産九条ねぎ

●西陣屋●

〈カットねぎ〉は、次亜塩素酸を使用せず塩素臭の少ないαトリノ水で殺菌し、よりおいしく多くの皆様にご賞味いただけるよう、年間安定した商品供給と均一価格での提供を行っています。



問い合わせ先 0771-56-8125



梅の「種」の成分に着目した  
アル度0%の本格梅酒テイスト飲料です

〈酔わないThe CHOYA 本格梅酒仕込み〉

●チョーヤ梅酒●

紀州産南高梅の種子をマイクロ粉末化しブレンドする事で、しっかりとした味わいの本格的な梅酒感を実現しました。酸味料、香料、着色料を一切使用しない無添加品質です。芳醇で華やかな香りと濃厚で、コクのある味わいが特徴です。



問い合わせ先 03-3786-0881

新しい店舗運営スタイルを実現！  
デジタルツールで業務を大幅改善

POSレジ・セルフレジ・トラブル解決アプリ

●兼松●



問い合わせ先 080-2092-8892

機械では作れない！  
独特な食感で差別化を

〈三陸産 手打ち剣山わかめ〉

●東和フーズ●

三陸産の高品質なわかめを手作業で剣山引きする事により、茎わかめ独特のシャキシャキ、コリコリとした食感を実現しました。機械では製造出来ない珍しい食材ですので、お通しなどで他店と差別化が図れます!!



問い合わせ先 080-3071-4857

国産するめいかの姿づくり  
ボリューム感とオペレーションの効率化

〈国産するめいか小僧(姿)〉

●飛鳥フーズ●

主に6～8月、北日本近海で水揚げ即時凍結した小型するめいかの「若いか」を皮ごと身を開き、1尾ずつパックしています。予備解凍不要、必要な分だけ取り出し鮮度のいい状態ですぐにお客様に提供できます。



問い合わせ先 0256-31-5800

滋賀県産契約栽培大豆を使用した  
延暦寺御用達のこだわり生ゆば

〈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

3つの特徴で良いとこどり！  
細切りシューストリングポテト

〈HOTATOESクリスピースキニー〉

●大昌貿易行●

自信をもってオススメできる「うまい」だけじゃないポテト、始めました。①細切り=盛った際のカサがとれる。②味付きコーティング=塩ふり不要でオペレーション簡略化。③皮付き=しっかりイモ感。



問い合わせ先 p1-sales@dch-japan.com

米がうまいと焼肉はもっとうまい！  
農家が認めた焼肉専用精選米です

〈焼肉こまち〉

●大湯村同友会●

〈焼肉こまち〉は、かつて湖だった秋田県大湯村の豊富なミネラルが育む、粒張りの良い「あきたこまち」です。肉の味を引き立て、タレとの相性が抜群の、焼肉に最適なお米です。



問い合わせ先 info@okome.jp

もう「生搾り」には戻れない——  
現場を変えた“生絞り級サワー”

〈飲食店専門の〈鬼おろしサワーの素〉〉

●北のさくら●

飲食店様の売上に直結! 甘くなく杯数も原価もハイボール並み。なのに、生搾りより生搾りな鬼おろしの果肉たっぷり! 人手不足・仕込み・ロス・売上などなど、こちらのお悩み一緒に解決します。飲食店様のための“現場目線”のドリンクです!



問い合わせ先 0120-294-900

本場宮城・仙台の味をお届け！  
旨み溢れる究極の牛たんです

〈仙台名物牛たん塩味(厚切り)〉

●トーチク●

宮城・仙台名物の牛たんです。本場の味をご堪能下さい。仙台の工場では1本1本丁寧に味付して熟成させ、厚切りにスライスした逸品です。解凍して焼くだけだから手間いらず! 仙台では居酒屋、リゾートホテルなどで使用されています。



sendai koden

問い合わせ先 022-239-4129

SNS発信で広がる飲食店の魅力  
個性豊かなクリエイターが集客支援

グルメ特化のインフルエンサー広告

●LP●

飲食店に特化したグルメインフルエンサーが、InstagramやTikTokでお店の魅力を発信。フォロワー層に直接届き、まだ知られていない層にリーチ。お店の認知を一気に上げます。



問い合わせ先 <https://lp-inc.co.jp/contact/>

長野・信州産ふじりんごを使用  
大容量サイズを新提案します

〈りんご酢 5ℓ〉

●マルマン●

〈りんご酢 5ℓ〉は、長野・信州産ふじりんごをじっくり発酵熟成。飲用・調理用どちらにも使用できます。「りんご酢サワー」や「信州産りんご酢チューハイ」など、割材に活用して新メニューを提案してみたいかがでしょうか?



問い合わせ先 0265-22-1234

居酒屋の「おいしさ」を支える存在に  
「店主自慢の逸品」を提供できます!

居酒屋専用ブランド「食研酒場」

●日本食研ホールディングス●



店主自慢の逸品を



「食研酒場」は、メニューの品質を高めるための業務用食品ブランド。飲食店のメニュー開発や品質向上に貢献します。居酒屋店主の皆様が自信を持って提供できる逸品、また店主の皆様が自慢したくなるような「店主自慢の逸品」を、各種取り揃えています。

問い合わせ先 03-3980-2451



特定技能人材の採用から育成まで  
明光グローバルにお任せください！

### 人材採用・育成のワンストップソリューション

●明光キャリアパートナーズ●

【特定技能外食従事者の採用実績】

…50人に1人以上が当社経由！

【特定技能試験2号対策講座】

…多くの受験生を輩出！

【自社開発の日本語学習アプリ】

…5万人以上が利用しています！

問い合わせ先 080-5508-7291

### 特定技能試験2号対策講座



高水準**80%以上**  
合格率！

スマホをかざすだけのオーダー体験  
予約・注文・分析がすべて自動に

### 〈AI分析型POS+モバイルオーダー〉

●シンクレス●

グルメサイト同期予約台帳や、スマホを「かざすだけ」の次世代オーダーシステム搭載のオールインワン POS です。チャット指示だけでレポート報告や要因分析を行う、店舗専用「集中管理 AI アシスタント」で経営をアシストします。



問い合わせ先 050-1436-7325

飲食業界の仕組みを変える  
次世代のグルメアプリ

### 〈food app(フードアップ)〉

●ファンフォ●

〈food app〉は、お得な食事チケットを通じて、集客機会を生み出す次世代のグルメアプリです。加盟店は掲載費0円で参加でき、平日集客やリピーター獲得を実現します。

問い合わせ先 support@funfo.jp



天然素材を生かした豊かな暮らしを  
調理道具・器・演出小物・什器で

### 「用美」ブランド

●ヤマコー●

ヤマコーは 1972 年に岐阜県中津川市に本社を構えて以来、木製品を中心に天然素材を生かしたもののづくりをしてきました。飲食店様向けの器や道具・什器から店舗設計、施工まで取り扱っています。食まわりのことならぜひご相談ください。



問い合わせ先 0573-75-3470

バラバラなデータをひとつに集約  
顧客レビュー分析やタスク管理も

### 経営管理システム〈FLARO(フラーロ)〉

●flaro●



飲食店経営管理SaaS

〈FLARO〉は、多店舗向けの経営管理プラットフォームです。分散している売上、食材費 (F)、人件費 (L)、広告費 (A)、家賃 (R)、その他費用 (O) のデータを集約して店舗の数字を即座に可視化します。

問い合わせ先 <https://flaro.jp/contact>

果皮入りレモンサワーベース！  
ドライなおいしさを堪能あれ！

### 〈モナフィット Dレモン〉

●丸源飲料工業●

「ドライな果実感」「果皮入り」ドリンクの新提案「デザート・フードへ自由自在」が特徴の、果皮とサワーベースのオールインワン商品で、今までのオペレーションから脱却しませんか。口栓付きスタンディングパウチ容器です。

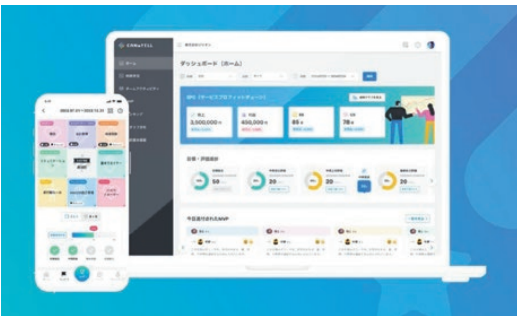


問い合わせ先 okita@marugen.com

年間8.9%の離職率改善を実現！  
タレントエンパワーメントシステム

### 〈CANaYELL(カナエル)〉

●thanXi(サンクシィ)●



人手不足の時代、最後に勝つのは人の魅力です。〈カナエル〉は従業員が自ら動きたくなるタレントエンパワーメントシステム。管理ではなく魅力を解き放つ仕組みの導入で、離職率改善・採用力向上・売上UPを実現します。

問い合わせ先 <https://www.can-a-yell.jp/>

緑ハイ・ウーハイに代わる新定番  
優良飲食店様への導入が急増中!!

### 〈内臓美人(店舗専用粉末茶)〉

●内臓美人●

2022年の販売開始から全国1500以上の飲食店が導入!! 「お酒は飲みたいが、美容も健康も明日のことも気になるお客様」の隠れたニーズに応えられるので、売上、利益、再訪率向上に貢献できる革新的ドリンクです!!



問い合わせ先 03-6804-3219

1台で2役！セルフレジ&券売機  
番号入力モバイルオーダー&精算機

### 〈FACE ORDER KIOSK〉

●クロスドリーム●

番号入力による簡単なモバイルオーダーと安価な精算機との連動!! 昼は券売機・夜は精算機に変更でき、セルフオーダーとの連動が可能なKIOSKシステムで、店舗DXを強力にフルサポートします。

問い合わせ先 03-5362-9222



国内採用で即戦力の人材を！  
NHKなど多数メディアで紹介

### 特定技能・外国人材紹介サービス

●ジンザイベース●

17万人のデータベースから、国内在留で N2・N3 以上の即戦力人材を厳選して紹介します。NHK など多数メディアで紹介された実績ある支援体制で、採用から定着まで安心してお任せください。



問い合わせ先 03-6555-2166



【初出展】ハラル対応フード製造と  
ハバネロ粉末・ハバネロ加工食品

ハラル対応フード／国産ハバネロ

●渋谷レックス●

MISATO HALAL FOOD LABO「しぶ家」は、ハラル対応フード(和牛加工食品など)の食品製造から販売、飲食事業を行っています。同時出展で「日本一辛い村平田村」より国産ハバネロをご提案します。



問い合わせ先 024-553-0548

韓国ソウル売上No.1の生マッコリ  
生だからこそのど越しと清涼感!!

〈ソウルジャンス(長寿)生マッコリ〉

●徳昇商事●

〈ソウルジャンス(長寿)生マッコリ〉は韓国・ソウルで売上 No.1、韓国各地の飲食店や居酒屋で大人気のマッコリです。日本にも本場韓国の生マッコリをご提案!生だからほど良い喉越しの清涼感と優しい味で、若い女性にも大人気です。



問い合わせ先 03-5856-8870

多数の商品で拘り派にも簡単派にも  
オペレーションに応じたご提案を

即鮮緑TB・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

飲食店特化の予約代行コールセンター  
電話予約&ネット予約全て代行します

予約代行コールセンター〈リザバー〉

●サンクス●

飲食店特化の予約代行コールセンター〈リザバー〉は、予約受付や確認業務を代行し、店舗スタッフの業務負担とお客様の電話ストレスを解消。接客に集中できる環境を低コストで実現し、機会損失を防いで店舗の繁盛に貢献します。



問い合わせ先 03-6903-1902

鮮度に自信!自社解体の銘柄鶏  
鳥取県産大山鶏を毎日お届け

〈匠の大山鶏〉

●プレコフーズ●

〈匠の大山鶏〉は、“美水の郷”と言われる鳥取県大山の麓で育つ銘柄鶏です。プレコフーズは、産地から毎日ト体で仕入れ、国内最高クラスの衛生設備で職人が解体し、ご要望に合わせて加工。抜群の鮮度でお届けします。



問い合わせ先 03-5763-3009

今すぐ地図にあなたのお店を  
「掲載費無料」でクーポン発行

〈RIRIFEクーポンマップアプリ〉

●ClassLab.●



問い合わせ先 rirife\_network@classlab.co.jp

新生活者は、“お気に入りの店探し”  
の真っ最中。美容院・飲食店・クリ  
ーニング・習い事など、日常生活を  
支える業種が最も選ばれやすいタ  
イミングです。利用料無料で、すぐ

にクーポンを配信で  
きます!初期費用・月  
額費用、一切かかりま  
せん。成果報酬型で  
はなく、完全無料で  
始められます。配信ク  
ーポンの数や種類に  
も制限はありません。

飲食店の人件費は1分25円……  
注文・会計はお客様のスマホにお任せ!

anydeliモバイルオーダー・決済

●anydeli●

店主の前でラーメンをネット注文。人件費高騰の今、〈anydeli〉なら注文から決済までスマホで完結できます。各種キャッシュレス対応で英語・中国語にワンタッチで切替可能!行列解消、回転率と単価UPで経営改善に貢献します。



問い合わせ先 info@anydeli.co.jp

高品質で新鮮な野菜を安定供給  
オンラインで1袋からスマホで発注

野菜・果物(一部有機JASあり)

●坂ノ途中●

年間500種類以上の野菜を飲食店様・小売店様・ホテル様などにお届け。全国の農家から直接仕入れ、高品質で新鮮な野菜をお届けします(栽培期間中、化学合成農薬・化学肥料不使用／一部有機JAS野菜あり／果物は一部特別栽培相当)。



問い合わせ先 070-5650-0831

顧客管理・販促DXなど  
さまざまなシステムを連携運用

〈P+KACHIシステム〉

●ピーカチ●

顧客管理をベースに、ポイント発行・リピート販促・通販・テイクアウト・デリバリー・サブスクなど、全て連携して運用できます。POS連携にも対応!その他、顔パスや口コミ誘導、AI学習、翻訳などお店に必要なさまざまなアイテムを展示します。



問い合わせ先 03-3409-0660

業務用設備の事ならお任せ!!  
初期投資0円の設備導入支援サービス

〈ネクシーズZERO〉

●NEXYZ.●



〈ネクシーズZERO〉は、初期費用0円でLED・空調・厨房機器などの業務用設備の導入が可能。月額料金に工事・撤去費を含み、新設だけでなく古い設備の入れ替えにも最適なサービスになっています。

問い合わせ先 03-6415-1210

常時ポイント5倍!  
仕入れ代行承ります

〈飲食店様応援キャッシュバックカード〉

●オオゼキ●

オオゼキの〈飲食店様応援キャッシュバックカード〉は、税抜100円でポイントが常時5ポイント貯まります(※一部商品を除く)。クレジットカードの精算でもポイントが5倍になります。貯まったポイントは現金に交換できます。また、仕入れ代行も承ります!青果は大田市場・鮮魚は豊洲市場に毎日仕入れに行っていますので、産地・サイズ指定なども承ります。他にも売場にはない商品は1点からお取り寄せ致しますので、仕入れはオオゼキにお任せください!



問い合わせ先 03-6407-2411



コクとキレのハーモニー  
通称マルエフでお疲れ生です

### 〈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

品質管理もサーブも手間いらず  
料飲サービスの現場が回る即戦力サーバー

### 〈ブリリアントワイン・SAKEサーバー〉

●グローバル●

〈ブリリアントワイン・SAKEサーバー〉は、ワインやお酒を販売するお客様の課題解決になる商品です。品質の劣化を防ぎながら、定温&定量サーブをすることができます。グラス販売を強化して売り上げアップやボトル販売にも貢献します。またキャッシュユニットを接続することで、完全セルフでのオペレーションも可能です。



問い合わせ先 tada@globalwine.co.jp

## ●復興水産加工業販路回復促進センター●

水揚げ日本一の金目鯛推し！  
温めるだけ、切るだけの簡便商品

### 〈金目鯛の煮つけ〉

●マルヌシ●

水揚げ日本一！青森県八戸港産の金目鯛を使用した〈煮つけ〉や〈一夜干し〉が推し商品です。これまた日本一の水揚げ量を誇る、スルメイカの刺身商品もあります。いずれも、温めるだけ、切るだけの簡便商品です！



問い合わせ先 0178-33-1571

キンメダイ特有の赤色と上品な脂  
簡単焼くだけで旨味がアップ！

### 〈八戸産 キンメダイー夜干し〉

●五戸水産●

北西太平洋のハワイ列島北西からカムチャツカ半島に向かって続く天皇海山群で漁獲されたキンメダイ。一夜干しにすることにより旨味が凝縮され、焼くだけでおいしさが広がります。



問い合わせ先 0178-33-0293

三陸気仙沼でしか作れない味がある  
濃厚な味わいの塩辛で酒がすすむ！

### 〈昔ながらの濃厚熟成塩辛〉

●波座物産●

厳選されたイカを一夜干しして旨味を凝縮させ、新鮮なイカの肝を贅沢に使って約30～45日じっくり熟成させて作る、本格長期熟成塩辛です。濃い旨味と深いコクが、日本酒はもちろん炊きたてご飯にもピッタリ！



問い合わせ先 <https://www.shop-nagura.com/>

三陸産の品質の良いわかめを提供  
丁寧な手作業でさまざまな規格に対応

### 〈三陸産 肉厚わかめ〉

●川村海産●

〈三陸産 肉厚わかめ〉は肉厚な食感でリピーターも多く、食べ応えのある商品です。全魚連海藻入札指定業者として品質の良いわかめ、昆布を取り扱っています。丁寧な手作業により、さまざまな規格に対応します。



問い合わせ先 080-3333-3391

自社船漁獲の丸ずわいがにをお届け  
味とコストの両立を実現します

### 〈まるずわいがに棒肉 300g〉

●カネダイ●

南アフリカ・ナミビア沖の400～800mの深海で自社船で漁獲した丸ずわいがにを1時間以内にボイル・急速凍結し、自社工場で手剥き加工しました。一度も解凍しないため、かに本来の旨味と甘味を味わえます。



問い合わせ先 0226-23-1721

青森県小川原湖の恵みをお届け  
旨い！をそのまま冷凍しました

### 〈冷凍しじみ〉〈冷凍しらうお〉など

●対島商店●

小川原湖の豊かな恵みを活かした冷凍しじみ・冷凍しらうおです。鮮度を逃さず冷凍し、自然な旨みをそのままお届けします。砂抜き不要で使いやすく、幅広い料理にご利用できます。



問い合わせ先 01756-56-2145

青森県のおいしいをお届け  
食べれば分かる！この旨さ！

### 〈たこいかキムチ〉

●マルコー田中商店●

当社の〈たこいかキムチ〉は、青森県産のタコと真イカを使用しています。タコをふんだんに入れ、時々当たるイカの異なる食感がアクセントに。キムチのたれと合わせた、程よい辛さでとてもおいしいです。



問い合わせ先 maruko-tanaka@alto.ocn.ne.jp

海のスーパーフード・アカモク  
ねばとろ・シャキシャキ食感

### 〈三陸産きざみあかもく〉

●岩手アカモク生産協同組合●

アカモクは、ネバネバ・シャキシャキした食感が特徴の海藻です。天然 100%アカモクを塩味と旨味ある製造方法で仕上げました。和洋中メニューに万能な海藻として、また健康志向食材として注目されています。



問い合わせ先 0193-65-1315

解凍し皿に盛るだけの贅沢な逸品  
少量ロットOK！食品ロス削減に

### 〈粒が丸ごと入ったバター風味牡蠣〉

●かみたいら●

宮城県産の新鮮な牡蠣を贅沢に使用し、風味豊かなバターオイルとともにじっくり焼き上げました。濃厚な牡蠣の旨みとバターの香りが絶妙に調和し、口の中いっぱい広がります。お酒のおつまみに最適な逸品です。



問い合わせ先 0226-34-3203

お酒のお供に高級珍味を  
旬の三陸産ほやとなまこのわたの塩辛

### 〈ほやこのわた〉

●横田屋本店●

〈ほやこのわた〉は、毎年夏に水揚げされる旬の三陸産ほやを鮮度そのままに加工。なまこのわたと和えた高級珍味です。素材の味を生かす味付けは、当店常連のお客様より大変好評いただいています。



問い合わせ先 0226-48-5466



日本一売れているウコンサプリといえば？  
4種のウコンとハーブで二日酔い撲滅!!

### 〈琉球 酒豪伝説〉

●[琉球 酒豪伝説]シモジ●

二日酔い防止のサプリメント〈琉球 酒豪伝説〉は、秋ウコン「沖縄皇金（おうごん）」をはじめとした4種のウコンとハーブ4種を贅沢に配合しました。全国のドラッグストア《マツキヨ コカラファイン》約3000店舗、ディスカウントストア《ドン・キホーテ》全国・海外の全店舗、福岡・東京などのスーパー《TRIAL》400店舗、大阪《キリン堂》約400店舗、埼玉《セキ薬品》200店舗、関東《サミットストア》数十店舗、神奈川《横浜カメガヤ》90店舗など、4000店舗以上に販路開拓済です。

問い合わせ先 amg.connect.098@gmail.com



専用BCPマニュアルを自動生成し  
質問回答でBCP現状分析します

### 〈BCPBRAIN〉

●Cybers●

〈BCPBRAIN〉は、質問へ回答するだけで自社のBCP 対策状況を診断して可視化。店舗・企業専用の簡易 BCP マニュアルを自動生成します。災害時の弱点や改善ポイントが一目で分かり、店舗・企業の事業継続力向上を手軽にサポートします。



問い合わせ先 03-4405-5738

## ●復興水産加工業販路回復促進センター●

ほやのおいしさ活かした甘口の塩辛  
お酒はもちろん、ご飯のおかずにも

### 〈ほやー夜漬け〉

●水月堂物産●

生の持つ食感を活かし、ほや独特の風味を味わえるように、塩分も出来るだけ控えめにした調味液に一晚だけ漬け込んだあっさりタイプの塩辛です。お酒はもちろん、ごはんのおかずにも合います。



問い合わせ先 0225-97-5225

「高いけどおいしい」とよく言われます  
三陸から食べる楽しみをお届けします

### 〈三陸 生牡蠣フライ〉

●本田水産●

三陸のリアス式海岸で育った栄養満点な牡蠣を、CAS凍結機を使用しカキフライに仕上げました。CASを使用することによって、水揚げされた生牡蠣の旨みと風味が楽しめる商品になっています。



問い合わせ先 k.kobayashi@hondasuisan.co.jp

「柔」創業50年の誇りとともに  
独自浄化採用した安心安全の牡蠣

### 岩手県大船渡産牡蠣〈柔 YAWARA〉

●マルショウ千葉●

〈柔 YAWARA〉は、独自の無菌水浄化で安心・安全の牡蠣です。雑味なく、純度の高い旨味が際立つプレミアム牡蠣。三陸牡蠣の力強い外観と相反する、繊細で上品な味わい、食べ飽きない深い余韻が魅力です。



問い合わせ先 070-5148-7083

人気の高いキムチ風味で牡蠣を味付け  
日本酒・ビール好きのおつまみに

### 〈カキムーチ(キムチ味)〉

●五光食品●

牡蠣の旨味を活かしつつ、ピリ辛のキムチ味に仕立てました。日本酒やビールのお供はもちろん、メのご飯にも。そのままでも楽しめますが、野菜や調味料を加えて鍋物や炒めものにしてもおいしく召し上がれます。



問い合わせ先 022-363-1811

世界の海から日本へ  
HACCP 認定取得施設で製造しました

### 〈プレミアムくじら梅水晶〉

●中外フーズ●

くじらの鼻筋の軟骨「かぶら骨」という希少部位を100%使用し、飛魚卵と共に梅肉と和えました。軟骨のコリコリ食感と飛魚卵のプチプチ食感に、梅肉のさっぱりとした酸味がクセになること間違い無しの珍味です。



問い合わせ先 024-527-2700

10秒解凍で仕込み時間の削減に！  
旨味と食感でお客様満足度アップ

### 〈10秒 de おいしいめかぶ〉

●丸繁商店●

調理不要の湯通し済み冷凍めかぶです。湯煎解凍たったの10秒、冷凍保管のため仕込み不要で食品ロスの削減に。厳選された三陸産のみを使用し、独自製法技術で旨み成分グルタミン酸と食物繊維量が約2倍違います。



問い合わせ先 marushige74@gmail.com

水揚げ後すぐに浜蒸しし、急速冷凍  
無添加の国産三陸ムール貝使用

### 〈国産 蒸しムール貝〉

●三陸漁師の会社 海遊●

宮城県石巻市の雄勝湾で水揚げされた三陸ムール貝をすぐに浜蒸ししました。雄勝湾は塩味が強く、そのまま蒸しても味や旨みがあり、お酒にもよく合う一品です。温めるだけの簡単調理で本格蒸しムール貝を楽しめます。



問い合わせ先 0225-25-6851

脂のり良く旨み豊かな「銀王」を  
冷凍のまま揚げるだけで提供 OK！

### 〈ギンザケ「銀王」フライひと口カット〉

●フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング●

脂のり抜群の宮城県女川ブランド銀鮭「銀王(ぎんおう)」を贅沢に使った、ひと口サイズの本格サーモンフライです。生パン粉でサクッと香ばしく、中はふっくらジューシーな逸品。調理は簡単、冷凍のまま揚げるだけ！



問い合わせ先 order@fishermanjapan.com

湯煎だけで簡単なできたて煮魚を  
火器調理設備のない飲食店でも

### 〈湯煎 de 煮魚〉

●カネシン●

湯煎するだけで生の状態からじっくりと味が染み込み、出来立ての煮魚を楽しめます。火器調理設備のない居酒屋や回転寿司店などにお勧めです。赤魚の他、天然ぶり、銀鯉、ほっけがあります。化学調味料・保存料不使用です。



問い合わせ先 [https://www.n-kaneshin.co.jp/contact\\_sales](https://www.n-kaneshin.co.jp/contact_sales)

出来立てのパリッとした海鮮フライ  
時短のおつまみメニューにピッタリ

### 〈イカぺったん唐揚げ(生地)〉

●海鮮せんべい塩竈●

冷凍のまま、180℃の油で50～60秒揚げるだけで、出来立てのパリッとしたイカの唐揚げが完成します。居酒屋でスピード提供できるおつまみメニューにピッタリな商品です。



問い合わせ先 022-363-5030



淡路島の新鮮しらすと味わいちりめん  
伝統商品と新しい味

しらす釜揚げ・ちりめん・佃煮・芽かぶなど

●やぶ水産●

兵庫県淡路島を中心に香川県、徳島県でとれた新鮮なしらすを、絶妙な塩加減・乾燥加減で食感にこだわり仕上げました。地の利を活かし大漁期間を見逃さず大量生産し、おいしく良い製品を出来るだけ低価格で販売していきます。



問い合わせ先 0799-52-3132

野菜と肉と煮込むだけで  
本格スパイスカレーが作れます！

〈スパイスカレーオールインワン〉

●ヤマノ企画●

切った野菜や肉を炒め、〈スパイスカレーオールインワン〉と水に入れて煮込むだけ！本格スパイスカレーが味付け不要で簡単に作れるスパイスミックスです。試食を提供していますので、ぜひお気軽にお試しください！



問い合わせ先 info@yamanokikaku.jp

新潟5大ラーメンの味が餃子に!?  
ごはんには合わないわけがない！

〈背脂生姜醤油餃子〉

●素井興食品工業●

「〇〇に合う餃子」シリーズの第1弾、ごはんに合う〈背脂生姜醤油餃子〉。試食した女性から圧倒的な支持があり、商品化しました!!新潟5大ラーメンの味を餃子にした新商品です。ご飯はもちろん、ビールにも合う！



問い合わせ先 0256-77-5440

山梨の地下水で丁寧に養殖した  
安心・安全の100%国産鰻を使用

〈鰻の蒲焼〉

●勇華商事●

日本屈指の名水として知られる山梨の地下水を使用し、稚魚から手間を惜しまず育てた純国産の鰻を使った〈鰻の蒲焼〉は、2025年5月に「ジャパンフードセレクション」グランプリを受賞しました。ぜひこの機会にご賞味下さい。



問い合わせ先 090-6511-7888

産直食材の使用を手軽に始められる  
飲食店様専用のECプラットフォーム

〈ヤマトフードマーケット〉

●ヤマト運輸●

全国約1,000の生産者が参画。複数の産地から食材を取り寄せても、まとめて一律1,500円／カートでお届けします。スマホやパソコンから簡単に仕入れることができます。※サービス提供エリアは都内9区限定です。



問い合わせ先 03-4564-2161

●新潟県 能生商工会●

あぶると更においしさアップ！  
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。軽くあぶ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します。



問い合わせ先 025-567-2278

糸魚川米・新潟大豆・国産塩使用  
懐かしい風味、昔ながらの製法

〈黒姫みそ〉

●渡辺粧店●

〈黒姫みそ〉は新潟県糸魚川産の白米と新潟県産大豆を使用し、地元のお客様中心に永くご愛顧いただいています。低温多湿という発酵に適した環境の中、木樽で1～2年じっくり熟成させることで、風味豊かな懐かしい味わいを楽しめます。



問い合わせ先 025-562-2347

店長とバイトがイキイキと働き  
成長が続く“仕組み”をつくる

人材マネジメントプラットフォーム〈botto(ボットー)〉

●botto●

日報を軸に、現場の状態・課題・行動を一元管理。スタッフが成長しやすい環境を整え、離職の原因を減らします。複数店舗でもムラのない運営を可能にする、人材育成のための基盤ツールです。



問い合わせ先 info@botto.co.jp

むくみ・二日酔いが気になる方に  
1杯の純利益150円UPになる新商品

焼酎割材〈健康ハイ〉

●健康●

ノンアルにも使える粉末焼酎割材です。むくみ・二日酔いサポート成分配合で、よく売れます。水割りに入れるだけで即日導入、1杯の純利益がプラス150円に。テスト販売できる無料サンプル配布中です！



問い合わせ先 info@kenko-jpn.com

鹿児島島の老舗茶舗が開発  
原価と味を両立した緑茶ハイを

〈だご茶 水出し緑茶〉

●ティーエヌピーツー●

鹿児島県産茶葉の製茶過程で生まれる旨味の塊「だご」を刻んで配合した、緑茶ハイ専用の業務用ブレンドティーです。水に入れるだけで抽出でき、1包で約3杯取れるため原価を抑えた運用が可能です。



問い合わせ先 080-6520-6984

3000店以上導入のモバイルオーダー／POSレジ  
手数料率「業界最安級」の決済サービスも！

〈ダイニーモバイルオーダー / POSレジ / キャッシュレス〉

●ダイニー●

すべての飲食店に、「また来たい」と「働きたい」を。ダイニーは、飲食店経営に必要なあらゆるサービスを提供する、All in One Restaurant Cloud. です。

【ダイニーモバイルオーダー】 飲食業界に特化した「圧倒的な使いやすさ」のモバイルオーダー。「動画メニュー表示」や「多言語自動切替・翻訳機能」、LINE連携による「お客様の自動会員化」「来店後のアンケート自動回収」など、売上UPに繋がる機能が満載です。

【ダイニーキャッシュレス】 「業界最安級」のクレジットカードの決済手数料率に加え、導入費用・月額費用・振込手数料も無料。売上の振込サイクルは「月6回」と「月2回」から選択可能。決済手数料の高さに悩む飲食店向けの、決済サービスです。



問い合わせ先 sales@dinii.jp



在留外国人に特化した求人媒体  
プロが一括サポートなので安心

### ＜Guidable Jobs＞

●Guidable●

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、日本文化も理解している方が多く、初めての外国人採用でも問題なく採用出来ます。

Guidable Jobs

問い合わせ先 070-1300-1235

鮮度抜群な黒潮の恵み  
“おいしい”をそのままに

### ＜鹿児島県産カンパチフィレ＞

●ユー・フィッシュ●

豊かな自然に囲まれ、温暖な気候の鹿児島県鹿屋市の海域は、豊かな黒潮が絶え間なく流れ込むミネラル豊富な漁場です。黒潮の恵み豊かな海域で流れが早く、良質なカンパチが育ちます。



超簡単！たまご不要！水に割るだけ  
コストと手間を大幅に削減します

### ＜ゴールデンパウダー(唐揚げ粉)＞

●R&R●

＜ゴールデンパウダー＞は、たまご不要で手軽に使い、誰でもサクッと軽い食感の唐揚げに仕上げられる唐揚げ粉です。調理の手間とコストを抑えつつ、店舗の看板メニューづくりに貢献します。



問い合わせ先 03-6279-2588

さっと焼くだけの本格油揚げ  
肉厚な2種の食感が楽しめます

### ＜肉厚な油揚げ ぼってりあげ＞

●大豆加工食品の横山食品●

やわらかソフトな＜ぼってりあげ＞は、皮も中の豆腐生地もふっくらやわらかで、しっかりハードな＜ぼってりあげ＞は、もめん厚揚げのようなしっかりした食べ応え。肉厚な2種類の食感の油揚げを楽しめます。



問い合わせ先 eigyou@agenoyokoyama.co.jp

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

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を

### ＜ebica＞

●エビソル●

飲食店向け予約管理システム＜ebica＞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/>

外食を速く深く 有益な情報で差をつける！

外食

日報  
外食産業の今を伝える

お申し込みは当社ホームページ  
<https://gaishoku.co.jp/>

外食日報



で検索

1日当たり約 300円で  
売上伸ばす

専門情報が  
ギッシリ!!

購読料：年間 77,880 円  
半年 40,700 円

発行日：(消費税込み)  
月曜～金曜  
(土日祝は除く)

発行形態：特設サイトの専用  
ビューワーから閲覧



お申し込みはこちら