

お客様のお役に立ちたい！
ご提案から納品まで敏速な対応！

貸しおしぼり・使い切りおしぼり
外食産業資材全般

●KCC●

貸しおしぼり・使い切り不織布おしぼり・外食産業資材全般（自社商品サラティペーパー、カウンタークロス）を取り扱っております。お客様へ小ロットにて納品対応しており、当社を店舗のバックヤードとお考え下さい。



問い合わせ先 06-6797-1841

私たちは現場を知っています
充実の機能とサポート体制！

配膳ロボット、テーブルオーダー
DX化に向けた最適なお提案

●ダイヤ事務機●

導入時にかかるコスト面への不安、面倒な設定……。飲食店に向き合い続けて55年、飲食業界の現場を知り尽くしたプロに全てお任せ下さい！初めてのシステム導入でも安心の手厚いサポート。補助金の申請もお手伝いします。



問い合わせ先 06-6351-3141

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！



お困りごと、ご相談は、是非当社へ空調・給排気設備を中心にあらゆる問題に経験豊富なスタッフが力になります！

問い合わせ先 06-6955-8253

「ゴキブリ0-ゼロ-宣言！」
私たちは完全駆除を目指します

ゴキブリ駆除・防除

●クリーンライフ●



2021年度のご契約の98.1%（※）の店舗様にて、1匹もない完全駆除を達成！他社の追随を許さない、業界トップの技術を当社ブースにて展示説明します。※1850店舗中1814店舗にて完全駆除達成！

問い合わせ先 06-4253-2555

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 077-541-1102

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をご提供いただけます。現地でも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



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

おいしさ広がる魔法の食材
～あぶらかす～入れるだけで溢れる旨味！

〈あぶらかす(丸)〉

●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、中はぷりぷり。食肉の聖地・大阪羽曳野で自社製造。調理用途は無限!!



問い合わせ先 072-937-2911

売上・顧客満足度向上につながる
「食べログ」の飲食店DX！

〈食べログオーダー〉

●カカクコム●

〈食べログオーダー〉は、飲食店内でお客様がQRコードを読み込んでメニューを閲覧・注文できるモバイルオーダーサービス。オンライン予約管理台帳〈食べログノート〉との連携で、ホール業務の効率化と売上向上につなげます。



問い合わせ先 050-5536-6895

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●

おいしくて価値を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!!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

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

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

果肉入りのドリンクで
味も見た目もインパクトアップ!

果肉入りシロップ

●フードインパクト●

果肉がふんだんに入ったこだわりの「本格シロップ」「果肉入りシロップ」シリーズを販売しています。冷水にも溶けやすく、味も見た目もバッチリ。サワーなどのドリンクやデザートソースとして幅広くご使用いただけます。



問い合わせ先 03-5282-2156

1979年日本で発売以来愛され続け
2022年9月にフルリニューアル!

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

施工実績900件以上!
開業・改装・修繕はお任せあれ!!

<テナント工房>

●匠工房●

物件探し・デザイン設計・施工・アフターフォローまで、飲食店の開業や改装をトータルサポート。居酒屋・カフェ・バーなど、飲食店の施工実績多数!お店づくりのことなら何でもご相談ください!



テナント工房

問い合わせ先 0800-200-1317

LED照明・厨房機器・空調など
初期投資オールゼロで導入可能!

「ネクシィーズ・ゼロ」シリーズ

●ネクシィーズ●

「ネクシィーズ・ゼロ」シリーズは、業務用設備から内外装工事まであらゆる省エネ設備の更新を、初期投資オールゼロで導入できるサービスです!導入実績も多数!お気軽に無料お見積り承ります!



問い合わせ先 06-4400-0213



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

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>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 03-5776-1456

「ほかにはない」ワインセラー
だから「無二」=<muni>

<muni>

●グローバル●

muni



ワインを守る、飾る、楽しむ。空間を彩り、個性を演出。守るだけじゃない、ワインセラー。ワインを守る機能性はそのままだけに、従来のワインセラーになかった「飾る」を楽しむ遊びゴコロをプラスした<muni>です。

問い合わせ先 06-6543-9686

外食サポート
プロフェッショナル集団



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していますので、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(OE-38)までお立ち寄り下さい。



Presented by 外食産業新聞社

宮崎県日南市の契約農家で
栽培された果実の果汁を使用

<三田乃郷 宮崎ぽんかん>

●三田飲料●

手で皮を剥く瞬間に出る「ぽんかん」特有の皮の香りや、食べた瞬間のみずみずしい味わいを再現できるよう、丁寧に創り込みました。ぽんかん本来のやさしい味をお楽しみいただけます。



問い合わせ先 03-3400-1239

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

これがないと始まらない！
下町の名脇役

〈キンミヤ焼酎〉

●宮崎本店●

古くから関東の大衆酒場で親しまれ続ける〈キンミヤ焼酎〉。岐阜と三重、滋賀の県境に伸びる清らかな鈴鹿山脈から湧き出る伏流水で丁寧に仕込まれた甲類焼酎です。甲類焼酎ながらも、そのままでも十分楽しめるまろやかな味わいが特徴です。



問い合わせ先 059-397-3111

歩留まりほぼ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 050-3775-2922

ウキスキーでもなく
焼酎でもなく

「人吉」シリーズ

●りーな21 蔵元屋●

蔵元屋の店主が、米焼酎を樽に寝かせて独特な方法でブレンド。「人吉」の名前でブランド化し、世に送り出した逸品です。球磨川の美しい清流や稲穂の恵みによる上品な米焼酎の風味と、ウイスキーのような芳醇な香りが特徴です。



問い合わせ先 0966-24-0122

シソの爽やかな香りと程よい甘み
横浜綱島生まれの爽パンチサワー！

〈綱島サワー〉

●ホイザー●

大葉を特製のピクルス液に漬け、焼酎の炭酸割に入れた、神奈川・横浜は綱島で生まれたご当地サワー〈綱島サワー〉。大葉の爽やかな香りと程よい甘みが、ジャンルを問わずお食事に合います。



問い合わせ先 045-545-7701

人手不足はこれで解消!!
今日のバイトがすぐ見つかる

スキマバイトサービス〈タイミー〉

●タイミー●

〈タイミー〉は、「働きたい時間」と「働いて欲しい時間」をマッチングするスキマバイト募集サービスです。企業は来て欲しい時間や求めるスキルを設定するだけで、条件に合ったワーカーを呼ぶことができます。



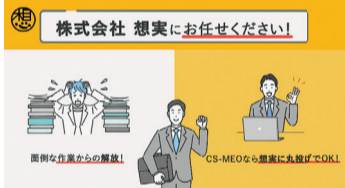
Timee

売上が伸びる!!
最新Google MAP活用術!!

〈CS-MEO〉

●想実●

当社のGoogleのMEO対策で、店舗ビジネスの新規集客・集患のお悩みを解決します！MEO対策におけるGoogleビジネスプロフィールの無料診断もしておりますので、ぜひブースにお立ち寄りください！



問い合わせ先 03-6379-2840



1950年に発売
韓国No.1のサイダーブランド

〈チルソンサイダー〉

●ロッテ酒類ジャパン●

1950年の発売以来、70年以上の間、韓国を代表する炭酸飲料。炭酸に天然レモン・ライムの香りを添加し、清涼感ある味わいに仕上げました。〈チルソンサイダー〉1本ですっきりリフレッシュ！



問い合わせ先 03-5484-1234

お好みの具材詰め放題！
インパクト間違いなし!!

〈丸ごとボイルするめいか〉

●合食●

耳から下足まで、旨味たっぷりのするめいかを丸ごと楽しめます。加熱済みで、解凍後そのままでもおいしく、オペレーションも楽ちん！マリネ・いか飯など、色々なメニューに変幻自在！



問い合わせ先 078-672-7520

飲食店DXでお客様も
働くスタッフもみんな笑顔に

トレタ

●トレタ●



お客さまがあっと驚くような、新たな外食体験をデジタルのチカラで創造しませんか？①一番カンタンな予約台帳②注文をワクワク体験に。店内モバイルオーダー③紙とアプリのいいとこどり。新しいスタンプカード——など、さまざまなサービスを揃えています。お気軽にお問い合わせください！

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 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

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いております。



問い合わせ先 03-6823-8069

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

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

後味スッカリ飲みやすい
新感覚のフルーツ焼酎!

〈スナリ〉

●ロッテ酒類ジャパン●

天然フルーツの香りを使用した、新感覚のフルーツ焼酎です。フルーツ感たっぷりのさわやかで柔らかい味を LOTTE から新提案。バリエーション豊かな9種類のフレーバー焼酎を好みに応じてチョイス!



問い合わせ先 03-5484-1234

見やすくやさしく頼もしく!
クラウド型でお店の视界良好!!

モバイルPOS〈POSasy(ポサシー)〉

●東芝テック●

本当に必要な機能だけを搭載しました。やさしい、うれしい、頼もしい!誰でも簡単に使いこなせるモバイルPOSレジ〈ポサシー〉。少ない初期投資で月額利用が可能です。東芝テックのクラウド型POS、ここに誕生!



問い合わせ先 06-4807-6500

売上・勤怠・仕入を一元管理!
接客に力を注げるPOSレジです

POSレジ付店舗管理ソフト〈K1くん〉

●アプリラボ●

飲食店の経営に必要な売上・勤怠・仕入を一元管理できる、POSレジ付き店舗管理ソフト〈K1くん(けいいちくん)〉です。紙のメニューをそのまま使えるモバイルオーダーや、Selfオーダーもご案内しています。



問い合わせ先 03-6826-3050

空気のプラスチックで
ボトルを安心して輸送!

〈EPSボトルクッションケース〉

●トーヨー工業●

発泡スチロール製で、750mlまでのワインや日本酒、ジュースなどさまざまなボトルに対応。1本入れをはじめ、2本入れや12本入れもあります。サイズ、本数などカスタマイズ可能!ぜひご相談ください。



問い合わせ先 0120-707-226

業界最安値でご提供
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、クレジットカード、QR、電子マネーとマルチ決済も可能です。画像や動画を埋め込み、客単価UPや告知にも使えます。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です。



問い合わせ先 03-5843-0858



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

自由化切替後もさらに削減可能
電気に関するお悩み承ります!

電気代削減のご提案・一般電気工事

●A REGAL KING●

飲食店様に特化した電気代削減のノウハウを持っております。一般電気工事を受け持っており、電気に関することであれば全般ご相談にのれます。



問い合わせ先 03-5835-0840

ピリっとした辛さがやみつき
粉末タイプで使い勝手も抜群

〈ピリ辛きゅうりの素〉

●ニチノウ食品●

〈ピリ辛きゅうりの素〉は、きゅうりのおつまみが簡単に出来る粉末タイプの調味料です。おつまみの一品に、お通しにお勧めです。きゅうり以外にも、タコやもやしなどに使用したアレンジレシピもお勧めです。



問い合わせ先 0265-79-2561

発注業務の属人化を解消
飲食店特化の自動発注サービス

〈HANZO 自動発注〉

●Goals●

天候、直近の注文傾向なども加味した売上予測を店舗毎にAIが行い、食材の発注量を算出する事で発注時間を短縮します。発注ミスによる食材不足や過剰在庫を防止し、属人化や食材ロス軽減を実現するクラウドサービスです。



問い合わせ先 03-6823-5428

外食サポート
プロフェッショナル集団



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(OE-38)までお立ち寄り下さい。



Presented by 外食産業新聞社

パッケージの色が多彩!!
破れにくい紙おしぼり

〈RAY〉

●アトラスジャパン●

コストパフォーマンスに優れた紙おしぼりです。コットンのような肌触りがあり、破れにくい強度と伸縮性があります。どんな場面にも馴染むように、包装パッケージは無地でシンプルなデザインとなっています。



問い合わせ先 052-661-0726

居酒屋 JAPAN 23 大阪紙面展示会 ● 店を強くする ● こんな商品 ● あんなサービス

お店のご要望に合わせて
カット野菜をセットにして販売!

〈野菜炒めキット〉

●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、さまざまなカット規格があり、それをまとめたキットとしてもご用意しております。



問い合わせ先 086-425-2100

焼きたて実演の人気ベーカリー
低投資・省スペース・高収益

焼きたて実演ベーカリーの 「ル・クロワッサン」FC加盟店募集

●ル・クロワッサン●

「ル・クロ」といえば〈プチクロ〉です。圧倒的人気の商品が目白押し!仕組化されたMD計画や新規、顧客戦略!専門店では職人レスでPAさん中心の少人数経営も可能!年々増加傾向のベーカリー市場でフランチャイズ加盟募集です。



問い合わせ先 06-6992-2727

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

よく噛んで飲むとよりおいしい?
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お楽しみいただけます。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

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(OE-38)までお立ち寄り下さい。



Presented by 外食産業新聞社

油がここまできれいに!
廃油もなくなりコストカット!!

〈廃油ナイス君〉

●リンガーハット開発●

フライヤーで使用した油を、特殊フィルターでろ過する事により廃油ゼロへ!日々のフライヤー清掃も、油を〈廃油ナイス君〉に落としてポンプで循環するだけで、従業員の負担も軽減します。



問い合わせ先 042-401-8061

こんな焼酎飲んだことない!
華やかでスッキリとした味わい

〈クロモジ焼酎HIKIMI Molisch〉

●葵屋●

スキッと華やかなボタニカルフレーバーの新感覚焼酎でありながら、ジンほど香りが強くないため、食中酒として最適です。2019年発売の〈HIKIMI 烏樟森香〉にヒノキをプラスすることで、より深い味わいを創出しました。



問い合わせ先 0856-56-1411

外食ソリューション Food Service Solution Exposition EXPO 2023 居酒屋 Japan

100%愛媛県産の伊予柑使用
伊予香るハイボールシロップ

〈伊予柑シロップ 角ハイボール用〉

●尾崎食品●

100%愛媛県産伊予柑使用。爽やかなシロップです。作り方は①ジョッキにたっぷり氷を入れる②角瓶、伊予柑シロップを計って注ぐ③ソーダをジョッキの内側に沿わせて8分目まで満たす④軽くステアする——で完成!



問い合わせ先 0895-23-1212

焼・揚・煮どれにも相性良し!
カット・ボイル済の豚足です

〈4分割やわらか豚足〉

●栗山ノーサン●

国産の豚足を4分割にカットし、箸でほぐれる程度までボイルした商品です。味付けや調理方法の汎用性が高く、お好みの味付けで、焼いてよし、煮てよし、揚げてよしの食材です。是非、ご検討ください。



問い合わせ先 0986-23-8491

まるで唎酒師やソムリエが
いるような接客を実現!

日本酒ソムリエAI(KAORIUM for Sake)

●SCENTMATIC●

まるで唎酒師やソムリエのように、お酒の風味をわかりやすい言葉で表わす日本酒ソムリエAI(KAORIUM for Sake)。レストランや居酒屋など、店舗でのお酒選びの困りごとを解消し、新しい体験を提供する飲食店向けタブレットツールです。



うま辛・マイルドな辛さ!
一口でハマってしまう

〈とうがらしドレッシング〉

●赤マルソウ●

沖縄県産の鳥とうがらしと鳥ハバネロペーストを使用して仕上げました。辛さの中に甘味と旨味を感じるドレッシングです。肉料理やピザ、揚げ物におすすめです。ピリッとした辛さがよりお酒をおいしくします。



問い合わせ先 098-992-0011

エンゲージメントクラウドで
アルバイトの社員化をサポート!

社内SNS〈THANKS GIFT〉

●Take Action●

〈サンクスギフト〉は感謝・称賛などのコミュニケーションとサーベイなどを基に離職兆候をキャッチアップ。さらに優秀人材を見える化し、アルバイトからの社員化をサポートします。



問い合わせ先 03-6417-4083

飲食店の集客アップ・求人強化
AIで丸ごと支援します

CHAT GPTでweb集客/求人強化

●Cloud Illusion●

飲食店向けのAI活用サービスです。Googleビジネスプロフィール・SNSの最適化やブログ投稿を毎日自動で行い、集客力を向上させます。外国人向けネイティブ対応も可能で、低価格ながら高品質なサービスを提供します。



問い合わせ先 06-4400-0361

セルフ特化型ソリューション シンプルな順番待ちシステム

決済BOX(CP-B257 Multi-Payment Box)

●シチズン・システムズ●



〈CP-B257 Multi-Payment Box〉
1台でクレジットカード・電子マネー・QRコード決済からレシート発行までできます。決済アプリ搭載でPOS連動を容易にし、セルフレジ、自動券売機、自動精算機といった専用機と同等の機能を低コストで導入できます。

問い合わせ先 042-468-4993

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

若い世代をターゲットにした 究極のデリバリーブランド!

X Kitchen ゴーストレストランFC本部

●X Kitchen●

X Kitchen (エックスキッチン) はゴーストレストラン、バーチャルレストランと呼ばれる、消費者の自宅へ料理を配送するメニューに特化した飲食ブランドをフランチャイズ展開している会社です。2023年5月末には453店舗と拡大中。ぜひお立ち寄りください!



問い合わせ先 080-7053-6806

さっぱり辛口でほろ苦い大人の味! 本格ジンジャーエール

〈不知火 GINGER SHOOT〉

●みかんのみっちゃん農園●

濃厚で香り高い本格ジンジャーエールに、和歌山産不知火の果汁をプラス。より奥深い味わいへと仕上げました。ほろ苦い大人の味の中に香る不知火の風味を是非お楽しみ下さい。飲めば体も心もポカポカ暖まります。



問い合わせ先 090-2047-9590

清浄な海洋深層水による 牡蠣の長期保存で特許取得

国内産生食用真牡蠣など

●日本かきセンター●

全国から調達した生食用の牡蠣を、富山県にある自社の牡蠣浄化施設で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へ出荷しています。また、外部の検査機関で厳しい検査を実施しています。



問い合わせ先 03-6667-6610

風味を言葉にするAIで 購買体験のDXを実現!

日本酒ソムリエAI(KAORIUM for Sake)

●SCENTMATIC●

スーパーや百貨店など、店舗でのお酒選びの困りごとを解決し、新しい購買体験を提供する小売店向けタブレットツールです。まるで調酒師やソムリエがいるような購買体験が、小売店の店頭でも可能になります。



沖縄県産素材100%で造った 自然派サワー

〈琉球レモンサワー源酒〉1500ml

●南都●

〈琉球レモンサワー源酒〉はシークワサーと泡盛、きび蜜だけで造った自然派サワー。「シークワサー」とは沖縄の方言!和名では「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 0120-710-611

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3年以上熟成させた原酒を中心に使用しました。柔らかなモルトの香り・香ばしく爽やかな香りと、レーズン・ナッツ・バニラといった酸味・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

食材・器具・清掃での活用に 衛生管理の一環として!!

〈Steri Mini〉

●エイチ・エス・ピー●

〈Steri Mini〉はスーパー次亜水生成装置(弱酸性次亜塩素酸水溶液)です。小型軽量化で省エネ設計!!外装ステンレス仕様(SUS304)で、有効塩素濃度30ppm~200ppm(任意設定可能)、pH5.0~7.0(任意設定可能)。最大生成量600ℓ/時!



問い合わせ先 0800-919-0666

味のベースはおまかせ! 素材を活かす淡色万能調味料

「割烹関西」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お使いいただけます。



問い合わせ先 06-6441-2575

国産果実を丸ごと搾った 添加物不使用シロップです

〈Japan Juice〉

●日本果汁●

果汁、皮ペースト、果実ピューレ、エキス、オイル、糖液と国産果実を丸ごと使用したシロップです。添加物不使用で、自然な味わいに仕上げました。お茶のフレーバーやお菓子作りなど、何にでもお使いいただけます。



問い合わせ先 075-644-5817

スマホでもタブレットでも! 究極のセルフオーダーシステム

〈2wayセルフオーダーシステム スマセルpro〉

●エクストリンク●



お客様のスマートフォンでも、お店のタブレットでもどちらにも対応した次世代型セルフオーダーシステムです。人手不足対応やインバウンド対策など、個人の飲食店様でもお気軽にご利用いただけます。

問い合わせ先 0120-511-128

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

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

お店にあったピッタリな理想のPOSレジを提案

〈REGIコレ(レジコレ)〉

●ダッハランド●

あなたのお店にあったピッタリなPOSレジをご提案します。お店の形態や必要な機能からPOSレジメーカーを比較。コストだけでなく必要な機能をマッチさせて、お店の生産性向上に貢献するためのサービスです。



問い合わせ先 075-741-6898

業界屈指の高濃度水素水で安心・安全・おいしいが作れる

電解水素水整水器(トリムイオンシリーズ)

●日本トリム●

水道水を高性能なカートリッジで浄水し、独自技術の電気分解により高濃度の水素水を生成。素材の旨味を引き出し、全国の飲食店で好評いただいております。ワンランクアップした料理の提供をサポート致します。



問い合わせ先 06-6456-4615

「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●

お店に特化したSaaS型統合マーケティングツールです。新規集客から固定客化まで、飲食店のマーケティング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

切るだけですぐ食べられます！超新鮮処理済の生アワビ

蒸しアワビ、処理済生アワビ

●BSMNM●

超新鮮処理済(内臓など掃除済)の生アワビです。韓国・莞島でワカメと昆布だけを食べさせて養殖したアワビを、独自開発した海水コーティングと特別な包装で、冷蔵基準5日間の鮮度を保障します。



問い合わせ先 pyenghoyeo@gmail.com

穏やかな吟醸香とすっきりとした甘み特徴！

國暉酒造〈國暉 BEIGE〉1800ml

●山陰の蔵●

フルーティではありつつも穏やかに香る吟醸香はお食事の邪魔にならず、味わいは酸味をきかせたすっきりとした甘味が特徴。出雲杜氏の特徴である、酸味や旨味の強さを活かしながらもすっきりと仕上げました。



問い合わせ先 080-7043-7134

簡単！スピード導入!! 貴方の店のオーダーシステム

スマホオーダーシステム〈よろこんで〉

●名畑●

飲食サポートのプロが作った、経営お助けツールです。日々の店舗運営が見える化し、最適な経営をサポート。スマートなお店づくりの第一歩に。



問い合わせ先 050-3092-0464

科学的アプローチで調理は次世代へ――

減圧低温加熱調理器〈ヴィードプロ〉

●エスペッククリアラボ●

減圧低温加熱調理器の〈ヴィードプロ〉と〈ヴィードプロ ライト〉の2製品を展示します。科学的アプローチが織りなす、次世代の調理方法です。ぜひブースへお立ち寄りください！



問い合わせ先 06-6766-4821



少量使用で絶品鯛料理に真鯛のアラから丁寧に抽出しただし

瀬戸の真鯛だし〈お鯛さん〉

●トラスト・ジャパン●

真鯛から抽出した濃縮だしです。少量使用するだけで鯛めし、鯛茶漬け、鯛らーめん、だし巻き卵などを本格的においしく作れる濃縮だしです。鯛以外の魚介類は使用していません。他店との差別化にご使用ください。



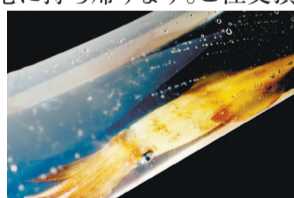
問い合わせ先 087-813-5426

とびきりのピチピチ「活イカ」を日本海のだ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●

地元漁師が丁寧に釣り上げた、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て港に持ち帰ります。ご注文頂いてからイカ専用水槽から丁寧にすくいあげ、一匹ずつ大切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 08514-6-13875

●香美町商工会●

最高級の紅ズワイガニ 瑞々しく上質な蟹の旨味

ブランド紅ズワイガニ・香住ガニむき身

●マルヤ水産●

香住ガニのむき身は良質で、特に高級な料理をはじめ寿司ネタとして幅広くご利用いただけます。他にもさまざまな加工品を提案させていただきます。



問い合わせ先 0796-36-2781

料理とのペアリングにこだわった兵庫県北部・但馬地方の地酒です

日本酒〈香住鶴〉

●香住鶴●

享保10(1725)年創業の、日本酒・リキュール・雑酒の製造メーカーです。日本古来からの醸造法の「生醸造り」「山廃造り」にこだわり、自社醸造100%で醸しています。食事に相性のいい、旨口の味わいが特徴です。



問い合わせ先 0796-36-0029

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

GoogleマップやWebサイト 各種SNSの一括管理サービス

〈カンリー〉

●カンリー●

大手チェーンはじめ、国内外4万5000店舗に導入中!! 複数店舗のGoogleマップを一括で管理・運用できるサービスです。一括管理ツールに加え、運用体制構築や運用支援などの「サポート」体制も充実しています。



問い合わせ先 080-9017-8317

島根県江津市で大切に育てられた雌豚の上等級のみのブランド

〈まる姫ポーク〉

●浅利観光●

島根県江津市にあるマルナガファームで飼育された雌豚の上等級以上を厳選した〈まる姫ポーク〉は、豚肉本来のうまみと栄養がぎゅーり! そのほか有機野菜や鮮魚など、地域商社としてトータルで提案いたします。



問い合わせ先 0855-55-1155

圧倒的な実績と実力で集客支援 飲食店専門のWEBサイト制作

カ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」のコンテスト受賞歴や「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

業界初! 肉厚の酒蒸し蝦夷鮑 加熱済みだから使いやすい

〈酒蒸し鮑 8粒〉

●松橋屋●

鮮度の良い状態の蝦夷鮑を酒蒸ししたのち急速冷凍しているため、鮑の旨味をより感じられる商品です! 肉厚で柔らかい食感が特徴でそのままステーキでもOK。すでに加熱済みなので使いやすいです!



問い合わせ先 0256-93-3327

洗浄品質向上や作業工数の削減に 業務用厨房改善システムの決定版

〈ミラブルプロダイナー〉

●サイエンス●

〈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、さまざまなタイプの厨房でご利用いただける製品です。フィルター交換などのランニングコストも不要!



問い合わせ先 06-6307-2400

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(OE-38)までお立ち寄り下さい。



Presented by 外食産業新聞社

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●

シューティングとナチュラルをお取り扱いしています。それぞれのカットに合わせた品種を使用しており、どちらも揚げたての食感が長持ちすることが特徴です。まずはぜひ一度、ご試食にお越しください!



問い合わせ先 03-3560-8597

大手導入企業様多数! 飲食店の業務効率改善!!

店舗DXアプリ〈はたLuck〉

●HataLuck and Person●

シフト管理やチャットなど、店舗業務に必要な機能をワンストップでご提供。アプリ利用データから各店舗の状況を見える化・分析することが可能で、優良店舗のノウハウを蓄積、横展開できます。



問い合わせ先 marketing@hataluck.com

外食ソリューション EXPO 2023 Food Service Solution Exposition 居酒屋Japan

フルーティーで爽快 上品にして上質な味わいの泡盛

〈琉球泡盛 残波〉

●比嘉酒造●

1948年創業、人々に愛される酒造りを理念として、主要銘柄が全国に多くのファンを持つ蔵元です。泡盛600年余の歴史と技法を受け継ぎつつ、新しい技術を取り入れ、より良い泡盛造りを目指しています。



問い合わせ先 098-958-2205

モバイルオーダーとの連動可能 キャッシュレス精算機

キャッシュレス自動精算機・モバイルオーダー・セルフオーダー

●クロスドリーム●



大手各社との連動可能なモバイルオーダーシステム! 昼は券売機でチケットを発券し、夜はモバイルオーダーで注文を行い、キャッシュレス精算機との連動で1台2役の店舗DXの決定版です。

問い合わせ先 03-5362-9222

「手火山造り」で作った鮭節は 燻香豊かでほのかな甘味・旨味が特徴!

〈手火山造り鮭節 華ふぶき〉30g

●丸和信和建設●

鮭節の伝統製法「手火山造り」で作った鮭節は、旨味成分が多く燻しの香りが豊かなため、生臭さが無く優しい味わいとほのかな甘味・旨味が特徴です。食品添加物を一切使用していないので、安心・安全な商品です。



問い合わせ先 0153-85-2235

エクセル作業がいらなくなる 飲食業界向けBI分析ツール!

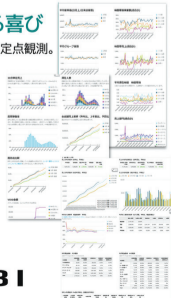
飲食業向けデータ分析ツール 〈TEAL BI(ティール・ビーアイ)〉

●ティールテクノロジーズ●

気付かなかった事に、気付ける喜び 飲食業に必要な分析軸(数百のグラフ)を揃えて定点観測。あらゆる事象の変化要因を特定できます。

飲食企業のデータ経営を 8,000円/月から実現します。

飲食店データ管理&分析 ダッシュボード



POSレジ、仕入システム、勤怠システム、お天気、コロナ感染者数、インスタグラム、Googleなどからデータを自動で取得して、全自動で数百種類のグラフを表示するので、定点観測が可能になります。

問い合わせ先 050-3701-5522

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3万社のネットワークから集まる膨大な情報の中から、会員様のご希望条件に合わせて優良物件や未公開物件情報を毎日配信する情報サービス。大手企業様から個人店様まで多くの方にご利用いただいております。



問い合わせ先 03-6825-7353

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