NOODLE WORLD KANSAI 2012

西日本最大！外食・小売産業活性化のための専門展示会

5月22日よりインテックス大阪で開催

西日本最大級の専門展示会となる「NOODLE WORLD 2012」ほか5展示会が5月22日（火）より3日間、インテックス大阪（大阪市住之江区）で開催される。「激変する外食・小売業界で勝ち続けるための答えが満載、外食・小売産業の活性化と、年に一度の仕入・商談の場として活用してほしい」とする同展示会の内容を紹介する。

関西ホテル・旅館産業展も初開

●NOODLE WORLD KANSAI

ラーメン、うどん、そばなどの麺業界向けの専門展示会。日本全国から、麺に関する商材、麺・スープ・だし・たれ・具材などが勢ぞろいする。他店との差別化に必要な製品・サービスが集まる。

●INTER-FOOD KANSAI

居酒屋産業にフォーカスした専門展示会。飲料・食品・設備・販促ツール・集客ツールなどが集結し、最新トレンド商材が各店のニーズに合わせて提案される。

●関西ホテル・旅館産業展

関西圏初開催となり、ホテルや旅館の集客向上、顧客サービス満足に繋がる製品・サービスが勢ぞろいする。モーニング・ビュッフェ・ディナーなど様々なシーンで使えるこだわりの製品・サービスが全国から集結する。

●全国都道府県特産物フェア

関西圏初開催となる。国内の農産物・畜産物・飲料にスポットを当てた特産物が一堂に集結する。産地や生産者が分かる安心・安全の食材・飲料を提案する。

その他、関西省エネ・省CO2・コスト削減対策展、関西フランチャイズ・独立開業支援展も同時開催される。

最新トレンドを紹介するセミナー

また、外食・小売産業に関連した専門セミナー（有料）や出展社による「製品・技術PRセミナー」（無料）も3日間で25セッションが開催される。特に、麺業界の最新トレンドが紹介される「製品・技術PRセミナー」（無料）では、「麺質」、「中国進出」などの魅力的なテーマを盛り込む。

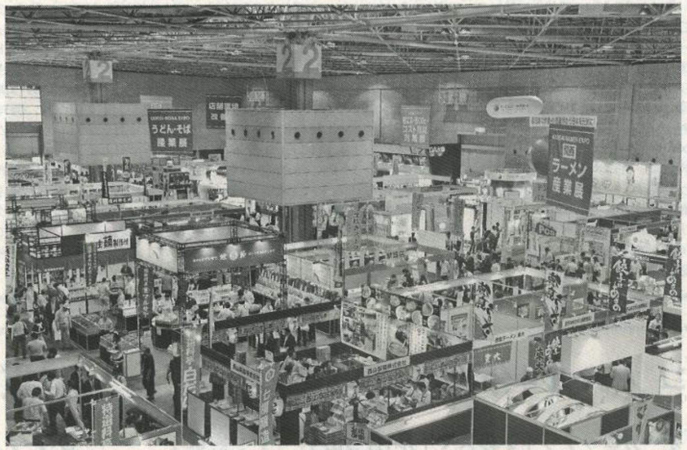
『今、うどん・ラーメン業界で起きている大変革。その核心「変化している麺質と対応技術」とは』と題し、吉原食糧㈱の吉原良一社長が講演する。全国の店舗営業を支援してきた現場の立場から、「麺質レベルアップの秘訣」を率直に語る。

また『中国進出は今がチャンス！中国（上海）における日本のフードビジネスの現状について』と題して上海宝橋食品有限公司・総経理・高橋誠一郎氏が講演する。中国で日本のフードビジネスを展開するのは本当に大変なのか？中国進出は、まずは香港・台湾から入るのが正しいのか？上海でラーメン店や居酒屋など数多くの日本のフードビジネスを展開している講師が現地の情報とビジネスのコツを詳しく伝授する。

特別イベントも開催

〈フードステージ in 関西〉

ホテル・旅館産業の中心的な立場にある、一般


前回の会場風景

主催者挨拶

事務局長
堀　正人

いつも「NOODLE WORLD」をご支援いただき誠にありがとうございます。

日本の食文化の中心になりつつある「麺」。ラーメン、うどん、そばを筆頭にした日本の「麺ビジネス」は、アジア各国は勿論のこと、世界からも注目されています。本展示会は、「麺ビジネス」にフォーカスした専門商談展として毎年開催しています。

出展社の方々と、来場される多種多様な飲食店のオーナー・バイヤーの方々との「ビジネス・マッチングの場」を創出しており、西日本最大級の出展社数、来場者数を誇るまでに成長してきました。

今後も、麺業界のさらなる発展と活性化のために、業界の動向・ニーズに沿った展示会を展開してまいります。

5月22日より開催の「NOODLE WORLD」へのご来場を、事務局一同心よりお待ちしております。

注目の出展企業

○吉原食糧【2E−16】

さぬきうどん用ハイブリッド小麦粉「讃岐プレミアム」「讃岐白鳳」、うどん用スタンダード商品「ナンバードア」、中華・太麺用「天龍」、小麦ポリフェノールを多く含有した「ぎゅっとポリフェ」、そして香川県産小麦の新品種「さぬきの夢2009」を紹介する。「ユーザーの求める食味、食感を的確に実現する」をコンセプトに、小麦粉開発者などの専門スタッフが来場者の悩みや相談に対応し、改善策を提案する。

◇　◇

○マルコメ【3D−32】

キッチンカー「マルコメ号」を会場に乗り入れ、「みそ汁サーバー」でみそ汁の試食提供を行う。合わせ、赤だし、貝汁の三種のみそ汁を提供し、「みそ汁サーバーを実際に見て、さわり、味を知ってほしい」とする。煮詰まりがなく、ロスが出ず、作業効率が上がることでコストダウンも見込めるとし、旅館やホテル業に対して特に訴求していく考えだ。

◇　◇

○カネテツデリカフーズ【3B−17】

業務用冷凍食品の3シリーズをメインに出展する。餅の皮が特徴の「海老入もち餃子」「帆立入もち餃子」や、和風飲茶の「海鮮飲茶シリーズ」から「いかしゅうまい」「かにしゅうまい」「エビの五穀米包み」「帆立入コーン包み」の4品、「お魚おつまみ揚げ」は厚さが薄い、一口サイズの魚肉練り製品で、独特の食感が特徴だ。「骨ごと鯵じゃこ天」「旨味いか天」「たこ生姜天」「殻ごとエビ天」の4品を揃える。