

# 出展のご案内

# FOOD style

外食 Restaurant 中食 Delica 小売 Supermarket

沖縄の食を全国へもっと！全国の食を沖縄にもっと！

## Okinawa 2022

## 沖縄初！小売・中食・外食業界の販路拡大をする為の商談展示会

沖縄県は九州と台湾のほぼ中間にあり、飛行機で4時間圏内にシンガポール、タイ、韓国、中国、台湾など東アジアという巨大なマーケットの中心、国際物流の拠点とされ日本の南玄関とされています。ワーケーション(ワークとバケーション)への興味関心も高まり、また“インバウンド需要は必ず復活する”とも言われ、2011～2019年までの訪日外国人は年々増加。

さらに“訪日外国人が最も多い都道府県ではトップ10”、“訪日外国人1人あたりの消費額が最も多い都道府県ではトップ3”で経済特区でもある沖縄県へ新規参入する企業も増えています。各国でのワクチン接種も進む中、徐々にインバウンド観光客を受け入れの準備を進める国も出始めてきました。

FOOD STYLEでは巨大マーケットにつながる沖縄県にてあらゆる今後のビジネス創出の場の可能性に向けて初開催いたします。ぜひ出展をご検討ください。



# 開催概要

会期日程が変更となりました

会期 **2022**年**2**月**21**日[月] 13:00~18:00  
**22**日[火] 10:00~17:00 (予定)

主催 **FOOD STYLE Okinawa 実行委員会**

会場 **沖縄コンベンションセンター**

(沖縄県宜野湾市真志喜4丁目3-1)



併催イベント 特別セミナー/事前アポイント個別商談会/特別企画ブース/無料相談コーナー (予定)

後援・協力

内閣府 沖縄総合事務局/沖縄県/宜野湾市/沖縄県商工会議所連合会/日本商工会議所/那覇商工会議所/沖縄商工会議所/宮古島商工会議所/浦添商工会議所/全国商工会連合会/沖縄県商工会連合会/全国水産加工業協同組合連合会/全国中小企業団体中央会/沖縄県中小企業団体中央会/沖縄県中小企業家同友会/沖縄経済同友会/(独)日本貿易振興機構(ジェトロ)沖縄貿易情報センター/(独)中小企業基盤整備機構 沖縄事務所/(一社)日本百貨店協会/(一社)日本弁当サービス協会/(公社)日本給食サービス協会/(一社)日本惣菜協会/(一社)全日本司厨士協会/(一社)日本厨房工業会/(一社)日本ジビエ振興協会/(一社)全日本・食学会/(一社)日本外食品流通協会/(一社)日本物流システム機器協会/(一社)日本運搬車両機器協会/(一社)日本3PL協会/(公財)沖縄県産業振興公社/(公社)沖縄県工業連合会/(一財)沖縄観光コンベンションビューロー/(一社)沖縄県貿易協会/(一社)沖縄県経営者協会/沖縄県ホテル旅館生活衛生同業組合/那覇市観光ホテル旅館事業(協組)/沖縄県交易促進事業(協組)/沖縄県食品産業協議会/(一社)沖縄県健康産業協議会/NPO法人 繁盛店への道/NPO法人 居酒屋甲子園/沖縄コンベンションセンター

※順不同

来場者目標 4000名

FOOD STYLE  
Okinawaとは?

3分半で分かる!

動画でご紹介



**【出展の申込み・問合せ先】**

FOOD STYLE Okinawa 実行委員会(株式会社イノVENT内)

〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31 KD南青山ビル2F

TEL: 03-6812-9423 / FAX:03-5413-8830

E-mail:[o-foodstyle@innovent.co.jp](mailto:o-foodstyle@innovent.co.jp) HP: <https://www.foodstyle-okinawa.com/>

最新情報は公式ホームページへ!

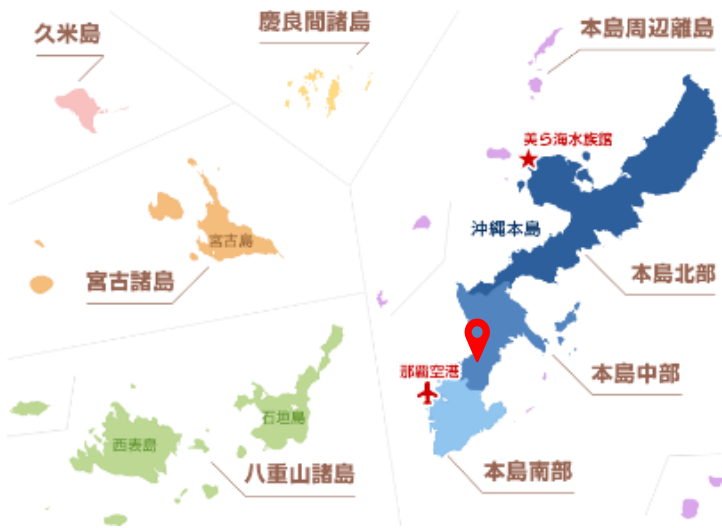
FOOD STYLE Okinawa

検索

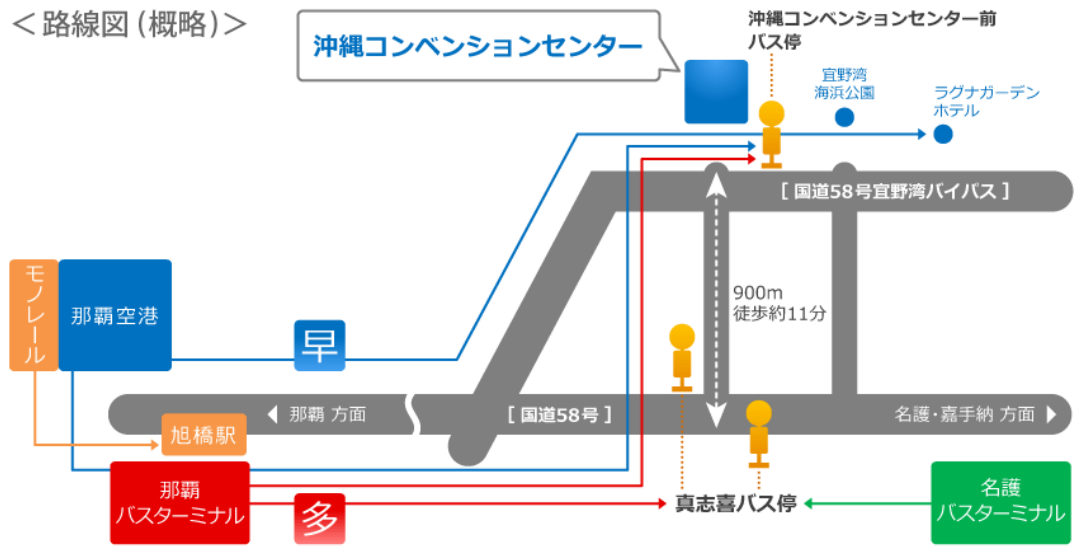


沖縄コンベンションセンター

住所：沖縄県宜野湾市真志喜4丁目3-1



<路線図(概略)>



- タクシー・レンタカーをご利用の場合は
- ・空港から約40分(距離14キロ)
- ・那覇市内から約30分(距離10キロ)

- 空港や那覇バスターミナルよりバスやモノレールでのアクセスも可能です
- ・路線バス
- ・空港リムジンバス
- ・モノレール
- 詳しくは

<https://www.oki-conven.jp/access/>

## 1 業界の横断型の展示会になる為に、日ごろ接しない業界の新規バイヤーとの出会い

小売(スーパーマーケット 他)、中食(弁当・惣菜店 他)、外食(飲食店・ホテル 他)などの発言権、決裁権を持ったバイヤーを動員することで、まだ見ぬ業界バイヤーとの出会いが生まれます。

## 2 沖縄エリアの来場者が多く、沖縄エリアの開拓には有効な見本市。有力バイヤーも沖縄へ誘致予定!

沖縄を中心とした3業界のバイヤー誘致をメインとし、特別招待として有力バイヤーの誘致を予定しています。沖縄エリアに売り込みたい、沖縄から他エリアに売り込みたい出展企業に効率的な営業の場をご提供いたします。

## 3 新製品のPR・提案を効率よく実現できる場!

多数のバイヤーへ一度に多くの試食やアンケート取得が可能な場となる為、マーケットリサーチや、新商品の発表などの絶好の場となります。

**Q** 2日間会社を空けられない。現場を離れられない。スタッフがいない。

**A** 出展ブースは2日間だけの出張営業所としてお考えください。

1年の2日間だけ、新規のお客様を獲得するための集中的な商談活動の場として位置づけてください。展示会期中は、ブースを出張営業所と捉えて、既存顧客や見込み客を積極的に呼び込んでいる会社もいらっしゃいます。大規模な展示会に出展しているという事が、自社のブランディングや信頼獲得につながり、前進しなかった見込み客との商談が前進したという話もございます。

**Q** 当日ブースで案内する社員が足りない。

**A** 最低1名いれば大丈夫です! アルバイトや協力を仰ぎましょう。

ブースの前で集客やパンフレットを配布するスタッフで1名。ブース内でお客様と商談するスタッフが1名~2名。展示会自体は3名いれば回すことが可能です。ブースの前に立つスタッフは事務局で用意するアルバイト(有料)や、取引先・協力会社から仲間や親戚にお声をかけてご参加する企業もございます。

**Q** どんな準備をすればよいかわからない。事前準備を担当する人がいない。

**A** あれこれ準備する必要はありません。社長1人でも準備可能です。

派手なブースを作り、様々な準備をして・・・それはイベント要素の強い展示会のお話で、当展示会は商談を行うための「商談展」ですので、準備は最小限にとどめることができます。皆様にご準備いただきたいことは

①お客様に訴えかけたいメッセージ作り

②3日間を通しての目標設定

③こだわりの商品を体験していただく試飲・試食・実機実演など

④商談で使うツール(普段使用の物)

後は、事務局が用意する「出展マニュアル」に従い、提出物を出すだけで、準備は完了です。

**ご安心ください! 実行委員会が開催終了までしっかりとサポートさせていただきます!**



本展は関わる全ての皆様の健康・安全を守るため、政府・自治体・業界団体・展示会場のガイドラインに基づいた対策を講じ、開催をいたします。

## 出展者へのガイドライン告知・協力のお願い

政府・自治体・業界団体・展示会場のガイドラインに基づいた「感染防止のための対策指針」を定め、説明会や展示会活用マニュアルを通じ告知し、出展者へ協力をお願いしました。

## 来場者への協力のお願い

招待券、公式ホームページ、Facebookを通し、来場者へ下記の防止対策を告知しました。

### <来場前>

- 以下の症状がある場合の来場自粛を要請
  - ①咳、喉の痛みなど風邪の症状がある
  - ②平熱を超える発熱(概ね37.5度以上)がある
  - ③倦怠感(強いだるさ)がある
  - ④呼吸困難(息苦しさ)がある
  - ⑤味覚・嗅覚の異常がある
- 混雑緩和のための来場事前登録のお願い
- 厚生労働省 新型コロナウイルス接触確認アプリ(略称:COCOA) インストールのお願い

### <入場前>

- マスクの着用のお願い
- サーモグラフィによる検温協力のお願い
- 入口設置の消毒液による手指消毒
- 以下の症状がある場合の入場拒否
  - ①咳、喉の痛みなど風邪の症状がある
  - ②平熱を超える発熱(概ね37.5度以上)がある
  - ③倦怠感(強いだるさ)がある
  - ④呼吸困難(息苦しさ)がある
  - ⑤味覚・嗅覚の異常がある
  - ⑥過去14日以内に、政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国・地域への渡航、並びに当該在住者との濃厚接触がある方



## 実行委員会/展示会場による対策の実施

- 展示会場入館前のサーモグラフィによる検温
- 会場入口など各所に手指消毒液の設置
- 空調運転、館内ガラス扉、鉄扉の定期的な開放による場内換気
- 会場内が密にならないよう、通路幅3m以上の設定
- 来場者受付等、待機列が発生する箇所に物理的距離確保(最低1m)のため、床面にマーク貼付
- マッチング等の付帯イベント会場、および、VIPルーム、プレスルーム等の諸室は、十分な換気ができるよう開放的なエリア構成、また、物理的距離確保(最低1m)をするテーブル数、座席数、レイアウトで設置
- 展示会場内最大収容者数の把握と、館内入場者数カウント、超えた場合の入場制限の実施
- 不特定多数の高頻度接触部位の消毒(ドアノブ、手すりなど)
- 来場者受付等の対面場所に飛沫防止のためのアクリル板や透明ビニールカーテン等の設置
- 関係者の出勤前検温・報告、名簿管理、マスク着用、手洗い、手指消毒の徹底
- トイレに水石鹸を常備、ペーパータオルの設置、ハンドドライヤー使用中止、サインの掲示
- ソーシャルディスタンス、マスク着用、手洗い実施、手指消毒など、感染防止対策を喚起するマークあるいはサインの掲示など



## スーパーマーケットフードスタイル

出展対象

生鮮品、加工食品、健康食品、菓子・スイーツ、飲料・酒、情報、サービス、店舗施設・資材にて主に小売業界へ販路を開拓したい食材、サービス 他

来場対象

スーパーマーケット、GMS、ネットスーパー・通販、ホームセンター、ドラッグストア、百貨店、CVS、生協、オーガニック・ナチュラル製品扱い店 他



## 弁当・給食・宅配フードスタイル

出展対象

惣菜・弁当・調理済食品、素材・食材・生鮮、半加工・半調理食材、調味料・香辛料・だし、食用油・油脂類、店舗機器、厨房機器、容器・包装 他  
主に中食業界へ販路を開拓したい食材・サービス

来場対象

スーパーマーケット、GMS、CVS、百貨店（主にデリカ部門）、弁当・総菜店、駅弁、デリバリーなど商品開発・販売に関わる方々 他



## 外食フードスタイル

出展対象

アルコール飲料、ソフトドリンク、生鮮品、加工品、デザート、厨房機器、調理器具、ユニホーム、店舗設備、販促設備、経営促進・販売促進サービス 他  
主に外食業界へ販路を開拓したい食材・サービス 他

来場対象

レストラン、ホテル、旅館、日本料理店・料亭・割烹、すし店、焼肉、ホルモン店、居酒屋、バー・バル、ラーメン店、中華料理店、うどん、そば店、パスタ・イタリア料理店、カフェ・喫茶店、ファストフード店、その他飲食店 他



# Food-Tech

フード  
テック

【出展対象】ロボット・ロボットシステム・ロボットハンド、電子決済・予約管理、在庫管理・顧客管理・勤怠管理、デジタルメニュー・デジタルディスプレイ、テーブルオーダー、テーブル管理、SNS・アプリ、POS・Wi-Fi、エネルギー、自動調理機器、脱プラスチック商品、大豆ミート 他

フードテックとは、フード(Food)とテクノロジー(Technology)を掛け合わせた言葉です。食材の生産段階から私たちが食品を口にするまでの全行程の領域に及んでおり、生産者不足の問題、「国産」「無添加」「HACCP」など食の安心・安全、「大豆ミート」といった代替食品、脱プラやフードロス問題といった「持続可能な開発目標(SDGs)」を達成するための手段として、各企業が一層の取組みを求めており、まさにこれからのフードビジネスに欠かせない要素です。

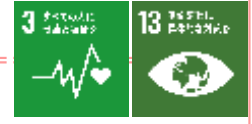


## ◆食品物流・食品工場スタイル



沖縄は、東アジアという巨大マーケットの中心地で国際物流拠点の役割を果たしています。近年物流においては、効率化や自動化・省力化、温度・日付・品質管理、人手不足対策、小ロット多頻度納品の対応、配送コスト、鮮度保持、衛生、在庫リスクを抑えながらのリードタイムの短縮など様々な課題があり、その解決に向けてニーズが拡大しています。一方、食品工場においても設備の老朽化や製造コストの削減、人手不足など課題は多く、省エネ・省コスト化を求める動きや、自動化・省人化技術のニーズが高まっています。AIやIoTを活用した新しい技術が開発される中で、「日本の南玄関」とも言われる沖縄にて、提案の場としてご活用ください。

## ◆代替食品開発スタイル



最新のテクノロジーを使った代替食品の開発が近年活発化しています。「カニ蒲鉾」といった馴染みのある商品だけでなく、「大豆ミート」に代表される植物性の代替肉やタンパク質が豊富な「昆虫食」は、ベジタリアンや健康志向の人々から、またSDGsへの取組みとして国内外で注目を浴びています。また、環境の変化とともに食物アレルギーを持つ人が増加しており、外食・中食の際や商品購入時に、アレルギー対応商品がより求められるようになりました。各社での商品化や対応が相次いでいるように、今後も注目のこれらの食材・商品との出会い、メニュー開発にご活用ください。



## ◆人手不足省力化スタイル



沖縄では、多くの企業が人手不足問題と直面しています。飲食・サービス業界や食関連企業も、例外なく「人手不足」「生産性向上」の課題を抱えており、これらの解決が急務になっています。そのため、1人あたりの生産性充実を図るため、厨房機器などの「設備・製品」での機械化やデジタルメニューなどの「システム・サービス」、ICTの導入、外国人スタッフの導入などへ投資する企業が増加しています。今後もニーズの加速が予想される人手不足を解決する製品・サービスのご提案の場としてご活用ください。



## ◆フードデリバリー・

## テイクアウトスタイル



新型コロナウイルスによる中食需要の拡大、少子高齢化と女性の社会進出、ライフスタイルの多様化を背景にデリバリーやテイクアウト市場は毎年拡大しています。それに伴い、ITの技術を利用したモバイルオーダーの活用や、環境に優しい容器なども注目されており、今後も日常利用が加速し、生活に不可欠とされていくと予想されています。飲食店の中食産業参入のサポートや、多様化するサービスを提案する場としてご利用ください。





## ベジタブル・ミート・シーフード・調味料スタイル



日本各地には四季とともに気候などから発達した魅力ある農産物や畜産物、海産物やそれらの加工品など、素晴らしい特産物が多数あります。また、地域により個性豊かな調味料・出汁文化が存在します。健康志向や美食志向、オーガニック需要など消費者の多様化するニーズを受け、美味しく安全な厳選素材を取り入れる需要は高まっているため、特産物やそれらを味付ける調味料に特化したエリアをご用意いたしました。



## OEM・PB・共同開発スタイル



来場バイヤーはもちろん、出展者同士での結びつきも多く生まれる、OEM・PB・商品開発のエリアです。豊富な原料・素材を提供したい企業と、沖縄内外の製造・加工の企業の商談や、OEM・PB・共同開発による商品化にむけた商談ができる場として是非ご利用ください。

## 全国 食の逸品団体スタイル



地域色豊かな食材や飲料やその他商品などを集めた自治体、団体・協会向けの団体出展プランをご用意しております。

## 菓子・ブレッド・スイーツスタイル



ストレス社会で、その解消アイテムとして自分へのご褒美に多く選ばれるお菓子やスイーツですが、近年はオンラインでの購入が伸びているなど、その販路は多岐にわたります。また観光での「カフェ需要が高く、雑誌やSNSで取り上げられることの多いカフェにて提供するデザートやパンも欠かせません。こだわりの食材を使用したスイーツやパンを、カフェをはじめとした飲食店やアンテナショップ、ECサイトなどにむけてご提案ください。

## こだわり“体験”スタイル



人気観光地である沖縄は、ギフト用・お土産用商材も豊富です。旅行やレジャーが制限される中、ギフト・お土産は他者へのみならず、自家用に購入するケースが増えるとともに、「商品やサービスから得る“体験”」をのせた商材のニーズが加速しています。飲食店でも同様に、食事に至るまでのプロセスやその空間そのものにも非日常性などの価値創造が求められています。高付加価値なギフト用食材・飲料をはじめ、SNSにも映える容器・パッケージ空間づくりやサービスなどのPRIにご活用ください。

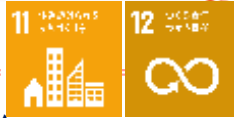
## 高齢者食・介護食スタイル



2018年より沖縄では65歳以上が人口の21%を超える「超高齢社会」となり、市場も拡大する中、要介護状態の方のみならず、元気な高齢者も介護予防の視点から、食に対する関心が日々高まっています。またWithコロナにおいて、外出自粛で買い物を控える高齢者の栄養管理が難しくなり、さらには、市販用介護食の使用回数も増加し、その需要は高まりました。介護人材不足の中でも「味」「品質」「バリエーション」などに対する欲求レベルは高まり、介護施設や病院、一般家庭における負担はますます拡大していく傾向にあります。高齢者の見守りとして移動スーパーも展開されるなど今後さらに高まる課題・需要に対するご提案の場としてご利用ください。



## 総合酒類・ソフトドリンクスタイル



近年、巣ごもり消費の増加により、**自宅でのカクテル作りや樽熟成**などエンタメ性に富んだ宅飲みや、**健康志向のノンアルコール**が、より一層注目を集めており、ニーズが多様化しています。また、飲食店においても、コロナ禍での生き残りをかけ、来店してもらうための仕組みづくりとして、ますます差別化やオリジナリティ、トレンドへの対応力が求められています。そこで、小売店・レストラン・カフェ・居酒屋などへ、定番人気商品からトレンド商品まで、**アルコールや割材、ソフトドリンク、水**などの新商品や新しい飲み方の提案の場としてご活用ください。



## 冷凍食品・時短食材スタイル



人手不足が深刻化する中、調理現場での簡便・時短・省力化、廃棄ロス削減、人件費や光熱費などのコスト軽減といったメリットを感じ、食品・食材を導入している企業が年々増加しています。また、一般消費者のライフスタイルにも変化が訪れ、内食需要が高まる中で、備蓄性・簡便性などから**ミールキット**や**ロングライフ食品**の普及も進んでいます。今後、更に求められるであろう**冷凍食品・時短食材**のエリアとしてご利用ください。



## フードディフェンス・感染症対策スタイル



世界的に**HACCP義務化**が進むなど、食の安全・安心に関心が高まる一方で、食中毒、食品偽装、異物混入などのニュースは絶えません。これらが発生した場合、罰則のみならず、社会的な信用を損なう大きなダメージを受けることとなり、各食業界の避けることのできない重要な義務となります。また、新型コロナウイルスは食業界に大きな影響を及ぼし、今後は「共存」を前提とした**店舗衛生・食品衛生**がより一層求められる新たな時代を迎えています。あらゆるリスクに対応すべく、小売・中食・外食業界、更には食品メーカーなどへのソリューションが集まるエリアをご用意しました。



## 保健機能食品・ヘルスケアスタイル



健康意識が高まる近年、**トクホ(特定保健用食品)**や**機能性食品**などの保健機能食品市場は年々伸びており、今後更なる拡大が予測されています。また、一般食品においても、ヘルシー志向のニーズは高く、健康維持、疲労回復、美容、メタボ対策など、自身で健康を管理するヘルスケア商品も注目を浴びています。沖縄では、中国の医食同源の考えを受け、古くから「食はクスイムン(薬になるもの)」という思想があり、健康食品となる県産食材も豊富です。さらには、コロナ禍において、改めて「健康」の重要性が再認識されたこの機会に、**保健機能食品・飲料やヘルスケア商品**を取扱う店舗や飲食店、薬局・ドラッグストア、さらには出展者同士やメーカーとのOEM・PB開発の場としてもご利用ください。



NEW

OEM、PBや共同開発を求める新しい企業との出会いの場

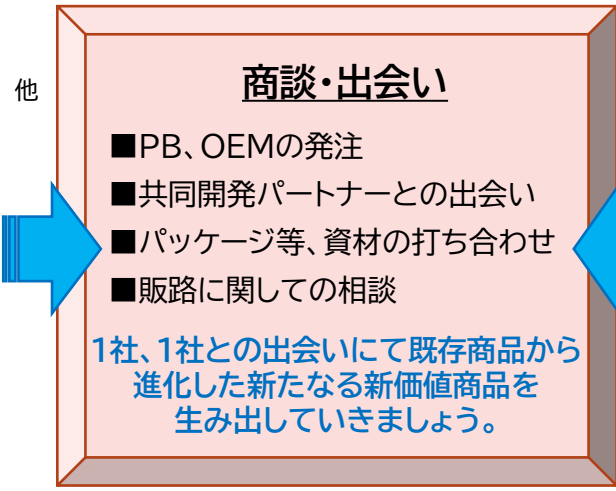
# OEM・PB・共同開発スタイル

完成品も良いが**共同開発**してくれる企業との出会いが欲しい。**自社**のPB、OEM商品を作ってくれる企業と出展したい。  
自社の商品とコラボレーションして、**新しい価値**のある商品と一緒に作る**パートナー企業**との出会いしたい。

このような背景から毎年多くの出展企業が出展しているFOOD STYLE内にて出展者様より来場バイヤーはもちろん、出展者同士での  
結びつきも多く生まれる、OEM・PB・商品開発のエリアを強化いたします。豊富な**原料・素材**を提供したい企業と、製造・加工の企業の  
商談や**OEM・PB・共同開発による商品化**にむけた商談ができる場として是非ご利用ください。

## ■出展対象

- ・外食、中食向け加工食品・飲料、原料、材料、生鮮、スイーツ 他  
(店独自のオリジナルメニューや調味料・惣菜・スイーツ等の  
開発や受託)
- ・小売向け加工食品・飲料、原料、材料、生鮮、スイーツ 他  
(食品、菓子類の開発・受託製造・OEM・PB)
- ・観光地、宿泊地のお土産用食品、飲料、菓子 他
- ・通販向け食品、飲料、菓子 他
- ・ギフト向け各種イベント、行事ごと食品、飲料、菓子 他
- ・小ロットが可能な食品、飲料、菓子 他
- ・OEM、PB支援容器、資材、デザイン提案 他



## ■来場対象

- 小売** スーパーマーケット、GMS、ネットスーパー・通販、ホームセンター、ドラッグストア、百貨店、CVS、生協、オーガニック・ナチュラル製品扱い店 道の駅、観光地 他
- 中食** スーパーマーケット、GMS、CVS、百貨店(主にデリカ部門)、弁当・総菜店、駅弁、デリバリーなど商品開発・販売に関わる方々 他
- 外食** ホテル、旅館、レストラン、日本料理店・料亭・割烹、すし店、焼肉、ホルモン店、居酒屋、バー・バル、ラーメン店、中華料理店、うどん、そば店、パスタ・イタリア料理店、カフェ・喫茶店、ファストフード店、その他飲食店 他
- メーカー** 食品、飲料メーカーの開発、購買担当者  
**商社、卸、問屋**

## 通常の出展プランに加え下記もご用意いたしました！

※OEM・PB・共同開発スタイルのみ

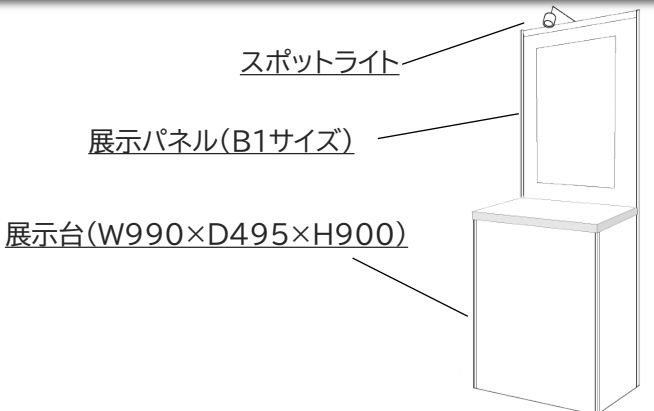
### ■ 出展募集要項(無人ブース)

出展料金：¥30,000 / 小間(税別)

### ■ 出展規約

1小間：間口990mm×奥行m495mm(2.25㎡)

- ※すべての方が出展可能
- ※複数小間申込は最大2小間までお申し込みいただけます
- ※エリア内スペースに限りがございます。お早めにお申し込みください。
- ※展示品の送付や展示パネルの仕様に関しましては、追ってお申込み後、お伝えいたします。



# 出展募集要項

※本展示会の開催期間最終日の消費税率を適用させていただきます

## 通常ブース

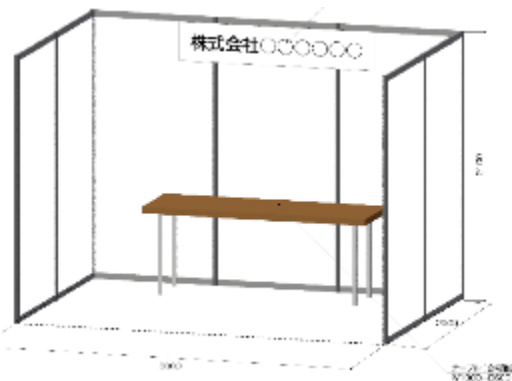
出展料金： ¥250,000 / 小間(税別)

## 出展規約

1小間： 間口3.0m×奥行2.0m

## 出展料金に含まれるもの

- 背面パネル
- サイドパネル
- 社名板
- テーブル(W1800×D600)
- 公式ホームページへの社名掲載
- 招待券(希望枚数)



※小間位置により、1~2面開放となります

## トライアルブース

出展料金： ¥80,000 / 小間(税別)

## 出展規約

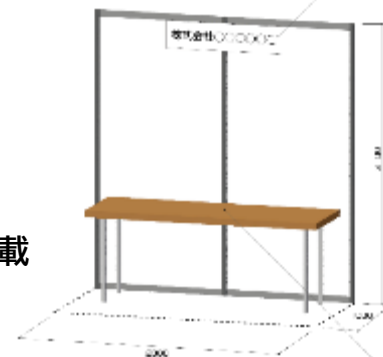
1小間： 間口2.0m×奥行1.0m

※団体出展以外は最大2小間までお申し込みいただけます

※団体出展以外の出展可能製品は食品・飲料製品に限ります

## 出展料金に含まれるもの

- 背面パネル
- 社名板
- テーブル(W1800×D600)
- 公式ホームページへの社名掲載
- 招待券(希望枚数)



## 出展キャンセル・出展

出展申込の取消・解約は原則としてできません。

万一、申込者の都合により取消・解約があった場合は下記キャンセル料をお支払いいただきます。

取消・解約の意思表示期間	キャンセル料
2021年3月1日(月)~2021年11月18日(木)	出展料金の50%(税別)
2021年11月19日(金)以降	出展料金の100%(税別)

## 出展規定

- 高さ制限 5小間以内：3.6mまで / 6小間以上：5.4mまで
- バルーンの設置は単独小間の出展者のみ可能です
- 出展製品に関しては高さ制限はございません
- 小間位置の決定

小間位置は出展カテゴリー、小間数、申込日、過去の出展回数、試飲・試食・実演による水道・ガス・床面工事の有無などを勘案のうえ、会場更生計画に沿って実行委員会にて決定します

## 水道・電気・ガス工事

詳細・お申込みは展示会活用マニュアルにてご確認ください

## 共有水道利用場：お問合せください

※試食・試飲を行う場合は水道工事もしくは共有水道利用場の申込みが必須となります

## 水道工事

水道配管工事は、申込に応じて希望位置まで配管し、取出し口を設置いたします。

【水道供給】2022年2月20日(日)~2月22日(火)

【工事料金】お問合せ下さい

※一次側配管工事料金込み、 ※保守料金込み。  
 ※二次側配管工事は別途お見積り、 ※水道料金は別途。

## ガス工事

ガス供給幹線の元栓は、会場へのガス引き込み口に最も近い小間袖の位置に設置します。なお小間内配管(二次側工事)は、全て別途有料となります。(使用量、小間内の機器接続位置をご指示いただき、お見積りいたします。)

【工事料金】 工事一箇所につき  
 20A一式：お問合せ下さい

※保守料金込み、 ※ガス使用料金は別途。  
 ※25A以上は別途お見積り、 ※二次配管工事は別途お見積り。  
 防災の都合上、すべての工事は実行委員会指定業者が施工いたします

## 電気工事

電気幹線工事、申込に応じて希望位置まで配線し、開閉器を設置いたします。

【電気供給】2022年2月20日(日)~2月22日(火)

【供給方式】 交流単相二線式 100V 60Hz  
 交流単相三線式 100V/200V 60Hz  
 三相三線式 200V 60Hz

【工事料金】 9,500円(税別) / 1kw  
 ※100V、200V共々 ※1kw未満は切上げ

【使用料金】 会期中 2,700円(税別) / 1kw

事前アポイント個別商談会とはFOOD STYLE実行委員会にて事前に来場を確約した各エリアの百貨店、スーパー、惣菜専門店、外食チェーン店、ホテル、問屋・卸のバイヤーや購買責任者と出展者が事前に個別商談の確約を行う企画です。展示会開催前に参加バイヤー企業にあった提案の準備ができ、その後の取引の決定や継続商談につながる場となります。

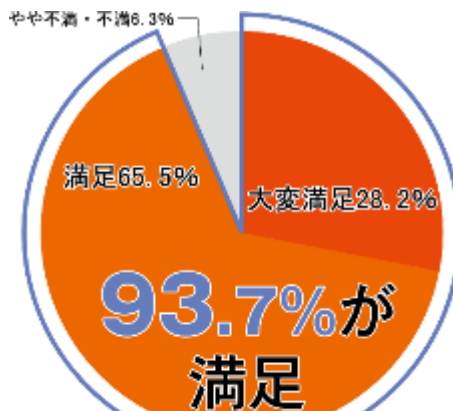
## 87バイヤー招聘 495商談を実施！

※前回実績(2020年開催)  
※オンライン商談会含む

(株)三越伊勢丹、(株)三越伊勢丹ホールディングス 海外担当、(株)大丸松坂屋百貨店、(株)岩田屋三越 催事担当 2名、(株)岩田屋三越 ギフト・和洋酒担当、(株)博多大丸、(株)鶴屋百貨店、(株)井筒屋 2名、(株)ジェイアール西日本伊勢丹、(株)近鉄百貨店 2名、(株)京阪百貨店、イオン九州(株)2名、イオン九州(株) グロサリー・ノンフーズ担当、イオン九州(株) 水産担当、(株)サザビーリーグ AKOMEYA、(株)信濃屋食品、福岡国際空港(株)、(株)郵便局物販サービス、(株)ひこばえ、西日本新聞社 メディアビジネス担当 3名、(株)ぐるなび、(株)アスカコーポレーション 食品担当 3名、(株)ふるさとサービス WEB担当 2名、(株)味王本店、(株)ハークスレイ、Miコーポレーション(株) 2名、(株)サガミフード、(株)サガミマネジメントサポート、(株)わっしょい、東亜トレーディング(株)、(株)銀座らん月、(株)Style 4名、コヒツジヤLAMBMAN 2名、購買戦略研究会、(株)ロイヤルホテル、スイスホテル南海大阪 3名、西日本高速道路ロジスティックス(株) 3名、(株)セイノー商事、兼松(株)、(株)丸菱2名、ヤマエ久野(株)、(有)九州パワーグループ、(株)JALUX、(株)ヤマム口、(株)五味商店、(株)G7ジャパンフードサービス 2名、(株)トモス 4名、中村角(株) 中村角(株) 低温食品担当 2名、中村角(株) 常温食担当 2名、(株)高山、(株)味とサイエンス、(株)オージーフーズ、(株)オージーフーズ TV通販担当、ベストアメニティ(株) 3名、(有)セレンディブ 2名、(株)レガーロ 2名、(株)フードアンドパートナーズ(順不同)

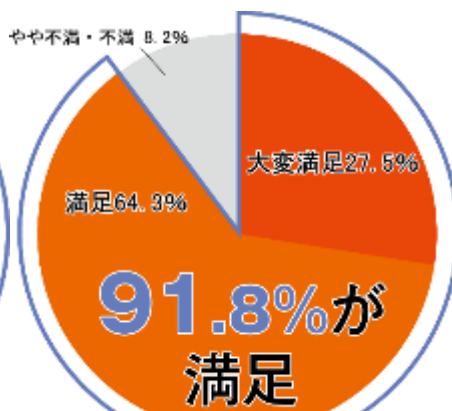
### 参加出展者アンケート

本企画の満足度



### 参加バイヤーアンケート

本企画の満足度



### 参加バイヤーの声

**(株)信濃屋食品(仕入れ担当者様)**  
首都圏のこだわりスーパーマーケット

<導入実績>開催終了1か月後時点  
●K出展者→店頭での取り扱い開始  
●P出展者→店頭での取り扱い開始

対面での商談の機会が減っている中で、有意義な商談ができました。次回も、一緒にモノづくりできる方々を探しに行きたいです。



### 参加バイヤーの声

**(株)銀座らん月(仕入れ担当者様)**  
創業73年の老舗料理店

<導入実績>開催終了半月後時点  
●H出展者様→日本酒専門の名店にて定番商品化。  
●M出展者様→商談後すぐに新メニューの開発を行い、取引開始。  
今回も新しい商品との出会いがありました。自社に対するオリジナルの提案が受けられるため、ブース回遊とはまた違う気付きがあります。



同日開催展や、実行委員会による各業界向けのセミナーや特別企画ブースなど様々な来場動員イベントを実施し、来場誘致につなげてまいります

## 同日開催展

### ▶『2020年度 ふくおか発 機能性食品・ヘルスケア商品展示商談会』

【主催】福岡県バイオ産業拠点推進会議(事務局:(株)久留米リサーチ・パーク)

### ▶『北海道産品取引商談会 福岡会場/北洋銀行インフォメーションバザール in Fukuoka』

【主催】(一社)北海道貿易物産振興会/(株)北洋銀行



## 特別セミナー (オンラインセミナー)

【配信期間:10月19日(月)~12月3日(木)】

今こそ求められる“新しい業態への参入”や“食品衛生”、“売上UP”などについて、小売・中食・外食業界の講師陣による話題のセミナー“12セッション”をオンラインにて配信しました。With/After コロナを見据えたセッション内容は、“今”だからこそ聴講したいと、いずれも多数の専門バイヤーや経営者などが聴講されました。



## 特別企画ブース

食の課題・多様化するニーズにお応えする企画として出展ブースの他にも、あらゆるテーマにとんだ企画でフードビジネスに関わる様々な業態・業種の方に向けた情報発信の場を創出しました。

### (一社)日本惣菜協会 九州支部ブース/会員ブース

主催:(一社)日本惣菜協会 九州支部

お弁当・惣菜に関わる企業からメニューの募集が行われた企画「第2回 お弁当・惣菜メニュー提案CUP」の授賞式や受賞商品の展示、(一社)日本惣菜協会のご案内が行われました。また、会員企業がブースの出展をし、商品・サービスのご紹介が行われました。

### 感染症対策ブース[主催企画]

協力:ヒリユー装美(株)/(株)坂田精密

お客様に安心して施設や店舗等をご利用いただくために、感染症対策は必要不可欠となりました。そこで、“新しい生活様式”のNewスタンダードの非接触商品、実用性やデザイン性に優れた“withコロナ時代”に求められる感染症対策商品が紹介されました。

### 無料相談コーナー

### 『衛生・品質管理・HACCP対策相談コーナー』 協力:ホシザキ北九(株)/ホシザキ南九(株)

新型コロナウイルス時代のリスク低減のため、2020年6月より義務化のHACCPも含め、厨房の衛生管理をもう一度、見直すことを目的として設けられました。



実行委員会では来場者動員において前回以上の誘致活動を行い、小売・中食・外食業界の質の高いバイヤー、関係者を誘致して参ります。

## 招待券による動員活動…約20万件・DM(メール・FAX)による動員活動

出展者の皆様にとって小売・中食・外食業界の有力顧客となりうる方々(社長・取締役・部長など製品・サービス導入の決裁権をお持ちの責任者)へ直接電話連絡や直接訪問を行い、招待券の配布確認を行うと同時に展示会来場のメリットをお伝えし、質の高いバイヤー・業界関係者を招待しました。また、弊社主催展示会、外食ビジネスウィーク東京・関西の過去来場バイヤーをはじめ、飲食店、フードサービスなどへ定期的にDMを配信しました。配信DMには展示会の特別企画などの様々な情報を掲載し、展示会への興味を促し、来場動員を図りました。



## 後援・協力団体・協会との連携による動員活動…44団体

各業界団体・協会と連携し、本展示会の告知及び招待券を会員・組合に配布協力をお願いし、来場者動員につなげました。

九州経済産業局、九州農政局、九州農業成長産業化連携協議会、九州地域バイオクラスター推進協議会、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県、山口県、福岡市、(一社)九州経済連合会、九州商工会議所連合会、福岡県商工会議所連合会、佐賀県商工会議所連合会、長崎県商工会議所連合会、熊本県商工会議所連合会、大分県商工会議所連合会、(一社)宮崎県商工会議所連合会、鹿児島県商工会議所連合会、沖縄県商工会議所連合会、全国水産加工業協同組合連合会、ジェトロ福岡、(独)中小企業基盤整備機構九州本部、(公財)福岡県中小企業振興センター、(一社)日本百貨店協会、(一社)日本弁当サービス協会、(公社)日本給食サービス協会、(一社)日本惣菜協会、(公社)福岡県栄養士会、(一社)全日本司厨士協会、(一社)日本厨房工業会、(一社)日本ジビエ振興協会、(一社)全日本・食学会、(一社)日本外食品流通協会、(一社)日本物流システム機器協会、(一社)日本運搬車両機器協会、(一社)日本3PL協会、(公社)福岡県食品衛生協会、NPO法人繁盛店への道、NPO法人 居酒屋甲子園 ※順不同

## 公式ホームページ・Facebookなどによる動員活動

公式ホームページでは適切な検索エンジンの最適化を行い、検索上位を維持しました。また、Facebookを活用し、タイムリーな話題やセミナー情報などをアップしました。さらにプレスリリースを数回配信しました。



公式ホームページ



Facebook

## 広告出稿およびパブリシティによる動員活動

開催前に専門紙・雑誌への広告出稿やフードビジネス専門サイトへのバナー掲載、会員企業へメールマガジンでの告知やオフィシャルサイトへの訪問数アップの為にキーワード広告を実施しました。更には、開催初日にテレビ局の取材を入れ、開催期間中も来場者誘致活動を実施しました。



ふくおか経済



KBCテレビ『シリタカ!』



TVQ『ふくサテ!』



# FOOD STYLE 開催エリア

全国各地の主要エリアにてFOOD STYLEを開催することで、各エリアの出展者、バイヤー、行政や団体などのネットワークを構築し、【売りたい】【買いたい】の情報を全国各地とつなげることが可能となります。

**FOOD STYLE**  
Japan 2021

外食ビジネスウィーク 2021 全国食の逸品 EXPO

会期 2021年  
10月7日(木) 8日(金)

会場 東京ビッグサイト

**FOOD STYLE**  
Kyushu 2021

九州の食を全国へもって！全国の食を九州にもって！

Kyushu 2021

会期 2021年  
11月10日(水) 11日(木)

会場 マリンメッセ福岡

**FOOD STYLE**  
Kansai 2022

全国の食を関西にもって！関西のフードビジネスを支える商談展示会

Kansai 2022

会期 2022年  
1月26日(水) 27日(木)

会場 インテックス大阪

**FOOD STYLE**  
Hokkaido

**FOOD STYLE**  
Kansai 2021

**FOOD STYLE**  
Japan 2021

**FOOD STYLE**  
Kyushu 2021

**FOOD STYLE**  
Okinawa 2021



Innovent  
Innovation × Event

## 当社は展示会を創る会社です

その産業分野を活性化させる「産業見本市・展示会・商談会」の  
主催・企画・運営を専門的に行う展示会主催会社です。

FOOD STYLE Okinawa 実行委員会  
(株式会社イノベント内)

〒107-0062  
東京都港区南青山3-1-31 KD南青山ビル2F  
TEL:03-6812-9423 FAX:03-5413-8830  
E-Mail:[o-foodstyle@innovent.co.jp](mailto:o-foodstyle@innovent.co.jp)