

招待券

来場登録で入場無料

- WEBより事前登録を行い、入場バッジを印刷してお持ちください【推奨】。
- 本券のみではご入場はできません。事前または会場での来場登録が必要です。
- 商談・イベント参加を目的としない一般・見学の方は入場料2,000円をいただきます。

発酵・醸造食品の製造・研究・開発のための食材・機器専門展



第2回

国際発酵・醸造食品産業展

日本伝統の食品・飲料・調理器具が集まる専門展示会

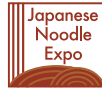


第5回

国際和食産業展

※旧称：お米・穀物産業展

日本で生まれた麺向け食材・機器が一堂に集まる専門展示会



第2回

和麺産業展

※旧称：Japan Noodle Show

2023年8月2日(水)・3日(木)・4日(金) 10:00~17:00

東京ビッグサイト 東展示棟5・6ホール

主催：TSO International株式会社

TEL：03-5363-1701 E-mail：visitor@tso-int.co.jp

展示会・セミナー・イベントの最新情報はHPへ：<https://hakoexpo.jp> または <https://riceexpo.jp>

当社が貴殿をご招待いたします。ご来場を心よりお待ちしております。

ラトックシステム株式会社 東京支店
〒103-0015
東京都中央区日本橋箱崎町18-11 COSMO 8 6F
TEL 03-5847-7600
URL <https://www.ratocsystems.com/>

日本伝統の食文化、**発酵** **醸造** **和食** **和麺** を世界に向けて発信する総合展示会！
未来のビジネスを創る合計600社が集う日本最大級のビジネスショー！

本展の入場には下記 **(A)** または **(B)** による **来場登録が必要** となります。

※ [B] 当日会場での登録は大変混雑が予想されます。スムーズなご入場のため [A] オンライン事前登録をおすすめいたします。

(A) オンライン事前登録【推奨】

オンライン事前登録
サイトQRコード



<https://hakoexpo.jp/visitor>

1

左記QRコードから
事前登録ページへ進み、
来場者情報とアンケートに
入力し、マイページを作成
※確認のメールが届きます

2

マイページに
表示される
入場バッジを印刷
(推奨/白黒可)、
またはスマート
フォンにQRコード
を保存。



3

当日、印刷した**入場バッジ**
+名刺を受付へ持参。
またはQRコードを提示し、
入場バッジと引き換え。



(B) 当日会場にて登録

1

会場の当日登録カウンターの専用パソコンで
来場者情報とアンケートを入力

2

名刺を受付スタッフに提示

3

入場バッジを印刷して入場

- 本展はビジネス商談会です。商談、購買、イベント・セミナー参加を目的としない一般の方は入場料2,000円をいただきます。
- 名刺のない方は身分証明書(免許証、健康保険証、学生証)をご提示ください。その際登録情報と内容が異なる場合は、入場できません。必ず来場者ご本人のものをご提示ください。
- ご登録いただきましたお客様の情報は、本展示会の運営をはじめ各種情報のご提供、アンケートのご依頼ならびに展示会運営事務局からのコンタクトなどに利用させていただく場合がございます。

会場へのアクセス

鉄道

- ・りんかい線
国際展示場駅より 徒歩約8分
- ・ゆりかもめ
東京ビッグサイト駅 徒歩約4分

シャトルバス

- ・羽田空港より約25分

自動車

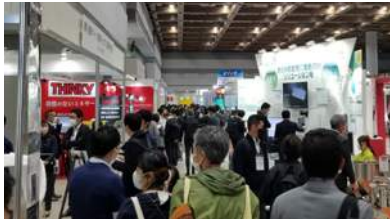
- ・都心方面から首都高速11号
台場線 台場より約5分
- ・千葉・葛西方面から首都高速湾岸線
有明より約5分
首都高速10号晴海線
豊洲より約5分
- ・横浜・羽田方面から首都高速
湾岸線 臨海副都心より約5分
首都高速10号晴海線
豊洲より約5分
- ・駐車場については直接東京ビッグサイトのHPをご確認ください。



発酵・醸造、和食・和麺は世界で注目されるホットマーケット。

本展にご来場する3つのメリット

- 1 日本および海外から集まるフード業界の**キーカンパニー600社**※と、直接商談・仕入れができ、最新のトレンドを掴めます。
- 2 世界中で注目の高まる日本酒・焼酎・クラフトビールや、全国名産地から集まるブランド米や和食器などの**特設パビリオン**を体験できます。
- 3 3日間で**50本を超える専門セミナー**から、最新の発酵技術や腸内環境の研究、和食・和麺の店舗開業など、リアルなアイデアを入手できます。



※ 予定、同時開催展を含む。

本展では下記の製品・サービスの具体的な商談や仕入れ、試飲・試食が可能です



麹菌・酵母菌。乳酸菌



各種発酵食品・飲料



醸造飲料・原料



製造機器・加工機器



洗浄機・充填機



貯蔵タンク・装置



お米・和食関連製品



農畜水産物



麺・スープ材料



日本酒・焼酎・リカー



食品包装・パッケージ



調理器具・和食器

発酵・醸造、和食・和麺の専門家・有識者が揃う、注目のセミナー講師陣（一部抜粋）

ここでしか聴けない業界情報や最新事例をリアルに入手できるチャンス！



腸内環境

矢澤 一良 氏

早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構
規範科学総合研究所
ヘルスフード科学部門 部門長



伝統発酵食

藤本 倫子 氏

(一社)日本発酵文化協会
上席講師



種麹

助野 彰彦 氏

(株)菱六
代表取締役社長



乳酸菌

齋藤 忠夫 氏

東北大学 名誉教授、
オエノンホールディングス(株)
社外取締役



和食と健康

柏原 ゆきよ 氏

(一社)日本健康食育協会 代表理事、
(一社)食アスリート協会 副代表理事、
(公財)日本ヘルスケア協会
お米で健康推進部会 部会長



和麺/開業支援

藤井 薫 氏

(株)大和製作所
代表取締役

他多数! 詳しくは裏面をご覧ください。

同時開催展のカフェ、健康食品の専門展と合わせて計600社が集まる、日本最大級の食の総合展示会として開催!

(予定、同時開催展を含む)

東4・5・6ホール会場全体図

全展相互入場可

East Hall 4

East Hall 5

East Hall 6



和麺産業展

うどん・そば・ラーメンなどの材料・スープ専門エリア

麺・麺材料・スープ・具材ゾーン

商談・仕入れができる製品・サービス

- うどん、そば、素麺、ラーメン、麺加工品
- 麺材料、小麦粉、米粉
- 鯉節、煮干し、出汁、タレ、スープ類
- 味噌、醤油、塩、その他調味料
- 具材、トッピング材料 など



和麺の製造機器・調理機器・食器専門エリア

製麺機・調理器具ゾーン

商談・仕入れができる製品・サービス

- 製麺機、攪拌機、ミキサー
- 茹で麺機、寸胴
- 冷水器、チラー、専用調理機
- 包丁、まな板、鍋、ざる
- どんぶり、器、レンゲ など



国際発酵・醸造食品産業展

麹・酵母菌や味噌・醤油など食の専門エリア

発酵・醸造食品、素材ゾーン

商談・仕入れができる製品・サービス

- みりん、酢、味噌、醤油
- 漬物、キムチ、乳製品
- 肉・魚発酵食品
- 麹、酵母、乳酸菌、納豆菌
- 発酵系健康食品 など



発酵・醸造食品の製造機器や加工機器専門エリア

発酵・醸造食品機械ゾーン

商談・仕入れができる製品・サービス

- 洗米機、蒸米機、放冷機
- 攪拌機、粉碎機、発酵器、タンク
- ろ過器、充填器、包装機器
- 洗浄機、殺菌装置
- 包装機器、パッケージ機器 など



国際和食産業展

お米・穀物・お米加工品・調理器具の専門エリア

お米・穀物・お米加工品ゾーン

商談・仕入れができる製品・サービス

- お米、ブランド米
- お米加工品・米粉製品
- 穀物・シリアル類
- おかず類、ごはん専用調味料
- 和菓子・スイーツ など



日本各地の日本酒・焼酎・リキュール専門エリア

日本酒・焼酎パビリオン

商談・仕入れができる製品・サービス

- 日本酒
- 焼酎・リキュール
- 割り材
- 酒器、器、お盆
- 肴、おつまみ など



同時開催展

日本最大級のカフェ・ベーカリー・レストラン総合展



CAFERES JAPAN 2023

商談・仕入れができる製品・サービス

- | | |
|--------------------|----------------------|
| ● コーヒー、ティー、お茶、他飲料 | ● 店舗運営備品、設備、システム |
| ● ピザ、パスタ、ソース、調味料 | ● カップ、食品容器、食器 |
| ● ベーカリー、スイーツ、スナック類 | ● 家具、内装設備、販促製品 |
| ● コーヒーマシン、焙煎機、ミル | ● テイクアウト・デリバリー設備・商材 |
| ● 厨房、調理器具、ベーカリー機器 | ● 食中毒・ウイルス対策、衛生設備 など |

カフェ・レストラン、健康食品に関する製品の仕入れ・商談が可能です!

同時開催展

健康食品・機能性食品と素材の専門展示会

WFJ ウェルネスフードジャパン2023

商談・仕入れができる製品・サービス

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ● 健康食品・飲料 | ● 低GI食品、グルテンフリー食品 |
| ● サプリメント | ● 健康系オイル、ドライフルーツ、ナッツ類 |
| ● 健康食品素材、機能性食品原料 | ● 有機食品・自然食品・無添加食品 |
| ● OEM/ODM/食品CRO/分析サービス | ● プラントベースフード、飲料 |
| ● 包装機・パッケージ・カプセル | ● 代替食・昆虫食 など |

注目パビリオン②

日本酒、梅酒、泡盛、みりんなどが全国から勢揃い

和酒パビリオン

注目パビリオン③

日本各地のお米や米粉を使った製品が集合

日本のお米パビリオン

注目パビリオン④

ヨーグルト、チーズ、納豆など注目の発酵飲料・食品が集合

乳酸菌飲料・食品パビリオン

注目パビリオン⑤

発酵・醸造を研究する大学や専門機関が集まる専門エリア

発酵アカデミックフォーラム


Reception

Reception



発酵・醸造や和食・和麺に関するセミナー多数開催①

8/2 (水) セミナー・セッション



D-1 11:00~12:30
基調講演
健康
33兆円の市場規模拡大に向けたヘルスケア業界の最新動向と活性化策～健康食品産業に期待される役割とは～
 橋本 正史氏 (一社)健康食品産業協議会 会長、ケミン・ジャパン(株) 代表取締役 他




D-2 13:00~14:30
健康
時間栄養学の視点から考えるヘルスケアの新たなアプローチ
 柴田 重信氏 広島大学 医系科学研究科 特任教授、早稲田大学 名誉教授
 ファシリテーター
 矢澤 一良氏 早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構 規範科学総合研究所 ヘルスフード科学部門 部門長


D-3 15:00~16:30
発酵
腸内環境、研究最前線
 國澤 純氏 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 ヘルス・メディカル 微生物研究センター センター長
 ファシリテーター
 矢澤 一良氏 早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構 規範科学総合研究所 ヘルスフード科学部門 部門長


E-1 11:00~12:30
和食
和食文化をめぐる情勢について～和食の現状・保護・インバウンドの見通し～
 永瀨 享氏 農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室 室長




E-2 13:00~14:30
発酵
発酵食品の特徴と効率のよい摂取方法～地域に根付いた伝統発酵食品とは～
 藤本 倫子氏 (一社)日本発酵文化協会 上席講師




E-3 15:00~16:30
健康
「培養ステーキ肉」研究開発の最前線～美味しく食べられる培養肉の市場参入に向けて～
 竹内 昌治氏 東京大学大学院 情報理工学系研究科知能機械情報学専攻/東京大学 生産技術研究所 教授




F-1 11:00~12:30
発酵
クラフトサケを文化に～稲とアガベの挑戦～
 岡住 修兵氏 稲とアガベ(株) 代表取締役、クラフトサケブリュワリー協会 会長




F-2 13:00~14:30
CAFE
市場データ×検索データ×SNSデータから予測! カフェ・レストラン業界のトレンドを徹底分析!
 児玉 一穂氏 日本食研ホールディングス(株) 食未来研究室 室長







F-3 15:00~16:30
CAFE
<客単価アップ>のアレンジテクニック! お客様がつい頼みたくなってしま秋冬ドリンク&デザート最強アレンジメニューのアイデアセミナー!
 富田 佐奈栄氏 日本カフェプランナー協会 会長、佐奈栄学園 カフェズ・キッチン 学園長




M-1 11:00~12:30
発酵
日本の伝統調味料「みそ」の魅力再発見! ~知っておきたい基本知識と料理への活用方法~
 岩木 みさき氏 実践料理研究者・みそ探訪家



M-2 13:00~14:30
発酵
日本のクラフトビールの今を知ろう! 多様な取組をパネルディスカッション形式でご紹介
 田村 源太郎氏 (一社)全国地ビール醸造者協議会 会長、久米桜麦酒(株) 代表取締役 社長
 永野 時彦氏 (一社)全国地ビール醸造者協議会 副会長、宮崎ひでじビール(株) 代表取締役 社長
 黄金井 陽介氏 (一社)全国地ビール醸造者協議会 理事、黄金井酒造(株) 専務取締役
 水口 皓介氏 (一社)全国地ビール醸造者協議会 委員、水口酒造(株) 専務取締役

M-3 15:00~16:30
発酵
種麹屋 菱六が考える、最終製品の仕上がりを左右する種麹の選定ポイントとカスタマイズ種麹とは
 助野 彰彦氏 (株)菱六 代表取締役社長



N-1 11:00~11:30
協賛
【はちみつ】で目指す美容と健康～毎日美味しく持続可能な未来へ繋がる活動を～
 坂口 舞氏 (株)MY HONEY 営業本部長




N-2 11:45~12:15
和麺
(講演内容選定中)
 久津間製粉(株)

N-3 12:30~13:00
協賛
「21世紀はミズが人類を救う」
 野崎 安彦氏 (株)宮崎血流研究所 代表取締役



N-4 13:15~14:00
協賛
粗ろ過つくりの酢酸菌にごり酢、その魅力と可能性について
 奥山 洋平氏 キュービー(株) 研究開発本部




和食・和麺がテーマの注目セミナー



ユネスコ無形文化遺産にも認定された「和食」や、日本独自の進化を遂げる「和麺」をテーマにした注目セミナーをピックアップ

インバウンド需要

和食文化をめぐる情勢について～和食の現状・保護・インバウンドの見通し～

永瀨 享氏 農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室 室長



E-1 8/2(水) 11:00~12:30

農林水産物の輸出額や訪日外国人旅行者数がこの10年で約3倍となる中、海外での日本料理店の数も大きく増加、日本食は郷土料理にも関心がもたれています。輸出、インバウンド、食文化といったキーワードを交え、現状の説明と農林水産省の取組をご紹介します。

新店舗規開業

未来に続く新業態! テイクアウト・デリバリーを取り入れたラーメン・うどん・そば店の開業支援ノウハウセミナー

藤井 薫氏 (株)大和製作所 代表取締役



M-4 8/3(木) 11:00~12:30

テイクアウト・デリバリーを取り入れたラーメン・うどん・そば店の新業態の具体的な成功事例や開業のポイント等、参加者の皆さまが、今後のラーメン・うどん・そば店開業に向けて具体的なアクションを起こせるよう、実践的なノウハウをご紹介します。

ブランディング

リピート率と客単価アップ!顧客感度を高める飲食店の「健康ブランディング」戦略

柏原 ゆきよ氏 (一社)日本健康食育協会 代表理事、(一社)食アスリート協会 副代表理事、(公財)日本ヘルスケア協会 お米健康推進部 部会長




M-9 8/4(金) 15:00~16:30

価格ではなく価値で選ぶお客様に支持されるためのキーワードのひとつに「健康」がありますが、意外と苦戦している企業が多いのが現状です。飲食業界以外でも応用可能な、健康ブランディングで成功するための実践的なノウハウをお伝えいたします。

発酵・醸造や和食・和麺に関するセミナー多数開催②

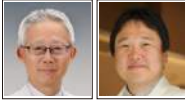
8/3(木)セミナー・セッション

D-4 **ヘルスケア領域における新たなエビデンスベースマーケティング**
11:00~12:30
健食




山本 万里氏 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 エクセクティブリサーチャー
武田 猛氏 (株)グローバルニュートリショングループ 代表取締役
橋本 泰輔氏 経済産業省 商務・サービスグループ ヘルスケア産業課 ヘルスケア産業課長

D-5 **メンズヘルスと男性更年期**
13:00~14:30
健食




堀江 重郎氏 順天堂大学大学院医学研究科・泌尿器科外科学 主任教授・遺伝子疾患先端情報学教授・デジタルセラピューティクス講座 教授
ファシリテーター 森下 竜一氏 大阪大学大学院 医学系研究科 臨床遺伝子治療学 教授

D-6 **現代社会におけるフェムケアの重要性とウェルネスフードの活用**
15:00~16:30
健食




高尾 美穂氏 女性のための統合ヘルスクリニック イーク表参道 副院長
ファシリテーター 森下 竜一氏 大阪大学大学院 医学系研究科 臨床遺伝子治療学 教授

E-4 **ヤクルト1000のヒットに学ぶ現代人の健康課題にフィットする乳酸菌研究と次のトレンド**
11:00~12:30
発・醸




齋藤 忠夫氏 東北大学 名誉教授、オエノンホールディングス(株)社外取締役、アジア乳酸菌学会連合フェロー、日本農芸化学会フェロー、日本酪農科学会顧問

E-5 **~菌の力でSDGsを目指す~ レストラン注目の発酵熟成の技術を利用した健康レシピメニューでフードロス削減と売り上げアップ**
13:00~14:30
発・醸



跡部 美樹雄氏 (株)ミートエポック 代表取締役

E-6 **開業者向け!いくら借入できるか? フォーム質問で参加型セミナー**
15:00~16:30
CAFE



古田 高浩氏 (株)グローアップ 代表取締役
石井 匠氏 (株)グローアップ 融資コンサルタント

F-4 **「抽出の温度プロファイリングの理論」: エスプレッソの品質向上への科学的アプローチ**
11:00~12:30
CAFE



DI SANO FRANCESCO氏 RANCILIO GROUP

F-5 **コーヒーショッブマーケットの現状と喫茶・カフェの開業**
13:00~14:30
CAFE




堀口 俊英氏 堀口珈琲研究所 代表

F-6 **「抽出の温度プロファイリング」: エスプレッソの完璧な味わいを引き出す技術 - ワークショップ**
15:00~16:30
CAFE




DI SANO FRANCESCO氏 RANCILIO GROUP

M-4 **未来に続く新業態! テイクアウト・デリバリーを取り入れたラーメン・うどん・そば店の開業支援ノウハウセミナー**
11:00~12:30
和麺



藤井 薫氏 (株)大和製作所 代表取締役

M-5 **最大1億円の補助金を獲得!? 設備の老朽化でお悩みの酒造メーカー必見! 200件の設備導入事例から見る売上UPに繋がる生産性向上の仕組みを徹底解説!**
13:00~14:30
発・醸




渡邊 拓也氏 (株)アンカーマン 統括マネージャー

M-6 **食のミライを変えるFood Techとデジタルヘルスケアの最前線(仮)**
15:00~16:30
和食




西 経子氏 内閣官房 デジタル田園都市国家構想実現会議事務局 (内閣府 地方創生推進事務局)内閣審議官
堀知佐子氏 新渡戸文化短期大学 生活学科 客員教授
他

N-9 **麹菌の特性と麹化による新たな可能性 ~食品原料の高機能化について~**
12:15~13:15
協賛



村井 裕一郎氏 (株)ピオック 代表取締役社長

N-10 **モニタリング・リサーチシステムを活用した新たな臨床試験アプローチ**
14:00~15:00
協賛



渡辺 敏成氏 (株)リンクアンドコミュニケーション 代表取締役社長
大澤 裕樹氏 (株)アイメックRD 代表取締役社長

N-11 **~そばうどん繁盛事例店から学ぶ~ 「そばうどん専門店新規参入セミナー」**
15:30~16:30
和麺



渡邊 真人氏 FUJIXGROUP(株)ニチメンデザイン(株) 富士工業所、麺ビジネスコンサルタント



〔セミナー申込方法〕

<https://hakkoexpo.jp/seminar/>
または
右のQRコードにアクセス



展示会 HP にて
セミナー情報確認

展示会
事前登録

セミナー申込

- ・セミナー申込締切: 7月28日(金)
- ・定員となり次第、申込受付終了となりますのでお早めにお申込みください。
- ・お申込み後のキャンセルは原則お断りいたします。

セミナーに関する
お問い合わせ

展示会運営事務局 (TSO International 株式会社内)
・TEL : 03-5363-1701 (月~金 10:00~18:00)
・E-mail : seminar@tso-int.co.jp (セミナー専用)

発酵・醸造や和食・和麺に関するセミナー多数開催③

8/4(金)セミナー・セッション

E-7 発酵技術を活用した大豆の商品開発
11:00~12:30

発酵 金内 誠氏 宮城大学 食産業学群 教授



M-8 ~麴をもっと海外に~
13:00~14:30 **麴菌を使った新しい食品の開発事例~**

発酵 倉橋 敦氏 八海醸造(株) 取締役製造部長兼研究開発室長



E-8 ラテアートもできる??
13:00~14:30 **家庭でも楽しめる**
全自動エスプレッソマシンの使い方と
メニューバリエーション (試飲あり)

CAFE (一社)日本バリスタ協会
篠崎 好治氏 日本バリスタ協会 公認インストラクター 兼 技術研究委員長
田口 希憲氏 日本バリスタ協会 公認インストラクター 兼 技術研究委員



M-9 リピート率と客単価アップ!
15:00~16:30 **顧客感度を高める飲食店の**
「健康ブランディング」戦略

和食 柏原 ゆきよ氏 (一社)日本健康食育協会 代表理事、
(一社)食アスリート協会 副代表理事、
(公財)日本ヘルスケア協会 お米で健康推進部会 部長



E-9 公設試による発酵・食品開発の最前線
15:00~16:00

発酵 山本 佳宏氏 (地独)京都市産業技術研究所
研究室長(プロジェクト推進室長)
廣岡 青央氏 (地独)京都市産業技術研究所
プロジェクト推進室 副室長
永尾 寿浩氏 (地独)大阪産業技術研究所
生物・生活材料研究 部部長



N-13 店舗のBGMデザインセミナー
11:00~12:00 **~音楽で心を動かすブランド体験を**
つくるためには~

協賛 野呂 潤氏 (株)ヤマハミュージックジャパン
PA営業部設備市場開発課 主事
植木 美央氏 Mood Media Japan(株) 取締役、シニアミュージックデザイナー



M-7 事例から学ぶ、
11:00~12:30 **ゼロからはじめるクラフトビール**

発酵 松尾 弘寿氏 プリューバースタンド(株) 代表取締役、
(一社)ALPHA 理事
一瀬 知史氏 (株)一瀬 代表取締役



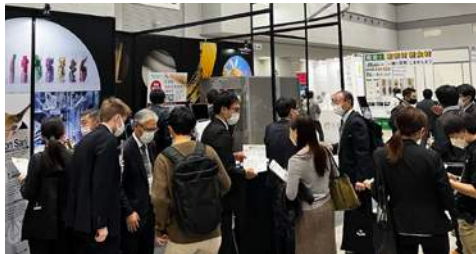
N-15 麴菌の特性と麴化による新たな可能性
13:30~14:30 **~食品原料の高機能化について~**

協賛 村井 裕一郎氏 (株)ピオック 代表取締役社長



N-16 古くからの地場産業である(各地域に根付いている)
15:00~16:30 **発酵・醸造食品メーカーが展開する**
甘酒と今後の展望

発酵 藤井 寛氏 甘酒探求家(甘酒ソムリエ)/発酵牧場(株) 代表取締役



アイコンの見方

テーマアイコン **CAFE** CAFERES JAPAN2023 **和食** 第5回国際和食産業展
健食 ウェルネスフードジャパン2023 **和麺** 第2回和麺産業展
発酵 第2回国際発酵・醸造食品産業展 **協賛** 出展社協賛セミナー

・掲載情報は2023年5月15日現在のものとなります。
・セミナー内容、講師、スケジュールは変更となる場合がございます。最新情報はHPをご確認ください。
・セミナー中の事故・怪我・その他トラブルについては事務局は一切の責任を負いかねます。
・セミナーの録音・撮影は禁止しております。



醸造がテーマの注目セミナー

国内外で販売好調が続く、今後の市場拡大が期待される日本酒やクラフトビールをテーマにしたセミナーをピックアップ

クラフトサケ

クラフトサケを文化に
~稲とアガベの挑戦~

岡住 修兵氏
稲とアガベ(株) 代表取締役、
クラフトサケプリューバー協会 会長



F-1 8/2(水)11:00~12:30

日本酒技術をベースに副原料を使用した新ジャンルの「クラフトサケ」。製造方法、市場の反応などに関して踏み込んでお話ししながら、クラフトサケを起点にまちづくりを推進する「稲とアガベ」の取り組みもご紹介いたします。

酒造メーカー支援

最大1億円の補助金を獲得!?
設備の老朽化でお悩みの酒造メーカー必見!
200件の設備導入事例から見る売上UPに繋がる
生産性向上の仕組みを徹底解説!

渡邊 拓也氏
(株)アンカーマン 統括マネージャー



M-5 8/3(木)13:00~14:30

日本で唯一の酒造業に特化したコンサルティングファームとして、200件以上の設備導入の支援事例を交え、一見革新性のない設備から数億に及ぶ新工場立ち上げにかかる建屋・設備の導入などの補助金活用について解説いたします。

クラフトビール

事例から学ぶ、
ゼロからはじめるクラフトビール

松尾 弘寿氏
プリューバースタンド(株) 代表取締役、(一社)ALPHA 理事
一瀬 知史氏
(株)一瀬 代表取締役



M-7 8/4(金)11:00~12:30

最近流行りのクラフトビール。自分の味のビールを作りたい!地方創生でおらが町のビールを作りたい!というご要望に、立ち上げ事例をもとに、実際の数字を使いながらビールづくりに必要なことやエッセンスを濃縮して皆様にお伝えいたします。