第16回 国内・海外の宿泊・外食・観光業界に向けた関西圏の展示商談会

ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西 2024

会場案内図

会期 2024年9月18日(水)▶20日(金)
10:00〜17:00(最終日のみ16:30まで)
会場 インテックス大阪 1号館・2号館

Turn over check the Floor Map in English⇒

主催 一般社団法人日本能率協会／
一般社団法人日本ホテル協会／
一般社団法人日本旅館協会／
一般社団法人国際観光日本レストラン協会／
公益社団法人国際観光施設協会

ホテレス・イノベーションステージ

事前登録制 当日受付も可

	9月18日(水)	9月19日(木)	9月20日(金)
11:00▶11:40	10:30▶11:00 オープニングセレモニー	11:00▶11:40 トリドールホールディングス、食の感動を世界中に届けるために取り組む DX 株式会社トリドールホールディングス 執行役員 兼 CIO 兼 CTO 磯村 康典	11:00▶11:40 １００年後の地域の為に。ヒトもモノも地産地消の推進 双葉荘 取締役番頭 片岡 良介 若手人財と企業の成長 かもしか荘 専務取締役 林 佑磨
12:00▶13:00	12:00▶12:40 浪速のファミレス王 和食さとの戦略 サトフードサービス株式会社 代表取締役執行役員社長 杉本 貴之	12:00▶16:00 ネクストリーダーズ大阪 12:00▶12:15 オープニング 12:15▶13:30 発表前半 参加チームと発表テーマ（仮） ※発表時間は質疑を含め12分が目安です。 ①Chat works なぜ若者の離職率が高いのか（若手従業員の定着率を高めるには）」 ②TN2-JK「なぜホテルのミドルは枯渇したのか」 ③関西リベンジャーズ「今、我々がリーダーとして求められる姿とは」 ④え〜Team「どうすれば女性の社員が産休・育休後もキャリアと家庭を両立することができるのか」 ⑤リーダーズ「ＥＳの向上が離職防止、パフォーマンスに与える影響、非金銭的報酬（コミュニケーション）がどのように影響するか」 13:45▶15:00 発表後半 ⑥フォーチュンズ「なぜホテル業界の魅力は伝わりづらいのか」 ⑦コロッケ「ＤＸ時代におけるホスピタリティ業界の労働環境と働き方改革」 ⑧目指せ！管理職！「どうすれば若手社員が管理職に魅力を感じられるか」 ⑨新しいホテルのリーダーズ「ホテル業界における多国籍スタッフとの共存と課題を進めるには」 ⑩Five-pointed star★「若手スタッフの自発的な行動を促すために上司や先輩、会社ができることは何か」 15:30▶16:00 表彰式	12:00▶13:00「私が社長です。」 アパホテル株式会社 取締役社長 元谷 美美子
13:00▶14:00	13:30▶15:00 堀江貴文が描く宿泊業界の未来予想図！ SNS media&consulting 株式会社 ファウンダー 堀江 貴文		13:20▶14:00 未曾有の人手不足に生き残る次世代の厨房システム ニチワ電機株式会社 専務取締役 コンサルティング部長 一般社団法人新調理システム推進協会 事務局長 西 耕平
14:00▶15:00			14:20▶15:00 飲食店が地域創生に取り組む価値と地域にもたらす価値 一般社団法人日本飲食団体連合会 副会長 佐藤 裕久
15:00▶16:00	15:20▶16:00 大阪・関西万博開催まであと半年！〜「ORA 外食パビリオン」での取り組みについて〜 一般社団法人大阪外食産業協会 副会長 翔家フードサービス株式会社 代表取締役 森田 佳代子		15:20▶16:00 今後の外食産業における外国人材の価値 一般社団法人日本飲食団体連合会 理事 井上 泰弘

※プログラムは変更になる場合がございます。（敬称略）

Next ステージ／出展者プレゼンテーションセミナー

事前登録制 当日受付も可

	9月18日(水)	9月19日(木)	9月20日(金)
11:00▶11:40	11:00▶11:40 A1 データを活用したハウスキーピング DX〜これからのホテル客室清掃の在り方〜 EDEYANS 執行役員 グロース本部 本部長 大月 北斗	11:00▶11:40 B1 データを活用したハウスキーピング DX〜これからのホテル客室清掃の在り方〜 EDEYANS 執行役員 グロース本部 本部 本部長 大月 北斗	11:00▶11:40 C1 データを活用したハウスキーピング DX〜これからのホテル客室清掃の在り方〜 EDEYANS 執行役員 グロース本部 本部長 大月 北斗
12:00▶12:40	12:00▶12:40 A2 くら寿司と漁師が取り組む魚ビジネス 一魚の価値向上で地域創生一 日建リース工業 司会 ：さかなプロダクション 代表取締役クレエー 東京海洋大学講師 ながさき一生 パネラー：くら寿司 大須賀 王 天然魚バイヤー パネラー：松岡ゆうき 香川県さぬき市小田浜定置網漁 漁師	12:00▶12:40 B2 リネン業者からの相次ぐ値上や取引の終了などリネン問題の解決策 今、話題の次世代型内製リネン工場とは！ ビクター商事 顧問 吉川 睦人 代表取締役 臼井 昭人	12:00▶12:40 C2 スマホ ×RemoteLOCK で完結！ウォレットを活用した宿泊業界におけるスマートオペレーションとは？ 構造計画研究所 すまい IoT 部 RemoteLock エバンジェリスト 池田 修一
13:00▶14:00	13:00▶13:40 A3 香りを使ったブランディング戦略とは〜大手航空会社や高級ホテルの事例をもとに〜 プロモツール 営業部 部長 志賀 久仁雄	13:00▶13:40 B3 無人化で実現する次世代ホテル経営：省人化と収益最大化の両立 エアホスト 営業 掛水 勇次	13:00▶13:40 C3 台湾食品のトレンド＆台湾加工食品の紹介 ワークキャピタル 代表取締役 菊岡 翔太
14:00▶15:00	14:00▶14:40 A4 旅ナカアプリが旅行を変える！ユーザーにも施設にもメリットのある旅ナカアプリの作り方 アクティバリューズ 取締役 妹尾 圭祐	14:00▶14:40 B4 人材不足に対する宿泊業界 DX デジタルの力で生産性向上の最新事例 かんざし 旅館・ホテルテック事業部 ソリューションサービスチーム シニアマネージャー 設樂 健太郎	14:00▶14:40 C4 コーヒーを "食べる" サステナブルな新素材「カフェレート」が届ける新たなコーヒースタイルとは ゼロワンブースター カフェレート事業代表 糸山 彰徳 RESPIRER 代表取締役 堀尾亮輔
15:00▶16:00	15:00▶15:40 A5 ヴィーガン・プラントベース市場の今〜市場トレンド、事例紹介＆業界企業によるパネルトーク〜 [ファシリテーター] ベジプロジェクトジャパン 代表理事 川野 陽子 [パネリスト] 桐生アドバンステック 広報 鴻 里織 京都グレインシステム 北産フードデザイン工房 専務 田宮 尚典 三育フーズ 営業部 課長 平賀 やよい 竹蔵 代表 岡田 岐明 ラバン 副社長 久保 恵理 六甲バター 事業開発部 部長 中尾 真範 Enny 代表取締役 山本 援		

※プログラムは変更になる場合がございます。（敬称略）

FOODEX カクテル ステージ

	9月18日(水)	9月19日(木)	9月20日(金)
11:00▶12:30	11:00 ホテル阪急インターナショナル Bar Ceres 岡本 諭	11:00 パークハイアット京都 バー琥珀 中村 晃子	11:00 神戸ポートピアホテル バーレスタカード 岡崎 拳
13:00▶14:30	13:00 ホテルオークラ神戸 メインバーエメラルド 冨士谷 直樹	13:00 ホテルグランヴィア京都 メインバーオルビット 永井 健一郎	13:00 ウェスティン都ホテル京都 Bar 麗座 岳 俊像
15:00▶16:30	15:00 リーガロイヤルホテル大阪 セラーバー 池上 祐子	15:00 ホテル日航大阪 メインバー夜間飛行 徳珍 治孝	15:00 アートホテル大阪ベイタワー BARLOUNGETWENTY 指原 義憲

※スケジュールは変更になる場合がございます。（敬称略）

FOODEX トップシェフテーブル／World Kitchen Stage

事前登録制 当日受付も可

	9月18日(水)	9月19日(木)	9月20日(金)
11:00▶11:40	11:00▶11:40 Taste of Queensland フードクリエイター 料理研究家 戸田 康利	11:00▶11:40 秋を彩る「和食」 魚三楼 9代目 荒木 稔雄	11:00▶11:40 日本食のポテンシャルを最大化する冷凍と真空について 株式会社インターホールディングス取締役 COO 一般社団法人フローズンエコノミー協会代表理事 山口 翔
12:30▶13:10	12:30▶13:10 食の多様性で訪日客増〜料亭二蝶の『ヴィーガン料理』〜 株式会社二蝶 代表取締役／総料理長 山本 亘	12:30▶13:10 グルテンフリーの可能性 一般社団法人 日本グルテンフリーアドバイザー協会 代表理事 中村 由美子	12:30▶13:10「味の外交官」公邸料理人がもてなすヴィーガン料理 株式会社 EIRYO 飛騨市 食の大使 在フランス日本国大使館 元大使公邸料理人 工藤 英良
14:00▶14:40	14:00▶14:40 作りやすい本場の台湾料理レシピ！台湾気分をおうちで楽しもう 株式会社御青 代表取締役／四川料理御馳 総料理長 現代の名工 黄 村宝	14:00▶14:40 万博に向けてのハラルの可能性とマレーシア食品のポテンシャルについて SD Impex Japan 株式会社 事業本部長・管理栄養士 酒井 晶栄	14:00▶14:40 料理とフラッシュバック リーガロイヤルホテル（大阪） THE RAY シェフ 倉員 直樹
15:30▶16:10	15:30▶16:10 ワインに合う「和」のレシピ 株式会社なだ万 副理事 関西第二調理部長 兼 大阪なだ万 調理長 高山 篤志	15:30▶16:10「日本の食文化を届けるひとさら」について考える 株式会社八芳園 交流コンテンツプロデュース 料理人 関口 裕樹	15:30▶16:10 ショコラ創作における表現の可能性 株式会社パティシエ エス コヤマ 代表取締役 小山 進

※プログラムは変更になる場合がございます。（敬称略）

お目当ての会社の探し方

1 スマホで出展者検索サイトにアクセス

2 お目当ての会社を検索してブース番号を確認
フリーワードで探せます！
※出展ゾーンでも検索可能！

3 ブース番号からブースの位置をお探しください
各ブースにはブース番号が掲示されています！
例 日本能率協会 ……K2-M08

2号館

ネクストリーダーズ 9月19日12:00〜 ホテレス・イノベーションステージ

宿泊業界の次世代リーダーが30施設から60名集結し業界へ提言！人材育成、若手の離職防止の為、今後を担う20~30代の若手社員60名が一堂に会しチームごとに導き出した業界の課題解決を発表します。10チームの発表資料の一部をパネル展示中
（K2-AM04、K2-AK04、K2-T09）

総合ファシリテーター
徳江 順一郎
東洋大学
国際観光学部准教授

無料送迎バスを運行しています

インテックス大阪 ⟷ 大阪駅/コスモスクエア駅

※乗り場・時刻表の詳細は右記の二次元コードからご確認いただけます。▶

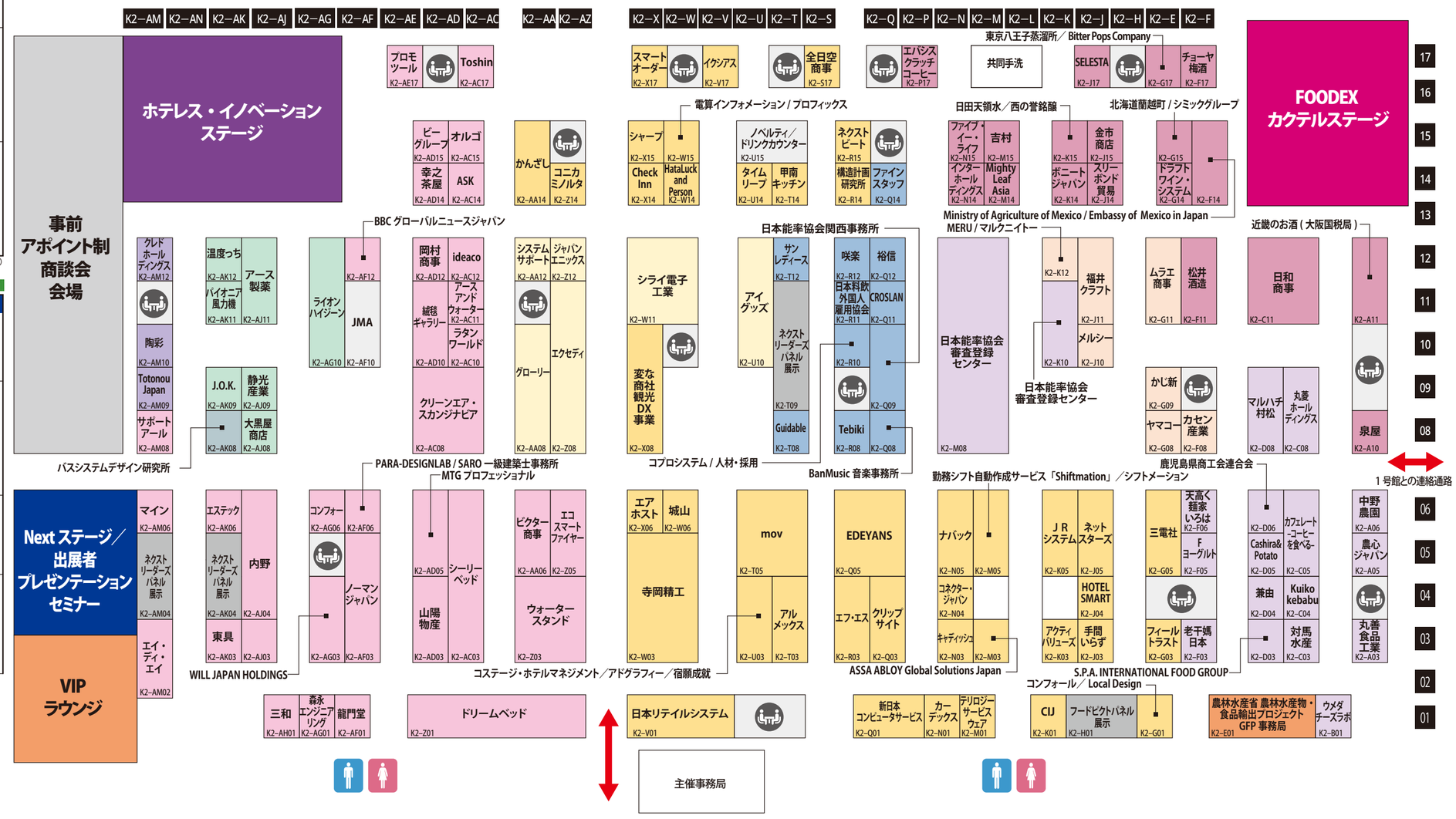
ノベルティ／ドリンクカウンター(K2-U15、K1-H17)

毎日先着100名様にポケットバッテリー、折り畳み傘をプレゼント！
水分補給にドリンクも配布中！

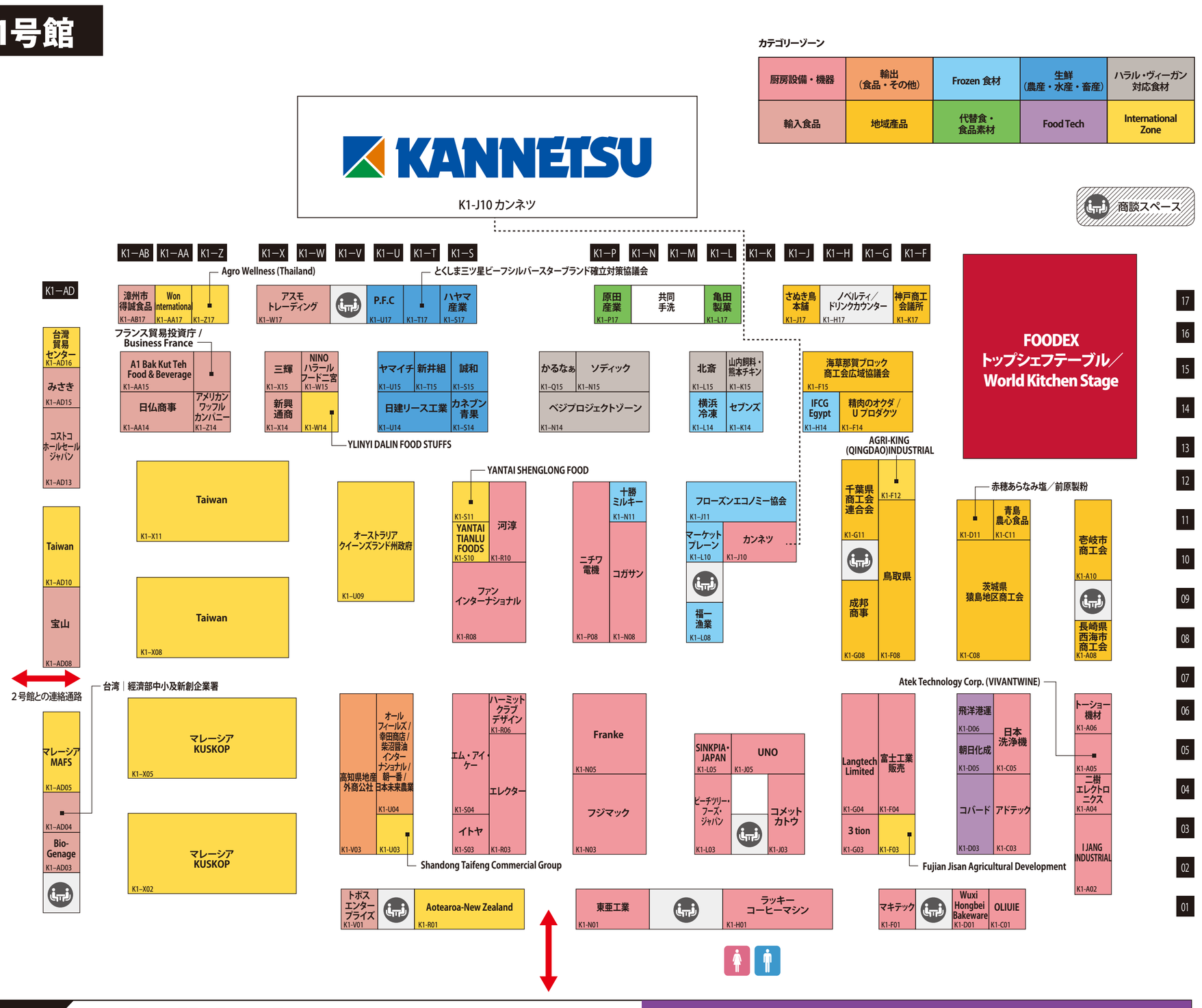
カテゴリーゾーン

人材採用・育成	施設メンテナンス・省エネゾーン	サービスロボット・自動化	テーブルウェア	衛生・清掃・食中毒対策・HACCP 対応
加工食品	ドリンク＆アルコール	客室備品・アメニティ・家具・照明・インテリア・商環境設備	宿泊 TECH・外食 TECH	温浴・サウナ
輸出（食品・その他）				

商談スペース



1号館



次回開催 第17回 ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西 2025

関西圏の未来を切り拓く！
大阪・関西万博から新たなステージへ
高付加価値・新しいトレンド訴求の新ゾーン登場

会期 7月23日(水)▶25日(金)
会場 インテックス大阪

早期出展申込期限 2025年2月7日(金)
通常出展申込期限 2025年4月4日(金)
出展料金につきましてはお問い合わせください

2ホール事務局で仮予約受付中！