

会場案内図

第17回 国内・海外の宿泊・外食・観光業界に向けた関西最大の展示商談会

ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN

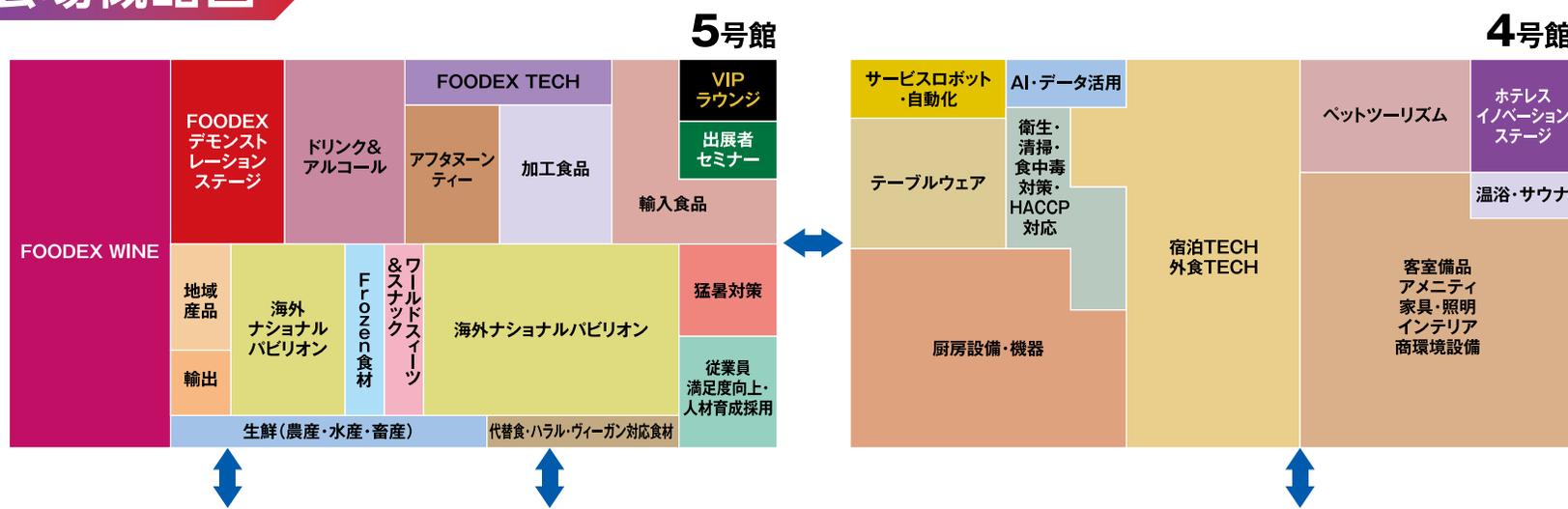
in 関西 2025

会期 **2025年7/23水▶25金**
10:00~17:00 (最終日は16:30まで)

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

会場 **インテックス大阪4号館・5号館**

会場概略図



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
位置をお探しくささい

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**

K2-R12	K2-Q12	日本能率協会 K2-M08
K2-R11	K2-Q11	
K2-R10	K2-Q10	
K2-R09	K2-Q09	
K2-R08	K2-Q08	
K2-R07	K2-Q07	
K2-R06	K2-Q06	
K2-R05	K2-Q05	

FOODEX WINE/SAKE 関西2025

ソムリエ**田崎真也**氏をはじめとした**トップソムリエ**が直接ご案内します。
ここでしか味わえない特別な体験をあなたに・・・



ソムリエ
田崎 真也



日本ソムリエ協会 副会長
近藤 弘康



岩田 渉
2018年 A.S.I. アジア・オセアニア 最優秀
ソムリエコンクール 優勝

POINT 01

新しいワイン・日本酒との出会い

世界中から
100種類以上のワインが集結

POINT 02

安心して話を聞ける

トップソムリエ田崎真也氏をはじめ、
プロのソムリエがみなさまをご案内

POINT 03

キーワードはマリアージュ

日本食とワイン・フレンチ総菜と
日本酒の楽しみ方をご提案します。

体験① フードコートエリア

試飲・試食

トップソムリエ・SAKE DIPLOMA による
“今までにない”食とのマリアージュを体験

ワイン×寿司



ワイン×お好み焼き・コロッケ



日本酒×フレンチ総菜



マリアージュパートナー



体験② 出展者エリア

WINE

アルティザン食品
カクヤス
Bodega Mederos Uruguay
BTT WINERY-LONCO WINES
Tomasello Winery

ITALIA
Bresolin
Castello di Terriccio,
Lupi
Paride
Piandaccoli

Tenute Donna Olga
Terre di Serrapetrona
Tilli
Tomasi

SAKE

神戸酒心館 増田徳兵衛
佐々木酒造 WAKAZE
大七酒造
千曲錦酒造
獺祭
本田商店



体験③ FOODEX WINE/SAKE STAGE

聴講無料 当日受付
事前登録制 可能です

ワイン・日本酒の知識をさらに深めることで、アルコール消費拡大をヒントをお持ち帰りください！

	7月23日(水)	7月24日(木)	7月25日(金)
11:30	アメリカ最古のワイナリーの一つ 伝統とイノベーションが生み出す唯一無二のポートフォリオ	11:30~12:30 トスカーナとアブルッツォ: 土着品種と国際品種で巡る中部イタリアの魅力 Toscana e Abruzzo: il fascino dell'Italia centrale tra vitigni autoctoni e internazionali	ワインの色で味がわかる! 見た目を楽しむワインの世界
12:00	トマセロ ワイナリー インク シニア ヴァイス プレジデント ジャックトマセロ		アルティザン食品株式会社 ソムリエ 原 純一郎
12:30	獺祭の酒造りについて	エットレドナデオ (Ettore Donadeo)	京都・洛中での酒造り
13:00	株式会社獺祭 執行役員 ブランドディレクター 松藤 直也		佐々木酒造株式会社 営業部 上村 佑
13:30	GI 泡盛、焼酎の新たな楽しみ方の提案 琉球泡盛、薩摩焼酎、球磨焼酎、志岐焼酎の4種	関西のクラフトビールと料理のペアリングの提案 クラフトビール4種のテイasting含む	日本酒とフランス料理のペアリングの提案 スパークリング酒 大吟醸酒 生飯純米酒 古酒
14:00	ソムリエ 森本 美雪 ソムリエ 田崎 真也	ソムリエ 岩田 渉 ソムリエ 田崎 真也	ソムリエ 星山 厚豪 ソムリエ 森本 美雪
14:30	15:00~16:00 6つの泡で巡るイタリアの旅: スパークリングワイン-マスタークラス Viaggio in Italia in 6 bollicine: Masterclass sui vini spumanti	14:30~15:30 イタリアワイン5選: 多様性の魅力に触れるマスタークラス Masterclass: la diversità del vino italiano attraverso 5 vini italiani	~最高峰の生飯~大七酒造社長、 十代目太田七右衛門が語る
15:30	エットレドナデオ (Ettore Donadeo)	エットレドナデオ (Ettore Donadeo)	大七酒造株式会社 代表取締役社長 太田 七右衛門
16:00			日本酒にもサステナブルな選択を
			株式会社 神戸酒心館 代表取締役社長 安福 武之助

4号館 ホテルス・イノベーションステージ

聴講無料 当日受付可能
事前登録制

外食・宿泊・小売などのサービス産業界の**経営者・バイヤー必見**
経営課題解決のための**ヒント**をお持ち帰り下さい!!

POINT
01

業界の課題解決と
未来志向の提言



POINT
02

最新テクノロジー・
ソリューションの紹介



POINT
03

多様な視点からの学び



4号館 ペットと泊まれる宿モデルルーム

設置した際のイメージを体験!

ペットと泊まれる宿に必要な設備・サービス、考え方を提供します

POINT
01

客単価アップ



POINT
02

平日稼働率アップ



POINT
03

国内客増



	7月23日 (水)	7月24日 (木)	7月25日 (金)
11:00 11:40	10:30~11:00 オープニングセレモニー 	2030年に備える持続可能な外食中食産業の厨房システム 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	「愛犬と旅をしたい!」このニーズに応える宿泊施設やサービスが拡大中!犬のこを、お客様満足度を向上させよう。 ペットライフスタイル株式会社 愛犬家住宅コーディネーター 専任講師 都 裕貴
12:00 12:40	魅惑のサラダDXでリピーター続出 “未来型外食”とは?(仮) 株式会社CRISP 代表取締役社長 CEO 宮野 浩史	高級温泉旅館だからねらい目 ペット受入で利益率を30%UPさせる方法とは? 兵庫県湯村温泉 朝野家 元専務取締役 朝野 浩昌 株式会社トラベルウィズドッグ 代表取締役社長 中村 貴徳	データサイエンスで紐解く 「成功する値上げ・失敗する値上げ」 株式会社インテージ デジタル戦略本部 データテクノロジー部 副部長 篠原 正裕
13:00 13:40	全31室を愛犬リゾートへ! 徹底的な拘りで差別化を図る方法 株式会社IHS ドギーズコスト大洗 支配人長 熊倉 直樹 株式会社トラベルウィズドッグ 代表取締役社長 中村 貴徳	13:15~16:00 ネクストリーダーズ大阪 宿泊業界必見!業界の今後を担う20~30代の若手が企業の枠を超えて集結!業界の課題解決のため新たな提言を発表いたします! キーワードは「未来志向」ホスピタリティ産業が5年後、10年後に魅力ある産業となるには? 「女性」「ロールモデル」「資金」「リーダーシップ」「管理職」「離職」「DX」などの着眼点から、チームごとに導き出した業界の課題解決策を発表します。	国産ジビエを身近に、高付加価値メニューに 一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦
14:00 14:40	【顧客体験の進化】 100年企業がパンを通して描く、さらなる食の可能性と共創 株式会社神戸屋 代表取締役社長 柳山 晋	●A班 マウンテンズ どうすれば地方に外国人観光客を呼び込めるか ●B班 Team-ハチロク 日本人の国内需要を増加させるには ●C班 TAK-TAK ホスピタリティ産業の人材流失を食い止めるには ●D班 IDYN 日本式おもてなしの海外輸出 ●E班 NEDs ホスピタリティ省の設立と統合的観光政策の可能性 ●F班 東海道 ホテルが基盤となる地域活性化 ●G班 休暇が必要! ホテル業界、マジいいじゃん ●H班 M.K-Key 観光 MaaS	感動体験を提供するコナス珈琲の成長戦略(仮) 株式会社KONA'S 代表取締役社長 阿部 和剛
15:00 15:40	継承と創造 - 地域と共に歩む老舗女性経営者たちの挑戦 ~地域創生と人材育成を通じて、幸福感のある未来へ~ 一般社団法人日本旅館協会 会長 由布院玉の湯 代表取締役 桑野 和泉 株式会社和久傳 代表取締役 桑村 祐子	●H班 M.K-Key 観光 MaaS	グランピング、一棟貸しヴィラに変化あり! 予約困難宿に育てた手法とは 瀬戸内隠れ家リゾートAMERI オーナー 株式会社ワンダーウォール 代表取締役 本田 海 株式会社トラベルウィズドッグ 代表取締役社長 中村 貴徳

モデルルーム展示製品

- 滑らない、傷のつかない床材
- ペット用アメニティ
- ペットフレンドリーな家具インテリア
- お出かけ用貸出グッズ
- 清掃用品

- ペット用おやつ
- ペット用食事
- カトラリー
- トイレタリー
- ペット用シャンプー
- ドライヤー
- 空気清浄機
- 脱臭器
- 消毒
- 除菌用品 など



聴講無料

事前登録制

当日受付
可能です

5号館 FOOD EX デモンストレーションステージ

食の流行は関西から!

これからの食シーンへの新たな提案に生かせる“体験型”ステージ

<p>POINT 01</p> <p>ここでしか出会えない トッププロとアイデア</p> 	<p>POINT 02</p> <p>すべてが“体験型” 全ステージで試飲・試食ができる</p> 	<p>POINT 03</p> <p>即調達可能</p> 
--	---	--

	7月23日 (水)	7月24日 (木)	7月25日 (金)
11:00 ▼ 11:30	<p>ヴィーガン料理の実演調理 ～大豆をベースに作り上げた商品 “ライクチキン”について～</p> <p>大阪エクスセルホテル東急 料理長 宮本 英幸</p> 	<p>「プラントベースの進化」&「夏の涼」</p> <p>アートホテル大阪ベイタワー 総料理長 島田 佳明</p> 	<p>ヴィーガンスープ ～宴会及びレストラン対応できる ヴィーガンスープ数種のレシピと試食～</p> <p>ホテルグランヴィア大阪 執行役員/副総支配人/総料理長 佐々田 京</p> 
12:00 ▼ 12:30	<p>和食とワインの相性を解く -出汁・味噌・しょう油とワイン-</p> <p>日本ソムリエ協会 田崎 真也</p> 	<p>【有名シェフ×専門家による新ヴィーガンメニュー提案】 調理デモ・食材紹介・トークショー</p> <p>ベジプロジェクトジャパン 代表理事 川野 陽子 リーガロイヤルホテル (大阪) THE RAY シェフ 倉員 直樹</p>  	<p>ウェルネス×ベコリーノ・ロマーノの絶品レシピ</p> <p>京都イタリア料理研究会 会長 カ・デル ヴィアーレ オーナーシェフ 渡辺 武将 提供:ベコリーノ・ロマーノ DOPチーズ保護協会</p> 
13:00 ▼ 13:30	<p>日本紅茶協会認定ティーインストラクター 株式会社フィュー・ブルー 商品開発責任者 熊崎 俊太郎</p> 	<p>日本紅茶協会認定ティーインストラクター ジャパンビオソムリエ協会会長 飲料講師、ソムリエ 山上 昌弘</p> 	<p>日本紅茶協会認定シニアティーインストラクター 紅茶教室Tea主催 TEAsonable株式会社代表 富士岡 直子</p> 
関西の有名ホテルのバティシエが、出展者の商品と関西の食材を使って、オリジナルデザートを作成します。			
14:00 ▼ 14:30	<p>ウェスティン都ホテル オルティダイニング「洛空」 ベストリーシェフ 杉森 勇</p> <p>自動パンケーキ調理機 提供:ピーチツリー・フーズ・ジャパン</p> 	<p>パーク ハイアット 京都 メインバー オルビット 廣瀬 悠</p> <p>ラテアート・プリンター CAFE PRI 提供:こもれび</p> 	<p>神戸ポートピアホテル 製菓副料理長 福本 千浪</p> <p>カオヤーピン揚げ目 提供:コミヤンフーズ</p> 
関西の有名バーテンダーが、出展者の商品をベースに、関西の食材を使って、オリジナルカクテルを作成します。			
15:00 ▼ 15:30	<p>リーガロイヤルホテル大阪 セラバー 池上 祐子</p> <p>能勢ジンジャーエール 提供:能勢酒造 リモーションジン 提供:シミックホールディングス</p> 	<p>ホテル日航大阪 メインバー 夜間飛行 徳珍 治孝</p> <p>(ノンアル)ルビーチョコレートフレーバー・シロップ 提供:日仏貿易 プリオッチ クレーム ド カシス ド ディジョン 提供:ドラフトワイン・システム</p> 	<p>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</p> <p>(ノンアル)Kprice エナジードリンク 提供:カクヤス Japanese Vermouth AKA ONI ROSSO 提供:K.S.P 金ヶ崎薬草酒造</p> 
16:00 ▼ 16:30	<p>ホテルオークラ神戸 メインバー エメラルド 富士谷 直樹</p> <p>(ノンアル)フルーツビュレ(レッドドラゴン) 提供:マルイ物産 SummerFall Sake - Classic Bubbles 提供:WAKAZE</p> 	<p>パーク ハイアット 京都 バー 琥珀 中村 晃子</p> <p>(ノンアル)フルーツビュレ(マスクメロン) 提供:友樹飲料 Raisama TSUTSUJI 提供:ichido</p> 	<p>ウェスティン都ホテル京都 Bar 麗座 岳 俊偉</p> <p>(ノンアル)フルーツビュレ(マスクメロン) 提供:マルイ物産 中国貴州茅台酒 提供:J-UNION貿易</p> 

5号館 Next ステージ / 出展者プレゼンテーションセミナー

次の時代に必要な製品・サービスを、成功事例等も交え
出展者をご紹介します!

<p>POINT 01</p> <p>実践的なノウハウと 成功事例の共有</p> 	<p>POINT 02</p> <p>業界課題への具体的な ソリューション提案</p> 	<p>POINT 03</p> <p>商品の詳細解説</p> 
---	--	---

	7月23日 (水)	7月24日 (木)	7月25日 (金)
11:00 ▼ 11:40	<p>売れる!卓上型自動たがし機の魅力と活用術</p> <p>株式会社飛洋港運 取締役 赫 飛</p> 	<p>宿泊業界のデジタルマーケティング最前線</p> <p>株式会社アビリブ 取締役副社長 水野 真寿</p> 	<p>お客さまにとって「わかりやすい」情報発信とは ～情報のユニバーサルデザイン化による顧客満足度向上～</p> <p>理想科学工業株式会社 AS事業開発部 安河内 治</p> 
12:00 ▼ 12:40	<p>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?</p> <p>株式会社構造計画研究所 すまいIoT部 栗林 甫</p> 	<p>ホテル業界新基幹システム「HOS」による 客室清掃イノベーション ～省力化された組織体制でCSスコアを 最大化するためのハウスキーピングDXとは～</p> <p>株式会社EDEYANS 執行役員 グロス本部 本部長 大月 北斗</p> 	<p>【全日本ホテル連盟加盟ホテルの3分の1が実践】 バックオフィス改革による生産性・顧客提供価値向上とは</p> <p>株式会社LayerX バックラ事業部 ホテル・旅館専門担当 稲田 宙人</p> 
13:00 ▼ 13:40	<p>ホテル業界新基幹システム「HOS」による 客室清掃イノベーション ～省力化された組織体制でCSスコアを 最大化するためのハウスキーピングDXとは～</p> <p>株式会社EDEYANS 執行役員 グロス本部 本部長 大月 北斗</p> 	<p>Ho.Re.Ca.(ホテル・レストラン・ケータリング) 業界関係者向けセミナー</p> <p>NPO法人チーズプロフェッショナル協会 理事 久世 雅代</p> 	<p>リネン業者からの相次ぐ値上り取引の終了など 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!</p> <p>ピクチャー商事株式会社 顧問 吉川 隼人</p> 
14:00 ▼ 14:40	<p>AIを活用した価格戦略! Tabistのダイナミックプライシングとは?</p> <p>Tabist株式会社 プロダクト本部 プロダクトマネージャー 水谷 誠</p> 	<p>“1人3役”が回る現場へ: フロントに縛られないマルチタスク運用で実現する 宿泊業の生産性向上</p> <p>aipass株式会社 代表取締役 山田 真由美</p> 	<p>【最新事例紹介】 人手不足時代を勝ち抜く! ホテル・飲食業界の人材戦略</p> <p>株式会社HataLuck and Person カスタマーサクセスグループ マネージャー 謝 心悦</p> 
15:00 ▼ 15:40	<p>AIって本当に使えるの? ホテルの接客・予約・レビュー対応での活用法</p> <p>NutmegLabs Japan株式会社 Co-founder / CEO 中口 貴志</p> 	<p>チーズインポーター向けセミナー</p> <p>NPO法人チーズプロフェッショナル協会 理事 久世 雅代</p> 	<p>ホテル業界新基幹システム「HOS」による 客室清掃イノベーション ～省力化された組織体制でCSスコアを 最大化するためのハウスキーピングDXとは～</p> <p>株式会社EDEYANS 執行役員 グロス本部 本部長 大月 北斗</p> 

ひんやりスイーツで一息! 商談効率アップ!

来場者先着・数量限定!

4号館

台湾かき氷/イタリアンジェラート
無料提供中



無料シャトルバス時刻表 【運行日程】7月23日(水)~7月25日(金) 毎日運行



◀ 来場予定の同僚、関係者の方にシェア

※始発の乗車受付は15分前を予定しております。
※交通事情や天候の影響により、運行時間や運行スケジュールが変更になる場合がありますので予めご了承ください。



JR大阪駅⇄インテックス大阪

運行間隔	20分間隔
所要時間	約30分

	JR大阪駅 桜橋口アルビ前 発	インテックス大阪 西ゲートロータリー 発
始発	8:55	11:00
最終	14:55	18:00

難波駅⇄インテックス大阪

運行間隔	20分間隔
所要時間	約30分

	難波駅 OCATビル西側 発	インテックス大阪 西ゲートロータリー 発
始発	8:55	11:00
最終	14:55	18:00

コスモスクエア駅⇄インテックス大阪

運行間隔	15分間隔
所要時間	約5分

	コスモスクエア駅 2番乗り場 発	インテックス大阪 西ゲートロータリー 発
始発	9:07	11:00
最終	16:52	18:00

次回
開催

第18回 国内・海外の宿泊・外食・観光業界向け

ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西 2026



会期 2026年7月22日(水)▶24日(金)

会場 インテックス大阪

4ホール事務局で
仮予約受付中!