

●居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会 ●課題解決に役立つこんな商品・あんなサービス

ダーツバーや大会で使用される
ダーツマシンの国内シェアNo.1

〈ダーツライブ〉

●ダーツライブ●

ダーツライブは、国内シェアNo.1のダーツマシンメーカー。セガグループ傘下での共通リソースを活かした事業展開をしています。ネットワークでマシンをつなぐオンラインダーツのパイオニアです。



問い合わせ先 03-6864-4311

旅するようにビールを楽しむ
クラフトビールの卸販売

〈Otomoni(オトモニ)〉

●meuron●



世界各国・日本各地のクラフトビール3000種類以上の取り扱いの中から、店舗に合わせてクラフトビールをご提供。ブルワリーを横断した自由な混載やメニューの提供も可能です。

問い合わせ先 080-4119-2581

水やお湯なしでおいしい米！
加熱不要で非常食にも最適です

〈非常食救命ライス〉

●サン印向山食品工業●

〈救命ライス〉は水なしでそのままお召し上がり頂けます。加熱などのエネルギー源も一切不要です。原材料は国産米を使用し、国内(埼玉県)の自社工場で製造しています。賞味期限は5年です。



問い合わせ先 048-264-2511

●三和商工会●

厳選した素材とこだわりの製造
溢れる肉汁、至極の逸品！

〈越後まるきよ餃子〉

●NTフーズ●

厳選した材料と製法に徹底的にこだわり、他では味わえない口に入れた時の溢れる肉汁と、何層にも広がる深い味わいに仕上げました。また、冷めてもジューシーさはそのままおいしくいただけます。



問い合わせ先 025-512-2006

自家産米と山からの湧水を使用
辛口・微炭酸の生のどぶろく

〈どぶろく卓〉

●農家民宿どぶろく荘●

自家栽培米コシヒカリを使用し醸したどぶろく。パウチ容器仕様の冷凍保存タイプで長期保存が可能となり、業務用に最適です。いつでも出来立てのどぶろくを味わえます。瓶を使用した冷蔵タイプも揃っています。



問い合わせ先 025-533-5643

業務用ルート限定の卓上ソース
液だれしにくく詰め替え不要

〈テーブルソース 300ml〉

●ブルドックソース●

業務用テーブルソース専用のテーブルソースのご案内です。液だれしにくいヒンジキャップで衛生的。詰め替え不要で作業の手間削減に繋がります。野菜・果実のまろやかな甘味が特徴のマイルドな味わいのソースです。



問い合わせ先 03-3666-8353

初期費用0円で設備導入可能！
お支払いは月々固定料金のみ

〈ネクシィーズ・ゼロ〉シリーズ

●NEXYZ.●



一括では購入しにくい業務用設備を初期費用0円で導入できます。レンタル終了後は所有権がお客様へ移行。そのままお客様のものになる為、リスクなく最新の省エネ設備を導頂けます。是非一度お立ち寄り下さいませ。

問い合わせ先 03-6415-1210

着色料不使用・残留農薬なし
保存料無添加の柑橘製品です

〈柑橘果汁100%搾りシリーズ〉

●柚子屋本店●

創業当時から無添加製法にこだわり、安心・安全な製品づくりを追求しています。今では国内を問わず、40カ国以上に輸出。果汁原料・柑橘飲料・辛味調味料のほか、塩・味ぼん酢など幅広い製品を取り扱っています。



問い合わせ先 0838-25-7511

現地での味わいそのままお届け
満足度とオペレーション効率化

〈樽生スパークリング・ワイン〉

●ドラフトワイン・システム●

〈樽生スパークリング・ワイン〉はすべて本場での味わいをそのままお届けします。現地で樽詰めされたワインは全てEUのワイン法を満たした本物のワインのみ。負担の少ない導入コストで店舗様の繁盛に貢献いたします。



問い合わせ先 078-995-0870

果肉入りのシロップで
インパクトのあるメニューを！

〈果肉入りシロップ〉

●フードインパクト●

果実や果皮がふんだんに入ったシロップです。果実そのものの味を楽しむことができ、見た目も楽しむことができます。冷水にも溶けやすく、ソーダなどのドリンクやデザートソースとして幅広くお使いいただけます。



問い合わせ先 03-5282-2156

爽やかな森の香りと味わい
こんな焼酎飲んだことない

〈クロモジ焼酎 Molisch〉

●葵屋●

山に自生する「クロモジ」とヒノキを原料としたお酒で、香りを大切にするため減圧蒸留で蒸留した、ボタニカルフレーバーの焼酎です。麦焼酎をベースとした日本で唯一のクロモジ焼酎です。



問い合わせ先 0856-56-1411

プリプリ食感と濃厚な磯の旨み
「紫外線殺菌海水」処理で安心

〈隠岐のいわがき〉

●日本海隠岐活魚倶楽部●

春から初夏にかけて身がしっかりと入り、プリプリの食感と海のミルクと称される濃厚な磯の旨みが楽しめます。水揚げから出荷までの衛生管理を徹底し、「紫外線殺菌海水」で24時間以上浄化した後に出荷しています。



問い合わせ先 08514-6-1385

24時間コールセンター完備
店舗のお困りごとは当社へ！

空調・給排気設備、ロースター中心に
店舗・施設の工事及び総合メンテナンス

●ビリーフ●

空調・給排気設備、ロースターなどを主体とした工事及びメンテナンスを提供致します。また、24時間365日受付メンテナンスコールセンター完備で電気・飲食業界のお力になります！



お問い合わせ先 03-5996-5420

●居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会 ● 店を強くする商品・サービスを見つけよう!!

水産加工品をメーカー直送！
1パックから全国へお届けします

業務用海鮮直販サイト<Sushi Biz>

●マリンフーズ●

<Sushi Biz>は寿司ネタや刺身、おつまみなどを製造、加工、仕入れしているマリンフーズが運営する業務用専用の直販サイトです。簡単登録でいつでも1パックから発注出来ます。仕入価格を見直したい方は是非ご利用下さい。



問い合わせ先 03-5545-6114

あなたのお店にもう1人マネージャーを
店長業務を効率化するアプリ

<V-Manage>

●インフォマート●



<V-Manage (ブイマネージ)>は、店舗運営や教育など複雑多岐にわたる店長業務を、アプリで省人化するサービスです。店舗オペレーション業務の可視化と自走化をサポートすることで、店長業務の本質であるQCSの追及と、より高レベルなマネジメントに集中できる環境づくりを実現します。

問い合わせ先 03-5776-1456

もう、飲んでも飲まれない
割るだけのノンアルコール

酔い知らずシリーズ

●三田飲料●

【飲みすぎて後悔しないよ酔い知らず】—お酒を「飲めない」「飲まない」人たちにもおいしく、楽しい時間を過ごしてもらいたい—そんな想いで作りました。「新しい大人の嗜み」を感じてみませんか？



問い合わせ先 03-3400-1239

外食サポート
プロフェッショナル集団

TEAM G

外食産業新聞社がプラットフォームとなって実現した「チームG」。飲食店のさまざまな悩みを飲食店現場を知り尽くした各分野のプロフェッショナルが解決します。すでに取り組み事例も出ていますので、詳細がお聞きになりたい方は展示会会場のチームGブース (IC-40) までお立ち寄り下さい。



Presented by 外食産業新聞社

効率化と集客を1つのアプリで
モバイルオーダー×POSレジ

<funfo>

●ファンフォ●

POSレジやハンディ機能といった飲食店の必須機能に加え、モバイルオーダーと、さらにはLINE 公式アカウント連携まで無料で利用できるアプリです。店舗の効率化と集客の両軸で収益向上に貢献いたします。



問い合わせ先 075-748-0985

お祭り気分になりたいならこれ
ビー玉入りのガラス瓶ラムネ

<瓶ラムネ>

●ハタ鉱泉●

昔懐かしのビー玉入りの瓶ラムネです。清涼感あふれるガラスビン仕様で、シュワッと爽やかなおいしいラムネを味わえるだけでなく、ビー玉を落とす楽しみやレトロ感も提供致します。



問い合わせ先 06-6921-5138

延暦寺御用達のこだわり生ゆば
滋賀県産契約栽培大豆を使用

<比叡ゆば 生ゆば(ハラル認証取得)>

●比叡ゆば本舗ゆば八●

①ゆば工場初のFSSC(食品安全システム)認証取得!②滋賀県産の契約栽培大豆を限定使用!③雑味が少なく甘味がある事が味覚センサーで証明!④賞味期限は冷蔵2カ月!⑤「比叡ゆば」「延暦寺御用達のゆば」とメニュー表記可能!



問い合わせ先 077-514-1102

クラウド型POSシステムと連動する
スマホオーダーシステム

<BizELLオーダー>

●GROWIT●

お客様のスマホを利用する QR コード読取型のオーダーエントリーシステムです。「POSレジ×スマホQRオーダー×店員用ハンディ機能」が搭載されていますので、用途に応じて使い分けが可能です。



問い合わせ先 06-6252-0134

飲食ビル多数所有の大家です!
優良物件をいち早くご紹介します

店舗専門・事業用不動産

●東京ビルディング●

一都三県の駅前に店舗ビルを多数自社所有しており、飲食店様に多数お借り頂いております。自社で所有しているからこそ、未公開の物件もご紹介できます。居抜き物件・路面物件などの情報もいち早くご紹介!



問い合わせ先 03-3349-1221

省人化・人手不足の課題を解決
1台で2種のお酒を販売

1コイン自販機<1CD2SR-N3>

●早川産機●

慢性的な人手不足の解消をサポート。1コイン自販機の導入で、お酒はお客様にセルフで提供するスタイルへ。少人数での店舗運営を可能にして、お客様サービス向上業務へ限りある人手を活用しませんか?



問い合わせ先 03-5651-1481

イートインからテイクアウトまで
人手不足&インバウンド対策に

モバイルオーダーサービス<O:der Platform>

●Showcase Gig・グローリー●



大手チェーンへの導入実績多数。店内でお客様のスマホを利用した注文方法やテイクアウトの事前注文、店頭で KIOSK 端末を使用した注文方法などあらゆる注文形態に対応するサービスを提供しています。

問い合わせ先 03-5772-2947

抜群の味付けと安心の品質が自慢
健康志向に訴求した製品を提供

おつまみ向けナッツ加工品

●徳永製菓●

健康志向が進み、ナッツの市場が大きくなっています。当社では差別化するために、味付けをしっかりと手作業で行い、安心、安全な品質でおいしいものを提供しております。



問い合わせ先 084-922-2710

●居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会 ●課題解決に役立つこんな商品・あんなサービス

妥協のない肉を味わいたい方へ
五島で生まれ育った特別な地鶏

五島地鶏肉

●五島ブランド肉販売促進協議会●

五島の風土でゆっくりと育った地鶏。おいしくないわけがない。でも気づけば、五島地鶏の農家は、最後の一軒になっていました。最後の農家さんの思いを引き継ぎながら、さらに立派な地鶏に育てています。



問い合わせ先 0959-74-3785

手数料なし・月額費のみで
お客様のスマホが注文端末に！

モバイルオーダー

●クレスコ北陸●

お客様のスマホから注文してもらうことで各席にパネル端末を設置することなく注文受付を自動化できます。売上手数料なし・月額費のみの低コストで省人化、省力化が可能！ネットからのテイクアウト予約にも対応しています。



問い合わせ先 090-6812-3240

まるでウニのような見た目と味
さまざまな料理に使えます

〈まるでうに〉

●エースコック●

見た目も味もまるで「ウニ」のようなイミテーション食品です。肉料理やパスタのトッピングをはじめ、おつまみメニューにもご活用いただけます。冷蔵での長期保存が可能で、利便性も抜群です。



問い合わせ先 06-6384-3927

鮮度に自信！自社解体の銘柄鶏
鳥取県産の大山鶏を毎日お届け

〈匠の大山鶏〉

●プレコフーズ●

〈匠の大山鶏〉は国内最高クラスの衛生設備で熟練の職人が解体する銘柄鶏です。品質の高さは、多くの飲食店がご使用いただいている証。その他にも人手不足の飲食店様に代わりさまざまな一次加工も承っています。



問い合わせ先 03-6858-7705

柔らかいモルトの香りが特徴
培ったブレンド力ここにあり

マツイピュアモルトウイスキー〈倉吉〉

●松井酒造●



厳選されたホワイトオーク樽で3年以上熟成させた原酒を中心に使用。柔らかなモルトの香り・香ばしく爽やかな香りと、レーズン・ナッツ・バニラといった酸味・ビター・甘さの風味がバランスの良いウイスキー。

問い合わせ先 06-4309-6250

ど〜せ飲むならキレイに健康に
隠れニーズに訴求した割り材です

〈内臓美人(業務用粉末青汁)〉

●リノトラ●

2022年に販売開始。東京・港区の人気店中心に話題沸騰中!!「お酒は飲みたいけれど、美容・健康・二日酔いが気になるお客様」の隠れたニーズに応えることができるので、売上和顧客満足度向上に繋がります。



問い合わせ先 03-6804-3219

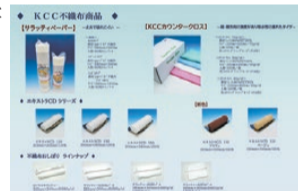


布おしぼり・使い切りおしぼりなど
業務用資材を小ロットで納品します

おしぼり各種・外食産業向け資材全般

●KCC●

外食産業様向け資材を自社便50ルートにて小ロット納品致します。ブースにはカウンタークロス、サラティーパーなど展示しておりますので是非お立ち寄りくださいませ。



問い合わせ先 06-6797-1841

オールインワン POS システムで
誰でもできるリピーターの獲得

〈poscube〉

●フォウカス●

「リピーターを増やしたいけどやり方がわからない」「人員が少ない、確保できない」こういったお悩みありませんか？〈poscube (ポスキューブ)〉なら簡単にリピート施策ができます！



問い合わせ先 03-5357-7870

春摘みの一番茶を使用した
色・味・風味良しの本格茶割り

〈静岡産 お茶割り用ティーバッグ〉

●Chabashira●

簡単になのにしっかりおいしい、春摘みの一番茶を使用した本格派お茶割り用茶葉 (ティーバッグ)。お茶の旨みと渋みが、あらゆるお料理の味を引き立てます。



問い合わせ先 090-5602-2533

固定費0のゴーストレストラン
イートイン以外の利益を創出

X Kitchen~ゴーストレストラン本部~

●X Kitchen●

UberEats 公認のゴーストレストラン FC！導入後1カ月で月間20万円の利益の創出が見込めます。全国400拠点、1600アカウントを発行。店舗外とは別に利益を創出するなら X Kitchen にお任せ！



問い合わせ先 080-7053-6806

日本全国の牡蠣の名産地から
安心安全を追求した商品をお店へ

飲食店向け牡蠣の卸売り

●日本かきセンター●

生食用の牡蠣は海洋深層水を使用した浄化(特許取得)を48時間行い出荷しています。国の基準よりも厳しい、自社の安心安全基準を設けています。必要な日に必要な分だけ出荷できるから、いつも新鮮です。



問い合わせ先 03-6667-6610

●土佐清水商工会議所●

高知県産のゆずを贅沢に使用
目を閉じれば土佐のゆず畑が

〈味楽ぽん酢〉

●みやむら●

高知県産のゆずを贅沢に使用したゆずぽん酢です。鍋や焼き魚などに相性ばっちり。自社で製造した調味料をはじめ、土佐の高知の美味しい食材・お酒をまとめて店舗へお届けいたします。



問い合わせ先 0880-85-0705

厳選した宗田節の
おいしい部分のみを厚削りに

〈カネタの食べる節〉

●カネタ●

厳選した宗田節を皮部分と苦みのある腹部を手作業で取り除いてから削りました。宗田節のおいしい部分だけでできた、こだわりの厚削りです。マヨネーズ醤油・わさび醤油など好みの調味料でお召上がりください。



問い合わせ先 0880-88-0423

飲食店向け店舗管理システムで
業界最安値のASPサービスです

〈ぴかいちナビ〉

●K&Cファクトリー●

〈ぴかいちナビ〉は月額3000円からご利用でき、売上・勤怠・仕入管理などのサービスをご用意しております。POSレジやインフォマート社のサービスなど、他社システムとの連動実績も数多く、お客様の業務を効率化いたします。



問い合わせ先 03-6457-3205

冷めてもカリカリ・ホクホク長続き
塩振り不要なクセになるイモ感

〈HOTATOES インド産 フライドポテト〉

●大昌貿易行●

従来のシューestringとナチュラルに加え、味付きコーティングタイプも新登場!冷めてもカリカリ食感が変わらずおいしく食べられるので、社内でも人気の商品です。塩振りも不要でオペレーションも楽になります。



問い合わせ先 03-3560-8597

フルーツに特化したブランドの
圧倒的な濃厚果汁をお試しあれ!

〈Gentireフルーツジュース〉

●ニッポン商事コーポレーション●

フルーツに特化したブランド「Gentire (ジェンティール)」が生み出したフルーツジュース。濃厚なメイン果汁と白ぶどう果汁を配合したことによる、すっきりとした口当たりが特徴です。お酒の割材にピッタリ!



問い合わせ先 03-5360-6545

静岡県産の絶品のお茶や割り材
お店オリジナル商品もご提案!

オリジナル茶・割り材

●土橋園●

市販のお茶やペットボトルのお茶では満足できない!そんなお悩みをご一緒に解決いたします。茶葉はもちろん、ティーバッグやパウダー茶などご希望の品物をお好みの味でご提案いたします。



問い合わせ先 03-3583-3788

店舗の「はたらく」を楽しく
飲食店のシフト管理を効率化

〈はたLuck〉

●HataLuck and Person●

シフト管理やチャット、マニュアル閲覧機能など、飲食店運営に必要な機能をワンストップでご提供。アプリ利用データから各店舗の状況が見える化・分析することが可能で、優良店舗のノウハウを蓄積、横展開できます。



問い合わせ先 03-6435-9057

うまさにこだわった国産ごま油で
あらゆる料理の味を引き立てます

〈sesame oil ~Premium Black~〉

●とぞ和農商●

市場流通 0.1%以下の国産ごま!その中でも更に希少な長野・信州駒ヶ根産の黒ごまを京都の匠が丁寧に搾りました。香りの強さとサラッとした口当たりで、肉、魚、野菜、スイーツと、あらゆる食材の味を引き立てます。



問い合わせ先 090-8329-3258

だしを丁寧にひいて作った白だし
素材の色を活かした料理に最適

〈白だし〉

●にんべん●

にんべんの〈白だし〉は国内製造のかつお節・さば節・そうだがつお節と北海道産昆布のだしを工場ですっきりとひいて、素材の風味を存分に感じられるように仕立てました。素材の色を活かした料理が簡単にできます。



問い合わせ先 048-261-2400



「は・か・た・のしお!!」でおなじみに
がりをほどよく残した焼塩です

〈伯方の塩 焼塩〉

●伯方塩業●

まろやかな塩味が特徴の塩です。まんべんなく振りかけることができるので、サラダ・肉・魚へのふり塩や、揚げ物のつけ塩、炒め物など、さまざまな用途(調理、卓上)に手軽に使えます。



問い合わせ先 089-943-4140

導入店舗3万5000店舗突破!
実店舗のお悩みをまるっと解決!

〈aumo マイビジネス〉

●アウモ●

簡単かつ安価にマーケティング活動を実行したい事業者に対し、販促ページの作成やアクセス解析、店舗や施設情報の掲載・拡散など店舗のマーケティング活動をサポートしています。



問い合わせ先 03-5770-9659

氷削機は必要ありません
ドリンク・デザートに合う氷

〈雪氷〉

●アイスライン●

細かく削った固まりにくいパウダー状の氷を袋に詰めた商品です。1袋1人前タイプの「簡単」「便利」な商品で、ドリンクの割材やデザートとしてはもちろん、食材のトッピングとしても使用できます。



問い合わせ先 086-944-8585

厳選したあさりを使用した
10倍希釈のあさり出汁

〈素材調味だし あさり〉

●フタバ●

オペレーションの簡略化・コストダウンが出来るあさり出汁。厳選したあさりを贅沢に使用。殻ごとじっくりと煮出した風味とむき身だけで煮出した旨味を合わせました。濃厚な旨味で幅広い料理に使える調味だしです。希釈率は最大で10~20倍。



問い合わせ先 0120-979-072

1ケースから無料でラベル作成
お店の宣伝や記念品、贈答に

オリジナルラベル作成

●日田天領水/西の誉銘醸●

ロゴ、写真、指定文字、ご希望イメージなどがあればご送付またはご指示ください。受付から約7日でデザイン案を提出いたしますので、校正をお願いいたします。デザイン決定後、約1週間から2週間後の納品となります。



問い合わせ先 0979-32-2600

「ほんまもん」の味をお店に
「京都吟味百撰」認定の千枚漬

〈千枚漬〉

●京漬物大こう本店●

聖護院かぶらを少し厚めに削り、重石をじっくり効かせることによって、薄くしたかぶらの甘味と、昆布の旨味のぎゅぎゅと敷き詰まった、歯ざわりの良い千枚漬に仕上げました。京ブランド食品「京都吟味百撰」認定食品です。



問い合わせ先 075-493-4649

創業大正十五年の老舗農園から
ブランド野菜のシンボリック商品を

〈柳蓮田蓮根〉

●野口農園●

春雪を思わせる柔らかながらシャキッとした歯ざわり、パーボンウイスキーを思わせる芳香、和三盆のような甘味を持つ蓮根。天ぷらやソテーなど、シンプルな味付けの料理に最適です。最高級品質のみを厳選した商品です。



問い合わせ先 <https://yanagida-noguchi.com>

●居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会 ● 店を強くする商品・サービスを見つけよう!!

集客が大きく変わる！ 飲食店向け予約管理システム

〈ebica〉

●エビソル●

〈ebica (エビカ)〉で飲食店 DX をカンタンに。業界初の〈グルメサイトコントローラー〉や空席データと連動した AI 電話予約対応サービス〈AI レセプション〉により全ての予約管理を自動化。集客最大化に貢献します。



問い合わせ先 03-4405-4042

ワインの空き空間に窒素を充填 酸化を遅らせ廃棄ロス軽減に

〈ファンヴィーノ ワインSAKEサーバー〉

●グローバル●

ボトル内の空いた空間に窒素を充填させることでワインや日本酒の酸化進行を飛躍的に遅らせます。保存期間は2週間(酒類の諸条件により異なります)。劣化によるロスリスクが減るので、より高価なワインもリストに加えることが可能になり、グラスサービスの幅が広がります。注ぐ量は1 cc ごとに自由に設定できます。温度は5~18℃に設定可能です。



問い合わせ先 03-5251-3818

鯉節問屋が丁寧に作ったそばつゆ 蕎麦文化を世界へ広げていきます

〈そばつゆ 濃縮タイプ〉

●かつおぶし問屋 丸真●

無添加で熟成感のある本格派の〈そばつゆ〉で、職人さんがいなくても、味ブレのないハイクオリティなそばつゆが提供できます。そば店を営んでいる方、そば業態にご興味がある方、ぜひお声かけ下さい。



問い合わせ先 0466-88-8138

ぴったりの仕事で人生を面白く 飲食産業の採用支援をサポート

〈Foodslabo〉

●クオレガ●



飲食業界特化の完全成果報酬型採用 DX プラットフォーム〈Foodslabo〉は、求人掲載、スカウトからエージェントサポートまでの全てのアプローチ機能を「採用決定までコスト0円」「求人掲載数・掲載期限は制限なし」で利用可能！

問い合わせ先 03-6263-8707

国内の養鶏業で初！ 英グッドエッグアワード受賞

〈富士山麓放し飼いたまご 福が、きた〉

●マルフク●

富士山の麓で、JGAP 認証取得の放し飼いの養鶏をしています。自然が育んだ卵本来の自然な味を楽しんでいただくために、「アニマルウェルフェア」 「循環」 「環境」にこだわり、本来のおいしさに特化した卵です。



問い合わせ先 054-624-3666



自社畑のブドウのみを使用 スッキリ爽快、極辛口カヴァ！

〈エウダルド ブルット・ナトゥレ〉

●スコルニ・ワイン●

軽やかな泡立ちに心地よい酸とミネラル感が爽快さを演出し、果実味豊かな味わいが楽しめます。ぶどうの持つ甘みだけで補糖を一切行わない「ブルット・ナトゥレ」に仕上げたカヴァです。



問い合わせ先 03-6812-9860

国産レモンをどっさり使用した 幻の極上レモンサワー！

〈極上レモンサワーの素〉

●松蔵屋 UMALab.●

保存料、着色料無添加。防腐剤、ワックス不使用の国産レモンで作りました。果肉をどっさり使用し、生絞りよりも贅沢なレモン感ある甘さ控えめのすっぱさが特徴の、一般流通無しの幻の極上レモンサワーです。



問い合わせ先 029-872-0043

ロボットでキレイな床を実現！ デジタル活用で快適空間を創出

〈おそうじレンタル〉

●リ・プロダクツ●

飲食店内の油汚れはキレイにロボットがお掃除。定額レンタルには、当社担当者によるサポート、故障時の交換対応や消耗品定期配送込み。5日間の無料お試しサービス実施中！「おそうじレンタル」で検索!!



問い合わせ先 0120-075-677

こだわり派にはPB対応!! オペレーションに応じたご提案

即鮮緑TB・茶葉茶シリーズ

●茶葉茶本舗●

おいしくて価値の感じる一杯に仕上がります。原価派ならパウダー茶！簡単派ならティーバッグ！仕様・味わいなど拘り派ならオリジナル対応中!! 拡大中です!! 加工飲料以外の全ての素材で、店舗様に最大限貢献し続けていきます。



問い合わせ先 03-5348-9371

米焼酎を樽に寝かせてブレンド ウキスキーでもなく焼酎でもない逸品

〈THE人吉〉

●りーな21●

蔵元屋の店主が、米焼酎を樽に寝かせて独特な方法でブレンド。「人吉」の名前でブランド化し、世に送り出した逸品です。球磨川の美しい清流や稲穂の恵みによる上品な米焼酎の風味と、ウイスキーのような芳醇な香りが特徴です。



問い合わせ先 0966-24-0122

●居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会● 店を強くする商品・サービスを見つけよう!!

居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会 課題解決に役立つこんな商品・あんなサービス

“異才な”全量芋焼酎が登場
「ISAINAソーダ」で乾杯！

全量芋焼酎<ISAINA>

●宝酒造●

果実、香る。ISAINA ソーダ。乾杯からいける芋焼酎。ソーダで割ると弾ける炭酸によって、りんごのような香りが華やかにひろがり、さっぱりとした飲み口は乾杯の1杯目から食事と一緒に楽しめます。



問い合わせ先 0120-120-064

●安芸商工会議所●

高知・土佐に<安芸虎>あり
料理との相性抜群の日本酒です

<安芸虎 純米吟醸>

●有光酒造場●

フルーティーな吟醸香と心地良い酸味が特徴です。しっかりとした味わいと軽快な香りのある純米吟醸です。安芸虎の銘柄ができた時からの、定番商品です。料理との相性が良く、食中酒としてお楽しみいただけます。



問い合わせ先 0887-33-2117

これはまるでジビエ!?
噛めば噛むほど旨みがあふれる

高知県の地鶏「土佐ジロー」鶏肉

●はたやま夢楽●

高知県の地鶏「土佐ジロー」を鶏肉として専門に飼育、加工、販売する唯一の農業法人です。初めての人には上手く伝わらない難しい鶏肉ですが、旨みが多く産地で食べた人のリピート率が高く、コアなファンがいます。



問い合わせ先 090-4787-0413

●復興水産加工業販路回復促進センター 代表機関 全国水産加工業協同組合連合会●

三陸・常磐のうみのうまいものを
全国各地へご紹介します

三陸・常磐の水産加工品など

●復興水産加工業販路回復促進センター●

三陸・常磐の水産加工業者などが製造する“うみのうまいもの”をご紹介します！



生でよし、煮てもよし
スケトウダラ100%の焼ちくわ

<焼ちくわ>

●丸石沼田商店●

最上級ランクFAのすり身も使用し、魚肉の割合が65%以上あります。石臼仕上げでもっちり滑らかな食感の焼ちくわです。老舗おでん屋、ミシュランガイド掲載店でもご愛用頂いています。



問い合わせ先 050-3785-3945

北海道産の脂ノリの良い鯖を
おいしい締めサバにしました

<鮮麗 しめさば>

●オフィス弁慶●

北海道サバを使用したしめさばです。サバを自社 HACCP 対応工場加工。お刺身、棒寿司などにお使いいただける商材です。



問い合わせ先 0178-51-8611

そのままでももちろんおいしい！
茸とがごめ昆布に食用菊で彩りを

<茸とがごめ昆布の旨みしょうゆ漬>

●いわや●

4種類の茸を細かくカットしたがごめ昆布と共に特製の醤油で一夜漬けにし、アクセントに青森特産の食用菊(阿房宮菊)を入れました。アレンジもしやすい味付けをしているのでお料理のトッピングとしても重宝します。



問い合わせ先 0178-38-5520

油で揚げてパリパリ食感
やみつきになるおいしさ

<三陸産わかめ唐揚げ>

●ナカシヨク●

約1分半、170～180℃で油調理してください。パリパリした食感でビールのおつまみにもぴったりです。



問い合わせ先 03-6457-1852

宮城県産かつおを竜田揚げに
魚身の旨味がジュワッ！

<かつお竜田揚げ>

●阿部長商店●

宮城県で水揚げされたかつおを原料に使用しました。魚の旨みを引き出すため、シンプルな調味ダレを絡め打ち粉した竜田揚げです。冷凍のまま170℃の油で3～5分ほど揚げるだけで召し上がれます。



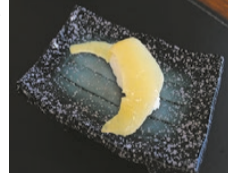
問い合わせ先 0226-22-1661

三陸気仙沼産の良質な
ミニふかひれをレトルトに

<気仙沼産ミニふかひれ>

●遠藤商店●

世界一の品質を誇る三陸気仙沼産のふかひれだけを取り扱って40年以上の、代表の目利きにより厳選した素材のみを使用しております。和・洋・中いずれのお料理にも使えます。



問い合わせ先 0226-22-3814

さまざまな部位の味を楽しめる
濃厚な旨味のまるずわいがに

<まるずわいがにミックスフレーク 業務用>

●カネダイ●

まるずわいがにの棒肉・爪下肉・肩肉のさまざまな部位をMIXしており、使用用途の豊富な一品になります。



問い合わせ先 0226-23-1721

天然海老とイカのコンビで
和・洋・中各料理がグレードアップ

<国産シーフードミックス>

●ハッピーオーシャン●

国産の天然海老とヤリイカを国内加工したシーフードミックス。多く出回っている海外産原料や海外加工と違い素材本来のおいしさが生きています。着色料、保存料、化学調味などの薬品は使用していません。



問い合わせ先 022-254-0426

カナダやアイスランドで直接買付
卵の量が多いから食べ応えあり

<子持ちカラフトシシャモ>

●ヤマイシ●

卵が多くプチプチ感が強いカナダ産のカラフトシシャモを、茨城県大洗町の自社工場ですし揚げた商品です。一尾一尾丁寧に、原料解凍以降の全ての工程を国内で行っております。



問い合わせ先 029-266-2061

千葉・南房総の鯨ジャーキー
江戸から伝わるおいしさです

<くじらのたれ>

●ハクダイ食品●

<くじらのたれ>とは、千葉県南房総で江戸時代から伝わる伝統的な食文化。くじらの肉を味付けし天日で干した、言わば鯨ジャーキー。おつまみやおかずとして食べられています。



問い合わせ先 0470-44-1177

●居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会 ●課題解決に役立つこんな商品・あんなサービス

温めるだけの簡単な時短調理
素材本来の旨味が味わえます

〈牛タタキ〉

●SHINGAKI●

タタキに加工後、低温で数時間加熱殺菌を行っております。過度な加熱を行わないため、肉質が固くならず素材本来のうまみと生食に近い味と食感が味わえます。温めるだけで使用でき時短調理になります。



問い合わせ先 0985-25-2901

飲食店のためのタブレットPOSレジ
店舗運営はUSENにお任せ！

〈USENレジFOOD〉

●USEN●



多くの飲食店が抱える、慢性的なスタッフ不足を起因とする問題を〈USENレジFOOD〉が解決。店内オペレーションの効率化を図り、顧客満足度アップにつなげます。導入時の機材手配・設置工事・メニュー設定からスタッフへのトレーニングまで、万全のサポートが標準装備。導入後も24時間365日受付のカスタマーセンターサポートで安心！

問い合わせ先 0120-117-440

飲食店の販促物制作はお任せ
企画から納品まで一気通貫

メニュー・ポスターなどの企画・
撮影・デザイン・印刷・納品

●メニュー制作工房●

メニュー・ポスターなどの企画・撮影・デザイン・印刷・納品まで、全て社内で完結します。ぜひ一度お問い合わせください。



問い合わせ先 03-5261-3741

●須崎商工会議所●

高知県でも珍しい！
風味豊かなわら焼き勘八たたき

〈かんぱちの薫焼きたたき〉

●のれそれ●

潮の流れが速い高知・宇佐湾で育て、脂がのり身が締まったカンパチを、完全手焼きの薫焼きで仕上げました。養殖なので通年安定して出荷可能です。スモーキーな香りがしっかりついており、カルパッチョや茶漬け丼にも最適です。



問い合わせ先 090-3185-9864

水揚げした鰹を即日薫焼き
鮮度を極め、燻して彩る

〈土佐の薫焼きかつおたたき
～燻し香る職人の味～〉

●ミヤカン鮮魚●

新鮮なかつおの中から厳選し、薫をブレンドした独自の薫焼き製法で香り豊かに仕上げました。急速冷凍により鮮度をキープし、贅沢な味わいをお届けします。一口ごとに織り成す独自の風味が感じられる特別な逸品です。



問い合わせ先 080-6335-4033

刺身を胡麻で食べる新しい提案
醤油とワサビの風味が効果的

〈刺身用ごま〉

●セサミライフ●

世界初、別次元の旨さがございます。創業150年の老舗鍋庄商店の醤油で味付けした胡麻と、ワサビ味の胡麻を効果的にブレンドしてあります。こぼれても服が汚れず、お肉やごはん、野菜にも転用でき用途は多様です。



問い合わせ先 058-379-6508

安価にキャッシュレス導入！
モバイルオーダーとの連動可能

キャッシュレスPOS・券売機

●クロスドリーム●

安価に導入!! キャッシュレスPOS・自動券売機として利用できて、タブレットオーダーとの連動やモバイルオーダーとの連動もできる端末です。iPadレジなどのタブレットレジとの連動はもちろん、東芝テック製のPOSなどナショナルメーカーとの連動も多数実績がございます。



問い合わせ先 03-5362-9222

デザインから製品まで一貫生産
防災加工処理も可能だから安全

店舗の布製品全般

●三原染工●

自社にてデザインから製品化まで一貫生産しております。日本防災協会の認証工場自社で防災加工処理～認証シール発行まで可能です。のれん・座布団・前掛・バナー・のぼり・着物などの店舗備品はお任せください。



問い合わせ先 072-232-6463

おいしいとこだけ搾ってます
高品質なビールを店舗へ提供

〈キリン一番搾り〉

●キリングループ●

「一番搾り製法」をベースに、仕込条件を最適化し「麦のうまみ」を感じやすく、発酵条件を最適化し「澄んだ味わい」を引き出すことで、より調和のとれたビールとしての「おいしさ」を実現しました。



問い合わせ先 03-6837-7002

運用支援型市場戦略サービスで
経費を最小に、売上を最大に

〈ストアサイト〉

●GATEWING MARKETING ASSOCIATES●

飲食店のWEB集客・売上アップ・販促経費削減・ブランディングはお任せください。自店舗のオウンドメディア構築・運用、WEB・SNS広告、SEO対策など、各店舗に最適な販促で集客の最大化を実現します。



問い合わせ先 03-5946-8121

外食サポート
プロフェッショナル集団

TEAM G

外食産業新聞社がプラットフォームとなって実現した「チームG」。飲食店のさまざまな悩みを飲食店現場を知り尽くした各分野のプロフェッショナルが解決します。すでに取り組み事例も出ていますので、詳細がお聞きになりたい方は展示会会場のチームGブース(IC-40)までお立ち寄り下さい。



Presented by 外食産業新聞社

シフト管理の業務効率化と
利益率の向上を実現します

シフト管理DX〈らくしふ〉

●クロスビット●

シフトの回収から共有までLINEで行うことができ、回収したシフトは自動で転記。導入事業所数1万6000超、契約継続率99.4%以上の、業務効率化・利益率向上を実現するシフト管理システムです。



問い合わせ先 050-3188-9824

コクとキレのハーモニー
通称マルエフでお疲れ生です

〈アサヒ樽詰生ビール〉10ℓ樽/19ℓ樽

●アサヒビール●

〈アサヒ生ビール(通称マルエフ)〉は、やわらかな口あたり、まろやかな味わい、ほどよい苦味が特徴。1986年の発売以来、多くの飲食店様でファンの皆様に愛され続けてきたおいしさです。



問い合わせ先 03-5608-5111

●居酒屋 JAPAN'24東京紙面展示会●店を強くする商品・サービスを見つけよう!!

清酒酵母を使用した低温発酵で青リンゴのような爽やかな香り

＜彩響(あやびき)本格芋焼酎＞

●薩摩酒造●

すっきりとしながらもフルーティで華やかな香りを纏った新感覚の清涼・芋焼酎。清酒酵母を使用した低温発酵により未体験の冷涼感を実現しました。泡がはじけるたびに青リンゴのように香ります! キンキンに冷やした炭酸割りをお勧めします。

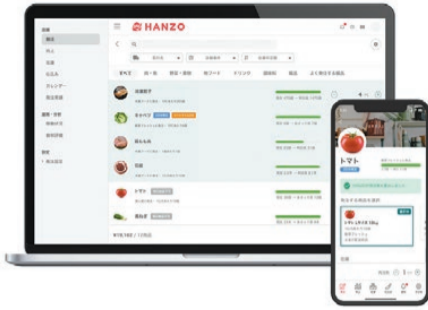


問い合わせ先 0993-72-1231

AIによる高精度な需要予測で飲食店向け食材発注を自動化

＜HANZO 自動発注＞

●Goals●



問い合わせ先 03-6823-5428

下町の名脇役といえばこれ能書きのいらぬ旨さです

＜キンミヤ焼酎＞

●宮崎本店●

素材の魅力を活かす甲類焼酎。ピュアですっきりとした味わいの中にも、ほのかな甘みとまろやかな舌触りを演出します。ブレンドされる素材のおいしさをぐっと引き立てるため、どのような飲み方でも満足いただけます。



問い合わせ先 03-3552-3838

集客支援サービスはお任せ! MEO対策で新規集客の悩みを解決

＜CS-MEO＞

●想実●

Google マップ検索において、自社の店舗情報やビジネス情報を上位3枠に表示されるようなMEO対策を徹底して行うことで、店舗集客を加速させることが出来るサービスです。



問い合わせ先 03-6379-2840

日本では絶滅危惧種! 珊瑚のような形のハーブ

＜生鮮シーアスパラガス＞

●UBI●

イスラエルの砂漠で、地下水(海水)を利用してシーアスパラガスを栽培。塩味でミネラルたっぷりのハーブです。シーフード、ステーキなどの相性良し。パスタや天ぷらなどにも合い、ビールのおつまみとしても最高です。



問い合わせ先 090-2255-8570

お店のリピーター集客アプリ 既存顧客に特化し来店数を増加

＜toypro＞

●トイボ●



問い合わせ先 090-2558-1541

QSC自動レポート化ツールで現場の負担を軽減し売上upに

QSC店舗チェックツール(キロクル)

●スマート・ソリューション・テクノロジー●

紙やエクセルで行っている QSC 業務をアプリで入力するだけで、リアルタイムにアプリや管理画面からチェック内容の確認ができ、ボタン1つでレポートが自動生成されるサービスです。



問い合わせ先 03-6265-0009

品質とデザインにこだわり抜いた 調色调光LED付薄型ワインセラー

ワインセラー(Essential FJE-113GSL)

●フィラディス フォルスタージャパン●

日本の気候は夏は高温多湿、冬は低温乾燥で、ワインセラーにとって厳しい環境ですが、「Essential」シリーズでは自社で設計して基幹部品を選定し、独自の試験方法を通じて高品質な薄型ワインセラーを実現しました。LED は3段階調光機能搭載で、店舗の雰囲気に合わせて明るさや色味を切り替えられます。



問い合わせ先 045-264-4120

丸いフォルムが可愛い オート焙煎も可能な小型焙煎機

コーヒー焙煎機(aillio BULLET R1V2)

●ノーザンコマース●

デンマークで設計されたコーヒー焙煎機です。15分程度で最大1kgの生豆を焙煎可能。浅煎りから深煎りまで幅広い焙煎ができます。保存した焙煎データをPCから読み込むことにより、セミオートでの焙煎もできます。



問い合わせ先 03-3485-5820

映えるモバイルメニューで お店のこだわりを伝えて売上UP

＜トレタO/X＞

●トレタ●

＜トレタO/X(オーエックス)＞は、こだわりとおもてなしを大切にするお店のために作りました。業務効率化だけでなく、お店のこだわりやコンセプトが伝わるデザイン性や写真、動画を使ったシズル感によって、お客様がワクワクする注文体験を実現した、ただひとつのモバイルメニューです。インバウンド対応も可能です。



問い合わせ先 <https://toreta.in/toreta-ox/>

●居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会 ●課題解決に役立つこんな商品・あんなサービス

電解水素水・浄水・酸性水を生成
料理や胃腸症状の改善に使えます

電解水素水整水器のご案内

●日本トリム●

電解水素水整水器は、医薬品医療機器等法で胃腸症状改善の効果が認められた医療機器です。機種によっては電解水素水のほか浄水や酸性水も生成できます。取付もアフターフォローも一括で行います。代理店も募集中!



問い合わせ先 03-3537-1611

お店の数値を見える化し
飲食店の経営をラクにする

〈ラクミー〉

●ラクミー●

〈ラクミー〉を使う事で多くの無駄を無くします。お店の数値を可視化、経営の見える化、コスト管理を自動集計。数値管理に時間を奪われている飲食店の「面倒くさい」を、〈ラクミー〉がラクに解決します。



問い合わせ先 050-5362-6085

配膳ロボットの有効活用で
人手不足対応や売上アップに

配膳ロボット

●Roundyedge●

人手不足、労働負荷軽減には配膳ロボットがお役に立ちます。導入を悩んでいる法人様は、ぜひ多くの導入実績を持っている Roundyedge へご相談ください。



問い合わせ先 03-6822-8777

防犯から遠隔管理まで!
いつでも・どこでも店舗が見える

クラウド録画サービス〈Safie(セーフィー)〉

●セーフィー●

〈Safie〉は、カメラで撮影した映像を PC やスマートフォンから「いつでも・どこでも」確認できるサービスです。防犯カメラとしてはもちろん、映像による遠隔管理で魅力的な店舗づくりを支援します。



問い合わせ先 <https://safie.jp/contact/pro/>

「働きたい時間」と
「働いてほしい時間」をマッチングする

スキマバイトサービス〈タイミー〉

●タイミー●

マッチング率 90%以上!今日のシフトがすぐ埋まります。〈タイミー〉は必要な人材を最短で即日採用できます。「数時間だけ」「この業務だけ」といった要望にも応えられます。



Timee

問い合わせ先 <https://timee.co.jp/>

200カ所近い配達拠点を活かした
圧倒的な配達網で年中無休で毎日お届け

自社物流による酒類・飲料などの配達

●カクヤス●

〈なんでも酒やカクヤス〉の料飲店様向けサービスは、豊富な品揃えや物流(東京都23区内は1時間枠指定配達も可)・営業スタッフの強力なサポート体制など、他には真似のできないサービスで料飲店様をサポートします。



問い合わせ先 03-3919-6110

●居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会 ● 店を強くする商品・サービスを見つけよう!!

米の旨味と甘味!キレも良し!
西陣織ラベルで体験の差別化に

〈國暉 BEIGE 純米大吟醸〉

●國暉酒造●

米の旨味をしっかりと活かし、甘味と酸味をうまく調和させた純米大吟醸。香り穏やかでお料理を邪魔することなく、幅広いお料理とペアリングして頂けます。ラベルも西陣織で造られており、見た目でも楽しんで頂けます。



問い合わせ先 0852-25-0123

離職の低減が期待できる
エンゲージメントクラウド

〈THANKS GIFT -サンクスギフト-〉

●Take Action●



問い合わせ先 03-6417-4083

〈サンクスギフト〉は感謝・称賛などのコミュニケーションとサーベイなどを基に離職兆候をキャッチアップ、さらに優秀人材を見える化しステップアップ採用をサポートします。

栃木産「とちおとめ」100%使用
甘酸っぱい果肉がたっぷり

〈UMAとちおとめ リキュール〉

●村上酒店●

いちご王国の栃木県高根沢町で育てられた甘みと酸味のバランスが良い「とちおとめ」を100%使用。たっぷりの果肉をギュッと詰めた、ほどよい酸味のリッチないちごのリキュールです。ストレートでもヨーグルトにかけてもOK!



問い合わせ先 028-670-8899

飲食店DX化で売上向上を支援
デリバリー一元管理サービス

〈Camel〉

●tacoms●

複数のデリバリーサービスが、まるで1つのデリバリーサービスのようにお使いいただけます。個店から大手のお客さままで 8000 店舗以上に喜ばれております!!



問い合わせ先 03-3527-2041

殻むき済の脚肉だから手間なし
使う分だけ解凍してすぐ料理に

〈ボイルズワイガニ棒肉〉

●門永水産●

カナダ・アメリカなどの港で水揚げされたずわいがにを新鮮なうちにボイル・急速凍結し、食べやすく加工した商品。バラ凍結しており、使う分だけ解凍しそのまま召し上がれます。寿司・パスタ・中華・サラダなどがオススメです!



問い合わせ先 03-6450-1586

島根県産の生乳と卵を使用した
贅沢なシュークリーム

〈牛乳屋さんが作ったシュークリーム〉

●Mui●

島根県大田市の中山農場で早朝搾りたての「銀ノ高原牛乳」を低温殺菌した生乳と、島根県邑南町産の卵にラム酒を加え、贅沢なカスタードに仕上げました。バターと香ばしいナッツのシュー生地がクリームを引き立てます。



問い合わせ先 0855-95-0118

在留外国人に特化した求人媒体
面接から採用まで一括サポート

〈Guidable jobs〉

●Guidable●

〈Guidable jobs〉は在留外国人に特化した登録者約19万人の求人媒体。就労制限のない「永住者・定住者・配偶者」の登録者が業界No.1なので、正社員からアルバイトまで、幅広い職種に対応できます!



問い合わせ先 03-6886-4008

圧倒的な実績と実力で売上up
飲食店専門のWEBサイト制作

〈カラーコンテンツを使った
集客力の高いホームページ制作〉

●フードコネクション●

WEBサイト制作を始めとして、ECサイト制作、Google ビジネスプロフィールの初期対策なども行っています。「日経レストラン」のコンテンツ受賞歴や「月刊食堂」での連載実績もございます。



問い合わせ先 03-6417-9657

駅チカ・1階路面・角地など
優良な未公開物件を厳選配信

〈店舗物件情報サービス〈ホクトシステム〉〉

●ホクトシステム(ナシエルグループ)●

約4万社の不動産ネットワークから集めたWEB掲載前の"未公開物件"の中から、優良な物件のみ厳選して月間1000件以上お届けします。今なら30日間無料のトライアル実施中。お気軽にお問い合わせください。



問い合わせ先 03-6825-7353

お湯や水で薄めるだけ
時代が求める新しい液体だし

〈無菌液体だしハンディプロス〉

●マルハチ村松●

当社独自の「ギユと香味製法」でだし素材を高圧抽出する事で実現した、濃いうま味と華やかな香りが特徴の液体だしです。お湯または水で10~30倍に薄めるだけで、だし本来の味・うま味がブレなく出来上がります。食塩不使用です。



問い合わせ先 054-662-2101

伝統の丸大豆しょうゆを
便利な密封ボトルの卓上醤油に

〈正田 特撰丸大豆しょうゆ〉

●正田醤油●

ボトルは密封二重構造で、開けた際の鮮度が90日保持され、一滴から調整できるので衛生的にご使用いただけます。また詰め替え作業が不要なため、手間いらずです。



問い合わせ先 0276-74-8103

沖縄県産素材で造った
こだわりの自然派サワー

〈琉球レモンサワー源酒 1500ml〉

●南都●

「琉球レモンサワー」は、沖縄県産のシークワサーと地酒泡盛、沖縄県産さとうきびを煮詰めたきび蜜を使用した、こだわりの自然派サワーです。



問い合わせ先 0210-710-611

餌や温度、水質管理を徹底
こだわりの天然仕立て鮎

〈栃木県産アユ〉

●栃木県養殖漁業協同組合●

恵まれた伏流水を使用し、餌や温度、水質管理を徹底し、天然よりも天然の栃木県産鮎をご賞味ください。また、〈プレミアムヤシオマス〉は、オレイン酸を豊富に含ませる技術を柱とした7つの基準をクリアした、とちぎのご当地サーモンです。



問い合わせ先 0287-64-3835

おいしさ広がる魔法の食材
入れるだけで溢れる旨味!

〈あぶらかす〉

●龍工房●

牛さんの小腸を油で揚げて余分な脂肪を取り除き、旨味を凝縮したものが〈あぶらかす〉です。外はサクッと、中はぷりっぷり。食肉の聖地・大阪羽曳野で自社製造。調理用途は無限です。



問い合わせ先 072-937-2911

●居酒屋 JAPAN '24 東京紙面展示会 ●課題解決に役立つこんな商品・あんなサービス

スマホから簡単にチェックOK
飲食店の評価・教育システム

〈モチベイ ~motivey~〉

●キャリラボ●

〈モチベイ〉とは、スマホなどから簡単にスキルチェックを行え、評価制度や教育ツールに使える飲食店に特化したWEB評価システムです。



問い合わせ先 03-4567-6094

飲食店評価に特化したAIを用い
顧客評価で店舗改善を促進する

〈飲食店向けAIアンケートサービス(RECOPO)〉

●DiningX●



〈RECOPO〉は、飲食店でアンケートを収集し、回答を分析することで、顧客評価に基づく意思決定の支援をするサービスです。分析には最先端のAIを用いており、記述式の文章を定量的に可視化できます。これにより、あなたのお店の強み・改善点を知ることができ、今の施策は合っているのか、どのような施策が必要なのかを判断することができます。

農薬不使用の茶葉を使用
お店の焼酎の緑茶割りに！

〈割る緑茶〉

●ホラシン●

〈割る緑茶〉は豊かな自然で育った岐阜・白川の白川茶を、特殊な製法で濃縮したものです。水、お湯で割るのはもちろん、焼酎の緑茶割りに最適です。その他牛乳や炭酸割り、天ぷらなどの料理、和洋菓子にもお使いください。



問い合わせ先 03-4567-6094

●能生商工会●

昔ながらの製法で甕熟成させた
天然梅のおいしさをお届けします

〈越の梅(こしのうめ)〉

●梅ちゃんfarm笠井●

新潟・糸魚川の自然で育った天然梅に拘り、減塩梅をおいしく熟成。他に無い味わいの、自慢の梅干しに仕上げました。雪国の自然に耐えて丈夫に育った天然梅は色々な顔をしており、自然のパワーとエキス満充電の梅です。



問い合わせ先 025-566-2244

あぶると更においしさアップ！
日本海産ほたるいか素干し燻製

〈日本海産 燻製ほたるいか〉

●拓洋水産工業●

高級サクラチップで丁寧に燻製してあります。ほたるいか独特の旨みに加え、燻製のほのかな香りが上品な後味になっています。軽くあぶるとさらにおいしさアップ！日本海の春を告げる味を提案いたします。



問い合わせ先 025-567-2278

唯一無二の梅干し感
ソーダで割るだけで梅サワーに！

〈サッポロ 男梅サワーの素20度〉

●サッポロビール●

梅干しまるごと粉碎製法で、梅干しのおいしさを余すことなく閉じ込めました。しょっぱい旨さでお馴染みの定番梅干しサワーをお楽しみください。



問い合わせ先 03-5475-0605

忙しい毎日の中でほっと一息……
そんな存在でありたい焼酎です

〈焼酎くとなりのおくさん〉

●TONAOKU●



忙しい毎日の中で、隣にそっと寄り添ってホッと一息つけるような存在でありたい……国産二条大麦100%にこだわり、「うまさ、飲みやすさ」を日々追求した、隣のおくさん。宮崎の自然の中で育まれた、華やかでキレのある逸品です。

問い合わせ先 03-6452-3482

飲食経営に必要なあらゆる分野の
プロがお店のお悩み解決します

〈飲食店サポート情報クラブFOC〉

●アドブランナー●

40社以上の飲食業界のプロが集まったソリューションサービス。物件・内装・備品・食材・飲食・什器・販促・流通・税務・法務・コスト削減(水道光熱費、家賃、ゴミ)・USEN・衛生管理・害虫駆除・人材採用・教育・ビールサーバー洗浄・シフト管理など、ほぼ全てを網羅しています。



https://food-on-connect.com
問い合わせ先 03-5778-9806

フルーティーで爽快、上品にして
上質な味わいの泡盛です

〈琉球泡盛〈残波〉〉

●比嘉酒造●

創業1948年、人々に愛される酒造りを理念として、主要銘柄が全国に多くのファンを持つ蔵元です。泡盛600年余の歴史と技法を受け継ぎつつ新しい技術を取り入れ、より良い泡盛造りを目指しています。



問い合わせ先 098-958-2205

創業100年の豚肉問屋がお勧め
まるでフォアグラ？な豚レバー

〈リキリッチレバー〉

●リキフーツ●

肉の保水性をあげ、焼いてもふっくらとした食感となり、レバー独特のサツキ感がありません。さらにホルモン特有の臭みや香りを軽減させる効果があるので、レバーが苦手な方でも召し上がっていただけます。



問い合わせ先 03-3601-7511

慢性的な人手不足の解消に！
多機能なモバイルオーダーとセルフ会計

〈飲食店様向けセルフオペレーション〉

●東芝テック●

省人化に向けた店内オーダーはもちろんのこと、事前注文、デリバリー注文に対応可能なモバイルオーダー。更に前払いでも後払いでも対応可能なセルフレジなどを展示致します。エリアを問わずご提案可能です！



問い合わせ先 03-6830-9259