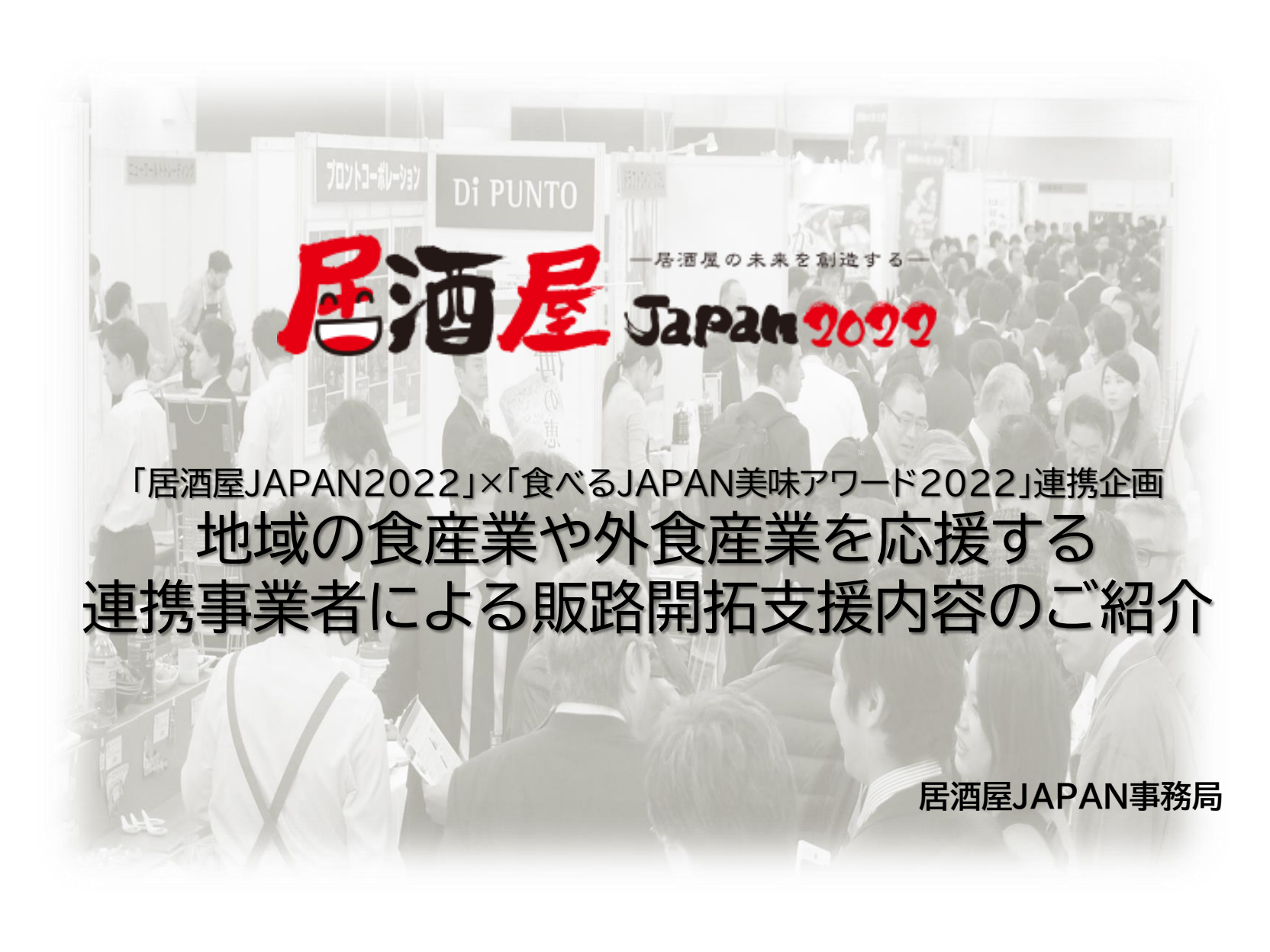




居酒屋 Japan 2022

— 居酒屋の未来を創造する —

「居酒屋JAPAN2022」×「食べるJAPAN美味アワード2022」連携企画
地域の食産業や外食産業を応援する
連携事業者による販路開拓支援内容のご紹介

居酒屋JAPAN事務局

連携にあたって

私たち居酒屋JAPANは、昨今の新型コロナウイルスの影響により、飲食業界全体を取り巻く厳し状況が続いておりますが、「日本の復興は居酒屋から」をキーワードに、展示会から居酒屋を、居酒屋から日本を元気にしていくため取り組んでおります。

今回、「食べるJAPAN美味アワード2022」と連携することで、ノミネートされた方の新たな販路拡大や魅力的な商材の発掘の場、来場される飲食店さんとの新たな出会いの場となることを期待しております。

【狙い】

- ①ノミネート企業様へのあらたな販路開拓機会
- ②コロナ禍で厳しい状況にある外食業界を盛り上げ、日本の食を支える
- ③魅力あるノミネート商品・認定商品を、外食業界と連携し、メニュー化することにより、外食の魅力をさらに向上させる



展示会について

居酒屋JAPAN
とは

1

展示会の
特徴とメリット

2

出展詳細と
プラン内容

3

居酒屋JAPANとは

1

飲食・外食店の経営者・オーナーが集結する
国内随一の「規模」と「質」を誇る
専門展示会！ **居酒屋 Japan 2022** —居酒屋の未来を創造する—

会場：池袋サンシャインシティ文化会館

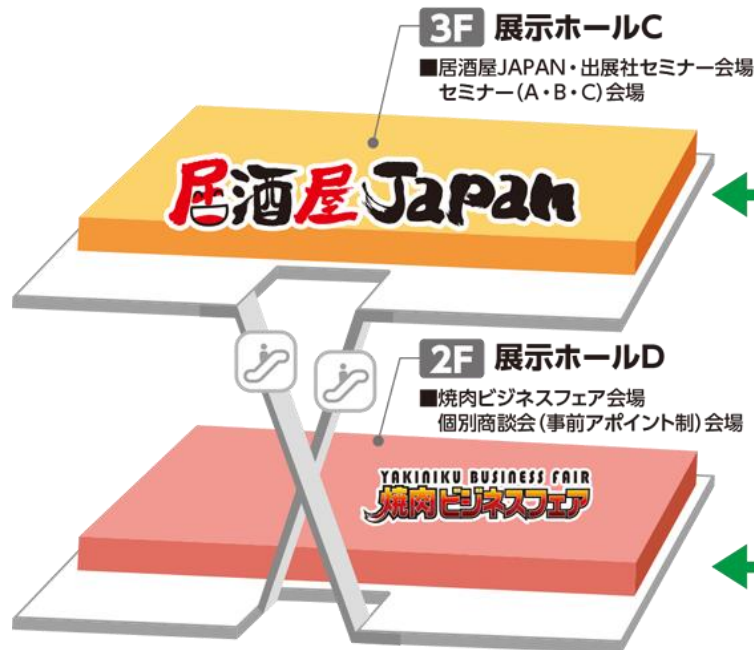
第7回
2022年 1月19日(水) > 1月20日(木)
10:00～17:00 池袋サンシャインシティ文化会館

肉料理を扱う全ての
外食店舗へ向けた
MEAT FOOD EXPO

ミートフードEXPO

同時開催

焼肉ビジネスフェア2022



業界団体と専門媒体がコラボ！ 「展示」「セミナー」「メディア」による 企画・提案型展示会

業界団体と専門メディアが力を合わせて開催

■ 主催： 居酒屋JAPAN実行委員会

居酒屋JAPANは
「居酒屋JAPAN実行委員会」により企画・
運営を行っております。
「一般社団法人 日本居酒屋協会」「NPO法
人居酒屋甲子園」「NPO法人繁盛店への
道」「日本外食新聞」、
業界団体やメディア等の協力のもと構成
されております。

（一社）日本居酒屋協会



浜倉 好宣
会長

株式会社浜倉的商店製作所 代表取締役

NPO法人居酒屋甲子園



山崎聡 理事長

株式会社Elevation代表取締役

NPO法人繁盛店への道



柴泰宏 理事長

株式会社柴田屋酒店 代表取締役

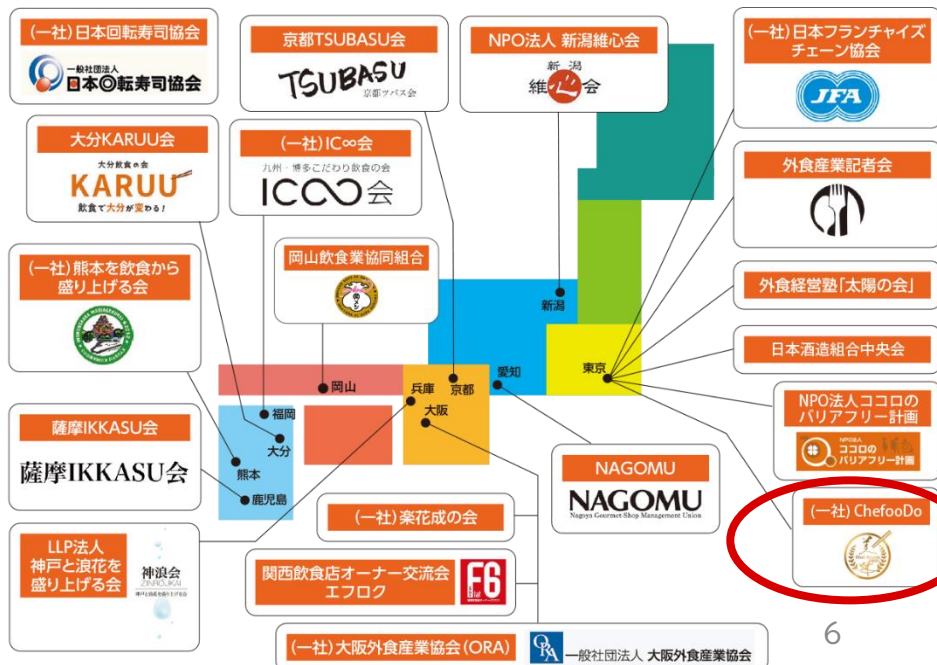
日本外食新聞



川端崇嗣 編集長

株式会社外食産業新聞社
代表取締役社長

居酒屋JAPANは全国各地の飲食店勉強会や
業界のバックアップのもと開催しています！



出展対象

前回実績出展社数：306社423小間

食材まわり



店舗まわり



経営まわり



食材まわり

【仕入支援】【メニュー提案】

水産物・水産加工品(シーフードストリートへの出展)/農産物・農産加工品/畜産物・畜産加工品/調味料/麺類/冷凍食品/惣菜類/スープ/デザート/地域食品ブランド品/輸入食材/ビール/日本酒/焼酎/蒸留酒/ワイン/スピリッツ/カクテル/リキュール/果実酒/割材/紅茶・お茶/ノンアルコール/インバウンド対応商品/オーガニック&ビーガン/低糖質食品/ハラル食品

店舗まわり

【店舗物件】【什器・備品】【設計・施工】 【コスト削減】

POSシステム・セルフオーダー/害虫駆除/HP作成/ネットシステム/勤怠管理システム/メニューブック/店舗物件・設営施工/厨房設備/厨房機器・調理器具/テーブルウェア・ユニフォーム/食器/衛生商材/のぼり・暖簾/看板・デジタルサイネージ/LED照明/WiFi・ネット/インバウンド対応商材

経営まわり

【人材採用・育成サービス】 【経営コンサル】【財務コンサル】 【開業支援・FC本部】 【集客サービス】【販促サービス】



来場対象

前回実績来場バイヤー数：15,036名

●居酒屋 ●やきとり店・鶏料理店 ●焼肉店・ホルモン店

●その他飲食店

(韓国料理店/すきやき/しゃぶしゃぶ/ステーキ/ハンバーグ/鉄板焼き/ジンギスカン/バル業態/ホテル/旅館/レジャー/施設/ファミレス/ディナーレストラン/日本料理店)

●商社/卸 ●メーカー ●公共団体/組合/協会

●中食・小売(スーパー/コンビニエンスストア/デパート・百貨店/弁当/惣菜/デリカ)

●独立開業予定者 ●フランチャイズ加盟希望者

展示会の特徴とメリット 2

展示会出展は最強の営業ツールです！

BtoB企業の成約に至るまでの道のりはとても長く、
険しいものです。

訪問営業・テレアポ・DM配信など、
多くの営業方法がありますが

展示会出展は数ある営業方法の中でも、
最短最速で結果を出すことが出来る、
いわば最強の営業ツールでもあるのです。



ターゲットを絞った効果的な営業ができる！

新規顧客の開拓を効率的に行える！

多くのお客様に直接自社製品をアピールできる！

既存顧客や見込み客との関係をさらに強化できる！

新製品の販路拡大、認知度アップを図れる！

新規顧客のマーケットニーズや商品開発のヒントを収集できる！

「リアル展示会」+「WEB展示会」 +「紙面展示会」(メディア)

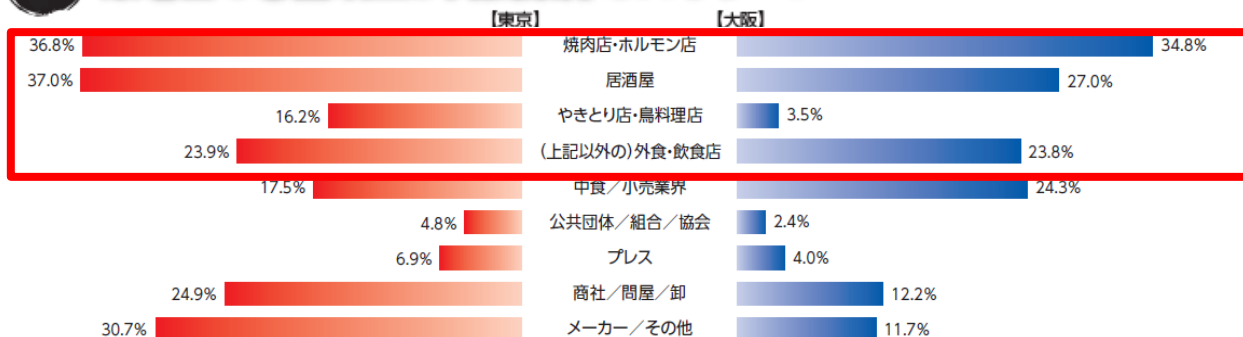
3つの総合展示会で販路開拓



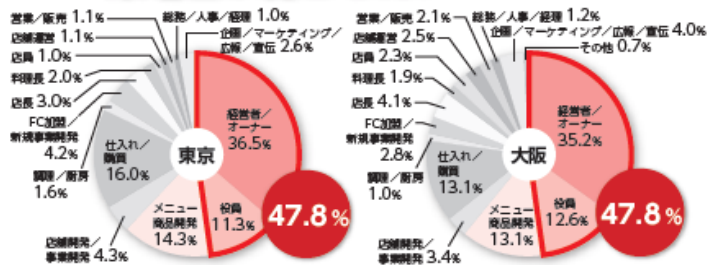


ここでしか会えないバイヤーにアプローチ 当展来場者の特徴

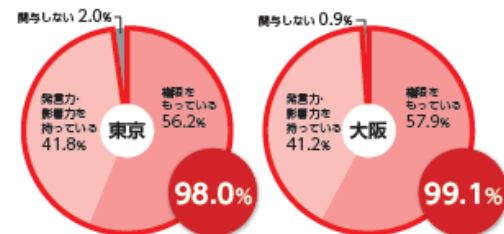
1 来場者の8割以上が外食業界のバイヤー！



2 経営者やオーナー・役員の 来場者が約50%!



3 仕入・導入権限を持つ 来場者が9割以上!





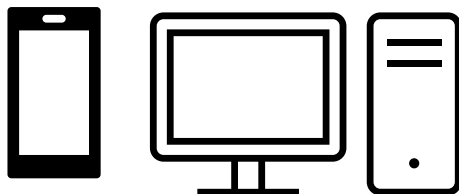
「WEB展示会」(オンライン)

専用サイト「WEB展示会」でPR

本サービスの機能

出展社情報の掲載

「WEB展示会」で出展製品の閲覧、WEBよりお問合せができます！



初開催！目当ての商材が必ず見つかる！
居酒屋JAPAN、焼肉ビジネスフェア特設WEB展示会

「会場に行きたくはなかったが特になかった」
「会場へ行く前に事前に商材をチェックしておきたい」
「会場で興味を持った商材をもっと詳しく見たい」
そんな来店目的の皆さんの要望に応えたオンライン展示会です

出展会場



メリット

過去来場者(飲食店様)へ
計5万件へメルマガも配信し、閲覧促進！！
会期終了後も継続して掲載するため、
バイヤーから問合せにも対応！



外食産業新聞社が運営している **FOOD FUN!** へ出展商材を掲載

飲食店のための

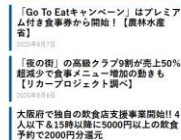
メーカー情報サイトとして、月間 **300, 000PV** !!

業界の最新情報を求めている幅広い飲食店にPRが可能です！



サイト内検索

最新ニュース



日本外食新聞を発行している
外食産業新聞社が運営。



「紙面展示会」での商品展示

日本外食新聞「居酒屋JAPAN特別号」へ出展商材を掲載

日本外食新聞は1947年創刊。
主に中小の外食企業に
ターゲットを絞った媒体。

発行部数は**20,000部！**

会場に來れない
全国の中小飲食店
にもPRが可能！



質の高い来場者様を呼ぶための取り組み①

オープニングセレモニーの開催

ご協力頂いている団体の方々に
盛大なセレモニーを実施し、来場を促進！



東西共に多くの有名外食・飲食店の代表が出席



代表の登壇に合わせ、全国のバイヤーが集結

※前回の様子

質の高い来場者様を呼ぶための取り組み②

セミナー登壇者実績

業界を代表する飲食店の代表者がセミナーを連日開催し、全国から来場者を動員！



その他、多くの有名外食店の代表の皆様にご登壇頂いております。

第18回 外食アワード2021

主催：外食産業記者会

2021年に目覚ましい活躍をみせ、業界に価値ある仕組みを示した外食事業者と、外食事業者をサポートする中間流通・食材事業者、そして、これまで業界に多大なる貢献をしてきた外食事業者を【外食アワード2021】として表彰いたします。

また、2021年は外食から見てどんな年であったかを象徴する言葉として「2021外食キーワード」の発表も行います。(予定)

第2回 店舗デザインアワード2022

飲食店の応援企画として開催！
優れたデザイン性を表現した作品「店舗デザイン賞」と、効果的な改善点が見える「店舗リノベーション賞」を選出し、会場で表彰式や展示を実施いたします。(予定)



店舗デザイン賞



店舗リノベーション賞

フードアワードステージ ～食に関わる3つのアワードが開催!!～



美味アワード2022

初開催決定!

「美味アワード」とは、全国から応募された「食品」に対し、日本の一流シェフ集団が「美味しさ」「安心・安全」「SDGsゴール達成への取り組み」などを基準に公平な審査を行い、各種基準を満たしたものを認定・褒賞するプロジェクトです。

フードアワードステージ 企画:食べるJAPAN美味アワード2022

「居酒屋JAPAN2022」×「食べるJAPAN美味アワード2022」連携企画

「食べるJAPAN美味アワード2022」との今回初連携！
居酒屋JAPAN2022会場にて、
「食べるJAPAN美味アワード運営委員会主催の
「食べるJAPAN美味アワード2022」の授賞式を開催いたします。



食べるJAPAN美味アワード選考委員



服部 幸應氏

(学)服部学園
服部栄養専門学校
理事長・校長/
医学博士、和食親善大使



片岡 護氏

リストランテアルポルト
オーナーシェフ



野崎 洋光氏

分とく山
総料理長



日高 良実氏

「Ristorante ACQUA PAZZA」
オーナーシェフ



脇屋 友詞氏

Wakiya—笑美茶楼

フードアワードステージ

企画:第18回外食アワード2021 主催: 外食産業記者会

今回も場内にて、本展に開催協力頂いている「外食産業記者会」主催の
「外食アワード2021」表彰式を開催いたします！

外食アワード2020 受賞者

■ 外食事業者 ■

こんどう、まき
近藤 正樹 氏

日本KFCホールディングス株式会社 代表取締役社長



《表彰理由》

コロナ禍においても既存店売上高の前半増えを達成。もともと売上上に占めるデパート比率が8割近い異色である強みも活かし、飲食店チェーンとしてコロナ禍でも戦える姿勢を示した。特に緊急事態宣言下にあった4、5月の既存店売上高30%増の伸びは圧巻。「接触」や「密」を避けた利用者のニーズに対応するドライブスルー売上を大きく伸ばし、デリバリー対応店舗の拡大も進めるなど、コロナ禍で変化する消費者心理や行動を捉えた取り組みが功効した。以前から力を入れている店舗の日常利用推進や体験価値向上のための施策とも相まって、好調な売上を維持している。

はまぐら、よしひろ
浜倉 好宣 氏

株式会社浜倉的商店製作所 代表取締役



《表彰理由》

渋谷の大型商業施設「MIYASHITA PARK」にオープンした「渋谷横丁」がコロナ禍にあって連日大盛況。毎日が食フェスをテーマに全長100mの横丁に19店舗が入り、総席数は1600席。これを全て直営で運営し、商業施設にありながら24時間営業で、目標年間売上は36億円。自身が生み出した横丁スタイルの真大成であり進化型ともいえるスケールや繁盛ぶりは、コロナ禍にあっても外食が持つ楽しさ、コミュニティの場としての強みを再認識させ、多くの外食の同志を勇気づけるものとなった。

たけがわ、しゅう
田川 翔 氏

株式会社ギフト 代表取締役社長



《表彰理由》

「町田商店」として、家系ラーメンブランドを確立する一方で、麺とスープを供給する皇号が自由なプロデューススタイルのF&C展開を通じて、ビジネスモデルとしての強さを最大限に活用しつつ、家系ラーメンの魅力を広げた。と同時に、家系以外のラーメン店も展開。横浜家系ラーメンの事業最大手としてラーメン市場を牽引している同社は、今期（21年10月期）の採用は過去最多人数を計画するなど、ジャンルを超えて外食業界そのものへの貢献意識も高く、今後も具く外食の普及に寄与する存在として期待される。

よしみ、ゆうき
吉見 悠紀 氏

株式会社ゴーストレストラン研究所 代表取締役



《表彰理由》

コロナ禍で異店舗を持たない「ゴーストレストラン」が数多く登場しているが、それに先駆けていち早くゴーストレストラン事業を始め、抜きだした売上実績を残している。2019年1月に目黒区の住宅街にある5坪の隠れ家キッチンでゴーストレストランをスタート、2020年6月には面積17坪のキッチンに移転し、規模を拡大。「日常食のアップデート」をテーマに、より豊かな食体験を届けることをミッションとしている。「実感が見えない」ゴーストレストランだが、調理工程がよく見えるオープンなキッチン作りなど、業界のイメージ向上にも努める。これまでイートイン中心の飲食店に対して、「食のデジタルマーケティング企業」として、ITやマーケティングの視点から新たな可能性を示している。

■ 中間流通・外食支援事業者 ■

たけがわ、しゅう
竹川 敦史 氏

株式会社フードサプライ 代表取締役社長



《表彰理由》

4月7日、7都府県に「緊急事態宣言」が発令。飲食店は休業・短時間営業を余儀なくされ、業務用食材は行き場を失くした。業務用野菜卸・フードサプライは4月9日、卸売態の販売方式「ドライブスルー八百屋」を立ち上げ、外食産業向けの野菜を一般消費者に販売した。その展開は全国に波及し、最大で30ヵ所、6万人以上が来店などとB to BとB to Cの流通の壁に風穴を開けた。その取り組みは生産者支援のみならず業務用食品卸の新たな販売チャネルのモデルケースとしての道筋を明らかにした。

あべ、みさる
跡部 美樹雄 氏

株式会社ミートエボック 代表取締役社長



《表彰理由》

2012年、東京・六本木に出店した熟成肉専門店「旬熟成」がきっかけとなり、熟成に必要な発酵菌の研究に着手。明治大学農学部村上周一郎教授と株式会社ミートエボックを設立。同社との共同研究により安全でかつ迅速な発酵熟成肉を製造することができた日本初の「エイジングシート」を2017年9月に実用化。ファーストキッチン株式会社への導入を皮切りに、肉だけでなく「鮮魚の保存にまで活用領域を拡大し、安全な発酵熟成食品の提供に貢献している。



フードアワードステージ

企画:焼肉居酒屋デザインアワード2022

業界注目の企画を会場で開催！企画との相乗効果で来場を促進！

店舗の外観・内装にフォーカスした「焼肉居酒屋デザインアワード」

本年の新型コロナウイルスの影響もあり、居酒屋・焼肉業界は試練の日々が続いております。そこで今回、応援企画として、店舗の外観・内装、コロナ対策など新しい店舗のあり方の提案・発掘の場として、新たに店舗デザインアワードを開催いたします！



店舗デザイン賞

優れたデザイン性を
表現した3作品



店舗リノベーション賞

効果的な改善点分かる
優秀3作品

店舗デザイン
アワード2021
選考委員



酒井 浩司 氏
(公社) 日本インテリア
デザイナー協会
国際担当理事
一級建築士事務所主宰



丹羽 浩之 氏
(公社) 日本インテリアデザイナー
協会理事
(一社) 日本環境
デザイン協会 理事
有限会社ヴォイド 代表取締役



岩本 勝也 氏
EMBODY DESIGN
CEO./DESIGNER



岡安 秀一 氏
株式会社日本食糧新聞社
日食外食レストラン新聞
編集長



川端 崇嗣 氏
株式会社外食産業新聞社
日本外食新聞 編集長

個別商談会(事前アポイント制)

★飲食オーナー・役員の方とのマッチングを主催者がサポート！

- (1)完全予約制、専用商談デスクで濃密な商談が可能！！
- (2)事前のマッチングにより、お互いを知ったうえで商談に入れる！！
- (3)お互いのニーズを確認しながら商談できるので、成約への近道となる！！



出展詳細とプラン内容

3

美味アワード2022と居酒屋JAPAN2022との連携企画

居酒屋JAPAN2022 展示会中 有料特典のご案内

- 企画コーナー 「**人気投票企画**」コーナー出展のご案内
- 展示会 「**生産者コーナー**」出展 特別価格のご案内
- 展示会 「**通常ブース**」出展 特別価格のご案内



※美味アワードへエントリーされた企業様限定の特典となります。

※有料特典となりますので
ご希望される特典のみの適応となります。

居酒屋JAPAN2022との連携について

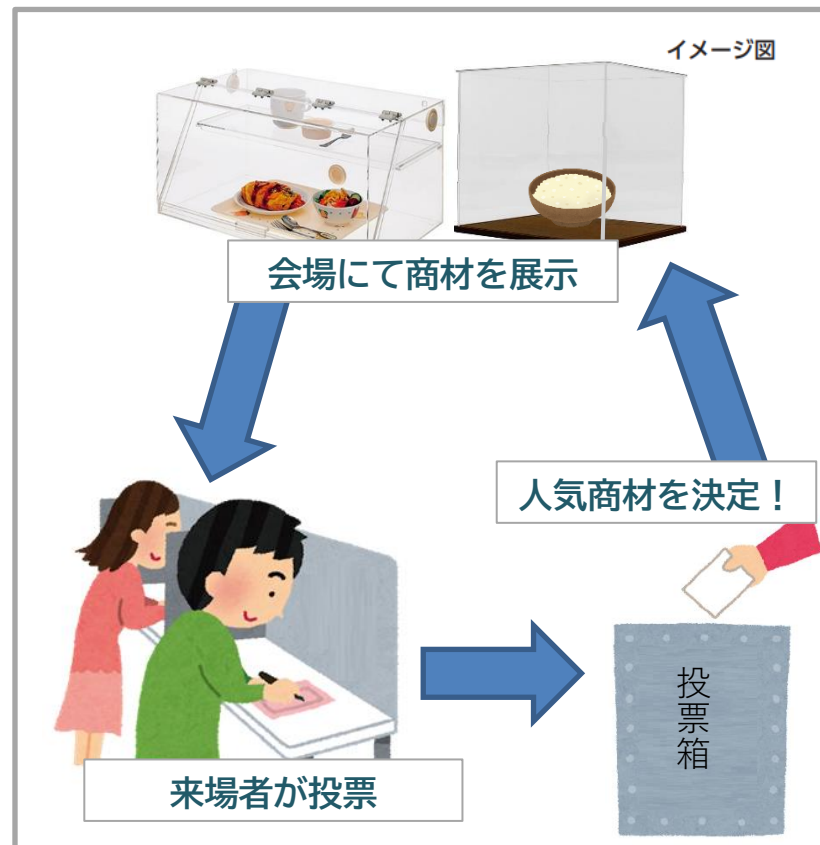
企画コーナー:「人気投票企画」コーナー出展のご案内

居酒屋JAPAN会場で
エントリーいただいた商材の
人気投票企画を実施いたします！

会場内に「人気投票コーナー」を設置。
エントリーいただいた商材やポスター、チラシを
展示し、来場者(バイヤー様など)に
人気投票いただく企画です。

御社の商材をPRする場としてご活用ください！

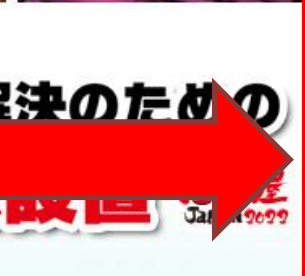
参加費用: **¥30,000-**
※税抜



居酒屋 Japan 2022

—居酒屋の未来を創造する—

出展特設ブース



居酒屋JAPAN2022との連携について

展示会:「生産者コーナー」出展 特別価格のご案内

居酒屋JAPAN「生産者コーナー」
ミニブース出展費用を特別価格でご提供！

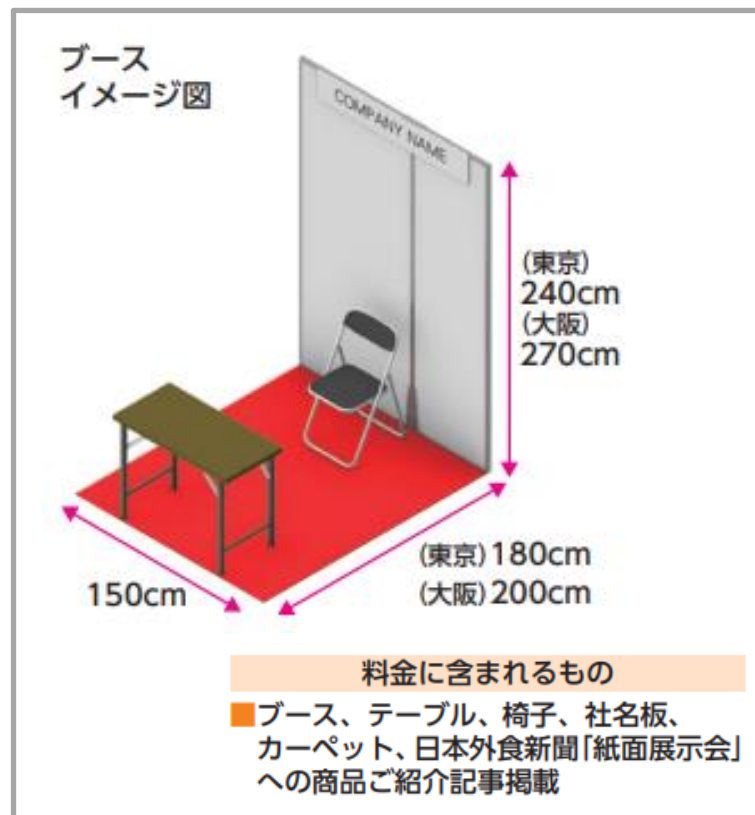
外食業界では、他店との差別化を図るため、
付加価値のある地域性の高い商材が求められて
います！

販路開拓をはじめ情報収集・PRのチャンス！

この機会をぜひご活用ください！

~~通常価格: ¥150,000~~

➡ **特別価格: ¥100,000-**
※税抜



※詳細は事務局までお問い合わせください

居酒屋JAPAN2022との連携について

展示会:「通常ブース」出展 特別価格のご案内

居酒屋JAPAN 通常ブース出展費用を
特別価格でご提供！

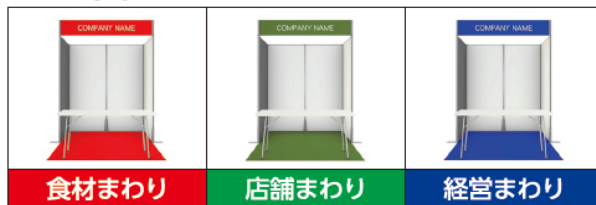
また、出展社無料サービスも豊富にご用意しています！

日本外食新聞 特別号や、FOOD FUN！への
情報掲載、WEB展示会の開催など
御社の商材を幅広く周知できます！
個別商談会へのエントリーなどもお見逃しなく！

~~通常価格: ¥255,000~~

➡ **特別価格: ¥150,000-**
※税抜

★出展分野によりブース色が異なります。



※詳細は事務局までお問い合わせください

出展までの流れ

本日：説明会

申込締め切り

10/29(金)

出展社説明会

12月上旬

申請書類の提出

12月中旬

会期

1/19.20
池袋サンシャインシティ文化会館

居酒屋 Japan 2022
—居酒屋の未来を創造する—

居酒屋 J A P A N

《出展検討社向け》説明会参加のご案内

より詳しいご説明は
こちらで！

【日時】

2021年10月18日(水)

16:00~17:30 (予定)

【会場】

〇オンライン開催 (zoomにて)

【内容】

- ◎来場者についての詳細情報
- ◎コロナウイルス禍での展示会の成果や対策
- ◎展示会に参加された方の生の声
- ◎外食業界の最新動向 ...など

**本日はお忙しい中、ご視聴いただき
誠にありがとうございました。**

皆様のご参加お待ちしております。

----- 展示会に関するお問合せ先 -----

居酒屋JAPAN事務局 (株式会社エヌイーオー企画内)

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町 3-1 2-2

TEL:03-5843-6975 E-mail: info@izakaya-japan.com