

110周年記念展示会 開催される ー来場者5,100人超えるー

去る2014年4月15日(火)・16日(水)、東京ドームシティ プリズムホールにて創業110周年記念、「商品展示会～食文化の創造～」を開催いたしました。来場者は2日間でのべ5,100人を超え、予想数を上回る結果となりました。

「時代を超えた新しい価値をお届けします」をテーマに弊社が取り扱う商品に加え、日ごろ大変お世話になっております国内の仕入先39社、海外仕入先22社、海外10協会にご出展いただきました。

会場入口に「ShoEi Deli&Café」コーナーを設け、デザート・パン・惣菜・焼き菓子・ドリンクのカテゴリー別に、「コーヒーに合う」「ワンハンドで手軽に」「ドーナツなどのトッピング材料」をキーワードに、トレンドや流行を意識した20品目ほどのメニューを提案、商品開発のアイデアとなるレシピを紹介しました。それぞれに弊社の原材料を使用しており、気になる製品があった方々には各原材料ブースへご案内いたしました。



入口・受付

「ShoEi Deli&Café」コーナーでデザート・パンメニュー等を提案

「アイデアPLUS+」と題したデモコーナーでは株式会社ダイジイ倉田博和オーナーシェフとアステリスク和泉光一オーナーシェフによるパンと菓子のコラボを行ない「パン屋で作るお菓子、洋菓子店で作るパン・菓子」をキーワードに、「サマーシュトーレン」や「スティックパバサンド」などのアイデアを提案、トークショーでは夏の乗り切り方や来店の回数上げるための秘策をそれぞれの目線で語っていただきました。

また同じデモコーナーにて15日はカリフォルニア プルーン協会、カリフォルニア くるみ協会による製品案内、16日は慶應義塾大学医学部 井上浩義教授によるアーモンドのアンチエイジング効果等のセミナーを行ないました。

フードサービスコーナーでは、リストランテ アル・ポンテ原宏治オーナーシェフによるセミドライマト・セミドライマリン野菜など弊社の原材料を活かしたイタリアン風デリカテッセンメニューの実演・試食をレシピの調理ポイントを交えながらご提案いただきました。

会場内3ヵ所に設置したミニプレゼンコーナーでは、カフェズ・キッチン佐奈栄学園 富田佐奈栄 学園長が新製品「アーモンドミルク」の使い方やアレンジ方法等、試食を交えながら提案、弊社の新商品をアピールいたしました。そして、ご出展の協力会社・協会の取扱商品のご案内、弊社商品担当による一押しの商品のプレゼンテーションが行なわれました。



デモコーナー

試食・展示

倉田シェフ講演の様子

和泉シェフ

原シェフ

井上教授

富田先生

海外出展メーカープレゼン

弊社のブースでは乳製品、製菓・製パン材料、ナッツ、フルーツ、フードサービス、リテール商品、正栄デリシィ、海外事業紹介とカテゴリー別に展示・試食を行ないました。また今回も2012年大阪で行なわれた弊社展示会で好評を博しました協賛出展メーカー様と弊社の原材料をコラボレーションしたパン・菓子の用途提案を行ない、計44品をご紹介いたしました。



弊社ブースの様子

正栄デリシィ

協賛出展メーカーエリア・プレゼンコーナー

3社コラボ用途提案

初日の午前中からたくさんの来場があり、新商品やお勧め商品などを中心にした試食をしながら、活発に商談も行なわれていました。多くのお客様にお越しいただくと共に、各コーナーでサンプル依頼や商談依頼等を数多くいただき、お褒めや驚きの言葉も数多く聞かれたこの商品展示会は、大盛況の内に幕を閉じました。

ご来場いただきました方々、この展示会に関わった全ての方々に、この紙面を借りまして、厚く御礼申し上げます。