

カフェ・喫茶店に関する食材・設備・サービスが一堂に集まる専門展

Tokyo Cafe Show&Conference2014 カフェ・喫茶ショー2014

ベーカリー・洋菓子店、開業予定者向け素材・レシピ・技術・製品を一堂に集めた専門展

パティスリー&ブーランジェリージャパン 2014

第3回 ベーカリー素材EXPO/第2回 洋菓子素材EXPO/第1回リテール厨房設備機器・資材EXPO

2014.05.23 配信
PRESS Release Vol.2

～外食産業・新規参入企業の注目が高いカフェ・ベーカリー・スイーツの 日本最大級の専門展示会がいよいよ東京ビッグサイトで開催！～

■豪華な講師陣による豊富なセミナーと体験して上達するスキルアップセミナー！

来る2014年6月18日(水)～20日(金)の3日間、東京ビッグサイト(東京都江東区有明3-11-1)にて開催いたします「Tokyo Cafe Show&Conference2014 カフェ・喫茶ショー2014」並びに「パティスリー&ブーランジェリージャパン2014(第3回 ベーカリー素材EXPO/第2回 洋菓子素材EXPO/第1回 リテール厨房設備機器・資材EXPO)」では、同時開催で3日間、経営セミナー、実技・体験のスキルアップセミナーを開催いたします。

セミナーは「経営・素材・スキル」に関わる豊富な内容となっており、日本初のピザパビリオン開催に伴い、世界最優秀ピッツァ職人 牧島昭成氏と(株)ツジ・キカイ代表取締役 山根証氏による「ナポリピッツァの魅力と本質、その市場性」と題した経営セミナーを開催。大きな目玉としましては、国際カフェテイ스팅協会イタリア本部理事長 Luigi Odwillo 氏によるエスプレッソテイ스팅セミナー、十勝パンを創る会による「北海道素材フォーラム」、フランス PROVA 社のゼネラルマネージャー Herve Prime 氏によるバニラ香料に関するセミナーなど、豪華講師陣によるセミナーが目白押しです。その他、開業予定者向けセミナー、スキルアップのための実技・体験セミナーなど、経営ノウハウや成功する店作りのポイントを大公開いたします。詳細はWEBにて掲載しております。

<開催概要>

名 称 : カフェ・喫茶店に関する食材・設備・サービスが一堂に集まる専門展
Tokyo Cafe Show&Conference2014 カフェ・喫茶ショー2014
ベーカリー・洋菓子店、開業予定者向け素材・レシピ・技術・製品を一堂に集めた専門展
パティスリー&ブーランジェリージャパン 2014
—第3回 ベーカリー素材EXPO/第2回 洋菓子素材EXPO/第1回リテール厨房設備機器・資材EXPO—

会 期 : 2014年6月18日(水)・19日(木)・20日(金) 10:00～17:00

会 場 : 東京ビッグサイト 東4ホール(東京都江東区有明 3-11-1)

主 催 : カフェ・喫茶ショー実行委員会 / パティスリー&ブーランジェリー実行委員会

入 場 料 : 3,000円(事前登録者・招待券持参者は無料)

U R L : <http://www.cafeshow.jp> / <http://www.bakery-expo.com>

■入場料¥3,000が無料になる来場事前登録をホームページにて受付中です。

各展示会の公式ホームページでは、入場料¥3,000が無料になる来場事前登録を開始しています。開始と同時に全国のカフェ、喫茶店オーナー、ベーカリーショップ、洋菓子店、関連シェフや開業予定者、食品メーカーなど業界関係の方々に、既に多数のご登録いただいております。また、カフェ・喫茶ショーの公式 Facebook ページでは出展社情報・セミナー情報などの最新情報を更新していきます。

<来場事前登録>

*カフェ・喫茶ショー2014 <http://www.cafeshow.jp/visitor/registration.html>
*パティスリー&ブーランジェリー2014 <http://www.bakery-expo.com/2014/visitor/reg.html>

<Facebook ページ>

*カフェ・喫茶ショー2014 <http://www.facebook.com/cafeshow.japan>

注目のセミナー紹介(一部抜粋)

セミナーの詳細、その他のセミナーについて、[展示会ホームページ](#)を参照ください。

6月18日(水)

【A会場】13:00~14:30

BAGELから始まった新しい市場創出

(株) ドリームコーポレーション 代表取締役社長 林 浩喜 氏

【A会場】15:00~16:30

ナポリピッツアの魅力と本質、その市場性

(株) ツジ・キカイ 代表取締役 山根 証 氏

(株) ソロピッツアナポレターナ 代表/世界最優秀ピッツァ職人 牧島 昭成 氏

【B会場】13:00~14:30

99%が成功する(秘)開業BOOK

(株) フォロインプレندي 氏家 秀太 氏

【B会場】15:00~16:30

欲しい人材を集めるための新常識!

スタッフ募集・面接・シフトの組み方・育成のポイント

クレドマネジメント 須田 光彦 氏

【C会場】14:00~14:15

“Vanilla, Number One Flavor Over the Years” バニラ、至高の香り

シンペックスジャパン (株) PROVA S.A.S/General Manager/Herve Prime 氏

【C会場】15:45~16:45

パン種と麴・酵母・乳酸菌のお話し

(有) ホシノ天然酵母パン種 取締役技術部長 土田 耕正 氏

【D会場】11:00~12:30 (体験セミナー)

賢い活用方法を伝授!

省スペースでハイスペックな小型エスプレッソマシンで広がるカフェメニュー。

JBA (日本バリスタ協会) インストラクター、デロンギインストラクター 阿部 圭介 氏

【E会場】13:30~15:00 (体験セミナー)

「中国茶の魅力(楽しみ方、淹れ方)」

日本中国茶普及協会 事務局長 石川 敏明 氏

6月19日(木)

【A会場】11:00~12:30

アジア人初のラテアート世界チャンピオンが作り出す新しいバリスタの目指すべき世界とは

STREAMER COFFEE COMPANY 代表 フリーポア ラテアートワールドチャンピオン 澤田 洋史 氏

【A会場】15:00~16:30

「喫茶店・カフェを開店し、長く続けるには」

(株) 珈琲工房 HORIGUCHI 代表取締役会長 堀口 俊英 氏

【C会場】13:00~15:30

『北海道素材フォーラム』

十勝パン候補の試食や会員企業のご紹介

十勝パンを創る会 会員

会長 中島 将好 氏 (旭屋商店代表)

事務局長 天方 慎治 氏 (満寿屋商店)
監査 杉山 雅則 氏 (満寿屋商店代表取締役社長)
小麦生産者 前田 茂雄 氏 (前田農産合資会社専務)

【C会場】16:20~16:45

くだものの魅力と商材としての可能性について

J A全農長野 生産販売営業課 係長 河野 仁志 氏

【D会場】13:00~14:30 (体験セミナー)

【IIACセミナー】イタリアエスプレッソの真髄。

IIAC イタリア本部理事長のエスプレッソテイastingセミナー

IIAC (国際カフェテイasting協会) イタリア本部 理事長 Luigi Odello (ルイジ オデッロ) 氏

【E会場】11:00~12:30 (体験セミナー)

女性客集客に必見!「アフタヌーンティー」を極める!

(株) Elena leaf 代表取締役

日本紅茶協会 ティーインストラクター・オブ・ザ・イヤーズ準グランプリ 佐瀬 洋子 氏

6月20日(金)

【A会場】11:00~12:30

あたらしく始めるカフェビジネス!カフェ参入で抑えるポイントは?

(株) 藤居事務所 代表取締役 藤居 譲太郎 氏

【B会場】13:00~15:00

あなたのお店のメニュー作り、厨房設備と食材仕入のコツ

日本カフェプランナー協会 会長/カフェズ・キッチン学園長 富田 佐奈栄 氏

【C会場】11:00~12:00

ホイロ後冷凍製法が切り開く新しいパンサービススタイル

~カフェ&ベーカリーで焼きたてパンをより身近に~

(株) カネカ 食品事業部 主任 瀧 志之和 氏

【C会場】13:00~14:30

【2014】パン好き3,000人の主婦が教えてくれた店舗経営のヒントと改善点

(株) グローアップ 代表取締役 古田 高浩 氏

【D会場】11:00~12:30 (体験セミナー)

【IIACセミナー】

5味を鍛える!テイastingセミナー

IIAC (国際カフェテイasting協会) 専任講師 中川 直也 氏

【D会場】13:00~14:30 (体験セミナー)

コーヒー抽出講座 ドリップ編

ドリップの歴史と最高の抽出技術とは?

日本橋 箱崎町「カフェ カルモ」店主 関口 恭一 氏

【E会場】10:30~13:00 (体験セミナー)

ラテアートセミナー

波多 純子 氏

【E会場】13:30~15:00 (体験セミナー)

シーン別、ニーズに合わせたハーブティー講座ブレンド体験付!

NPO 法人日本ハーブティー協会 会長/グリーングレイス (株) 代表取締役 榎本 三枝子 氏

■会期中取材の PRESS 登録を受付中です。

是非6月18日(水)～20日(金)は、「カフェ・喫茶ショー」「パティスリー&ブーランジェリージャパン」の取材へお越しく下さい。
以下の取材申込書をご記入いただき FAX をいただくことでプレス登録を行うことができます。
素材写真やポスター、招待券、パンフレットなども各事務局へお気軽にお問い合わせください。

カフェ・喫茶ショー／パティスリー&ブーランジェリージャパン 会期中取材申込書

FAX返送先:03-6459-0445

運営事務局（日本イージェイケイ株式会社 内）担当：小早川／元田
〒105-0011 東京都港区芝公園 1-2-6-7F
TEL：03-6459-0444 FAX：03-6459-0445
MAIL：bakery-expo@ejk-japan.co.jp

<取材のお願い>

当日は、本用紙とお名刺をご持参いただき事務局にてプレス受付をお願いいたします。当日、プレスバッジを発行させていただきます。皆様のご協力をお願い申し上げます。

■ご担当者情報

会社名：	媒体名：		
部署・役職：	氏名：		
住所：〒			
TEL：	FAX：		
MAIL：	URL：		
取材内容：			
取材人数：			
その他 お問合せ事項：			
取材予定日：	6月18日(水)	6月19日(木)	6月20日(金)

<本リリースならびに各展示会に関するお問合せ先>

パティスリー&ブーランジェリー事務局
(日本イージェイケイ株式会社 内)
担当：小早川／元田
〒105-0011 東京都港区芝公園 1-2-6-7F
TEL：03-6459-0444 FAX：03-6459-0445
MAIL：bakery-expo@ejk-japan.co.jp

カフェ・喫茶ショー事務局
(TSO International 株式会社 内)
担当：武田
〒160-0007 東京都新宿区荒木町 18-7-3F
TEL：03-5363-1701 FAX：03-5363-0301
MAIL：info@cafeshow.jp