

全国 漬物パビリオン in 大阪 のご案内



■本展示会に来場する多くのバイヤーは「地域性」「こだわり」「付加価値」商材の情報を求めています！

今、大阪に販路開拓をする3つの理由！

理由その①

万博・IR・G20と
インバウンド需要が拡大する
大阪のホテル・旅館関係者
に向けて販路開拓が可能！



世界的に注目を集める「和食」。日本の伝統的な食文化を守り、「和食」の魅力を未来に伝えていくことを目的に(公社)日本調理師連合会の協力の下、料理人の腕前・技術を競う作品展示&コンテストを[関西]外食ビジネスウィーク内にて開催しています。エントリーした料理人はもちろん、作品を見に来た来場者で会場は賑わいます。

理由その②

軽減税率の導入により
より市場の広がりが期待
されるお弁当・デリバリーの
展示会を新設！



次回の開催から、フードデリバリー・テイクアウト展を併催予定です。これからデリバリーやお弁当販売に参入する飲食店含め、様々な来場者との商談の機会が生まれます。

理由その③

東京と比べて展示会の
開催実績が少ない大阪
だからこそ、質の高い商談
が生まれやすい！！



次回の開催で12年目となる本展示会は、西日本最大級の食の展示会として開催をします。大阪の会場だからこそ出会うバイヤーとの商談にご期待下さい。

出展対象

全国の漬物メーカー様

- たまり漬
- むか漬け
- ピクルス
- 福神漬
- 奈良漬
- しば漬
- かぶら漬
- 野沢菜
- べったら漬
- 高菜漬
- キムチ
- 千枚漬
- 梅干し
- わさび漬
- 南蛮漬
- ザーサイ など



来場対象

- 「地域性」「差別化」
「付加価値」「簡便性」などの
キーワードを求める
- 飲食店バイヤー
 - ホテル・旅館バイヤー
 - お弁当を含むデリバリー業者
 - 流通企業(卸・問屋) など

※[関西]外食ビジネスウィーク2019来場者見込み

約30,000名

資料請求はこちらから

