

デザート・スイーツ&ドリンク展 プレゼンテーションステージ プログラム

聴講
無料

東2ホール
特設会場

4月13日(水)

10:30
～
11:15
＜リライズコンサルティング(株)＞
年商1億円営業利益20%の食品通販を
構築する3つのポイント
リライズコンサルティング(株) チーフコンサルタント 南口 龍哉氏



11:45
～
12:30
＜(株)カリフ・ジャポン＞
Tree to Bar ～カカオに魅せられて チョコレートの概念が変わる～
パカリ社の代理店 (株)カリフ・ジャポン



13:00
～
13:45
＜カルピジャーニ・ジャパン(株)＞
人気のスティックジェラート 簡単な作り方とメニュー
カルピジャーニ ジェラートベストリーユニバーンティアー ディレクター
アレックス・ラッカ氏



14:15
～
15:00
＜正栄食品工業(株)＞
朝田シェフの流儀～加工材料を活かす～
パティスリー アブラス オーナーシェフ
朝田 晋平氏



15:30
～
16:15
主催者特別企画
介護食と菓子への取り組み
「京滋摂食・嚥下を考える会」世話人 関 道子氏
京都府生菓子協同組合 研究部 上田 孝博氏



10:30
～
11:15
主催者特別企画
「カフェ・パッハのコーヒーとお菓子の
著者から学ぶコーヒーの相性学」
カフェ・パッハ 田口 文子氏、田口 譲氏



11:45
～
12:30
＜日世(株)＞
ソフトクリームの日世がご提案するソフトクリームを
活用したスイーツメニューの可能性
日世(株) デザインプランナー 樋口 清志氏



13:00
～
13:45
＜旭酒造(株)＞「瀬祭デザート」甘辛対談
旭酒造(株) 代表取締役社長 桜井 博志氏
帝国ホテル東京 調理部 ベストリー課長 望月 完次郎氏
「進行役」(株)ギリー 代表取締役社長 渡辺 幸裕氏氏



14:15
～
15:00
＜(株)ツジ・キカイ＞
焼菓子の理想に向かって、創造／想像する
Seichiro, NISHIZONO オーナーシェフ 西園 誠一郎氏



15:30
～
16:15
主催者特別企画
和菓子を世界へ ～日本の文化を伝える～
お菓子調進所 一幸庵 店主 水上 カ氏



4月15日(金)

マニュアルを超えたサービスとは何か。 世界に通用する日本流のおもてなしを競う! 全日本ヴァンドウズコンクール



レストランにソムリエがいるように、ショップには商品を通してサービスを提供するプロフェッショナルがいます。それが「ヴァンドウズ」と呼ばれる販売員です。今回のコンテストは、製菓店のヴァンドウズが、様々な知識や技術を駆使して、お客様が楽しく心地よいお買い物の時間を過ごすためのお手伝いをする「ホスピタリティの心」「振る舞いやラッピング等の技術」「商品や慶弔の知識」の能力を競います。全国から選ばれたヴァンドウズの精鋭が最高のおもてなしを実演します。

主催：(一社)全日本ヴァンドウズ協会
協賛：(一社)日本商業ラッピング協会
特別協賛：日本食糧新聞社

◆テーマ
・ 伝統文化をふまえた新しい
慶弔のラッピング
・ おもてなしの心を込めた接客

◆スケジュール(予定)
オープニング 10:30～10:40
ラッピング競技 10:45～11:30
審査 10:45～12:00
接客技術競技 12:45～15:15
審査 12:45～15:45
表彰式 15:45～16:30

※プログラムは変更する場合がございます。最新情報はホームページにてご確認ください。http://www.fabex.jp

第10回 グラス(氷菓)を使った アシエットデセール・コンテスト

聴講
無料

東3ホール
特設会場

ストーリー性あふれる一皿の芸術、 アシエットデセール(皿盛りデザート)。 豊かな感性が花開く デザートコンテストの頂点を競う!

パティスリー、ホテル、レストランなど、製菓や調理等に関わるプロによる一皿の中にグラス(氷菓)を組み入れたデザールの腕を競うコンテスト。組み合わせのバランスや味覚はもちろん、独創性やデザイン性をいかに表現するかも評価の対象となります。今回は、コンテスト開催第10回を記念して、優勝者にはジェラートの本場イタリアでの研修旅行が副賞として授与されます。



主催：協同組合全日本洋菓子工業会
日本食糧新聞社
特別協賛：カルピジャーニ・ジャパン株式会社
協賛：日仏商事株式会社

◆スケジュール(予定)
●競技
Aグループ 4月13日(水) 9:30～12:15
Bグループ 4月13日(水) 14:00～16:45
Cグループ 4月14日(木) 10:00～12:45
●表彰式 4月14日(木) 15:00～15:40

アシエットデセール・コンテスト10回大会 記念イベント 「酒粕と米粉を使ったパフェコンテスト2016」

聴講
無料

東3ホール
特設会場

海外からも熱い注目を集めるあの伝統の和素材で 今までにないパフェの世界を表現!

過去にアシエットデセール・コンテストに参加したパティシエを中心に、1次審査を通過した12名のプロが「パフェ」をテーマにスイーツの腕を競います。メインに日本独自の素材「酒粕」と和菓子発展の基となった「米粉」をパフェに使用することを条件とし、素材をどのように活かす味覚に反映するか、技術的な完成度と仕上がりの芸術性を審査します。和と洋が融合したオリジナルパフェの誕生を会場ぜひご覧ください。(旭酒造株式会社様より「瀬祭」の酒粕と「山田錦」の米粉をご提供いただきます。)

主催：協同組合全日本洋菓子工業会
特別協賛：旭酒造株式会社、
カルピジャーニ・ジャパン株式会社
協力：GPS Club

◆スケジュール(予定)
●競技
Aグループ 4月15日(金) 10:00～11:15
Bグループ 4月15日(金) 12:00～13:15
Cグループ 4月15日(金) 14:00～15:15
●結果発表および表彰式
4月15日(金) 16:00～16:30

第3回 Coffee Fest Latte Art World Championship Open TOKYO(コーヒーフェスト ラテアート世界選手権 東京大会)

聴講
無料

東3ホール
特設会場

米国シアトル発祥! 世界のラテアートアーティストが目標とする 世界で最も歴史と権威のある伝統の国際大会

日本開催は今年で3回目となる、世界最大で最も有名なフリーボアのラテアート大会。世界各国から64人のトップバリスタが参戦し、トーナメント形式で優勝者を決定します。3分間の競技時間の中で美しさや表現力、創造性を競い合います。今年も実力を伸ばしてきたアジア勢が世界を制するののか。見学席で白熱した戦いをご覧ください。



主催：日本食糧新聞社
共催：Lifestyle Events Inc.
総プロデュース：上野 登氏

◆スケジュール(予定)
4月13日(水) 12:10～ 1回戦(32試合／各5分)
4月14日(木) 12:30～ 2回戦(16試合／各5分)
4月15日(金) 12:00～15:00 3回戦、準々決勝、
3位決定戦、決勝
15:15～16:00 表彰式