

**デザート・スイーツ&ベーカリー展
プレゼンテーションステージプログラム** **東2ホール 聴講無料**
特設会場

4月11日水

高度で幅広い知識と専門の技能を持ち
ホスピタリティを提供する製菓店の販売員が腕を競う！
第3回 全日本ヴァンドゥーズコンクール



製菓・製パン店には商品を通じてサービスを提供する「ヴァンドゥーズ」と呼ばれるプロフェッショナルな販売員がいます。お客様が楽しく心地よい買い物をする時間を過ごすため、またシェフの想いをお客様に繋ぐために様々な知識や技術が必要とされます。マニュアルを超えたサービス、世界に通用する日本流のおもてなしとは何か。全国から選ばれたトップのヴァンドゥーズが「おもてなしの心」「振る舞いやラッピングの技術」「商品や慶弔の知識」を実演し、能力を競います。

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

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

10:30 介護食スイーツの開発
11:15 モンサンクレー オーナーシェフ **辻口 博啓氏**



11:45 2018年食品メーカーの経営者が知っておくべき
12:30 「販路拡大」&「人材採用」の事例大公開
リア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**
協賛：リアイズコンサルティング(株)



13:00 HACCPの制度化に向けたリテールベーカリーの対応方法
13:45 (一社)日本パン技術研究所 常務理事 所長 **井上 好文氏**



14:15 今だから知りたいカリフォルニア・レーズン前処理の方法
15:00 シェフ・ブーランジェ **松田 武司氏**
コンラッド東京 ベストリーシェフ **岡崎 正輝氏**
協賛：カリフォルニア・レーズン協会



15:30 創業200周年の榮太樓總本舗が繋ぐ
16:15 ~江戸の菓子文化を次の世に~
(株)榮太樓總本舗 取締役副社長 **細田 将己氏**



10:30 成功するお菓子の商品開発~リスクとどう向き合うか~
11:15 全国和菓子協会 専務理事 **藪 光生氏**



11:45 食品ロス削減に向けた菓子業界の取り組み
12:30 江崎グリコ(株) グループ渉外部 **田中 弓雄氏**



13:00 魅力あるパティスリーにするために
13:45 パティスリー カルチェ・ラタン
オーナーシェフ 代表取締役社長 **富田 大介氏**
聞き手：(株)ツジ・キカイ 代表取締役社長 **山根 証氏**



14:15 インドネシア産カカオの可能性 その取り組みと歩み
15:00 Dari K(株) 代表取締役 **吉野 慶一氏**
(株)オフィス・フェーブ 代表取締役/料理ジャーナリスト **並木 麻輝子氏**



15:30 時代を映すコンビニアイス
16:15 ~日本のアイスはこれからどうなる?~
井村屋グループ(株) 専務取締役 マーケティング本部長 **中道 裕久氏**
(一社)日本アイスマニア協会 代表理事 **アイスマン福留氏**



4月13日金

※プログラムは変更する場合がございます。最新情報は公式Webサイトにてご確認ください。(http://www.fabex.jp)。

**第12回 グラス(氷菓)を使った
アシェットデセール・コンテスト** **東3ホール 観覧無料**
特設会場

11時~12時 味覚と視覚を刺激する創造性あふれるデザート
お皿の上の食べる芸術“アシェットデセール”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)を組み入れたデセ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。全国から選ばれた12名の熱き戦いを会場でご覧ください!

4/11 競技Aグループ 9:30~12:15 競技Bグループ 14:00~16:45
4/12 競技Cグループ 10:00~12:45 表彰式 15:00~15:40

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：カルビジャーニジャパン株式会社
協賛：日仏商事株式会社

酒粕と米粉を使ったスイーツコンクール **東3ホール 観覧無料**
特設会場



全国から選考を勝ち抜いた12名のプロの菓子職人が、お酒を醸造する際に副産物として出る「酒粕」と「米粉」を使用し、オリジナルの焼き菓子を作ります。酒造りに関するフードロスの問題に取り組み、美味しく価値のあるお菓子を作るコンクールです。海外からも注目を集める話題の和素材で、今までにない焼き菓子の世界を表現します!

4/13 実技：10:00~ 結果発表・表彰式：15:30~

主催：協同組合全日本洋菓子工業会、GPS Club
特別協賛：旭酒造株式会社
後援：日本食糧新聞社

**コーヒーフェストラテアート
世界選手権 第5回 東京大会** **東3ホール 観覧無料**
特設会場

11時~13時 世界トップクラスのバリスタが東京に集結!
米国シアトル発祥、世界最大級のラテアート国際大会



世界各国から予選を勝ち抜いた64人のトップバリスタがトーナメント制で優勝を目指します。美しさや表現力、創造性を競い合う3分間の真剣勝負をぜひ見学席でご覧ください。

◆スケジュール
4月11日(水) 13:00~ 1回戦(32試合/各5分)
4月12日(木) 13:30~ 2回戦(16試合/各5分)
4月13日(金) 11:30~ 3回戦、準々決勝、3位決定戦、決勝 15:10~ 表彰式

主催：日本食糧新聞社
共催：Urban Expositions
総合プロデュース：上野 登氏

**特別企画 次世代のカフェシーンを牽引する
気鋭のバリスタによる技術セミナー** **東3ホール 聴講無料**
特設会場

11日 最新!世界と日本のエスプレッソとドリップコーヒーの抽出理論、
技術、傾向の実践と解説

10:30 KOFFEE MAMEYA, OMOTESANDO KOFFEE/ヘッドバリスタ,
11:30 Japan barista championship/ヘッドジャッジ **三木 隆真氏**
Freelance Barista, Japan Barista Championship 2017 優勝,
Asia Barista Championship 3位 **石谷 貴之氏**



12日 開業までの道のりと秘話(仮)
10:30 ~これからのバリスタに必要なこととは~
11:30 猿田彦珈琲 オーナーバリスタ **大塚 朝之氏**



参加お申込みは不要です。直接会場にお越しください。