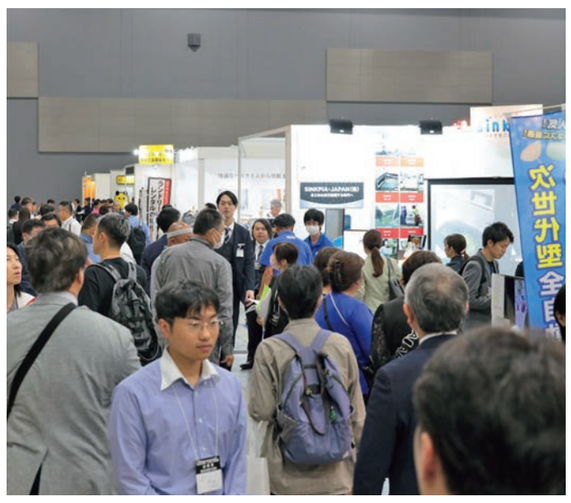
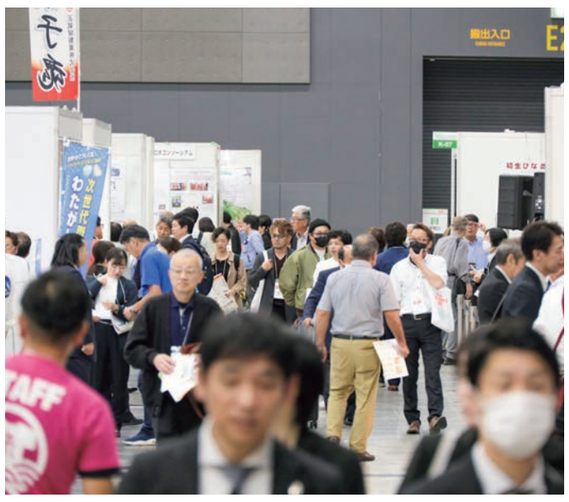
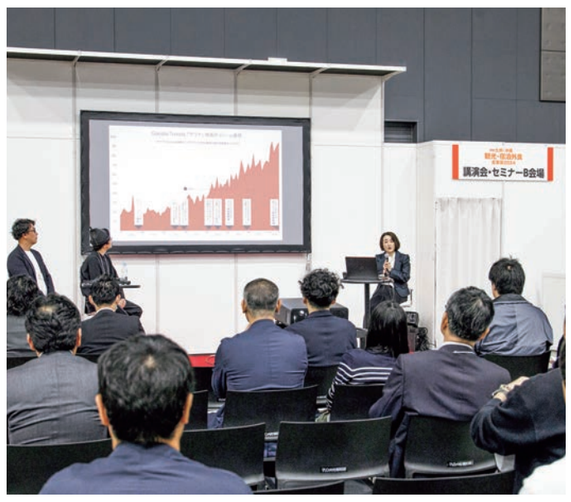
前回の出展風景

第7回Hospitality&Food Week in九州・沖縄

9月17、18日、「マリンメッセ福岡」で

「第7回Hospitality&Food Week（ホスピタリティーフードウィーク）in九州・沖縄～九州・沖縄 観光・宿泊外食産業展～」が9月17、18日、福岡市のマリンメッセ福岡B館で開かれる。宿泊業、外食業における販路拡大、経営の課題解決を図る展示会。「第7回宿泊外食給食関連展」「第7回国内販路開拓食品飲料展」「第1回東アジア輸出食品飲料展」の三つの展示会で構成する。

日本能率協会が主催し、全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会（全旅連）青年部九州・沖縄ブロックが協力。全旅連九州・沖縄ブロック、国土交通省九州運輸局、九州7県などが後援する。

宿泊外食給食関連展は、リゾートホテル、シティホテル、宿泊特化型ホテルの事業者らを対象に、「施設メンテナンス・省エネ&クリーン」「工芸品・おみやげ・ギフト」「サービスロボット・自動化」「厨房機器・設備」「客室備品・アメニティ・家具・照明・インテリア・商環境設備」「宿泊TECH・外食TECH」の各分野の事業者が最新の商品・サービスを出展する。

国内販路開拓食品飲料展は、「地域産品」「フローズン食材」「生鮮（農産・水産・畜産）」「加工食品」「代替食・ハラル・ヴィーガン対応食材」「ドリンク&アルコール」「スイーツ&スナック」の各分野で事業者が出展。九州の宿泊、外食業者に向けて販路拡大を図る。

今年から開催の東アジア輸出食品飲料展は、これら食品と飲料について、東アジアへ販路を拡大したい事業者が出展。海外の有力バイヤーと商談する。

240ブースの出展、4千人の来場を見込んでいる。

来場者を対象としたセミナーも開催。目玉の一つは日本旅館協会会長で由布院玉の湯社長の桑野和泉氏と、JR九州執行役員事業開発本部ホテル事業部長の浜田真知子氏による「温泉宿とホテルが描く未来～人と地域の魅力で紡ぐ持続可能な幸福～」。

AIを活用した宿泊施設の収益向上に向けた価格戦略や、宿泊施設が選ばれるための集客戦略など、他のセミナーも興味深い内容が盛り込まれている。

宿泊業界の若手社員らが企業の枠を越えて業界の課題解決策を発表する「ネクストリーダーズ」も注目だ。

宿泊・外食業の経営課題解決へ

日本旅館協会・桑野会長登壇のセミナーも

ライオンハイジーン

注目の商品

薬用泡ハンドソープ

手のすみずみまでしっかり洗浄

ライオンハイジーンの「業務用キレイキレイ薬用泡ハンドソープ」は、泡切れがよく、すすぎが早いので、洗い上がりはぬるつかなく、食材に直接触れる厨房内の手洗いなど、スピーディーな作業を要するさまざまなプロの現場で支持されている。同社では「宿泊施設は、不特定多数の人が集まる場。清潔さを維持することは日々課せられた重要な課題」と指摘する。

製品特徴は、きめ細かな泡で手全体を素早く覆い、すみずみまで汚れをしっかり洗浄できる点。殺菌成分配合できちんと殺菌、ばい菌から手肌を守る。さらに、ライオン独自開発の殺菌成分が手にとどまる「殺菌ベール処方」で手洗い時の殺菌だけでなく手洗い後の手肌の衛生維持を意識している。

香りと、容量はいろいろな場所での使用を考え、バリエーションを豊富に取りそろえている。旅館・ホテルの厨房内には特に無香料を薦めたい。手洗い後の残り香を気にせずに食材などを取り扱えるため、素早く次の作業に移行できる。

香料配合の「香りタイプ」は、手に香りが残りにくい「シトラスフルーティの香り」と、手洗い後、ほのかに香りが残るもぎたて「フルーツミックスの香り」、清潔感のある「フローラルソープの香り」がある。施設来訪者向けの化粧室や洗面所などで使用されている。

550ミリリットル本体は、「抗菌ポンプヘッド」を採用。使用時に必ず触るポンプヘッドを衛生的に保つ。ほかのラインアップは、小さいスペースでも保管しやすい詰め替え用の2リットル、大量使用におい得な4リットルに加え、特大容量でさらにお得な10リットルもある。

「普段、何気なくする手洗いもキレイキレイを用いれば、より衛生的に行える。施設のスタッフはもちろん、外国人観光客を含めた旅行者の手の衛生を、ハンドソープを使った手洗いでしっかりとサポートする」と同社。

きめ細かな泡が汚れをすみずみまでキャッチ

業務用キレイキレイ薬用泡ハンドソープ

第7回 触れて！ 試して！ 「課題解決のヒント」“体験型”展示会
ホスピタリティーフードウィーク
Hospitality&Food Week in九州・沖縄
九州・沖縄 観光・宿泊外食産業展
事前来場登録・最新情報は 九州 観光展 https://tourismhotel.jma.or.jp/ksh/

2025年 会期 9月17日(水)・18日(木) 10:00～16:00
会場 マリンメッセ福岡 B館
主催 JMA 一般社団法人日本能率協会
協力 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会青年部 九州・沖縄ブロック
後援 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会 九州・沖縄ブロック / 国土交通省九州運輸局 / 九州経済連合会 / 九州農政局 / 福岡県 / 大分県 / 佐賀県 / 宮崎県 / 熊本県 / 長崎県 / 鹿児島県 / 全国商工会連合会 / 福岡県商工会連合会 / 大分県商工会連合会 / 佐賀県商工会連合会 / 宮崎県商工会連合会 / 熊本県商工会連合会 / 長崎県商工会連合会 / 鹿児島県商工会連合会 / 日本商工会議所 / 九州商工会議所連合会 / 福岡県商工会議所連合会 / 佐賀県商工会議所連合会 / 宮崎県商工会議所連合会 / 熊本県商工会議所連合会 / 長崎県商工会議所連合会 / 鹿児島県商工会議所連合会
同時開催 第11回 九州アグロ・イノベーション -九州みどりの食料システムEXPO 2025-
JR博多駅より無料シャトルバス運航！ / 無料駐車場あります！ 約300台駐車可能
※詳細はホームページ

9/17(水) 経営者必見！
ネクストリーダーズ
20代～30代の若手が業界の課題解決案を発表します
参加チーム一覧はこちら▶
あなたの1票が優勝チームを決定します。

和牛エリア ペアリングゾーン
インバウンドで日本の食材人気が高まる中で和牛のおいしさを最大限に引き出す厨房機器に注目！
海外からの注目がますます高まっている和牛。その和牛が持つ本来の美味しさを、最も手軽に、そして最高の形でお楽しみいただける方法を体験していただきます。

九州バーテンダーが和牛に合うカクテルを提案
九州のトップバーテンダーが「インバウンド」をテーマに九州の食材を使って和牛に合うオリジナルカクテルを提案。
BAR倉吉 増田 鉄平氏
BAR倉吉 柳瀬 博一氏
BAR倉吉 高野 ともえ氏
THE VAR 古賀 大介氏
BAR CAPE 桝谷 美咲氏
TONY'S BAR 池本 健介氏

講演会・セミナー 最新情報をホームページで公開中!! 各展示会公式ホームページからお申込みください
Hospitality&Food Week in 九州・沖縄主催者セミナー（敬称略） 聴講無料 事前登録制 ・当日受付も可 定員100名
9月17日（水）
A5 14:50▶15:35 PICK UP
温泉宿とホテルが描く未来
～人と地域の魅力で紡ぐ持続可能な幸福～
一般社団法人 日本旅館協会 会長 由布院玉の湯 桑野 和泉氏
九州旅客鉄道株式会社 執行役員 事業開発本部 ホテル事業部長 浜田 真知子氏
9月17日（水）
A2 11:35▶12:20 黄綬褒章 受賞バーテンダー対談 日本のお酒の魅力を世界へ
Bar 倉吉 オーナー 倉吉 浩二氏
京王プラザホテル プロジェクト統括室 サービスクオリティー マネージャー 渡辺 一也氏
A3 12:40▶13:25 DEEP KYUSHYU フードツーリズムの取り組みについて
学校法人中村学園顧問（前学長、九大名誉教授） 九州・沖縄フードツーリズム研究会 会長 甲斐 諭氏
9月18日（木）
B4 13:45▶14:30 Booking.comが見据えるAI時代のOTAとAuthentic Japan
Booking.com Japan 株式会社 営業本部長 信濃 伸明氏
Booking.com Japan 株式会社 関東中部地区・西日本地区 統括部長 川尻 泰生氏
B5 14:50▶15:35 【宿泊施設向け】“たった30分でできる”今どきのインターネット戦略
株式会社 CS-C 社長室 松井 洵弥氏