

※発表者の都合により、セミナーの中止またはテーマ・講師が変更になる場合がありますのでご了承ください。

## 主催団体によるセミナー／学会／発表大会(敬称略)

※事前登録制のプログラムはホームページより申込用紙をダウンロードしてお申し込みください。

聴講方法・料金は各セミナーにより異なります。詳細はホームページをご覧ください、直接事務局までご連絡ください。

### 37 ホテルズ JAPAN

#### ■セミナー:「地球に優しい宿をめぐって～全国の実践事例と可能性～(仮称)」

無料  
当日先着順

日時:2月24日(火) 13:30～14:50  
会場:東3ホール内 プレゼンテーションステージ  
主催:(社)日本観光旅館連盟

#### ■セミナー:「食に鈍感な旅館よ、さようなら!」～泊食分離と食の魅力度アップ～

無料  
当日先着順

日時:2月24日(火) 13:30～16:30 会場:東1ホール 主催者事務室  
基調講演:旅館の新潮流と泊食分離  
講師:(株)リーコ 代表取締役 佐藤 隆雄  
パネルディスカッション:泊食分離と食の魅力度アップ  
パネリスト:越後湯沢温泉 HATAGO井の 代表取締役 井口 智裕  
松本あきま温泉 ホテル玉之湯 総料理長 草間 民安  
食空間プロデューサー エコール 代表取締役社長 丸山 洋子  
厨房コンサルタント NRTシステム 代表取締役 成田 洋  
主催:(社)国際観光旅館協会

#### ■Hotel-Women Forum 2009

「ダイバーシティ時代の『ホテルウーマン プラッシュアップチャレンジ』」

有料  
事前登録制

日時:2月25日(水) 11:00～12:30(AM) / 14:00～17:00(PM) 会場:会議棟6階 会議室  
AM:ダイバーシティ時代におけるハッピーキャリアの法則  
日経WOMAN 編集長 巖 幸子  
PM:企業と個人のエンゲージメント ～企業と女性の成長と相互貢献を目指す～(交流会あり)  
※パネルディスカッション  
主催:(社)日本ホテル協会

#### ■調理師・マネジャーセミナー「新業態店の開発(仮称)」

有料  
事前登録制

日時:2月25日(水) 13:30～16:30 会場:会議棟6階 会議室  
主催:(社)国際観光日本レストラン協会

### 38 フード・ケータリングショー

#### ■セミナー:「メディカル給食業界における障がい者雇用について(仮称)」

無料  
事前登録制

日時:2月24日(火) 10:30～12:20(予定) 会場:会議棟6階 会議室  
内容(予定):①障がい者雇用における現状・制度について  
②メディカル給食事業における実態  
③障がいのある方も活躍できるメディカル給食産業とは  
現場における実情・企業事例の発表・パネルディスカッション  
コーディネーター:(財)東京しごと財団 統括コーディネーター 安部 洋一  
主催:(社)日本メディカル給食協会

#### ■第4回栄養学会「育む」～新たなステージ 専門性を今こそ!!～

無料  
事前登録制

日時:2月24日(火) 13:00～16:45 会場:会議棟7階 国際会議場  
基調講演:栄養士のためのアサーションを考える～ストレスを減らすために～  
講師:東京福祉大学大学院教授 手島 茂樹  
内容:多様化する業務委託への対応についての事例発表  
①人材育成  
②社外への取り組み  
特定保健指導、栄養教室の運営、健康教室の運営 など  
③社内への取り組み  
従業員の健康管理、安全・衛生・システム・食材の開発 など  
主催:(社)日本メディカル給食協会 栄養士会

#### ■改善活動発表大会

無料  
当日先着順

日時:2月25日(水) 14:00～16:00 会場:会議棟6階 会議室  
発表者:「我が社のメタボリック対策の実践」  
(株)藤江 取締役業務部長 益子 純子  
「メタボリックシンドローム予防メニューの立案から提供と、今後の展望」  
(株)テストバブル 事業部マネージャー 鎌倉 一幸  
「メタボ・改善へのステップ」  
(株)トモ 営業本部企画開発室 管理栄養士 森本まゆみ  
「当社における(メタボ対策)の取組について」  
(株)グリーンハウス 営業推進本部アシスタントマネージャー 山本 暁子  
主催:(社)日本給食サービス協会

#### ■セミナー:「日本の安全保障～食料の政策～」

有料  
事前登録制

日時:2月26日(木) 13:00～14:30 会場:会議棟6階 会議室  
講師:元財務大臣 東洋大学 総長 塩川 正十郎  
主催:(社)日本弁当サービス協会

### 39 厨房設備機器展

#### ■セミナー:「業務用厨房機器の事故と対応について」

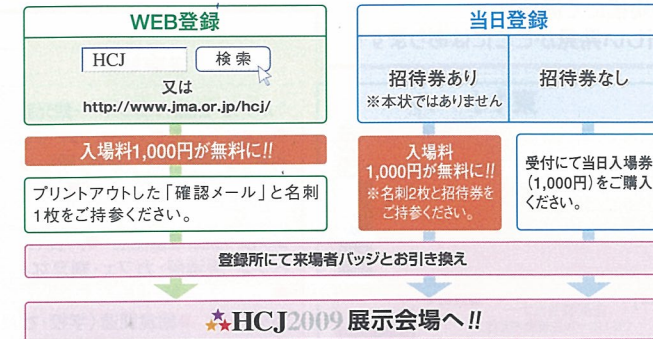
無料  
事前登録制

日時:2月25日(水)・26日(木) 各日13:30～15:00 会場:東1ホール 主催者事務室  
講師:ガス石油機器PLセンター センター長 勝又 勇  
主催:(社)日本厨房工業会



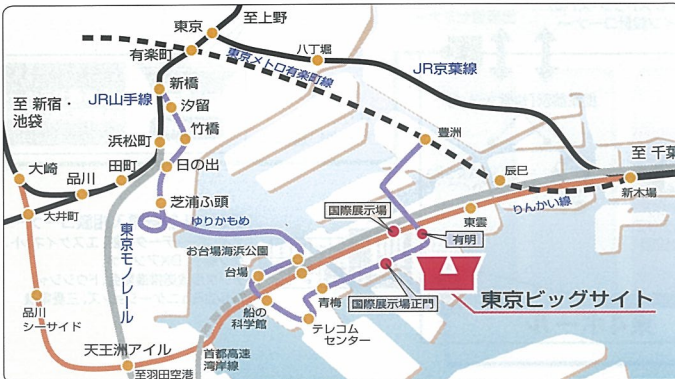
HCJ2009会場内視察ツアー実施! 詳細はWEBで!

## ご入場方法



## 会場までの交通のご案内

(2008年12月1日現在)変更になる可能性があります。ご来場は、下記公共交通機関をご利用ください。



りんかい線	新木場駅	JW2	5分 260円	国際展示場駅	徒歩7分
	天王洲アイル駅	JW2	5分 260円		
	新宿駅	JW2	JR埼京線/りんかい線25分 480円		
ゆりかもめ	新橋駅		22分 370円	国際展示場正門駅	下車すく
	豊洲駅		8分 240円	有明駅	徒歩4分
都営バス	浜松町駅	丸01	世界貿易センタービル別館1階 約40分 200円		
	東京駅	丸16	八重洲南口①番のりば 約35分 200円		
	門前仲町駅	丸01	(東京メトロ 東西線) 3番出口④番のりば 約40分 200円		
リムジンバス	羽田空港		京浜急行バス または リムジンバス 約25分 600円		
	成田空港		リムジンバス 約60分 2,700円		
	横浜駅東口		京浜急行バス 約50分 800円		

## 展示会のご来場について <入場規定>

本展は商談のための専門展示会につき、ご招待券もしくはWEB入力用紙をお持ちでも業界関係者以外の方および16歳未満の方(同伴者のいる場合も不可)の入場はご遠慮いただきます。



下記事項をご注意のうえ、参観をお願いします。  
・今後の商談・ビジネスのため、名刺をご持参ください。  
・出展企業・出展製品がわからない場合は、会場内「インフォメーション」および「事務局」でもお探します。お気軽にお越しください。  
・会場内において、出展企業への営業活動はご遠慮ください。  
・会場内での写真・ビデオ撮影は禁止です。  
・通路上、歩きながらの試食・試飲は、大変危険ですのでご遠慮ください。

## 来場のご案内(案内状)

※本状では入場できません。ご入場方法は本紙背面をご覧ください。



“ホスピタリティ”と“フードサービス”の合同専門展示会



2月開催になりました  
～積極的なご来場をお待ちいたしております～

会期 **2009.2.24 火 ▶ 27 金** 10:00～17:00 (最終日は16:30まで)  
会場 **東京ビッグサイト 東1～6ホール**

ホスピタリティ産業の新たな価値創造に挑戦する  
国際ホテル・レストラン・ショー  
**HOTERES JAPAN**  
HOTERES JAPAN 企画実行  
AQUA & SPA

主催: (社)日本能率協会 (社)日本ホテル協会 (社)国際観光旅館連盟 (社)日本観光旅館連盟 (社)国際観光日本レストラン協会 (社)国際観光旅館協会

お役立ちの提案～安全・安心・健康志向への対応  
給食・弁当サービス業界にむけた展示会  
**フード・ケータリングショー**  
主催: (社)日本給食サービス協会 (社)日本弁当サービス協会 (社)日本メディカル給食協会 (社)日本能率協会

環境と人にやさしい厨房のご提案  
**厨房設備機器展**  
主催: (社)日本厨房工業会 (社)日本能率協会

問い合わせ先  
HCJ三展合同事務局  
社団法人日本能率協会 産業振興本部内  
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22  
FAX: 03-3434-8076 E-mail: hcj@convention.jma.or.jp

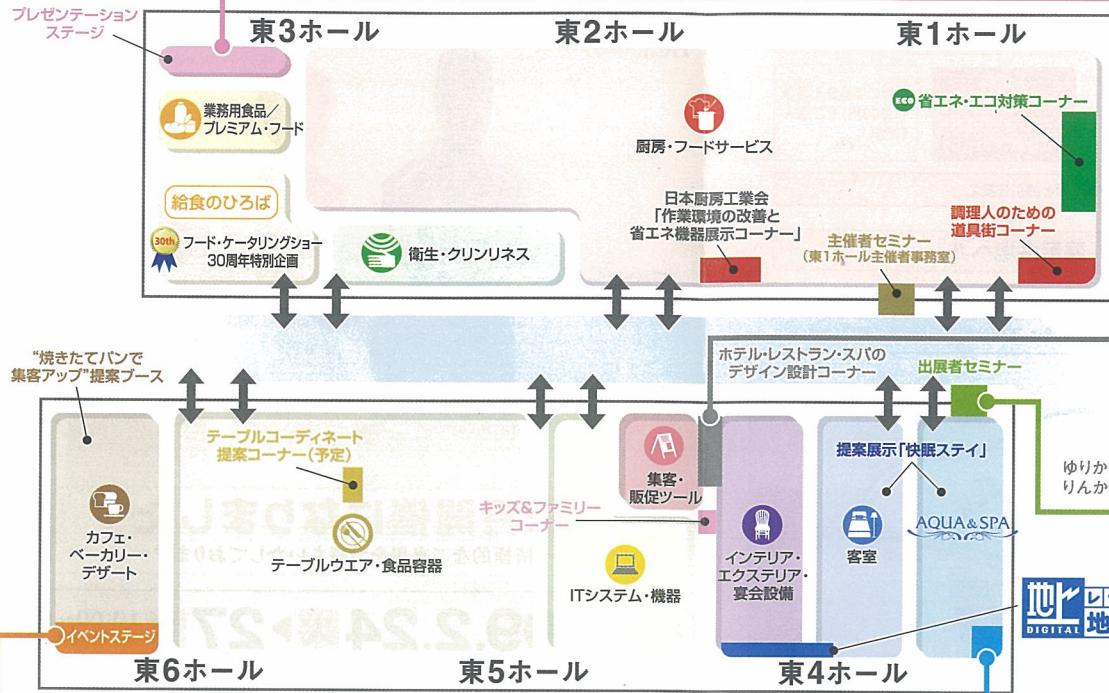


CERTIFICATE NUMBER 060757  
(社)日本能率協会 産業界本部  
専門関係者の会合・運営に関して品質  
マネジメントシステムの国際規格  
ISO9001(2000年版)を適用しています。

入場料1,000円が無料になるWEB登録はこちら  
HCJ 検索 <http://www.jma.or.jp/hcj/>

# ★2月開催!! “ホスピタリティ”と“フードサービス”の合同専門展示会

700社以上約2,000小間の規模にて開催!!  
最新の製品とサービスを展示紹介!今年も新しい発見がここにはあります!



※実際の会場構成は上図と異なる場合がございます。

## 来場対象

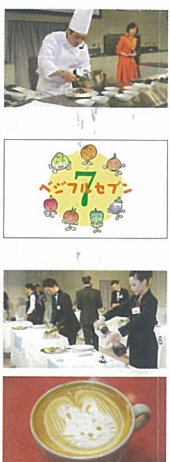
- ホテル・旅館 ●レジャー・観光施設
- 弁当サービス ●デパート・スーパー
- 小売 ●厨房(製造・販売・卸) ●建築・設計・デザイン・施工 ●式場・会館・ホール施設 ●サウナ・温泉・スパ
- エステ・健康増進施設 ●外食(レストラン・居酒屋・カフェ・割烹など)
- 食品製造・加工(食品メーカー・惣菜)・卸 ●給食関連(学校・社員食堂・病院・介護施設など)

## プレゼンテーションステージ

日	時間	テーマ/発表者(敬称略)
24 (火)	11:00-11:50	■食品リサイクルで地球に優しいお店を目指す～農業資源としてリサイクル～ ●明治大学 農学部 客員教授 農学博士 藤原 俊六郎
	12:00-12:50	■ヒューマンの冷凍パンを使用したお客様での成功事例 ヒューマンジャパン(株) ●代表取締役 ロバート・グリア ●プロダクトマネジement部 米永 憲司
	13:30-14:50	■地球に優しい宿をめぐらして～全国の事例と可能性～(仮称) ●(社)日本観光旅館連盟
25 (水)	15:00-15:50	■「インバウンドは中国市場を狙え!」～市場性と顧客ニーズとのギャップ～ ●武蔵野大学 キャリア開発部長 (ホテル西洋 銀座 元総支配人) 洞口 光由
	16:00-16:50	■外食産業の近未来像(仮称) ●外食産業経営者を予定 コーディネーター:●(株)オータブリケーションズ 経営調査室 毛利 慎
	11:00-12:30	■クックチルシステムの最新事例～病院(オールドクックチル/部分クックチル)/高齢者共同住宅～ コーディネーター:●日本フードコーディネーター協会 副会長 右田 俊幸
26 (木)	13:00-14:50	■HBAカクテルアドバイザー資格試験のご案内 ●(社)日本ホテルバーメンス協会
	15:00-15:50	■デジタル放送完全移行に向けて ●総務省 関東総合通信局
	16:00-16:50	■「温室効果ガス 国内排出量取引制度の最新動向」 ●(社)日本能率協会 地球温暖化対策支援室
27 (金)	11:00-11:50	■日本流フードバンクシステム～新ビジネスモデル“CRMへの挑戦”～ ●セカンドハーベスト・ジャパン
	12:00-13:50	■HBAカクテルアドバイザー資格試験のご案内 ●(社)日本ホテルバーメンス協会
	14:00-14:50	■飲食店の利益アップの近道とは。計数セミナー(仮称) ●ヤマシシステム開発(株)

## イベントステージ

- 24 (火) これからのトレンドメニューを提案します  
メニューグランプリ スペシャル  
主催:日経BP社・日経レストラン
- 25 (水) 今日からできる!健康お仕事生活のヒントを披露します  
メタボリック対策最前線  
～野菜たっぷり健康食生活～  
ゲスト審査員:草野 満代(フリーアナウンサー)  
主催:野菜等健康食生活協議会(青果物健康推進協会)
- 26 (木) レストランの次世代を担う若き有志たちが熱戦を繰り広げます  
第3回 HRS サービスコンクール 2009(25歳以下)  
主催:(社)日本ホテル・レストランサービス技能協会(HRS)
- 27 (金) 注目の初開催、コーヒャが創り出す芸術を堪能ください  
ジャパン ラテアート チャンピオンシップ 2009  
主催:日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)



## AQUA&SPA ビジネスセミナー

定員:100名/会場:東4ホール 聴講方法:当日先着順(無料) ※要名刺

日	時間	テーマ	講師(敬称略)
24 (火)	11:00-12:00	温泉法の改正等について ～可燃性天然ガスの安全対策～	環境省自然環境局 自然環境整備担当参事官室 温泉保護係長 岩本 宏幸
	13:00-14:00	石油のかわりに温泉があるじゃん 「温泉の余熱効率的利用による石油代替エネルギープロジェクト」	那須温泉地熱温暖化 対策地域協議会 副会長 福川 裕之
25 (水)	15:00-16:00	医療を生かしたこれからのスパのあり方	マリーシア ガーデン クリニック 院長 渡邊 美和子
	11:00-12:00	スパを経営・運営するためのベンチマーク	(株)KPMG FAS ホスピタリティ関連サービスグループ 執行役員 パートナー 後藤 克洋
26 (木)	13:00-14:00	運営(オペレーション)から見た スパの成功の条件とは	(株)サンリツ 代表取締役 井口 武士
	15:00-16:00	香りにこだわるスパキューズへの挑戦 ～ザ・プリンス 箱根 からの提案～	ザ・プリンス 箱根 料理長 中島 大
27 (金)	11:00-12:00	日本におけるスパ市場の動向と市場性 ～経済産業省によるアンケート調査結果より～	経済産業省 商務情報政策局 サービス産業課 松崎 英司
	13:00-14:00	時代を革新する大型スパの創造 ～ラクーアの血を引き継ぐ新たなアーバンスパ! 横浜への展開について～	(株)コスモクエーション 代表/ 代表/ (株)東京ドーム 横浜スパプロジェクト 専任コンサルタント 吉川 昭二 ●日本スパ協会 常務理事 田中 宗隆 ●信濃毎日新聞社 編集委員/ 医療ジャーナリスト 飯島 裕一
27 (金)	11:00-12:00	「ニッポンTOJむら」プロジェクト ～五感を磨く現代湯治	旅館大5代 日守 大沼 伸治
	13:00-14:00	世界に誇る日本の温泉文化	YOKOSOI JAPAN大使 温泉エキスパート 山崎 まゆみ
27 (金)	15:00-16:00	「大江戸温泉物語」の温泉宿チェーン展開について	大江戸温泉物語(株) 管理部 次長 近藤 健司

## ホテル・レストラン・スパのデザイン設計コーナー

定員:60名/会場:東4-5ホール 聴講方法:当日先着順(無料)

日	時間	テーマ	発表企業
24 (火)	11:00-12:00	グローバル化するダイニング空間	エスバース・ジャパン
	13:00-14:00	ビジネスホテルの改修・集客・コスト削減	ホスピタリティパートナーズグループ
	14:00-15:00	デザイナー集団によるリノベーション提案	デザイナー キルドトキョー
25 (水)	15:00-16:00	失敗しないデザイン・設計会社の選び方	シンクロ・フード
	11:00-12:00	スパの旅館への展開	P.D.S.アーキテツク
	13:00-14:00	旅館における三つの調和と実践	アーキテクト・ケイ
26 (木)	14:00-15:00	飲食店経営とデザインのギャップを埋める	店舗研究室
	15:00-16:00	ホテルリノベのためのシーンメイクデザイン	丹青社
	11:00-12:00	スパのホテルへの展開	P.D.S.アーキテツク
27 (金)	13:00-14:00	海外物件事例からひも解く他店との差別化	design spirits
	14:00-15:00	飲食店経営とデザインのギャップを埋める	店舗研究室
	15:00-16:00	美しい日本の街並みづくりと、旅館養生!!	倉橋英太郎建築設計事務所

## 出展者セミナー

定員:70名/会場:東4ホール主催者事務局 聴講方法:無料/下記をご確認ください。 ※事前登録制のプログラムについてはHCUホームページに連絡先を掲載しています。

日	時間	テーマ	発表企業	聴講
24 (火)	12:00-12:45	省エネ&品質向上とこれからの厨房システム	ニチフ電機	事前登録制
	13:00-13:45	人材難を乗り切り、利益を増やせ!	タグジャパン	事前登録制
	14:00-14:45	これからは獲っている間にメタボ予防の時代	PMC東京オフィス	当日受付制
25 (水)	15:00-15:45	覆面調査超優良店に学ぶ3つの成功ポイント	MS&Consulting	当日受付制
	12:00-12:45	食品ロス削減とCSR活動の調和	セカンドハーベスト・ジャパン	当日受付制
	13:00-13:45	自社ホームページからの売上倍増方法	キャディッシュ	当日受付制
26 (木)	14:00-14:45	お客様の満足度を格段に高める魔法のマップ	PMC東京オフィス	当日受付制
	15:00-15:45	覆面調査超優良店に学ぶ3つの成功ポイント	MS&Consulting	当日受付制
	13:00-13:45	海外富裕層をインターネットで狙え!	キャディッシュ	当日受付制
26 (木)	14:00-14:45	快眠の鍵は「体温」「自律神経」「睡眠物質」	PMC東京オフィス	当日受付制
	15:00-15:45	布巾丸洗いに伴う寝具の清潔性管理(仮)	フレスコ	当日受付制