

新しい食材を求めるシェフ・購買責任者 50名以上が結集！

令和7年度

みえ

# Food Culture Pitches

参加事業者募集

参加申込み  
締切

2025年  
12月17日水

「伝える力」で、販路を拓く。

三重県が誇る魅力的な食材を、県内外のシェフ・バイヤーへ届けませんか？

前半 「出展企業による自社商材のプレゼンテーション」

後半 「ビュッフェ形式の実食商談」

全く新しいカタチの「2部制の商談会」を開催します。



出展企業による  
商材PRプレゼン



ビュッフェ形式の  
実食商談会

開催日時

2026年2月25日(水)

時間：15:00～19:30

開催場所

都ホテル四日市 4F「伊勢の間」

(三重県四日市市安島 1丁目 3-38)

参加対象

県内の農林水産事業者、食品製造事業者

申込期限

2025年12月17日(水)

(FCPシートの提出期限は12月19日(金))

参加資格

- ・事前のオンラインセミナーへのご参加
- ・アンケートへのご協力
- ・商談会には原則2名以内でのご参加

参加費

無料 (ただし、ビュッフェ商談会用の食材を  
ホテルに提供していただきます。)

参加申込

下記申込みフォームよりお申込みください。  
1事業者あたりのエントリー数：最大3商品

募集形態

- ①食材提供およびプレゼン実施事業者(10社程度)
  - ②プレゼンを実施しないが食材提供もしくはサンプル等を配布したい事業者(10社程度)
  - ③事前・事後のオンラインセミナーのみ  
参加の事業者
- (①②は申込み者多数の場合、公平な方法で選定させていただきます。また、募集期間終了前に受付を締め切る場合がございます)

前半：プレゼンテーション 15:00～17:45

参加するシェフ・バイヤー50名以上の前で、自社のストーリーと商品の魅力を約5分で一気にプレゼンできます。これにより、従来のブース型展示会よりも効率よく、ターゲット層へアピールが可能です。プレゼンの内容はその場でシェフ・バイヤーからフィードバックが得られ、営業スキル・プレゼンスキルの向上に繋がります。  
事前にプレゼン方法に関するセミナー機会をご提供させていただきます。

後半：実食商談会 18:00～19:30

御社の商材が「ホテルメイドのメニュー」に昇華。プロの調理を経た料理として味わっていただくことで、シェフ・バイヤーの創造性を効果的に刺激し、導入イメージを具体化します。  
同じ会場に設置された商談スペースにて、実食から商談へ効率的・スムーズに移行が可能です。

参加のお申込み：二次元コードを読み込み、申込みフォームをご入力ください

主催

三重県農林水産部フードイノベーション課・株式会社エイチ・アイ・エス

お申込み  
お問い合わせ

みえ Food Culture Pitches 運営事務局担当：戸崎・中島

050-1752-8398 foodculture-pitches@his-world.com





## 参加申込み 締切

2025年

12月17日水



## 1回目 オンライン セミナー

2026年

1月20日火

参加必須



## イベント 本番

2026年

2月25日水



## 2回目 オンライン セミナー

2026年

3月3日火

参加必須

## オンラインセミナーについて

### 日時

第1回 2026年1月20日(火) 14:00 ~ 15:30  
第2回 2026年3月 3日(火) 14:00 ~ 15:30

### テーマ

ブランド確立セミナー～発信するべき商品の強みとは～  
バイヤーの関心を惹き、効率よく魅力を伝える「PR力」  
の向上に焦点を当てる。

### 内容

第1回目：プレゼン資料作成のヒントを提供するための講義形式。  
・作り手の想いや背景にある「ブランドの物語」伝える重要性  
・熱意の伝達に加え相手に響くための「具体的なテクニック」  
第2回目：イベント終了後、プレゼンに対する講評やフィードバック

### 講師

株式会社マインドシェア

野田航平 氏



### 講師による個別アドバイスについて

イベント本番当日2月25日(水)にセミナー  
講師が相談員として会場に常駐します。  
商品PRのアドバイスや、ブランド戦略に対するアドバイスなどお気軽にご相談ください。

## 参加メリット

### 1 シェフ・バイヤーに「料理=調理事例」を 通じて商品をアピールできる。

ビュッフェメニューで提供される事で、シェフ・バイヤーの創造性を刺激し、商品の魅力と導入イメージを強く訴求できます。

### 2 限られた時間で魅力を伝える営業力、 マーケティング力が向上する。

商品の強みとストーリーを短時間に伝える「営業トーク」「プレゼン能力」を習得。今後の商談成約率が向上します。

### 3 調理の現場で働くシェフとの意見交換・ 商品のフィードバックが得られる。

シェフ・バイヤーからのフィードバックをその場で獲得。確度の高い商談へ繋げます。

## 来場予定のシェフ・バイヤー

厳選された食材を探し求める、大阪・東京・愛知・三重県内のホテルやレストランのシェフ・バイヤーを招聘予定です。特に、メニュー開発や地域食材の活用に意欲的なプロフェッショナル50名以上にご参加いただきます。

プレゼンテーションと実食商談会という環境を通じて、シェフ・バイヤーの商品への関心を深く掘り下げ、相互理解と関係構築が可能な商談機会をご提供いたします。

お申込みは二次元コードを読み込み、申込みフォームをご入力ください。  
事務局よりFCPシートをお送りいたしますので、12月19日(金)までにご提出ください。

## 注意事項

- ・出展事業者の会場への交通費は、事業者負担となります。
- ・本参加申込みは、当商談会への参加、ならびにバイヤー企業との面談、斡旋、取引を確約するものではありませんので、予めご了承ください。
- ・当日は、限られた時間（1社5分程度）で、自社と商品の魅力を全バイヤーの前でプレゼンテーションしていただきます。
- ・プレゼン資料の作成は後日定める提出期限を厳守して作成してください。
- ・実食商談会（ビュッフェ形式）で提供する食材は、事前に都ホテル総料理長との調整の上選定し、指定された期日に会場へ発送していただきます。

## 参加のお申込み：二次元コードを読み込み、申込みフォームをご入力ください

### 主催

三重県農林水産部フードイノベーション課・株式会社エイチ・アイ・エス

### お申込み お問い合わせ

みえ Food Culture Pitches 運営事務局担当：戸崎・中島

050-1752-8398

foodculture-pitches@his-world.com

