

# 初開催！ 日本食研 貢献フォーラム開催

～知って・食べて・実感～



📄 アクセスガイド・ららぽーと1Fからのアクセスを見る

📄 パンフレットダウンロード



## 【会場アクセス】

みなとアクルス エネルギーセンター1階  
東邦ガス プロ厨房オイシス  
〒455-0018  
愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号

金山駅より地下鉄名港線にて8分  
「港区役所駅」下車 2番出口から徒歩5分

[お申込みはこちら](#)



※QRコード入力が出来かねる場合は下記担当員までご連絡ください

## お問い合わせ

日本食研株式会社  
名古屋緑支店  
支店長 古藤俊輔  
電話番号 090-3180-6844

## 開催日時

2026年3月25日（水）・26日（木）

①11：00～

②13：00～

※冒頭にセッションを準備しております  
可能な限り、開始時間にお集まりください

## 開催場所

〒455-0018  
愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号  
みなとアクルス エネルギーセンター1階  
東邦ガス プロ厨房オイシス

味はキープ、手間はカット

厨房は、いつも課題にあふれてる！

# 料理人あるある



地味な下処理ほど時間食う

え、人件費高くない？

原料ほとんど高くなる

味は落としたくない

仕込みで半日終わる

一番ムダなの分かってる...

「ちょっと多め」が全部ロス

人によって味がブレる...

既製品使ったらバレルよね？

## 仕込 食研

素材厳選  
手間ひま惜しまず

**素材厳選 手間ひま惜しまず**

料理の仕上がりまでを想い、原料を選び手間暇かけて仕込んだ素材系商品



## 〈出店ブース〉

# 食研ブランド

おいしさ まっすぐ

**脱常識！専門店品質**

妥協なき味づくり！専門店品質  
本気の「もっと美味しく」がここにある




**弁当・丼・パン・スイーツ**

小売業界様向けブース  
ベーカリー・スイーツブース




# 行って良かった！を実感するフォーラムを目指します！是非お越しください♪

〈当日の流れ〉

**知っ得!**  
Knowledge Gain

〈商品別メリットセッション〉



**納っ得!**  
Agreement Gain

〈比較体験実食〉



**使っ得!**  
Usage Gain

〈使って良かった〉

