

MEIKYU FOOD NETWORK 2018 SPRING

名給フードネットワーク

MF-net.

2018 春 **in** 名古屋

平成30年3月15日(木) 11:00~17:00

会場：名古屋国際会議場1階イベントホール
名古屋市熱田区西町1番1号

ごあいさつ

謹 啓

貴社ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度「名給フードネットワーク(MF-net.)2018春in名古屋」の総合展示会を開催致します。

主要取引メーカー各社の新商品やお勧め商品を中心とし、一堂に展示ご試食いただきます。

ご好評いただいている恒例の名給・企画コーナーは、「明日から使える！がここにある」をテーマに、6つのブースでの展示や商品・メニュー提案、講演会を行います。この機会にぜひ、ご高覧いただきますようここにご案内致します。

ご来場を心よりお待ちしております。

謹 白

株式会社 名 給 取締役 名古屋直販統括部 統括部長 丹羽 茂雄
執行役員 中部広販統括部 統括部長 澤田 直男

明日から使える！ がここにある

メーカー約140社の
おすすめアイテム約4000品出展！

1. 食べんと！

『食べる』＋『イベント』＝食べんと！
四季、行事、旬、記念日にマッチした月ごとの
食べんと！をご提案。
5月から11月までをご紹介します。

2. メニュー開発部が トータルプロデュースします！

～産業給食・高齢者向け施設編～
毎日のメニュー考案から、栄養価計算、ポスター
やポップ・チラシ等の販促物の作成まで食事の場
をコーディネートさせていただきます。

3. 郷土食ものがたり にっぽんの食

全国各地の農山漁村で脈々と受け継がれる郷土料理。
簡単にアレンジすることで、もっと使いやすく、
もっと身近になるようなメニューをご紹介します。

4. ひと手間メニューのご提案

ほんのひと手間ですべてのメニューを彩り良く、
さらにコスト削減も！
お客様のニーズに合った名給ならではのメニュー
をご紹介します。

5. 大学生コラボ

“栄養士の卵”が考えた！！
1/2日分の野菜が摂れる献立と、糖質コントロール食
をご紹介します。
メニューの展示、試食もご用意しております。

6. 実演！ トクする商品活用術

12:00～13:00 ハイソツ日本株式会社
「ちょっと贅沢な給食を」
洋風調味料を使った給食でも使える
外食メニューをご提案します。

13:30～14:30 キューピー株式会社
「卵のコスト診断コーナー」
凍結卵を使うことによる人手不足の解消、
安全安心の提供をご提案します。

15:00～16:00 エスピー食品株式会社
「すぐに活用できるスパイスのコツ」
普段耳にするスパイスの使い方の解説と
スパイスのブレンド体験を行います。