



ワイン & グルメ 2017

Wine & Gourmet Japan

2017 4.12 水 - 14 金 東京ビッグサイト 東ホール3

主催：ケルンメッセ株式会社 特別協力：ワイン王国

出展のご案内

進化する、これからの

食とワインビジネス

多様化する「傾向」を読み解き、

市場の「隠れたニーズ」を発掘！



同時開催展示会



ワイン&グルメの特徴と強み

仕入・購買 関与比率 81%

来場者の8割以上が購買に関与する方々で、ワイン愛好家を中心の通常の試飲会とは異なり商談が快適に行える環境が整っています。当イベントはワインビジネスに特化した環境を提供しています。

食品業界で専門性の 高い併催イベント

同時開催している食品関連の展示会はどれも専門性が非常に高く「食肉」「麺」「デザート」等、各業界のスペシャリストやバイヤーが来場しています。ワインの新規取り扱いに関心を持つ方々が増加傾向にあり、ワインやグルメ食品の販促活動にも大変有意義です。

セミナーを自ら開催する チャンス(先着順)

ブースを所有されている方にはセミナーを開催する権利があります。特定多数の方、新規のお客様を対象に、または既存の顧客を招待して新商品のプロモーションの一環としてセミナーの開催が可能です。(1コマ=45分/スロットがなくなり次第受付終了となります)



登録ワインを対象に「提案型のビジネスマッチング」を推進します!

koelnmesse
ケルンメッセ



ワイン王国
THE WINE KINGDOM

単なる機械的なマッチングは、成果(=成約)には結び付きにくいものです。ワイン&グルメではワイン王国誌との協力により、フードペアリングやマリアージュを通しての提案型のマッチングを行います。ワイン王国企画ブースにお越し頂くホテル・レストラン、商社、小売店の購買担当の方々を対象に、食とワインの文化人類学的な考察や味覚の科学的根拠を交えながら斬新な切り口でご紹介していきます、潜在的なお客様へご登録頂いたワイン等をご紹介致します。



「ミニブース・パッケージ」のご案内

大型展示会でありながら、低予算出展を応援する「ミニブース・パッケージ」をご用意しております。数量限定

ミニブース・パッケージ：10万円(税別)

出展料に含まれる物

- 出展小間スペース費
(スペース間口2000x奥行1500mm)
- 基準時間内の会場使用料及び照明・空調費
- 共用施設の施工・工事費及び維持費
- 広報告知費(招待券、ポスター、会場案内図、関連媒体での告知宣伝費)
- 公式ホームページへの出展者基本情報掲載費
- 来場動員プロモーション費(併催イベントの企画制作やDM発送等)
- 主催事務局による企画運営・安全管理・施設整備費



付属備品

- システムパネル ・ 社名板 ・ パンチカーペット
- 受付カウンター(W1500xD450xH1000mm) ・ パイプ椅子

ワイン出展者向けの特別パッケージ

ミニブース・パッケージS：13万円(税別)

付属備品

(通常のミニブース・パッケージに下記備品を追加でご提供致します。)

- 水平棚：2枚(W970xD400mm)
- ワイングラス：1ラック(洗浄込み)
- ワインクーラー：1個
- 氷(会期中使用分)
- スピittingバケツ：1個



- ミニブース・パッケージではブースの位置指定はできません。予めご了承ください。
- 上記内容は予告なしに変更される場合があります。
- パッケージの付属備品のうち、不要な什器・設備が生じ使用されなかった場合でも、料金の変更はできません。
- パッケージの付属備品を他の什器・設備と交換することはできません。
- 備品、電気設備などの追加注文は指定施工業者にて受付致します。



多様化に向き合い、 進化すべきワインビジネス

多様化する ワイン業界の トピック

このように、グローバル化が進み国内でもさまざまなサービス形態が編み出される昨今、私たちを取り巻くワインの話題は、驚くほど多様化しています。したがって、これからのワインビジネスは、ひとつのトピックへの対応のみで成立するものではありません。とはいえ、目先におどる数多の情報を追いかけて、そのすべてに策を講じることは不可能です。



多様性のなか 傾向を読み 解く力が 必要

まったく別個のものに見えるひとつひとつのトピックの背景を分析し、そこにいくつかの大きな流れを見出して整理することで、業界を俯瞰したパースペクティブを得ることができます。

多様化したトピックのなかに、何らかの傾向を読み解いていくことにこそ、ビジネスの醍醐味があります。

たとえば「赤ワインからロゼワインへの嗜好の変化」には、「世界的な食のライト化」が大きく影響しています。つまりこのトピックには、「料理における素材感の高い食材への嗜好」や、「固有品種にこだわった伝統的産地のワインへの嗜好」といった別のトピックが、潜在下において深く関わっているのです。



ワイン&グルメで、 進化したビジネスの 最前線を体感

加えて、今まで相性が良くないとされてきた、醤油、味噌、酢などの和の調味料や、貝類、発酵食品といった個性的な和の素材と、抜群のマリアージュを見せるワインが続々と市場を賑わせていることは、多様化のもう1つの側面といえるでしょう。

ワイン&グルメには、ワインと食に関わる最先端の情報が集結します。今までになかったペアリングや、今世界で注目をあびている情報など、さまざまな「食への文化的アプローチ」を目のあたりにすることで、進化するワインビジネスの最前線をご体感いただけます。

世界中から、さまざまなワインが輸入され、ワインの世界は、ますます複雑になってきています。こうした状況に、従来「常識」とされてきたことが対応できなくなりつつある現状があります。たとえば、赤ワインといってもその味わいはさまざま。ひと口に「肉に合う」というだけでは、片付けることのできないバリエーションを誇っています。またワインばかりでなく、肉にもまた、さまざまな種類やスタイル、そして「価値」が見出されています。多様性に多様性をかけ合わせたような複雑化が、至るところで起きているのです。



ワインの隠れた ニーズを発掘し、 ビジネスに繋げる

最新の情報を集めるだけでなく、そこから、これからの進化動向を読み解いてゆくーワイン&グルメは、多様で豊富な情報が得られるのみならず、実際にビジネスに繋げるためのアウトプットまでご提供し得るイベントなのです。

たとえば、「コンビニやファストフード店における、ワインの取り扱い増」というトピックの背景には、「ますますパーソナル化してゆく生活への対応」という社会現象があります。いくつかのトピックから、こうした「流れ」を読み解くことによって、ワインと食にまつわる「隠れたニーズ」が浮かびあがってきます。サステイナブル志向や、今までワインとは無縁とされていた業態・食とのペアリングなどは、そうした「隠れたニーズ」の一例といえるでしょう。



セミナー開催実績

ワイン王国特別企画

ワイン&グルメ2016ではワイン王国による恒例の「特別講座」が開講し、2名の講師による外食産業向け、小売店向けの「顧客集客アップ&収益アップ」セミナーが開催され多数の参加者で賑わいを見せました。このコーナーではワインとフードのマリアージュのみならず、出展企業の商材を来場している購買担当者へご紹介する機会を設けており、様々なご提案を通してビジネスマッチングも行っております。



人気ラベルがワイン王国誌で紹介 営業ツールとしても使えます！
「ジャケ買い」だってアリ!!

「ラベル・コンテスト」
香り、味、銘柄、国などワイン選びは様々。ラベルデザインの魅力もワインを選ぶ際の基準の一つであることは否定できません。ワイン&グルメでは出展品の中から登録されたワインボトルを対象に、「ラベル・コンテスト」を開催しています。人気投票の結果は会期後にワイン王国誌上でも掲載されます。ブランドの知名度向上にも寄与する参加価値があるプログラムです。

1位
『ホワイト・ソウル 2015年』
ギリシャドメヌ・ポルト・カラス

2位
『キャット・ブランコ 2013年』
スペイン リオハ/
マンサノスワイン

3位
『スリース・カンパニー 2012年』
オーストラリア パロッサ・ヴァレー/
ランバート・エステイト・ワイン

出展者等によるセミナー実績の紹介

主催：ワイン王国

『コレを選べば間違いない！ 究極のワイン&フードマッチング』

講師：『VINOSITY』『VINOSITY magis』『VINOSITY maxime』オーナー 藤森 真 氏
銀座「Salon de Champagne」、馬場町「東京ぶどう酒店」オーナームリエ 阿部 誠 氏

主催：日本ワインを愛する会

『日本ワインの今、そしてこれから』

講師：日本ワインを愛する会 事務局長 大滝 恭子 氏

『北信州でのぶどうつくり、ワインつくり』

講師：スピーカー：楠わいなり代表 楠 茂幸 氏

進行：日本ワインを愛する会 事務局長 大滝 恭子 氏

主催：ドイツ・ワインインスティテュート (DWI)

『ドイツワインセミナー - Perfect wine pairing』

『ドイツワインセミナー シュベートブルグンダー：ドイツの赤い星』

講師：German Wine Princess 2016 Ms. Caroline Guthier

主催：ジョージア国立ワイン庁

『ワイン醸造の発祥 - ジョージア』

講師：Mr. Girogi Tevzadze, Advisor to Chairman

主催：ACOSTA

『ポルトガル産ワインを知る』

講師：CEO of Quinta do Pinto Ms. Rita Pinto / CEO of Sociedade Agricola de Pias Mr. Luis Felipe

『ポルトガルワインセミナー Pure Expression of Terroir - Alentejo Region / The nobility and Character of the Dão Region』

講師：Director of Herdade do Muchao Mr. David Ferreira / Owner of Julia Kemper Wines Ms. Julia Kemper

主催：ヴィーニョ・ヴェルデ

『ヴィーニョ・ヴェルデ ポルトガルの輝く星』

『モダンなヴィーニョ・ヴェルデ』

講師：ベジス・ワイスカラ主宰 石井 もと子 氏

主催：タイ国大使館商務参事官事務所

『The Joy of Thai Wine / 新緯度帯ワイン / PB バレーカオヤイ』

『ワイナリー カオヤイワイン発祥の地』

講師：商務公使参事官 チャナンヤ・ガモンヤブット 氏 / 株式会社池光エンタープライズ 島山 礼 氏 / ビークイサイアム有限公司 本橋 正道 氏

主催：南アフリカワイン協会 (WOSA)

『南アフリカワインセミナー Where Yesterday Meets Tomorrow』

講師：South African Top Sommelier Mr. Neil Grant

主催：RSN Japan

『ワイングラスと冷茶の相性、シュビゲラウのスタウトグラスを知る』

講師：リーデル/シュビゲラウ チーフ・グラスエデュケーター 庄司 大輔 氏

主催：ジャパンビアソムリエ協会

『日本・世界のビール事情&飲食店向け多様なビール導入のすすめ』

講師：日本ビアジャーナリスト協会代表 / ビール王国編集主幹 藤原 ヒロユキ 氏

『ビールを飲みながら食べるフードと、食べながら飲むビールの TPO を知る』

講師：ジャパンビアソムリエ協会専任講師 根岸 絹恵 氏

『販促につなげる！ビールをシンプルに理解するピアスタイル基本』

講師：ジャパンビアソムリエ協会代表 山上 昌弘 氏

主催：株式会社ミカフェート

『コーヒーセミナー』

講師：株式会社ミカフェート 代表取締役社長 川島 良彰 氏



来場者の声



グルジア、ブルガリアなど、普段は触れることのできないワインを試飲できた。想像よりとても美味しく、これからワインリスト改変の時に参考にしたいと思う。

(ワインバー)

東欧のワインなど、興味深い商品を見つけることもできたし、収穫の大きかったイベントだった。

(バル)

今まで日本酒が中心の取り扱いだったが、なんとなくワインブースに来てみた。セミナーを聞いて、まだ手探り状態だが、ワインが面白いと思った。今後、仕入れることを検討したいと思う。

(割烹)

日本ワインのイメージが変わった！今まで試飲する機会すらなかなか無く、飲まず嫌いだった。今回、日本ワインが出品されていたので、乗り気では無かったが飲んで…びっくり。このような美味しい日本ワインがあることを、うちのお客さんにもぜひ知ってほしい。

(焼鳥屋)

色々な国の色々なワインを知ることができた。弊社はフレンチだがフランスワイン以外にも、ワインリストの生産国を広げてほしいと思ったし、会場で試飲したワインを今後、自社リストの参考にしたいと思った。

(フレンチ)

ポルトガルのヴィーニョ・ヴェルデ、ギリシャ、ジョージアのワインなど、初めて口に出来、良い機会だった。未知の国のワインだったが、想像以上に飲みやすく、当社のメニューにも合わせたいと思う。実際、良い赤ワインを見つけることができた。

(ステーキハウス)

ブースが出ているだけでは他の試飲会も同じ。ワイン&グルメでは、ワイン王国ブースやセミナー会場での講義が聞ける。敷居が高くない入りやすい。また内容も分かり易く、終了後の質問にもすべて快く解答してくれたのが嬉しかった。

(鮎屋)

ワイン&グルメ開催実績

展示会データと実績

来場者数の推移 ※ 2011年：東日本大震災の影響で中止



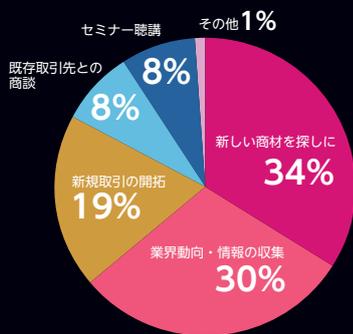
4/13(水) 雨のち曇り	23,316名
4/14(木) 曇り	24,971名
4/15(金) 晴れ	27,558名

2016年度併催イベントの出展者数

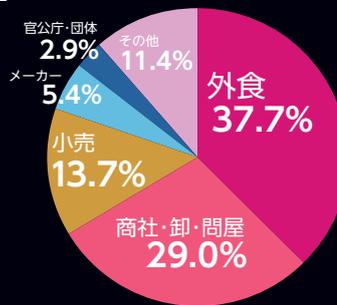
ワイン&グルメ	173社
ファベックス	328社
デザート・スイーツ&ドリンク展	185社
食品&飲料 OEM マッチング EXPO	14社
ハラルマーケットフェア	46社
食肉産業展	97社
麺産業展	65社
合計	908社

来場者アンケート(2016)

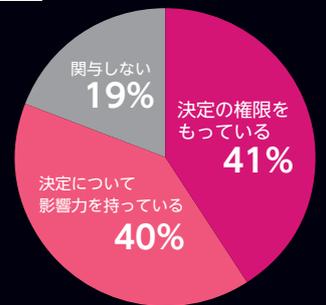
来場目的



来場者業種



来場者購買決定権



出展者アンケート(2016)

■ = 非常に良い ■ = 良い ■ = 普通 ■ = その他 ■ = Yes ■ = No ■ = 無回答

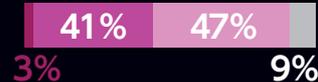
商談の機会



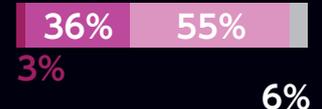
来場者数について



来場者の質について



出展効果について



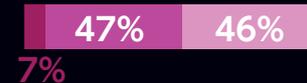
既存顧客との商談



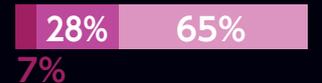
新規顧客との商談



新商品の投入



マーケットリサーチについて



成約・商談・フォローへの期待



併催展による客層拡大への期待



併催展の来場者は顧客になり得る



ワインリスト

日本市場未入荷ワインを含め、出展者の方々から選りすぐりのワインを合計687種をご登録頂きリストを公開致しました。ワインリストはご来場頂いた外食、商社、小売、輸入元の購買担当者にご活用頂いております。



パネルディスカッションの開催



「The Night of Wines」と題し、2015年に引き続きワイン&グルメ展の一環として開催されたパネルディスカッション。気鋭のソムリエ・パネリストがその年のワイントレンドについて熱いトークを繰り広げました。

2016年度パネリスト紹介

阿部 誠氏
銀座「Salon de Champagne Vionys」、
馬喰町「東京ぶどう酒店」
オーナー・ソムリエ

藤森 真氏
（株）シャルパンテ代表取締役

飛田 泰秀氏
「銀座小十」支配人兼ソムリエ

本多 康志氏
「レストラン ファロ養生堂」
シェフ・ソムリエ

開催までの
スケジュールと
出展準備の流れ

9月上旬
募集開始

10月21日(金)
第1次締切

12月22日(木)
最終締切

2017年
1月31日(火)
出展料金の最終
支払い期限

2月中旬
出展者配布用
招待券の送付

2月中旬~下旬
各種申請書類
提出期限

4月10日・11日
施工・搬入・設営

4月12日~14日
ワイン&グルメ
会 期

出展料金のご案内(出展スペース使用料金+ブース施工料金)

*ご出展の際は必ずブースの設営を行って頂きます。
任意の施工会社をご指定頂くことも可能です。

出展スペース使用料金 1小間9m ² (3m x 3m) 300,000円 (税別) ※スペース渡しとなります。	ブース施工料金 1小間9m ² (3m x 3m) 施工プラン(オプション)		
出展スペース使用料金に含まれるサービス ・出展スペース使用料 ※ブース施工(システムパネル・カーペット・社名板等)は含まれません。 ・公式ウェブサイトへの出展者基本情報掲載費 ・主催事務局による企画運営・安全管理・施設警備費 ・広報告知費(招待券、ポスター、会場案内図、関連媒体での告知宣伝費) ・来場動員プロモーション費(併催イベントの企画制作やDM発送等)	シェルフブース 60,000円 (税別)	スタンダードパッケージ 125,000円 (税別)	ワインパッケージ 145,000円 (税別)

備品比較表	シェルフブース		スタンダードパッケージ		ワインパッケージ	
ブースイメージ						
サイズ	1小間(9m ²)	2小間(18m ²)	1小間(9m ²)	2小間(18m ²)	1小間(9m ²)	2小間(18m ²)
カーペット	出展ブース全体		出展ブース全体		出展ブース全体	
木工システム(白/ H2400mm)	隣接ブースとの仕切り		隣接ブースとの仕切り		隣接ブースとの仕切り	
パラペット 会社名(日/英)	通路側		通路側		通路側	
ブース内清掃	込み		込み		込み	
受付カウンター (W1500xD450xH1000mm)	—	—	①	②	①	②
カウンター用椅子	—	—	①	②	①	②
商談用テーブル (H650x直径600mm)	—	—	①	②	①	②
商談用椅子	—	—	③	⑥	③	⑥
水平棚 (W970xD400mm)	—	—	③	⑥	③	⑥
ゴミ箱	—	—	①	①	①	①
LEDスポットライト (9W)	—	—	③	⑥	③	⑥
コンセント100V/700W	—	—	①	②	①	②
レンタルワイングラス(1ラック16個入り(洗浄込み))	—	—	—	—	①	②
ワインクーラー	—	—	—	—	①	②
氷(会期中使用分)	—	—	—	—	①	②
スピittingバケツ	—	—	—	—	①	②

- 主なオプション備品**
- レンタルワイングラス(1ラック16個入り(洗浄込み)) 15,000円(税別) / 会期
 - 氷(専用ケースご利用で会期中使用無制限) 5,000円(税別) / 会期
 - 水平棚(W970xD400mm) 3,000円(税別)
 - A アブスト(W870xD460xH1450mm) 13,200円(税別)
 - B カタログスタンド12段 6,490円(税別)
 - C 植栽(M) 4,400円(税別)
 - D 冷蔵庫(70L) 14,300円(税別)
- ※植栽、冷蔵庫は型式・タイプ・種類が異なる場合があります。



● 上記内容は予告なしに変更される場合があります。 ● パッケージの付属備品のうち、不要な什器・設備が生じ使用されなかった場合でも、料金の変更はできません。 ● また、パッケージの付属備品を他の什器・設備と交換することはできません。 ● 備品、電気設備などの追加注文は指定施工業者にて受付しております。ご利用の際は、出展者マニュアルの申込み用紙にご記入の上、指定の締切日までお願いいたします。

出展申込み方法

出展申込書(1.10)に必要事項をご記入の上、下記事務局までご提出ください。

ワイン&グルメ運営事務局(ケルンメッセ株式会社内)
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-13-6 恵比寿ISビル5階

■ 出展料金のお支払い方法

事務局が申込書記載内容を確認の後、請求書を発送いたします。
支払期限までに指定口座にお振込みください。(振込手数料は申込者のご負担となります)
お振込口座: みずほ銀行 神谷町支店 ケルンメッセ株式会社
普通預金口座番号 1073138

支払い期限 **2017年1月31日(火)**

■ 出展の取り消し

出展者の都合により、出展の取り消し・解約があった場合は右記の要領でキャンセル料をお支払いいただきます。

出展申込受理日から2016年12月22日まで

スペース料金の25%

2016年12月23日以降

スペース料金の100%

※ただし、スペースが他の出展者によって使われた場合は出展料金の25%。締め切り日を過ぎた後に小間数を減らした場合も同様です。

出展申込書の送付先 **FAX: 03-5793-7771**

出展及び運営に関するお問い合わせ **TEL: 03-5793-7770**

申込み締め切り日 **2016年12月22日(木)**

※締め切り日前でも予定の小間数になり次第、募集を締め切りますのでお早めにお申し込みください。

※出展内容が本展の趣旨にそぐわないと判断した場合、主催者は申し込みの受付を保留、またはお断りする場合があります。

お問い合わせ・お申込み先

ワイン&グルメ運営事務局(ケルンメッセ株式会社内)

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-13-6 恵比寿ISビル5階 TEL: 03-5793-7770 FAX: 03-5793-7771