

プレコフーズ食品展2010

～ 新メニュー試食会 ～

9月29日(水) 東京都立産業貿易センター・浜松町館3階

儲かる！ 学べる！ 食べられる！ 展示内容のご案内

食品メーカー・商社50社(予定)による 新メニューのご提案



国内の食品メーカー・商社が、忘新年会対策として、新商品・新メニューをご提案します。もちろん試食は自由！また、**展示会特価品**も多数ありますので、ご期待下さい。

国内有数のコンサルティングファームによる 外食不況を「勝ち組」セミナー

外食不況が叫ばれる昨今、飲食店ではますます勝ち組と負け組とがはっきりと分かれてきましたが、「勝ち組」には明確な勝つ理由があります。この機会に、「**勝つ**」ための**ヒント**を学んでみませんか？



～講師紹介～
(株)船井総合研究所
フードコンサルタント 山崎滝也さま
業態開発からスタッフ教育まで実績多数。船井総研を代表するフードコンサルタント。「日経レストラン」など専門誌に多数執筆。

プレコ女性管理栄養士チームによる 創作メニューのご提案



“**簡単・低コスト**”の創作メニューをご提案。もちろん試食も行いますので、お気軽にお立ち寄り下さい。また、私たちが考えた「**メニューブック**」を、先着500名様にプレゼントします！

来場者全員にお土産プレゼント！
招待券ご希望の方は、下記までご連絡下さい。

プレコフーズ食品展2010事務局

メール: info@precofoods.co.jp

FAX: 03-3724-1022

TEL: 03-3724-1047

総州三元豚“白王”&総州古白鶏/匠の大山鶏 プレコオリジナル商品試食会！

～素材の違いが体験できます～



プレコフーズが開発した商品の持つ、**本物の味**を、ぜひ食べて体感してみてください！

産直！天然鮮魚ボックスによる “儲かる”新メニュー開発セミナー

全国の漁港では、数が揃わなかったり名が通っていないため、通常の流通に乗らない魚が溢れています。これら“**訳あり**”商品は、**鮮度抜群で低価格**！「未利用魚」を利用した**高利益率メニュー**で、他店との差別化を図りましょう。



～講師紹介～
(株)船井総合研究所
チーフコンサルタント 藤田牧男さま
水産チームのリーダーとして、営業戦略立案・営業組織活性化に関する**実践的支援**には定評がある。

プレコフーズ熟練職人による 鶏解体ショー



創業以来**55年の技術**を受け継いだ職人が、鮮やかな手捌きを披露します。大好評につき、昨年度に続いて再演決定！「ああ、こうなっているんだ～」と鶏の構造の理解が深まります。

～会場のご案内～



東京都立産業貿易センター
浜松町館3階

JR浜松町駅徒歩5分

ご来場の際は、招待券とお名刺を2枚お持ち下さい。