

いいじゃん横浜!!

お店を応援!! 秋の感謝祭

2022年11月15日(火)・16日(水)

【開催時間】11:00 ~ 16:00

【開催場所】厨BO!YOKOHAMA

参加
無料

食のトレンドやスチコンを活用した「酒の肴」のご提案・試食、さらには地産地消、SDGsを意識した食材・容器等をご紹介します！withコロナ時代にぴったりの機器もご覧いただけます。すぐにお店で役立つヒントをお持ち帰りください！

選べる!!

ご来場プレゼント!!

~当日ご来場者さま限定~



フランスを代表する老舗調味料ブランド
「MAILLE(マイユ)」製品



熟練の職人による手作りのたわし
「亀の子束子」



パッチョ/電パッチョ
「食品包装用ラップフィルム」

ほか、当日のお楽しみ♪



会場では新しい発見が盛りだくさん！

よしみち厨BO!

話題の食材の試食や、売上UP！映えるテイクアウト容器の展示も！

地産食材や、人気のプラントベースフード(植物性由来の食材)を使った料理をご紹介。食材や容器、機器のトレンドがわかる！相談できる！お店運営のヒントにぜひお越しください。

調理コーナー (ご試食)

1. フラントベース フードメニュー

植物性由来の食材のみで作る、ヘルシーで環境にやさしい料理の紹介とご試食をご用意。メニュー開発のヒントに！

- 大豆ミートを使用した「ガパオライス」
- 米粉・豆腐・豆乳を使用した「カヌレ」等のスイーツ&パン

ガスで炊いた炊き立てごはん🍚!!

MENU

2. アレンジレシピ

既製品に一工夫加えて単価アップ！

- ヴィーガン餃子や豆腐料理ほか
かんたん 酒の肴
- フランス「MAILLE」ピネガーを使った
オリジナルドリンク

MENU

スチコンミニライズ

RATIONAL(ラショナル)スチームコンベクション
オープンの使い勝手を体験可能。
スチコン料理の試食もごさいます！

※メニューは変更となる場合がございます。予めご了承ください。

横浜の食材・容器 ・機器 展示コーナー

食材

「濱の八百屋」

目利きが直接買い付けた、特選・新鮮な
地場野菜の紹介と試食をご用意！



食材

「醸造しょうゆ よこはま」

横浜市内で唯一のしょうゆ醸造を行う横浜醤油。
さまざまなしょうゆのテイस्टイングを開催！



容器

「エフピコインターパック」

創業60周年の包装メーカーによる“映える”
容器や人気包材・その他消耗品を多数展示！



機器

衛生対策・効率化機器

空気清浄機、自動水栓、真空包装機、食器洗浄機、
スチコン、ガス衣類乾燥機などさまざまな機器を展示！



...and more!!

※画像はすべてイメージです。

皆さまのご来場お待ちしております！