

イベントステージ

HCJ動員数No.1企画!各プログラム詳細はWEBをチェック



2月13日(火)

日本飲食団体連合会が語る食のトレンド

【主催】日本飲食団体連合会
日本飲食団体連合会(会長:服部 幸恵)に加盟する様々な業態の飲食店経営者やシェフと食団連理事によるトークセッションを行います。飲食業界のこれまでの振り返りやこれからの展開について、トレンドや実際の事例を交えながらご紹介します。

<プログラム(予定)>

【講演】コロナがもたらした飲食業界への影響に関する総括
コロナ禍を経て飲食業界に起きた変化(良い面・悪い面)の振り返りと、食団連の発足目的や活動内容についてご紹介いたします。

【対談】食団連理事から若手料理人に向けて
登壇予定
日本飲食団体連合会 副会長 山下 春幸
(HAL YAMASHITA 東京本店 エグゼクティブオーナー兼エグゼクティブエフ)

2月14日(水)

日本の食と観光の未来

【主催】FOOD FIELD CREATIVE
食と観光の分野で我が国が一体となり進めていく食への対応、日本らしさを交えた食体験の開発や情報発信について多種多様なステージで解説します。

<プログラム(予定)>

【日本の観光産業における食の重要性】
HAL YAMASHITA 東京本店 エグゼクティブオーナー兼エグゼクティブエフ 山下 春幸
【地域食材とオーガニック食材の活用】
アルファフードスタッフ 常務取締役 浅井 紀洋
ハレスホテル東京 ベーカリーシェフ 星 敏幸
農畜産物流通コンサルタント&農と食のジャーナリスト 山本 謙治

【国際観光都市の食の多様性対応と海外情報発信】
メイトインジャパン/ハラル支援協議会 理事長 高橋 敏也
東京都台東区文化産業観光部 観光課長 平林 正明
【シェフと生産者が考えるガストロノミー】
伊勢すえしよ 田中 佑樹
韓国料理人 鄭 大羽

2月15日(木)

第18回「HRSサービスコンクール」2024 厚生労働省・東京都後援 厚生労働大臣賞授与(優勝者)

【主催】日本ホテル・レストランサービス技能協会(HRS)
サービスマインドと技術を競う大会として広く認知されており、全国各地からこれからの業界を担う多くの若者が参加。競技はプロフェッショナルを目指す学生(25歳以下)が対象の「カレッジ部門」と、国家検定「レストランサービス技能士」2級、3級取得者(30歳以下)が対象の「ヤングプロフェッショナル部門」の2部門で行われ、優勝者には厚生労働大臣賞が贈られます。



2月16日(金)

地域振興プロジェクト ~観光分野におけるDX推進~

地域振興は喫緊に取り組んでいくべき課題です。観光DX、農泊DX、都市DX、人材DXを通じた地域資源活用、持続可能な成長を実現するソリューションを通して訪日外国人6000万人時代に備え、新たなビジネス展開につながる情報発信をします。また、2025年に迫った大阪万博や、IR開業についても発信いたします。

<プログラム(予定)>

【農泊DXで新たな観光消費を生む】
農林水産省 農村振興局農村政策課都市農村交流課農泊推進室 課長補佐 都築 孝彦 / 大阪観光局 MIC政策統括官 兼 万博・IR推進統括官 高島 和浩 / びえい農泊DX推進協議会 事務局長 石川 史子
【訪日外国人6,000万人へのロードマップ】
大阪観光局 MIC政策統括官 兼 万博・IR推進統括官 田中 嘉一



注目企画

管理栄養士・栄養士による健康・食事相談コーナー

【開催日】2月13日(火)~16日(金)
【会場】東2ホール プース番号 2-C06
【主催】日本メディカル給食協会

あなたの食事・栄養状態など健康管理について管理栄養士・栄養士がアドバイスを行います。ぜひ、お立ち寄りください。

日本厨房工業会ブース特設展示場

【開催日】2月13日(火)~16日(金)
【会場】東2ホール プース番号 2-K27
【主催】日本厨房工業会

【展示内容(予定)】
● 日本厨房工業会活動紹介
● 会場企業・出展企業一覧
● 厨房設備士資格認定試験紹介・設備士試験受験
● 最新調理機器展示
● 会員コンシェルジュ
● 日本厨房工業会 会内・会外説明コーナー
● 日本厨房工業会 会内・会外説明コーナー
● 行先による補助金等の紹介
● HACCPコーナー
● 衛生設備機器・省人化設備のカタログ紹介

【参加無料】
第24回厨房設備機器展
日本厨房工業会主催セミナー
● 2月13日(火)~2月16日(金) 東1ホール内 給食・厨房セミナー会場
多彩なセミナーを毎日開催。計10場実施。
プログラム・参加申込方法は、HCJ公式ホームページをご覧ください。

国際観光施設協会ブース

【開催日】2月13日(火)~16日(金)
【会場】東5ホール プース番号 5-S03

当協会は、ホテル・旅館などの観光施設の整備・改善、観光地の活性化・まちづくりについて調査・研究する技術者集団です。

【ホスピタリティのくに 日本を伝える】を総合テーマにすえて、
1. インテリア 温故知新 2. 新UD客室研究
3. ホテル・旅館の耐震改修 4. 宿泊施設の脱炭素
5. 観光施設のフェーズフリー 6. LINKED CITY
7. 観光交流空間のまちづくり研究会の今年度の活動
8. 本づかい活動 9. 水辺観光
の9チームが展示・セミナーを開催します。

最新情報はWEBへ



※プログラムは変更になる場合がございます。
※最新情報はHCJ公式ホームページにて御確認ください。
会場についての問い合わせ先
一般社団法人 日本能率協会 来場者ヘルプデスク [受付時間]9:30~18:00(土日祝は除く)(稼働日:スリークレーション) [電話]03-6809-2707 [e-mail]helpdesk@3c.co.jp

出展者一覧

下記は2023年11月16日時点のリストです。 ※内容は変更となる場合がございます。
スマート観・宿泊業のスマート化研究会内出展企業

Table listing exhibitors categorized by event: 第52回 国際ホテル・レストラン・ショー, 第45回 フード・ケータリングショー, 第24回 厨房設備機器展. Includes names like OHASHI JAPAN, totonomi Japan, and various food service companies.

出展者の最新情報はこちらから▶



案内状

サービス業界の最新を網羅した展示会 日本最大規模! 出展約750社、約2,200ブース

国際ホテル・レストラン・ショー 国際観光日本レ스토랑協会主催セミナー
フード・ケータリングショー 日本旅館協会主催セミナー
厨房設備機器展 一般社団法人日本能率協会

持続可能なホスピタリティ産業の更なる振興を図る
持続可能なホスピタリティ産業の更なる振興を図る
お役立ちの提案~持続的な食の価値向上を目指して~
あなたの課題を解決します! ニッポン厨房最前線

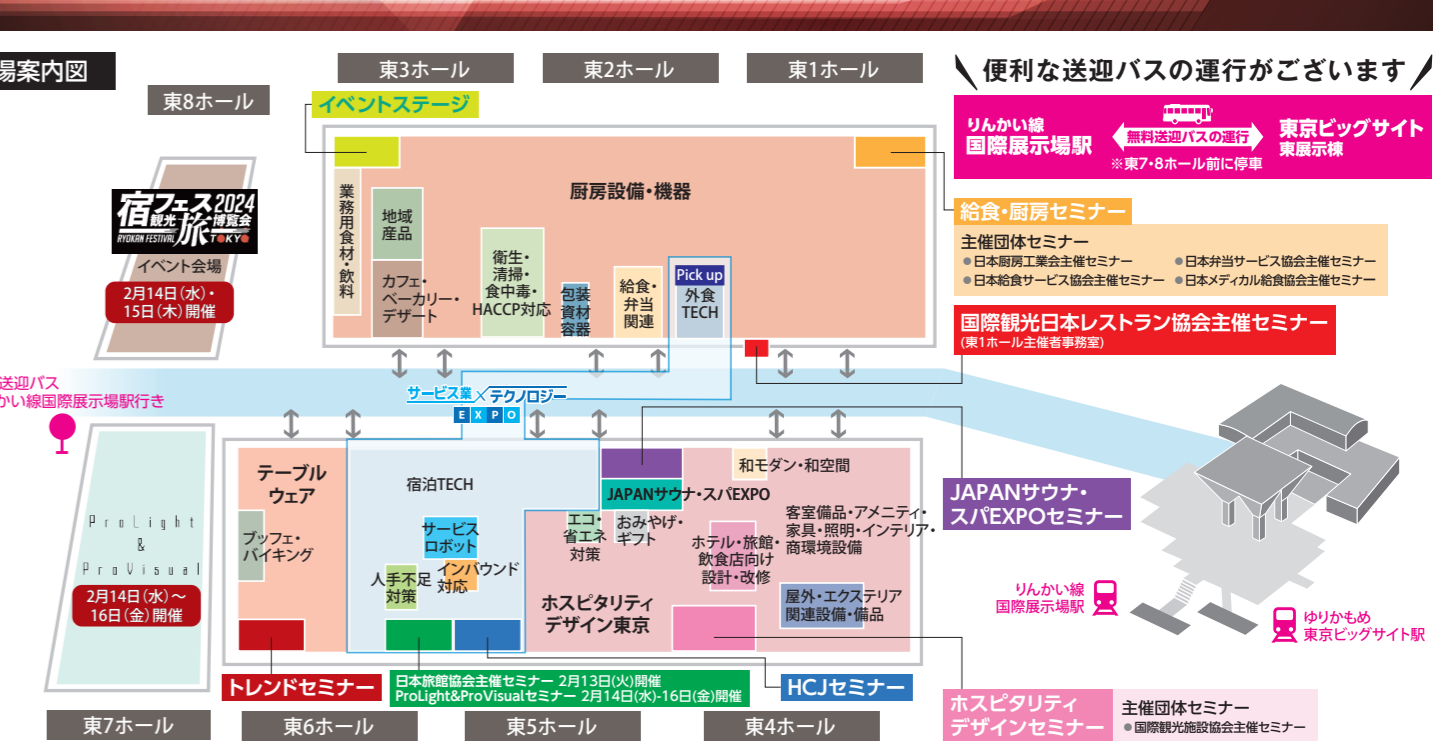
会期 2024. 2. 13(火) ~ 16(金) 10:00~17:00 (最終日16:30まで)
会場 東京ビッグサイト 東展示棟 1~6ホール

Webからの事前登録でスムーズな入場が可能 + セミナーを無料で登録可能

国際ホテル・レストラン・ショー: 一般社団法人日本能率協会 / 一般社団法人日本ホテル協会 / 一般社団法人日本旅館協会 / 一般社団法人国際観光日本レ스토랑協会 / 公益社団法人国際観光施設協会
フード・ケータリングショー: 公益社団法人日本給食サービス協会 / 一般社団法人日本弁当サービス協会 / 公益社団法人日本メディカル給食協会 / 一般社団法人日本能率協会
厨房設備機器展: 一般社団法人日本厨房工業会 / 一般社団法人日本能率協会

100セッション以上のセミナー、イベントステージを実施!

Grid of speaker portraits and names: 杉山和弘 (プロントコボレーション), 山領薫 (FTG Company), 徳江順一郎 (東洋大学), 生沼久 (日本ホテル), 井回智裕 (いせん), 都築孝彦 (農林水産省), 田中嘉一 (大阪観光局), 星敏幸 (ハレスホテル東京), 本間聡 (ベニシユル東京), 空代潔 (ホテルオークラ東京), 山下春幸 (HAL YAMASHITA)



トレンドセミナー

会場 東6ホール特設会場
聴講者席 約180席

聴講 無料
事前 登録制

宿泊・外食業界の現場運営から今後の観光産業の動向まで幅広いテーマで開催!!

(法人の種類、敬称略)

時間	2月13日	2月14日	2月15日	2月16日
11:00~11:40	11:00~12:30 HCJ2024基調パネルディスカッション 宿泊業界の従業員、ゲスト、関係する全ての人々の幸せの実現を目指して(仮) 鶴雅ホールディングス 代表取締役社長 (日本旅館協会 会長) 大西 雅之 / ジェアール西日本ホテル開発 他	宿泊業のスマート化研究会 〜宿泊・観光のCX(顧客体験)価値を向上する〜 東洋大学 国際観光学部 准教授 徳江 順一郎 / 日本ホテル 執行役員 兼 メスル東京 オートグラフ コレクション 総支配人 東海大学観光学部観光学科 客員教授 生沼 久 / いせん 代表取締役 井口 智裕	ロボットと人が共存する外食産業の新局面 〜調理ロボで人手不足の解決〜 フロントコーポレーション 代表取締役社長 杉山 和弘	高付加価値 インバウンド観光地づくりを 通じた心豊かで持続可能な社会づくり 一沖繩を例に 内閣府沖縄総合事務局運輸部長 星 明彦
12:10~12:50		東急不動産がフラッグシップ複合リゾートで進める地域創造プロジェクト「もりぐらし」 を考える。 東急リゾーツ&ステイ 地域創造統括部長 徳田 圭太	The Okura Tokyo 料飲サービスにおける「プロフェッショナル」とは ホテルオークラ東京 執行役員 料飲部部長 李代 潔	一部:12:00~12:40 二部:13:00~13:40 日本が進めていくべきラグジュアリー(仮) 【コーディネーター】 東洋大学 国際観光学部 准教授 徳江 順一郎
13:20~14:00	観光現場のキラーコンテンツ開発 〜健康・イベント・地域体験の新たな展望〜 日本能率協会 マーケティング部門 評議員会 分科会	宿泊 / 料飲施設におけるサービスロボットの活用に関して 〜ロボットフレンドリーな環境の実現〜 経済産業省 製造産業局 産業機械課 ロボット政策室 室長補佐 板橋 洋平 / 株式会社フレンドリー施設推進機構 理事 村松 洋佑 / 森トラスト 社長室戦略本部 デジタルデザイン室 部長代理 朝比奈 泰裕	低離職率を実現するリモートワークとDXホテル経営 ホテルバームロイヤルNAHA国際通り 総支配人 (沖縄県ホテル協会 観光人材育成委員長 兼 理事) 高倉 直久	主部:日本能率サービス協会 〜安全・安心に取り組んでおります〜 【SDGsへの取り組みについて】 今からでも遅くない! 注目される冷凍弁当市場への参入 メイン:ニューオータニ 総支配人室 ディレクター 佐藤 智子 / エスバイオエンタープライズ 代表取締役社長 本中野 真 / NARIZ 代表 吉成 太一 / 他一人 調整中
14:30~15:10	新時代の観光戦略 〜ファミリー層への訴求と地域住民参画型観光の推進〜 日本能率協会 マーケティング部門 評議員会 分科会	ベニシシホ-ホスピタリティを体現する人材育成の取り組みについて ベニシシホ東京 ビーブル&カルチャー ディレクター 本間 聡	【飲食店、宿泊施設事業者向け】成功事例を踏まえた、マクアケ流「事業を安定させるための集客」の極意 マクアケ プロジェクト推進本部 副委員長 髙海 宏彰	14:10 ~ 14:50 ダイバーシティ実現に向けて 今日からできる心のバリアフリー 全旅連青年部 政策渉外委員会 副委員長 西海 宏彰
15:40~16:20	コロナ禍を経て世界と日本の宿泊ビジネスはどう変わった? 私たちがとるべき戦略、選択は? H. A. アドバイザース 代表取締役 阿部 博寿	定着率97%の飲食企業が導入した自律走行人材育成術「BDP研修」とは? FTG Company 飲食事業部 部長 山領 薫	外食産業における配膳ロボットの導入事例 〜3年の活用進化、ロボットの可能性について〜 アルファス.フードシステム 代表取締役社長 藤井 由美子 / 鏡子丸 執行役員 営業部長 阿部 豊一	15:20 ~ 16:00 ネガティブをポジティブに変えるサウナの力! 田舎の山宿に全国から人が集まる理由 全旅連青年部 総務戦略委員会 星降る山荘 七時山荘 立花 龍太

ホスピタリティデザインセミナー

会場 東5ホール特設会場
聴講者席 約180席

聴講 無料
事前 登録制

計画&デザイン最新潮流 ホテル・旅館・外食施設の事例紹介、ホスピタリティデザインに焦点をあてたセミナー開催!!

(法人の種類、敬称略)

時間	2月13日	2月14日	2月15日	2月16日
10:30~10:50	あったらしいなを創造する。 [ataraina] クリエイティブテクノロジー	香りを使ったブランディング戦略とは 〜大手航空会社の事例をもとに〜 プロモーツル	今求められる屋外空間のデザインとは。 屋外用家具やファブリックを使用するときの留意点について。 センスオブリゾート	環境ラベル認証を活用した宿泊施設のサステナビリティ 日本環境協会 エコマーク事務局
11:20~12:00	主催:国際観光施設協会 ザロイヤルパークキャンパス 銀座コトド 宿泊特化型ホテルの多様化「新しい」ナイトライフ 三葉地所設計 チーフアーキテクト 片桐 岳志 / ブランナ 奥村 江里子	主催:国際観光施設協会 宿泊施設の脱炭素化 旅館の使用エネルギーを最適化して利益を生む 国際観光施設協会 エコ小委員会 佐々山 / 小川 / 堀	主催:国際観光施設協会 別荘温泉 杉乃井ホテル「宙館」 土地のポテンシャルを多様に活かす KAJIMA DESIGN 建築設計統括グループ チーフ 上田 研二 三井デザインテック クリエイティブデザインセンター 第1デザインG グループ長 デザインディレクター 田中 映子	主催:国際観光施設協会 池の平ホテル 新本館が表現する「高級レジャーリゾート」の未来 池の平ホテル&リゾート 代表取締役社長 矢島 義弘
12:30~12:50	洗剤レスのホテルランドリーが導く未来 〜wash+が考える「事業が生み出す未来貢献」〜 wash-plus	ホテル水まわり最新トレンド コーラ-カンパニー	商業施設等のリニューアルを最少のコストで… コルポストリニューアルのご提案 エイティエイ	ホテルとしてのインバウンド対策を、寝具の視点から考えていく ミドルウッド
13:20~14:00	主催:国際観光施設協会 TRUNK(HOTEL) YOYOGI PARK 高付加価値を生み出すコンセプトの重要性 第六感!響(コンセプトメイク)とは TRUNK TRUNKアリエ プロジェクティリーダー 松井 美穂希	主催:国際観光施設協会 ITOMACHI HOTEL O コンセプトホテルとこれからのまちづくり 資川拓末建築設計事務所 代表 資川 拓末	主催:国際観光施設協会 ヒルトン沖縄宮古島リゾート I期 好きな場所・シーンを活かす ビーチリゾートホテル KAJIMA DESIGN 建築設計統括グループ グループリーダー 酒井 伸弘 / 観光企画設計社 執行役員 建築設計部長 高橋 隆太	主催:国際観光施設協会 センターラグランドホテル大阪 タイと日本の美と文化の融合 日建スペースデザイン シニアデザイナー 大橋 伸史 / デザイナー 宮岡 修平
14:30~15:10	主催:国際観光施設協会 SANU 2nd home 〜自然と共生する建築、開発を目指して〜 SANU 石川 貴康	主催:国際観光施設協会 海の豪華ホテル・スーパーヨットの誘致が生む 経済効果と地方創生 SVLジャパン 代表取締役 稲葉 健太	主催:国際観光施設協会 シエラトン 鹿兒島 観光都市「かごしま」の魅力の世界へ! 三葉地所設計 シニアアーキテクト 嶋田 大助	主催:国際観光施設協会 TIAD - Biophilia Nest- 一人一物一自然 A.N.D. 代表 小坂 竜 / 清水建設 商業・宿泊施設設計部 グループ長 石谷 貴行
15:40~16:20	主催:国際観光施設協会 ホテルエミオン札幌 ホテルの記憶・光・響がリ スタート総合研究所 理事 淺野 一行 / 大成建設 一級建築士事務所	主催:国際観光施設協会 三井ガーデンホテル 横浜みなとみらいプレミア Yokohama SKY CRUISING 日建スペースデザイン チーフデザイナー 九十九 優子 / シニアデザイナー 中井 真樹	15:40 ~ 16:00 洗剤メーカーが考える環境配慮のバスアメニティ 〜海豊の豊かさをまもる〜 サラヤ	15:40 ~ 16:20 ロボットビジネス最新情報 〜ロボットビジネスの現状とRobiZyの取り組み〜 ロボットビジネス支援機構(RobiZy) プロジェクトプロモーションオフィサー 村上 出

給食・厨房セミナー

会場 東1ホール特設会場
聴講者席 約200席

聴講 無料
事前 登録制

給食・厨房業界注目の最新テーマを聴講できます。

(法人の種類、敬称略)

時間	2月13日	2月14日	2月15日	2月16日
11:00~11:40	コンパクトな加熱機器(スチコン、パリオトリス)を主軸においた活用事例のご紹介 フジマック 北関東事業部 係長 若水 利香	大量調理における人財確保のレシビを動かす“人と技術のハイブリッド” 飯沼工業 マーケティング部 松野 恵衣子 / 海外事業部 カルテナス.エミリア.ヴィクトリア	売上&品質UP!凍結・解凍活用例とHACCP支援システムご紹介 フジマック/リイ 東京営業6部 営業2課 課長 富田 雅夫 / イベント企画 開発事業 フードソリューション課 主任 遠藤 謙吾	厨房における労働環境と働きやすさの関係性に関する研究 東京ガス カスタマー&ビジネスソリューションカンパニー/ソリューション技術部 飯川 安俊英 / 工場 安永
12:10~12:50	インターネット オブ キッチンプラットフォーム (IoT-PP)を活用した厨房機器管理システムのご紹介 フタムカ/リイ/バーパシオン/福至堂/フードソリューション 課長 北川 貴博 / 日本エレクトロニックセンター 企画部 次長 河合 文彦	ちょっと待って! その厨房でTRYするの? ~知って「どこの」厨房計画~ タニコー 南関東事業部 横浜営業所 設計 西尾 純紀	業務用厨房機器を活用したアレルギー対応食 コメツカトウ 営業部ソリューション営業課 管理栄養士 クッキングアドバイザー 主任 野中 彰美	厨房の早期出勤・残業を大幅削減! 新調理システムとコミュニケーションシステム ニチフ電機 営業本部 営業部長 小川 晴平 / コンサルティング部 専務取締役 西 耕平
13:20~14:00	職人技を超える食体験! 大阪王将が考えるロボティクス イトアンドホールディングス 外食企画部 セネラルマネージャー 文野 幸司	未曾有の人手不足時代に生き残る“次世代の厨房システム” 新調理システム推進協会 事務局 長 二子フ電機 営業本部 営業室 部長 佐藤 謙吾 / コンサルティング部 専務取締役 西 耕平	日本の給食の未来を語る(仮) 〜次世代後継者3名にて〜 【コーディネーター】 メリックス 代表取締役社長 大高 絵梨 / ウオクニ 代表取締役社長 野々村 充秋 / メーカー 代表取締役社長 山本 貴廣 / レクトン 代表取締役専務 若見 洋平	効率化と省エネを狙った新型機器・調理手法の紹介! さらなる美味しさの追求! マルゼン 研究開発センター 部長 石川 智行
14:30~16:30	主部:日本能率サービス協会 〜安全・安心に取り組んでおります〜 【SDGsへの取り組みについて】 今からでも遅くない! 注目される冷凍弁当市場への参入 メイン:ニューオータニ 総支配人室 ディレクター 佐藤 智子 / エスバイオエンタープライズ 代表取締役社長 本中野 真 / NARIZ 代表 吉成 太一 / 他一人 調整中	主部:日本能率サービス協会 〜安全・安心に取り組んでおります〜 【SDGsへの取り組みについて】 今からでも遅くない! 注目される冷凍弁当市場への参入 メイン:ニューオータニ 総支配人室 ディレクター 佐藤 智子 / エスバイオエンタープライズ 代表取締役社長 本中野 真 / NARIZ 代表 吉成 太一 / 他一人 調整中	主部:日本メカトロ給食協会 外国人技能実習制度に替わる新たな制度に向けて Global HR Strategy 代表社員 眞鍋 杉田 昌平	14:30 ~ 15:10 ロボットの厨房の秘密 ハイサープウエノ 代表取締役社長 小越 元晴

JAPANサウナ・スパEXPOセミナー

会場 東5ホール特設会場
聴講者席 約60席

聴講 無料
事前 登録制

温泉・浴施設向けの設備・備品に特化した専門セミナーを開催!!

(法人の種類、敬称略)

時間	2月13日	2月14日	2月15日	2月16日
11:00~11:40	【市場分析】 2024最新温泉マーケット事情と驚きの成功事例 アクトバス 望月 義尚	【温浴設計】 温故知新。 古き良きサウナに学ぶ設計思想 アクアプランニング 中村 敏之	【スーパー銭湯】 コロナ禍からの今、好調施設と不調施設の明暗を分けられているものは? 天然温泉湯元の湯 久沼 伊織	【経営品質】 人手不足・設備劣化・管理予算不足...あなた施設は大丈夫? AIが施設管理する未来 トリリオン 木本 朋幸
12:10~12:50	【集客力&客単価UP】 サウナ付き客室を目指す高付加価値化 〜最新事例紹介 totonou Japan 齋藤 アリックス 剛太	【激動の時代】 マーケット戦略の転換で 瀕らつくすに起きたこと 湯らつくす 西生 喜孝	【イベント企画】 メディアもスタッフもお客様も喜ぶ 〜キレのあるお楽しみの作り方 ファンタジースパおふろの国 林 和俊	【ターゲット戦略】 女性客集客とそのメリットを最大限に活かす方法 アクトバス 望月 啓子
13:20~14:00	【銭湯再生】 COCOFUO事業3号店と4号店の計画と実際、今後の課題 森久保 内田 茂樹	【世界戦略】 TTNEとCHARVIAが考える、日本のNEXTサウナ TTNE ととのと 松尾 大	【開発・リニューアル】 温泉道場のリニューアル手法について 温泉道場 山崎 寿樹	一部:13:20 ~ 14:00 二部:14:30 ~ 15:10 【異色対談】 日本のサウナの未来を語る、 激進!パネルディスカッション 【司会】マクワ平 太田 広 / アクトバス 望月 義尚 【登壇者】サウナ王 太田 広 / アクトバス 望月 義尚
14:30~15:10	【市場動向】 個室サウナ部活動のこれから コクヨ 川田 喜樹	【パネルディスカッション】 個室サウナのこれからとサウナによる地域の活性化 【司会】アクトバス 望月 啓子 / 【登壇者】ジトピア 戸川 かな / Re: 大根 正規	【銭湯経営】 投資を抑え、 マンパワーで売上を数倍に伸ばす ニニコ温泉 起死回生興業 ニニコ温泉 真神 友太郎	【限定公開】 サウナイキタイデータが示す、 サウナファンとサウナ施設の最新動向 サウナイキタイ 鈴木 有
15:40~16:20	【サウナと医学】 医師が教える 究極にととのうサウナ大全 日本サウナ学会 加藤 朝崇	【サウナと医学】 医師が教える 究極にととのうサウナ大全 日本サウナ学会 加藤 朝崇		

HCJセミナー

会場 東5ホール特設会場
聴講者席 約80席

聴講 無料
事前 登録制

多様なテーマで出展者によるセミナーが開催されます!

(法人の種類、敬称略)

時間	2月13日	2月14日	2月15日	2月16日
11:00~11:40	くろみアレルギー義務化、タイムリミットはあと1年! ホテル・増し外食事業者が注意すべきポイントとは CAN EAT 代表取締役CEO 田ヶ原 絵里	冷凍という調理法を活用したサステナブルな事業経営のススメ サラヤ コールドチェーン事業推進本部 コールドチェーン推進部 アシタントマネージャー 中田 慧悟	新時代を迎えた宿泊業界! 勝ち残り戦略2024年 (人手不足・インバウンド対策 / 最新取り組み事例) プライムコンセプト 取締役副社長 内藤 英賢	訪れたくなる、宿やエリアのPR戦略! 〜旅行者の心を掴む共感マーケティング〜 全旅連青年部 総括広報委員会 油谷湾温泉ホテル情報部 岡藤 明史 / 大和源本店 石橋 隆一 / 益子屋 里山リゾートホテル 林 絵希 / 飛鳥荘 伊藤 啓太郎
12:10~12:50	需要回復に伴う人手不足課題をDXで乗り越える 〜今話題のAIチャットボットを活用した顧客対応の効率化〜 アクティバユース 執行役員 妹尾 圭哉	ロボット導入による生産効率の改善と売上・利益の向上をめざすRobiZyのロボットカスタマイズインテグレータ(RCI)サービス ロボットビジネス支援機構(RobiZy) RCI本部 GTMグループアカウントコーディネーター 井出 伸一	デジタル化が加速する社会、その先を見据えて... 〜ロボットのビジネスでの活用について〜 ロボットビジネス支援機構(RobiZy) メンバシップマネージャー / 農林水産部会長 / ビジネスソリューションパートナーズ 代表社員-CEO 佐々木 剛	今からできる旅館・ホテルの「食」への取り組み多様な視点から考える、 旅館ホテル業の食戦略とその展望、 〜「食」にこだわった旅館・ホテルの秘訣をご紹介します〜 全旅連青年部 財務研修委員会 吉川 好信
13:20~14:00	データを活用した清掃DX 〜これからのホテル客室清掃の在り方〜 Edeyans グローブ本部 事業開発マネージャー 大月 北斗	宿泊業界のWeb戦略2024 (効率化する多言語サイト運用) アビリア 取締役副社長 水野 真寿	お客が離れない値上げと人手不足対策を両立する! 船・レブニュー マネジメント 船井総研デジタル 執行役員 斎藤 芳彦	スマホxRemoteLOCKで完結! 宿泊業界におけるスマートオペレーションとは? 構造計画研究所 すまいIoT RemoteLOCK エンバジリスト 池田 修一
14:30~15:10	社員離職から離職ゼロに 集団で定着するたった一つの秘訣 関屋リゾート 代表取締役 林 太一郎	導入事例から見るホテルの課題とレブニュー マネジメントシステムの活用方法 メロロエンジ 取締役COO チーフデザイナー 小阪 剛	【ホテルはITで無人化できる時代へ! 事例から見る最新の「無人ホテル」の作り方は?】 エアホスト カスタマーサクセス 上田 雄大	ロボット導入による生産効率の改善と売上・利益の向上をめざすRobiZyのロボットカスタマイズインテグレータ(RCI)サービス ロボットビジネス支援機構(RobiZy) 代表副理事長 伊藤 デイビッド 渡毅
15:40~16:20	ロボットビジネス最新情報 〜ロボットビジネスの現状とRobiZyの取り組み〜 ロボットビジネス支援機構(RobiZy) プロジェクトプロモーションオフィサー 村上 出	宿泊者・来店者と長期的に接点を 持ち続けられる新サービス「PAZR」 NUNW 代表取締役社長 レネ バウスビエ		

来場対象

来場対象 宿泊・外食をはじめ様々な施設の経営層、購買、設計士の課題をお持ちの方々、ぜひご来場ください

ホテル・旅館	外食・中食・給食	商業・店舗・イベント施設	設計士	空間デザイナー
温浴施設	スポーツ・温浴施設	メーカー・商社	官公庁・自治体	海外プロフェッショナル 他

展示予定製品・サービス 宿泊・外食業界用の資機材、施設運営を効率化する提案が展示されます

製品カテゴリー

厨房設備	客室備品、アメニティ、インテリア	新製品も多数展示!!	
ITシステム	ロボット	食材・飲料	温浴設備

HCJ新規ゾーン一覧

サービス業×テクノロジー EXPO

ロボット・AI・テクノロジーで自動化・生産性向上!

NEW サービスロボット 宿泊TECH 外食TECH

国内外のITトレンド製品が一挙に見れる!
新製品・デモンストレーション多数

予約システム、PMS、POSをはじめ、今話題の製品や気になっていた製品の実機が見れる! 人手不足解消やホスピタリティ向上につながるヒントが見つかります!

成長率 No.1
120%以上LUP!

2020年 2021年 2022年 2023年 2024年
※サービス業×テクノロジーゾーン成長率推移

NEW インバウンド対応
インバウンド市場EXPOがリニューアル開催決定!

インバウンド需要が本格的に回復しています!
外国人観光客の受け入れ、集客を強化できるサービスが多数出展!

NEW 人手不足対策
採用・育成、働き方改革を支援!
サービス業界で万全の受け入れ体制を整えるなら今!

人材育成システムや人材採用、人材派遣サービスなどが多数出展!
人手不足・業務効率化の課題解決に寄与するサービス・ソリューションが見つかります!

出展製品

●インバウンド向け集客支援広告	●人材派遣
●VR研修サービス	●外貨両替機
●外貨入金機 など	●働き方改革支援
	●人事労務管理システム

東7・8ホールのイベント一覧!

同時開催 2.14(土)-16(日) 東7ホール

ProLight & ProVisual

ProLight&ProVisualは、舞台・イベントや商業施設の「演出」に特化した展示会です。宿泊・外食施設でも活用できる照明・映像による新たな演出技法を発見しています。HCJ2024と相互入場を行っています。是非ご来場ください。

同時開催
Ryokan Festival
RYOKAN FESTIVAL TOKYO
2024.2.14(土) & 15(日)
会場 / 東京ビッグサイト 東展示棟第8ホール