

「face to faceを科学する」月刊イベントマーケティング

EVENT 49 MARKETING

July 31, 2019

特集
Food Design × Event



今月の REPORT
Web Summit 創始者

パディ・コスグレイブさん

発行所：株式会社 MICE 研究所
〒105-0004 東京都港区新橋 5-12-9 ABCビル 5F
TEL03-6721-5303 sofu@event-marketing.co.jp

TAKE FREE

www.event-marketing.co.jp



お腹を空かせてしまったら、ごめんなさい

イベントにとって、食の意味とは、を考えてみる。たとえば結婚式の料理で覚えているものを…と思い起こしてみたら、親友の式で「塊肉のロースでございます」とジューっと音を立てて大鍋をもつシェフがでてきた瞬間のハーブのいい香りと塊のビジュアル、後輩の式でコースメニューの後に、サプライズで用意されたビュッフェだ。さっとカーテンが開けられ中

庭に用意されたビュッフェにはスイーツのほか、なんとラーメンまで塩梅よく揃っていて驚かされた。なぜ記憶に残っているかといえば、その2つとも、「せっかくならばおいしいものを食べたいよね!」という全力な“おもてなし”が心打たれたのと、“らしさ”が感じられたからだ。味へのこだわりや演出にたっぷりと、ありがとう、という思いや嗜好が盛り込まれてい

た。

今回の Food Design × Event 特集は、そんな風に参加者満足度を左右して、記憶に刻むイベントの食シーンの価値を改めて考えてみる内容だ。

どんな場所の、なんのメニューが印象深かったか、なぜそう思ったのか、読みながら改めて記憶に残るシーンを追体験してもらうこと

で、きっとお腹が空くことでしょう（笑）。

月刊イベントマーケティングでは、8月19日には「CATERING LIVE TOKYO2019」で、翌週の8月29日には「BACKSTAGE2019」で、精一杯の“おもてなし”と“らしさ”で皆さまをお出迎えいたします。

4周年を終え、5年めの49号からも感謝とともにお届けしてスタートして参ります。

すべてのイベントの悩み は、イベントレジストにお任せください！

ビジネスイベントの豊富な経験と実績、イベント主催者様の立場になってサポートします



申込受付管理

ウェブ事前受付
オンライン決済
チケット発券



各種事務局

来場者事務局
スポンサー事務局
登壇者事務局



企画制作・運営

カンファレンス
各種イベントの
企画制作・運営



集客広告

各種ウェブ広告
各種 SNS 広告の
提案・運用

イベントレジスト株式会社

http://eventregist.com 【資料請求・お問い合わせ】 MAIL:contact@eventregist.com TEL:03-6869-5592

E EventRegist



Food Design × Event

フードデザイン×イベント



岡本 猛氏

株式会社シービーサービス 代表取締役社長
井筒まい 株式会社 代表取締役社長

飯野 樹生氏

株式会社インフィールド 代表取締役社長
株式会社TCフォーラム 代表取締役社長

CBS ケータリング

シービーサービスが提供する
ケータリングサービス



社となり、外食事業部の時に買収交渉を担当していた私が代表をしています。2019年1月には、まい泉がシービーサービスの事業継承をして代表に就きました。これからケータリング事業をさらに伸ばしていくことがいまのミッションです。

食×空間 対談

イベントの成果に ともに向き合うパートナー

イベントの食シーンは、参加者満足度を大きく左右する。近年ケータリングの需要は増え続けており、開催会場への評価にも影響する重要なコンテンツとして定着してきたと言える。8月19日には、そんな現状をカタチにした体験型イベント「CATERING LIVE TOKYO」の第2回がAP新橋で開催される。特集では、同イベントと完全コラボし、最前線をいく当事者の声を収録。巻頭では、今年1月、ケータリング業界で話題になった井筒まい泉のシービーサービス事業継承のワケを、シービーサービスの岡本猛代表取締役社長ご本人に聞くとともに、東急グループの貸し会議室運営会社2社であるインフィールド、TCフォーラムの両代表を務める飯野樹生氏に会場と食の関係性について聞く対談をお届けする。(取材会場協力=AP新橋、取材・文=樋口陽子)

—— 岡本社長はキャリアのスタートがサントリーと飲料メーカーですが、現在はケータリング事業のシービーサービスの代表もされています。飲食業に携わるようになったきっかけはあるのでしょうか

岡本 飲食業へのきっかけ

はサントリー時代に新規事業で携わった「ジガーバー」です。サントリーには1980年入社ですが、85年に当時営業本部長だった佐治信忠会長から「新しいウイスキーの飲み方を提案する店をつくれ」と号令がかかって、居酒屋価格で楽しめるショットバーをチームと開発しました。それまで毎年売れ続けていたオールドの売上が落ち始めて、若い人向けに提案する必要があるのです。当時、外でウイスキーを飲む場合には、ボトル

キープが一般的。まだ居酒屋チェーンもいまのようになくて、パブが主流でめいめいが好みの濃さで飲むスタイルでした。「ジガーバー」はメーカーとしてウイスキーのおいしい飲み方レシピをもって提案する、サントリー初のボランタリーチェーンの展開でした。

このときの経験からですが、飲食業で一番大事なことは、飲食店のコンセプトシートをしっかりと作る事です。コンセプト→立地・物

事業開発で顧客目線に

件条件→ターゲット→ポジショニング(利用動機)→サービス・オペレーション→メニュー・商品→店内外環境→客単価→プロモーション。というように各項目を明確にし、最終的にお客様の満足度と付加価値のバランスをとる事で商売として成り立つのです。

その後、サントリーが2008年に井筒まい泉(以下、まい泉)の事業継承をしてグループ会

—— 飯野社長はキャリアのスタートが東急不動産で、現在は会場施設運営のインフィールド、TCフォーラムの代表をされています。これまでのキャリアについて教えていただけますか

飯野 岡本社長のように、飲食でつながっているという流れはなく、私の場合は会議室運営についてはまったくはじめてで、2015年から関わっています。遡ると1982年に東急不動産に入社して、最初の4年間は札幌勤務で、当時よくすすきでウイスキーを飲んでいました(笑)。

その後、東京に戻り、20代半ばから15年リゾート開発事業に携わりました。東急不動産は総合生活産業ということで、いまでも幅広い産業をバランスよく取り組んでいます。当時は分譲屋、不動産屋というような開発会社でした。そのなかで、新たな事業展開の一つが、ビルや商業への展開と、リゾート業だったんです。

イベント成功の
方程式
知っています。

おや? お困りですか?
イベント担当に任命されたあなた。
これはチャンスです。
あなたの会社のこと、
根拠り業掘りお聞かせください。



TEL:03-5809-2709

www.event-sugays.com/

株式会社 stand up A guy's 〒111-0053 東京都台東区浅草橋 2-4-6 竹節ビル 2F



EVENT MARKETING からの大事なお知らせ

BACKSTAGE

直前特集

次の8月23日号で特集します

私の出番も見えてね♡



9月30日 スポーツ マーケティング
10月31日 映像がつくる新しいイベント
11月30日 DMO IR 地域を活性化するイベント
12月28日 2019年イベント振り返り

広告出稿の問合せはこちら▷株式会社 MICE 研究所
info@event-marketing.co.jp (担当: 田中力)

AP新橋

TCフォーラムが運営する
新橋駅徒歩1分の貸し会議室



2018年9月に開業した、新橋駅徒歩1分の「AP新橋」は、3階～5階の3フロアの階層式貸し会議室。
各フロアのスペース構成によって特長に合った使い方ができる。
たとえば、3階はワンフロア 570㎡をイベントスペースに、4階は 350㎡のメイン会場と分科会・控室を組合せてカンファレンスに、5階は全室独立した集中環境で研修に、といったぐあいだ。
3フロア合わせて1つのイベント会場として使用するケースもふえており、今回「CATERING LIVE TOKYO」でもAP新橋1周年記念イベントとして、会場の使い方体験できる企画となっている。

ちょうど平成に入る直前、会員制のリゾートホテルをはじめることになり「東急ハーヴェストクラブ」第一号店を蓼科で昭和63年に開業、それが運営業に携わった初めての仕事でした。それまで経験がなく、会員制のホテル事業はどうしたらよいのだろう、サービスの本質ってなんだと当時、若手が集まって相当議論しました。たとえば、チェックイン一つでも、毎回お越しの際に書いていただくと「会員なのにまだ覚えていないの?」となります。距離感をどうとるかに苦労しました。

そして、40代以降はじつは、現在のインフィールド、TCフォーラムを含めて、7社経験しています。リゾート業以外の会社もありましたが、その会社の実態というか、現状がどうで、どこにリソースとしての価値があって、何をもって、どこにもっていけばいいのか、と考える訓練を、各社の経験のなかで自然にできたのかなというところがあります。

—— 新規事業の開発者という共通点がありますね

岡本 「東急ハーヴェストクラブ」のお話を伺っていて思ったのは、業界の外から入るとお客様の立場になりやすい、ということです。本質に立ち返る話にも共感をもちました。いま、まい泉でもシービーサービスでも「なぜ、それをするのか」には必ず理由があるから、「ただ昔から」ではない答えを持つようにと話しています。

飯野 やっぱり、顧客目線なんですよ。それと裁量。会員制ホテルの場合、現場の支配人は常連のお客様がなにかあったときに、どう即判断でいいサービスをオリジナルにできる

か、ということが非常に重要でした。

——さきほどこータリング事業の成長が岡本社長のミッションということでしたが、将来性については、どう捉えていますか

岡本 2019年1月にシービーサービスの事業継承をしたのは、将来性を見込んでという点とまい泉で製造していない商品群・サービスと、都内をカバーする配送機能です。数字的にみても、シービーサービスは、ここ3年ほど出張パーティ、いわゆる企業パーティでのケータリングの売上が伸びていて、3年で2倍になっています。

また、まい泉にとってケータリングは主力事業ではないのですが、ほかの事業に比べると伸び代があると感じています。全体売上の6割を占めるデパートのデパ地下での販売はすでに大手のデパートにはほとんど出店していますし、伸び代としては大きくはない。リテールのスーパー卸は、自社で開拓するというよりはスーパー自体が増えないと伸びない事業です。

将来性という点でもっと言えば、ケータリングの受け手側であるイベント主催者さんや会場運営者さんがさらにレベルを上げていこうとしているときだから、という点が大きいですね。いくら美味しいものを提案します!と言っていても実際にサービスを使っていたお客様が欲していないと届きません。

イベントの多様化とともに、食のご提案も変わっていくと思います。企業の顔として開催するイベントや、社員を楽しくもてなすイベント、いろんなパターンに合わせた提案をわれ

われがどこまでできるのか。ひょっとしたらボリュームを求めるものもあれば、もっとセンスをよくしてほしい、ということもあると思います。そういう要望に合わせたメニューを考えなくてはいいけません。自分自身、パーティなどへ行くと、余るメニューというのはいつも決まっていますと感じます。メインをつくりつつも、メニューを絞って、いいものを出すなどで食べ残しを防ぐ、食品ロスを気にされる企業もありますので、会場担当者さんとも会話をしながら精度をあげていきたいですね。タッグを組むことで、新しい提案をお客様にできると考えています。

—— 会場運営者のお立場からみても、新しい食のご提案は求められているのでしょうか

飯野 岡本社長の仰ったお客様の要望をきちっと聞いて提供するという意味では、会場側は非常に重い責任を担っていると思っています。主催者さまとの最初の接点ですから。どんな目的で、何を成果として考え、会場で懇親

会をされるのか、どのくらいお客様のご要望を把握ができるのかが大切だと認識しています。

食事を提供されるのは、シービーサービスさんなどのケータリング会社さんですが、結局、イベント全体に対する評価は、われわれ会場に帰属することがあります。あの会場で食べたあのフードメニューが美味しかったとなることに、われわれは関与していますので、しっかり連携をとって、ご要望に合ったものをご提供し

たいと思っています。

いろいろな懇親シーンをみていると、たとえば、商談をされたり、名刺交換をされたり、お皿とグラスを持ちながらではなかなか円滑なコミュニケーションとはなりづらいので、フィンガーフード中心のメニューにしたり、新入社員の打ち上げであればがつつりメニューを用意するけれど糖質は低いもの、といった時流に合わせた提案も必要です。会場運営だから、場だけ提供するのではなく、連携して要望に応じていくことが重要で、そういう意味では同じ方向を向いてお仕事ができるパートナーであることを重視しています。

将来性が高いというお話がありましたが、実際、貸し会議室の利用は追い風で、年々、利用企業は増えています。稼働率も対前年で数ポイント伸ばしている状況が続いているんです。なかでも、ケータリングは重要な要素となっていて、数字からいうと、大きなホールのある「御茶ノ水ソラシティカンファレンスセンター」、

「赤坂インターシティコンファレンス」でみると、全体の総取扱い高の12～13%はケータリングによるものです。比較的、中規模施設を運営するTCフォーラムでも割合は下がりますが、それでも6～7%の取扱い高があり、前年からみると、10%ほど伸びています。これからも使い方に慣れたお客様はさらにふえますし、貸し会議室利用自体が膨らんでいるので、比率も上がってくるのではないかと思います。

—— ありがとうございます。岡本社長が登場する「CATERING LIVE TOKYO」の基調講演も楽しみにしています。

——「CATERING LIVE TOKYO」への期待

岡本 いまこそケータリングの付加価値を確立すべきとき。フードの質はもちろんですが、例えばスタッフの衣装からテーマに合わせた演出や、元サントリーだからという訳ではありませんが、こだわりあるドリンクなどについても追求した提案をしたいですね。



基調講演も

飯野 コーディネーターとしてハードルの高い要望を超えたとき、初めて引き出しがふえていくと考えています。お客様に訴えやすい要素がふえるのは楽しみ。ご自身のイベント以外をご存知なく、他を知りたいというご要望もいただくので、われわれから情報提供の場をつくって発信していくことで新たなアイデアやご要望が生まれ、それに応えるご提案ができる循環、きっかけづくりをしたいと思っています。

8月19日「CATERING LIVE TOKYO」には、岡本社長が基調講演に登場! >>詳細は 4・5pへ



“最高のパーティー”を演出するために

トータルサポートでご提案します

会場手配

企画提案

ケータリング

運営進行

企業・団体様専門
100名以上のケータリング・出張宴会なら

株式会社マックスパート

東京 03-6262-1091
大阪 06-6614-8700

動画化までのかんたん 3 STEP

STEP 1

セミナーの動画を撮影する

お持ちのビデオカメラでセミナーの様子を撮影してください。撮影代行もお受けしております。過去のセミナーを記録した動画の編集にも対応できます。



STEP 2

動画をインフィールドに送る

撮影した動画データをインフィールド宛にお送りください。スライド資料や音声データも合わせてご提供いただくと、より見やすい動画に仕上がります。



STEP 3

見やすい動画に編集する

制作会社が動画データを、セミナーの内容に合わせて整理したり、スライドを差し込むことで、よりわかりやすい動画に編集します。



価格: 5万円(税抜)

仕上り: 5営業日～

※ 元動画が75分以内の場合
※ 撮影機材・カメラマンのご用意は別途ご相談ください。

セミナー
動画編集
サービス

株式会社インフィールド
〒101-0062 千代田区神田駿河台 4-2-5 御茶ノ水 NK ビル 11 階
✉ event@infield95.com



Food Design × Event のいま

CATERING LIVE TOKYO2019
見どころ



3～5階の各フロアを映像でつなぐ双方向通信も体験提供

“イベント”×“フード”の体験型イベント「CATERING LIVE TOKYO 2019」が、8月19日にAP新橋で開催される。

2回目となる今回は、①ディスプレイ & 試食、②トーク、③体験、④ケータリング相談を展開。昨年は、イベント業界30年のベテランからも「これほどしっかり試食できるイベントはめずらしい。食事のシーンの演出もしっかりディスプレイしていて、主催イベントの世界観とのイメージアップができた」など、好評だった。

イベントコミュニケーションアイテムとして欠かせない「ケータリング」の新たなイメー

ジとアイデアを得られるイベントとなりそう。企業イベント担当者や企画・コーディネート担当者、会場運営者などを対象に来場プロモーションしていく。

[CATERING LIVE TOKYO 2019]

日時：2019年8月19日(月)
13:00-18:00 (受付12:30～)

会場：AP新橋
東京都港区新橋1-12-9
A-PLACE 新橋駅前3階・4階・5階
(受付5階)

アクセス：JR「新橋駅」より徒歩1分
東京メトロ銀座線「新橋駅」5番出口
すぐ

入場：無料(※事前登録制)

主催：会議室.COM (アスノシステム株式会社)

基調講演①

Food Quality Design

「ケータリングはイベントに付加価値を生む!?」
～まい泉代表が明かす空間と食との“おいしい関係”とは～

今年1月にシービーサービスの事業継承しグループ化した井筒まい泉代表で、シービーサービスの代表も務める岡本猛代表取締役社長と、都内コンファレンス施設の運営をするインフィールドの執行役員中村仁氏。両氏にイベントの食=ケータリングの付加価値を再定義いただく。



株式会社シービーサービス
代表取締役社長 岡本 猛さん



株式会社インフィールド
執行役員 中村 仁さん

ファシリテーター：月刊イベントマーケティング
(株式会社MICE研究所) 樋口陽子

基調講演②

Food Contents Design

「～もったいない～と～おすそ分け～の文化が導く
「食×イベント」のこの先。」

食ロスの問題をイベントのケータリングでも考えるセッション。企業にとってはCSRの取り組みを提示するヒントにもなりそう。



株式会社 Yunchu (ユインチュ)
代表取締役社長
小野 正視さん



Mo:take(モッテイク)
ブランドマネージャー
坂本 英文さん

Meet Up

Food Communication Design

Meet Up コーナーでは、
Food Communication Design「ビジネスコミュニケーションの最適解、『食』はリアルの場でこそ映えるもの!」をテーマに①IceBreak、②Meet Upの2部構成で展開。

①IceBreak
～懇親会に笑いを添える!『このイベントに来てよかった』を実現するIce Break 実践編～



guest guide : Funbest 代表
矢島 伸男さん

② Meet Up

～出展社と来場者のスピークアウト。お腹と想いはケータリングでいっぱいになるはずだ…スペシャル!～ラストワンディッシュ付き

AP 新橋オープン 1 周年記念

LIVE CATERING LIVE

ケータリング ライブ TOKYO 2019

「イベント」×「フード」

“見て」「食べて」「飲んで」次のケータリングどうします?”

ディスプレイ&試食

トーク

体験

ケータリング相談

入場無料・事前登録制

Day. **2019.8.19 (MON)**

Time. **13:00~18:00** (受付12:30~)

Place. **AP新橋** JR「新橋駅」銀座口から徒歩1分

主催： **会議室.COM**

新しいケータリングを探しませんか?

イベントコミュニケーションアイテムとして欠かせない「ケータリング」をテーマにAP新橋の全3フロアを使った「体験型ケータリングイベント」を今年も開催いたします!

基調講演①

イベントの“食”を再定義する～令和時代のケータリング～

今年1月にシービーサービスの事業継承しグループ化した井筒まい泉代表でもあり、シービーサービスの代表も務める岡本猛代表取締役社長と、都内コンファレンス施設の運営をするインフィールドの執行役員中村仁氏。両氏に食ビジネスからみたイベント、イベントビジネスからみた食を語っていただくことで、イベントの食=ケータリングの付加価値を再定義いただく。

株式会社シービーサービス
代表取締役社長 岡本 猛 氏

株式会社インフィールド
執行役員 中村 仁 氏

ファシリテーター：イベントマーケティング(株式会社MICE研究所) 樋口陽子 氏

基調講演②

コミュニケーションツールとしての食を考える
「体験型ケータリング」

株式会社Yunchu(ユインチュ)
代表取締役 小野正視 氏

Mo:take 事業部 Brand manager 坂本英文 氏

試食・メニュー提案

オリハラ(株式会社ゴーン)/CSケータリングサービス株式会社/株式会社シービーサービス/フォリクラッセ(株式会社Point World)/株式会社マックスパート/モッテイク(株式会社 Yunchu) 他 ※要予約

お申込み

<https://www.kaigishitu.com/lp/c-live2019/>

上記URLから、または右記二次元バーコードを読み取りお申込みください。

■お問合せ

seminar@kaigishitu.com

※回答にお時間いただく場合がございますご了承ください。

■主催：会議室.COM(アスノシステム株式会社)

■共催：AP新橋(株式会社TCフォーラム)

■協力：株式会社インフィールド/イベントマーケティング(株式会社MICE研究所)

AP

all purpose

SHINBASHI

新橋

[新橋駅 徒歩 1 分] イベントスペース

“使いたい理由がきっとある”

3F

4F

5F

2019.10.1 東京・日本橋駅にも新規会場オープン! 「AP 日本橋」

ご予約受付中 ☎ **03-3571-4109**

AP新橋

info-shinbashi@tc-forum.co.jp

URL: <https://www.tc-forum.co.jp/>

〒105-0004 東京都港区新橋一丁目12番9号 A-PLACE新橋駅前 3階~5階(受付)

オフィシャルサイト

株式会社 TCフォーラム

試食できる！

出展ブランド紹介

11 ブランド (※ 7 月 23 日現在)

試食・ディスプレイ・ケータリング相談

CATERING LIVE TOKYO 2019

実行委員会

主催

会議室.COM

共催

INFIELD

協力

TCフォーラム

ASNO
SYSTEM INC.

EVENT
MARKETING

stand up
Agays

A PORTE FOOD FACTORY



アポルテケータリングサービス

フィンガーフードを中心とした華やかなパーティ料理をご用意いたします。小規模パーティから各国駐日大使館のレセプション、大イベント等、様々なシーンでご利用いただいております。お料理だけでなく全てをプロデュースいたします。(株)アポルテフードファクトリー 担当：高橋 Tel：044-712-0022)

株式会社 サンケイ会館



サンケイ会館ケータリング

お客様の「お腹も心も満たすケータリング」を目指しご予算・会合の趣旨・年齢層・男女比などを踏まえた上で最適なプランをご提案。完全オーダーメイドスタイルで希望を叶える！貴方のワガママお聞かせください。(株)サンケイ会館 担当：佐々木 Tel：03-6284-4501)

NILAX CATERING SERVICE



ニラックスケータリングサービス

おいしさ、華やかさはもちろんの事、お客様のご要望等取入れ、各種オプションやオリジナル提案が出来ますので、是非、ご相談くださいませ。関東・関西地区でご対応可能です。会場では、一番人気の5,000円コースを展示しご試食もご用意しております。(ニラックス(株) 担当：ニラックス予約センター 長多・大滝 Tel：0120-0141-81)

Mo:take quality catering to go out



Mo:take(モッテイク)

「食」という体験に、もっと自由で、無限のアイデアを。様々なシチュエーションに合わせ「おいしい体験」を届けるというコンセプトのもと、ケータリングサービス「Mortake (モッテイク)」を提供します。(株)Yuinchu 担当：坂本英文 Tel：03-6408-9085)

Catering Service Orihara



ケータリングサービスおり原

その日に作ったシェフおすすめの料理をご試食頂けます。食べて頂ければ、おり原の人気の理由がわかります！パーティ以外にも餅つきやBBQなどもあり、お客様のイベントに寄り添うサービスのご提案させていただきます。(株)ゴーン 担当：村越 Tel：03-6457-5195)

C's CATERING SERVICES



C'S ケータリングサービス

薫り高い挽きたてのコーヒーで美味しいブレイクタイムを。自社焙煎のスペシャルティコーヒーを会場でミル挽きドリップいたします。イベントコンセプトに合わせたドリンクなど何でもご相談ください。癒しの休憩時間をコーディネートいたします。(C'S ケータリングサービス(株) 担当：上野雄大 Tel：03-6271-0881)



FUORICLASSE



FUORICLASSE

ミシュランの星を持つレストランで腕を振るい、渡欧修行したシェフ・二戸が率いる新進系ケータリング。宝飾品のようなフィンガーフードは、まるでアート作品。お問い合わせへの素早いレスポンスや、数十種類ものバラエティ豊かなテーブルコーディネートにも定評がある。(株)Point World 担当：木村昭哉 Tel：070-6472-5360)

ROPPONGI HILLS CLUB



六本木ヒルズクラブ

会員制クラブならではの、質の高いサービスを数々のお料理と共にご提供致します。お料理、お飲物のサービスの他、VIPのサービスや進行ヘルプ、クックまでフルサービスでサポートしています。会場では、カクテル・フィンガーフード中心に提供します。(六本木ヒルズクラブ 担当：木下康雄 Tel：03-6406-6077)

CITABRIA Catering



CITABRIACATERING

「私たちに関わる全ての人々を幸せにする」を合言葉に、様々なシチュエーションに合わせてラグジュアリー且つ幅広い対応力でパーティのお手伝いをさせていただいております。何かお困りごとがございましたらお声掛けください。(株)CITABRIA 担当：村田晃洋 Tel：03-6204-2245)

CBSケータリング



CBS ケータリング

No と言わない、をモットーに日本一を目指しているケータリング企業です。お料理だけではなく、イベント性にも特化しておりますので幹事様必見！！幅広い対応力に自信があります。会場ではローストビーフ握りと創作寿司、パティシエ特製の焼き菓子をご試食いただきます。(株)シービーサービス 担当：藤原 大樹 Tel：03-5631-9530)

Maxpart



マックスパートケータリング

『空間から料理する。』ホテルが手掛けるケータリングだからこそ、料理のクオリティはもちろん、コンセプトに沿った会場作りで最高のパーティーを演出します。料理・ドリンクを運ぶだけ、会場装飾するだけではございません。士気を上げたいキックオフ、感謝の気持ちを伝えたい周年行事、新商品を売りだしたい



顧客招待イベントなど…、イベントそのものの成功をケータリングを通してサポートします。今回のケータリングライブでは、「City Night」をテーマに煌びやかなビュッフェ台、最先端の料理でお迎えします。

参加人数 50 名 ~4000 名まで大小様々な実績とともに、皆様の作りたいパーティーの形を実現します。会場探し、お料理、演出・企画のご提案、当日運営まで、パーティーのトータルコーディネートはぜひマックスパートにお任せください。(株)マックスパート 担当：鎗田忠司 Tel：03-6262-1091)

開催 直前！主催者 Information

第 88 回東京インターナショナル・ギフト・ショー秋 2019

西・南・青海3展示棟使用で初の開催

「第 88 回東京インターナショナル・ギフト・ショー秋 2019」は、東京ビッグサイトの既存西展示棟・新設南展示棟・仮設青海展示棟の3つの会場での開催となる。そのため、主催者のビジネスガイド社ではさまざまな工夫をこらして対応をしている。約 3,000 社(同時開催展含む)の出展社にとってもブースへの集客にひと工夫が必要な回となりそうだ。来場者も迷わぬように、改めて事前情報を集め来場計画を立ててほしい。

交通アクセス・導線確保でバイヤーの商談環境を整える

「第 88 回東京インターナショナル・ギフト・ショー秋 2019 (以下東京ギフト・ショー)」は、東京ビッグサイト全館の西展示棟・南展示棟・青海

展示棟 (73,520㎡) を使用し、9 月 3 日から 6 日の 4 日間、「心地よい暮らしの提案」をテーマに開催される。

会場が 3 箇所になること、西展示棟と南展示棟から青海展示棟へはひと駅分距離があることから、青海展示棟から東京ビッグサイト・南展示

棟横 (西展示棟裏) までの無料会場巡回バスも 5 分間隔で運行する (所要時間 5 分)。また、会場間の運行だけではなく、東京駅八重洲南口から徒歩 5 分「鍛冶橋駐車場」からの無料送迎バスを用意し、東京駅と青海展示棟間も無料直行バスを 4～7 分間隔で運行する。流通バイヤーの交通アクセス利便性や来場者導線の確保、滞留時間を長くするための対応だ。

ラスベガス開催イベントギフト・ショー内初開催

今回の東京ギフト・ショーは、広大な会場を 8 カテゴリー・49 フェアで構成する。

西展示棟 1・2 ホール / アトリウム

「女性のためのテーマビレッジ おしゃれ雑貨ワールド」「美と健康ビレッジ」「生活雑貨ビレッジ」

西展示棟 3・4 ホールと青海展示棟

「ホームファッシュンングッズビレッジ」

南展示棟 1～4 ホール

「パーソナルギフト・マイルーム・マイグッズ」「キャラクター・ライセンス・エンターテインメント」

青海展示棟

「LIFE × DESIGN」

これらのカテゴリーは、専門分野の流通バイヤー達にとって、目指す商材探しのために構成されたもの。

今回は、米国ラスベガスで開催されている世界最大のライセンスイベント「ライセンシングエキスポジャパン」がギフト・ショー内で初開催。国

ギフト・ショーへの

【専用アニメ動画を作成！】

青海・西・南会場に迷わずアクセスできるよう、ビジネスガイド社では無料会場巡回バスのお知らせ動画を公開している

<https://eqm.page.link/dXyU>

JAPAN LICENSING EXPO 2019
TOKYO INTERNATIONAL
Gift Show

米国ラスベガスの開催イベント「ライセンシング・エキスポ」がギフト・ショー内で初開催となる



<サポート企業の声>

第 43 回のギフト・ショーのお手伝いを、初めてさせて頂いてから、20 年を超える長きにわたって、お付き合いをさせて頂いております。その期間を振り返ってみると、多くの育っていった社員の顔を思い出すと共に、ビジネスガイド社様のご指示のも

サクラ インターナショナルの主催者サポートチームは

チームの8割が多言語対応可能と専門知識で

本当に凄いんです！

東京インターナショナルギフト・ショー®様に
100開催へ
邁進される
育てて頂きました。

こんなことも対応可能
1日平均300通を超える英文メール対応

オーダー専用WEBサイトのディレクション運用

主催社との英語のみでのTV会議

リギングルールに関する英国建築事務所・安全管理事務所・会場との調整

更には、現場でも直接ブースへ 顔が見える安心なサービス提供
勿論、英語、中国語、韓国語等々での対応

SAKURA International Inc.
<http://www.sakurain.co.jp>

東京本部 Tel: 03-5646-1160
〒135-0042 東京都江東区木場2-17-13
第二亀井ビル 5F

大阪本社 Tel: 06-6264-3900
〒541-0051 大阪市中央区備後町1-7-3
ENDO堺筋ビル3F・4F

東京ビッグサイト 南展示棟 が7月1日 OPEN

新たに計 20,000 ㎡の展示ホール
が利用可能に！

株式会社 東京ビッグサイト
ウェブサイト <http://www.bigsight.jp/>
音声案内 03-5530-1100

TOKYO BIG SIGHT

博覧会・展示会の企画に参画させて下さい。

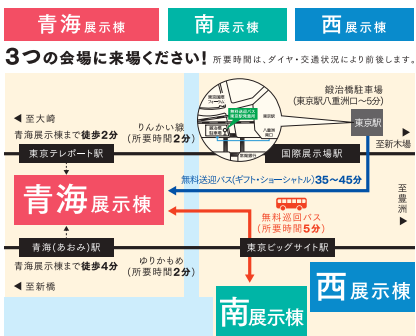
IIDAE

飯田電機工業株式会社

<http://www.iidae.co.jp/>

□イベント事業本部 〒136-0082 東京都江東区新木場1-8-21
TEL 03-3521-3522 FAX 03-3521-3524
□千葉事業所 〒261-0025 千葉県千葉市美浜区浜田2-38 幕張ビル
TEL 043-273-2441 FAX 043-273-2531
□池袋サンシャイン事業所 〒170-0013 東京都豊島区東池袋3-1-4 文化会館3F
TEL 06-6543-2880 FAX 06-6543-2884
□大阪事業所 〒550-0011 大阪府大阪市西区阿波座1-9-9 阿波座パークビル
TEL 06-4703-5401 FAX 06-4703-5402
□インテックス大阪事業所 〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北1-5-102 インテックス大阪内
TEL 03-3409-3333 FAX 03-3409-0104
□本社事業本部 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-8-7 表参道IIDAEビル
TEL 022-716-2077 FAX 022-716-2078
□東北事業所 〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町2-10-17 仙台一番町ビル6F

□本社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-8-7
TEL 03-3409-3331 FAX 03-3409-3827



食卓を地域のフード&ドリンクで彩る
「PARTY FOOD展」、農林水産
省が認定する振興山村の珠玉の逸品
が集まる「山の恵みマッチング2019」
も展開し、ワンランク上の集いのシー
ンを豊かに演出する地域ブランドや
プレミアムフードが多数集結する。

とに作り上げた日本一の外装・誘導サインのデザイン・製作・施工をはじめ4万㎡を超える質の高い木工システムパネルをご要望頂いたことで、社内で商品開発をし、完成したスマパーパネル®を第73回より使用させて頂く等、当社にとってエポックメ

イキングのタイミングには必ずビジネスガイド社様がおられました。今後も社員一同一丸となって、ギフト・ショーのサポートをしっかりとさせていただきます。長年のご愛顧を感謝させていただきます。

南展示棟が開業

— 東京ビッグサイト



トラックヤードからの南展示棟全景



天井トラスには木材を採用し優しいデザインに



南展示棟の位置関係

四。会議棟と南展示棟を結ぶ連絡通路を新たに設置。西展示棟の1Fと4Fからもアクセスできる。

立体駐車場も併設しており、約350台の車枠を有している。

南展示棟の特長は、環境と調和した優しいデザインと設計。展示ホール天井の天井トラスとコンコース壁面に

木材を使用したほか、海岸沿いになる連絡通路とコンコースは、海の眺望や壁面緑化屋上緑化と公園の緑が一体となった景観、スリット窓からの外光を取り入れ、来場者をつつみこむ。屋根には800kwの太陽光発電設備を取り入れるなど環境に配慮した設計となっている。

日本最大級のトレードショー！

第88回東京インターナショナル

ギフト・ショー®

秋2019

テーマ：心地よい暮らしの提案

東京インターナショナル

ギフト・ショー®

秋2019

The 6th LIFE×DESIGN

テーマ：ACTIVE DESIGN, ACTIVE LIFE

The 26th

GOURMET & DINING STYLE SHOW®

Autumn 2019

テーマ：人が集まると、地域はもっと美味しくなる。
贈る、持ち寄る、地域ブランドの魅力新発見。

会 期 2019 9/3 火 - 6 金 10:00～18:00 (最終日16:00まで)	会 場 東京ビッグサイト 〈青海・西・南 展示棟〉
---	---

流通関係者のみ対象です。

招待状 お申込み受付中！

<https://www.giftshow.co.jp>

主催：(株)ビジネスガイド社 インターナショナル・ギフト・ショー事務局

TEL:03-3843-9851 (直) FAX:03-3843-9850

経験者・フォークリフト免許取得者・中型免許取得者、優遇!!

スタッフ

大募集!

<事業内容>

- ・展示会基礎 / ブース設営
- ・各種イベント会場設営
- ・スポーツイベント会場設営
- ・選挙開票所 / 試験会場
- ・学園祭 / 市民区民祭り
- ・音楽イベント / フェス会場設営

イベントの事なら

ジャパンレントオール

Japan Rent-All

<会社概要>

社名	ジャパンレントオール株式会社
設立	1976年4月10日
資本金	2億6400万円
売上	グループ売上33億 (平成30年度)
代表者	代表取締役 加護 洋一
従業員	85名(グループ 125名)
事務所	本社 兵庫県神戸市西区玉津町高津橋467-1 他 関東支社・関西支社・東京営業本部・名古屋支店・京都支店・神戸支店・福岡支店

<http://www.japan-rent-all.com/>

ーまずはお気軽にご連絡ください!ー

0120-880-688

info@japan-rent-all.com

New Assignment

家具でイベントに付加価値を

様々なイベントに、チェアをはじめ高級感のある家具を提供し、場の雰囲気をつくり人と人の知の交流、エンターテインメントを支えているモニック。今年7月に佐藤欽哉さんが専務から代表取締役社長に就任。新しい舵取りを迎えた同社のいまと未来について、社長就任にあたっての抱負や意気込みもうかがった。



モニック株式会社
代表取締役社長
佐藤 欽哉 さん

家具の知識活かし
レンタル業を担当

私は室内設計の専門学校で、店舗設計を学んだあと、父親が経営する内装会社に入り、レストランや店舗の図面をひいたり、家具製作・設置・施工などをしたりしていました。

28歳のときに当時から仕事でお付き合いがあった芝田（弘氏=前社長・現相談役）に誘われてモニックに入社。2年目にモニックがレンタルの事業を開始することになり、私がお客さまに担当になりました。

モニックがレンタル事業を開始したきっかけは、本業である家具卸業で在庫が多かった輸入家具の使い途を考えようということでした。特注家具を手がけるなど家具の知識もあったので、その経験が活かせるかなとは思っていましたが、工事や設計などが専門だった私が営業も担当

することになりました。

いま思えば、この段階からものを貸して終わりではなく、設置・施工まで行う高付加価値なサービスを意識していたのかもしれませんが。右も左もわからないまま、とりあえず在庫品を並べてカタログをつくり、営業をしたのですが、最初はなかなか結果につながりませんでした。お客さまには「商品がこれだけでしかなくてどうするの?」、「ポイントがわからない」といった否定的な言葉ばかりでした。しかし、在庫ありきのカタログでなく、顧客目線の提案をすること。また、弊社の強みである家具の知識を活かした品揃えとメンテナンスを実施すれば、後発でも参入できそうだと自信が湧いてきました。

カタログづくりにかける

カタログのデザインは差別化のた

め、一般的なレンタルカタログとは異なるデザインを考えました。

表紙は、Vol.3は美術館のようなさわやかなイメージ、Vol.4は岸壁にチェアを置いた幻想的なイメージ、Vol.5は岐阜県関市板取の通称「モネの池」を題材にしています。モニックの家具の美しさや高級感のある品揃えを、皆様に意識してもらうために、芸術性を取り入れたのです。

巻頭には、さまざまなテーマの空間づくりのなかにモニックの家具を配置する、シーン提案のページが続きます。装飾や施工のプロには、製品写真やスペックを伝えた方がいいかもしれませんが、イベントを主催されている方にとっては、来場者つまりエンドユーザーにどのような世界観を提供できるのか、といったイメージを伝えた方が効果的だと思います。イベントそのものが参加者に非日常を提供するという意味合いがあり、私どもは家具を中心とした空間づくりでその実現をお手伝いしているということです。

水族館のシーンは魚類最大のジンベイザメをフレームにおさめるため、石川県の「のとじま水族館」でロケーションを行うなど、会社の総力をあげて制作しています。

Vol.3の制作時には、当時社長の芝田に「こんなにしてしまっても大丈夫?」と心配されましたが、お客さ



MONIC RENTAL CATALOG Vol.5

まに好評をいただき、売上も大きく伸びたので、次号以降もどんどん新しい挑戦ができました。いま思えばよく自由にやらせてくれたなと感謝しています。

モニック品質を支える
メンテナンス体制

エンドユーザーにわかりやすいカタログづくりと同様に、サービスの特長となっているのが「エンドユーザーが安心できる品質管理」です。

業界最高レベルのメンテナンスを支えているのは、社員、アルバイト、そして6人のシルバー人材です。年配の方のお仕事はまじめで丁寧で、メンテナンスに最適。モニックの重要な戦力です。

弊社の品質チェックは、基準が厳しくて一目ではどこが悪いかわからないものはじいています。「それぐらいは大目に…」と思うこともありますが、基準は一度緩めてしまうとなかなか元には戻せないの、きちんとやってもらっています。

もともとが家具卸業ということもあり、張地の張替えも自社で行っております。買い換えた方が効率的なこともありますが、家具を大切に長く使うという習慣が、品質に繋がっていると私は思います。

運送時にも養生をしっかりとしています。家具が壊れないためですが、私たちが大切に扱っているところをお客さまが見れば、現場でも丁寧に

扱ってくれるという期待もあります。「レンタル商品だからしかたがない」とお客さまに思わせないことが、私たちのサービスなのです。

変わらないために
変わり続ける

モニックらしさ。それを考えるのが私の仕事かもしれません。

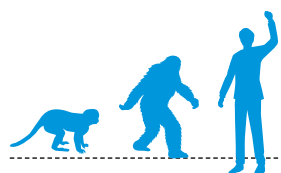
品質の良い家具。お客さま目線の提案。面白いカタログ。お客さまが期待するモニックであるためには、常に新しいことに挑戦し、変わり続けたいといけません。

新しいアイデアは自分の頭の中ではなく、お客さまの近くにあるものです。現場や営業に行く時にも、お客さまがなにを求めているか、とあちこちにヒントがあるので、その情報を収集する努力とセンスが重要です。

レンタル業の資産は豊富な在庫、と考えがちですが、もっとも大切なのは人なのです。そのためにはスキルの育成だけでなく、仕事を楽しくやりがいを感じてもらう環境づくり、レンタル業の魅力を就職活動中の方に伝えることも必要ですね。

モニックは開業以来お客さまに育ててもらい成長してきました。お陰様で大規模なイベントや高い付加価値が求められる仕事にも対応できるようになりました。今後も挑戦を続け、モニックにしかできない仕事をふやし、皆さまのお役にたてるよう努力してまいります。

MONIC RENTAL



— イベント進化論 その1

JAPAN PACK 2019 の場合

展示会にアプリが新たな付加価値を

(一社) 日本包装機械工業会 事務局次長 阿部 公拓 さん
(株) ブレイブソフト イベントス副事業部長 岡 慶彦 さん

5月に開催された JAPAN PACK2019 の出展者説明会は、出展手続きの説明に加えて、アプリやマッチングやオンライン案内状など、IT サービスに関する説明に多くの時間を割いていた。同展のデジタル化について、主催者とアプリ提供企業の両者にうかがった。

デジタル化は命題

—— JAPAN PACK はどのような展示会ですか

阿部 包装機械とその周辺技術が集まる専門展として、今回で 32 回目の開催となります。近年は、製造工程のライン化が進んだこともあり、前工程である食品加工、後工程の梱包・集積・検査機器の出展も増え、生産ラインの自動化システムも多く出展されています。機材の信頼性重視や工場ごとのオーダーメイドであることから、会場ではじっくりと商談する来場者が多く、本気度が高い展示会です。また生産ラインに多様な機械が含まれるので、出展者どうしの横のつながりも重要です。

—— リアルの場の特長を活かした JAPAN PACK で、デジタル化を進めるのはなぜですか

岡 出展者説明会でお時間をいただき、弊社で開発したアプリの説明や出展成果を向上する活用法をお話しさせていただきました。

阿部 IT の展示会になったわけではないんですけど、たしかに今年はデジタルシフトが JAPAN PACK の大きなトピックスだと思います。

—— デジタル化で目指すのものは

阿部 ProPak Asia や PACK EXPO International など海外の包装機械の展示会に行くことが多

いのですが、実際に使ってみると便利です。必要な情報をすぐ調べられるし情報更新も早い。

岡 展示会の光景というと、たくさんの資料を抱えながらガイドブックをチェックしている来場者の姿が浮かびますが、海外の会場ではスマホを片手に、という方が多いですね。アプリ 1 つあれば、道案内、来場登録からマッチングまですべてできますからね。

展示会の参加体験・出展意義が変わる

—— どのような施策をされていますか

阿部 「デジタルインビテーション」という名称で案内状を PDF にして、内容の追記や、郵送に加えてメールで送れるようにしました。マッチングソフト「EventHub」の導入で会場内での交流を促進します。なかでも期待しているのが、公式アプリ「JP アプリ」です。

—— JP アプリはどのようなものですか

岡 展示会アプリ制作のノウハウを結集した弊社の「eventos」を使って「JP アプリ」を提供させていただいております。

阿部 アプリ導入にはいろいろな期待がありますが、まずは集客のための情報発信です。

岡 現在メールの開封率が下がり、未読が溜まっている人も多いです。一方アプリはプッシュ通知が可能で、スマホユーザーに随時新



しい情報を提供できます。

阿部 印刷物の締切を意識せずにプログラムづくりにも時間が掛けられます。

岡 アプリは情報の質を高める効果もあります。ウェブ検索は、広告や SEO 対策を施したページが上位に表示されますが、アプリはセグメントされた特定のユーザーに情報を送れます。内容も事務局や出展企業からの信頼性の高い情報しか流れません。

阿部 情報の質は内容だけでなく、読む人にマッチしているかが重要ですね。

—— ほかにアプリ導入のメリットは

岡 プッシュ通知は展示会主催者様に新しいマネタイズを提供できるかもしれません。

阿部 出展者様の集客・出展効果が向上する新しいサービスメニューという位置づけです。

岡 セミナー開始のアラートや会場までの誘導などタイムリーな情報発信でリッチな来場体験を提供します。

阿部 プレスの皆さまへの情報発信も強化したいと考えています。会期中に予定外の発表があっても、取材中の方に集まってもらうこともできそうです。

岡 出展企業にとって、アプリは BtoB マーケティングのツールとしても利用できます。包装機械に関心が深く機器導入見込みが高いというフィルタリングや、その方たちに向けてコアな情報を提供していく、見込み客の育成・

営業案件化が可能です。

—— テクノロジーの導入には障壁も多いのではありませんか

阿部 工業会の関係委員会で岡さんにアプリの内容や効用を説明していただいたことも大きかったですね。

岡 そういう機会をいただくことはなかなかないので、力がいりました。委員の皆様は常に情報発信について議論されていて、アプリについても、すぐにご理解いただけました。

—— アプリ導入をはじめデジタル化の目指すところは

岡 展示会には、主催者、出展者、来場者、スポンサーという 4 つのステークホルダーがいますが、情報共有によってそれぞれをつなぐことで商談機会の創出や出会いをアプリがつなく機能をはたせると信じています。

阿部 工業会の存在意義は、業界発展に寄与すること。それは会員企業だけでなく、業界全体、機器導入されるユーザー様、これから業界を支えてくれる学生の方々への情報発信によってつなげることが欠かせません。工業会の機関紙もデジタル化して情報量・発信頻度をあげることができました。展示会というリアルの場の活用についても、デジタル化した情報発信は大きなメリットがあると考えています。

★★★★★

国内実績 No.1

eventos

いつも通りの 1 日を、
歴史を変えた 1 日に。

40 万人が新しいイベント体験を実感
イベント公式アプリをスピード構築

株式会社ブレイブソフト

TEL : 03-6809-6064

MAIL : eventos@bravesoft.co.jp

詳しくはイベントス製品ページへ
https://eventos.tokyo/

研修・合宿の施設選びを スペックから成果マッチングへ

<https://co-mit.jp>



co-mit



2社インタビュー

会議室.COM × ホスピタリティーエージェント

会議室.COM

hp hospitality agent

楠 徹平さん（アスノシステム株式会社 Web ビジネス部）、
石川 朋哉さん（株式会社ホスピタリティーエージェント マーケティング部）

今年4月からプレオープン中の研修・合宿施設検索サイト「CO-MIT（コミット）」。「国内最大級の貸し会場検索サイト「会議室.COM」を運営するアスノシステムと、施設選びのスペシャリスト「ホスピタリティーエージェント」がコラボし制作・運営している。毎週議論を重ね新しいサイトづくりに知見を共有しているという楠徹平さんと、石川朋哉さんにお話を伺った。

——コラボのきっかけは

楠 例えば「オフサイトミーティング」や「チームビルディング」というトレンドキーワードに見られるように、企業の会議や研修ニーズが多様化する

昨今、従来の「日帰り」都市型施設のご紹介に加えて、「宿泊」や「リゾート」というキーワードもカバーしていきたいと検討していたところ、2018年の夏に、企業の研修・合宿専門のエージェントであるホスピタリティーエージェントのマーケティング部でWeb戦略をスタートされるというお話を伺い、お互いの課題感などを共有していったところがきっかけですね。

石川 ホスピタリティーエージェントは、研修やイベントに特化した施設手配・運営業務をする会社で、大手クライアントと経営戦略ベースで研修や付随する会議を年間で手配しています。そのためお客様とのパイプが太いことが強みですが、よりマーケットを広げたいという課題もありまし

た。研修に力を入れているほかの業界にもこのノウハウを広げて、知っていただくという意味でWeb戦略に着手する段階から相談をしていました。

楠 ノウハウ公開を自社サイト内で単独で展開されるよりも、コラボし、一つのサービスとして提供したほうがシナジーを生むのではないかと考えました。単純に研修・合宿施設選びの情報サイトから、選び方まで提案できる付加価値を加えたサービスにすることができると「CO-MIT」が立ち上がったんです。

——「CO-MIT」は、「会議室.COM」とも構成などは変わるのでしょうか

楠 「会議室.COM」の場合は、会場選びに特化しているのでスペック

情報や付帯備品主体です。「CO-MIT」は研修ができる会場の情報に加えて、宿泊と食事、また近隣エリアの情報など、多くの情報をわかりやすく整理して掲載する必要がありましたので、専門的な目線での情報の精査が必要になります。

石川 ホテルのWebサイトは個人向けサイトが主流で、研修ユーザー用に法人向けページがない場合も少なくありません。「CO-MIT」はそんなホテルのMICE向けページを作成する感覚。リゾート施設の平日稼働率のアップを提案するという目的もあります。集客に困っている旅館・ホテルの販促にも寄与していきたいですね。

——研修に旅館を活用するなど、場所は多様化していますか

石川 これまで研修は新入社員研修や管理職研修とキャリアアップ・スキルアップなど、階層別にマトリクス的なものが多かったのですが、最近では目的に応じて役職関係なくコーチング、ビジョンメイクの研修をするなど内容が変わってきています。そうすると、その研修内容に合う施設が必要になってくる。また、働き方改革を背景に、従業員のロイヤリティ向上などこれまで選ばれなかった高級志向のホテルで新入社員研修をしたり、施設選びも多様化してきているんです。

ホテル+アトラクション、ホテル+バーベキュー、グランピングなどの組合せも問合せがふえています。

——「CO-MIT」の目指す方向性は

楠 「CO-MIT」は9月にはグランドオープン予定です。「CO-MIT」とは、COには共同という意味、MITはMeeting/Incentive Travel/Training Campの頭文字を取ってつくった造語です。「参加者全員が満足を持ち帰れる」そんな研修・合宿できる施設をご紹介して、目的にマッチした施設の選び方も伝えていけるようなサイトを目指しています。コミュニケーション価値の見直しをされているような企業さまにご利用いただきたいと思います。

研修・合宿できる 施設探しは もう迷わない。

研修・合宿施設検索サイト

co-mit
co-mit.jp

「国内最大級の貸し会場検索サイト 会議室.COM」と
「施設選びのスペシャリスト hp」がコラボレーション！！

研修・合宿施設検索サイト「コミット」でできること

POINT
1

豊富な情報から
施設を探せる！

POINT
2

専門家に相談して
一括手配ができる！

研修会場から
宿泊情報まで
知りたい情報満載！



すぐに施設をみつけない
そんな忙しいあなたを
サポート！



コミットは「参加者全員が満足を持ち帰れる」そんな研修・合宿できる施設をご紹介。貴社の目的にベストマッチな施設がきっと見つかります。

co-mit
co-mit.jp



ASNO アスノシステム株式会社

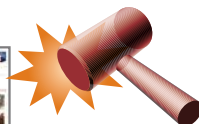
〒109-0074 東京都港区高輪2-16-37 高輪JEBL 2F
HP: asno-sys.co.jp TEL: 03-5798-7780



イベントを、もっとラクに、 もっと楽しくできるはず

主催者の方々には、イベント参加者を満足させることに集中して欲しい。そんな想いから生まれた、イベント主催者向け情報サイトが「イベントバズール」です。イベント会場、集客ツール、運営サービス、ケータリング、などなどイベント開催に欠かせない情報を、ワンストップでチェックできるサイトを目指しています。

いま、イベントバズールは、皆さまのお役に立つため、さらに見やすく、さらに情報を増やして、生まれ変わろうとしています。



ただいま、リニューアル中
もう少々お待ちください

今なら無料

掲載社・サービス・イベント告知 募集中



<http://eventbuzzle.com>

日本経済新聞社の子会社化へ —— イベントレジスト

イベント運営者向けのオンラインイベントプラットフォーム「EventRegist（イベントレジスト）」を展開するイベントレジスト株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：ヒラヤマコウスケ）は、株式会社日本経済新聞社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：岡田直敏）による当社株式の追加取得を通じ、日本経済新聞社の子会社となったことを、7月1日付けで発表した。

2014年4月の資本・業務提携以降、協業を進めてきたが、今回の提携強化により、高い成長が期待されるイベント関連のデジタルマーケティング分野で、包括的な新サービス開発への取り組みを加速していく。また、同日に新しいブランドロゴを発表している。



オンライン配信も —— SoftBank World 2019

7月18日・19日、ザ・プリンス パークタワー東京で「SoftBank World 2019」が開催された。

「テクノロジーコラボレーションで、世界を変えていこう。」をテーマに、「IoT」「AI（人工知能）」「ロボット」「RPA（ロボティクス・プロセス・オートメーション）」「クラウド」などのテクノロジー領域において進化するビジネスや新しい働き方の事例、また、「2020年春に本格的に商用化される第5世代移動通信システム（5G）のネットワークを活用した取り組みなどを紹介。

2日間で、76セッション、展示ブースは86ブースを展開した。セッションはライブ・オンライン配信も。

ソフトバンクブースでは、竹芝プロジェクトのデータのリアルタイム活用についてのデモが行われた。



基調講演に登壇した孫正義氏

Web Summit 創始者 パディ・コスグレイブ氏来日

8年で7万人超え
世界3位のテックイベント

7月1日、「Web Summit 創始者兼 CEO 来日イベント」が開催された。

「Web Summit」はテクノロジーのビジネスカンファレンスで、過去には、ポルトガル首相や国連事務総長などがスピーカーとして登壇するなど、「ギークなダボス会議」とも言われている。特筆すべきは、その成長スピードだ。たった8年でCES、Mobile World Congressに次ぐ世界3位の規模のテックイベントになった。参加者は170カ国以上から7万人が集まる。

「Web Summit」のはじまりは、2009年。今回来日したパディ・コスグレイブさんを中心に3名のアイルランド人がアイルランドで発足し、初回の参加者は400名だった。2014年には北米、アジアに進出。2017年には現在のポルトガル・リスボンへと開催地を移し、参加者は5万人に。2018年にポルトガル



「Web Summit 創始者兼 CEO 来日イベント」でのパディ・コスグレイブ氏

政府と10年契約を締結し参加者が7万人となった。

急成長の秘密は
口コミとアプリ

来日イベントで、パディ・コスグレイブさんは、「Web Summit とは何か」という問いに、「テクノロジー業界に精通している本物を集めてコミュニティづくりたかった」と創設の動機を語った。スタートアップが効率的に投資家に会える場所にもなっている。実際に100ビリオンユーロの投資が会期中に行われ注目を集めた。

また、「短期間での急成長の理由」については、「秘密だよ」としながらも「マーケティング的な観点では

口コミから広がったのが成長の要素の一つ」とし、加えて「イベントは昔からあるもの。でも、ソフトウェアを入れて拡大しているところはなかった」と他イベントとの違いについても触れた。Web Summit の社員の半数はデータサイエンティスト。なかでも自社開発されたアプリでは参加者のみならず、スピーカー、スポンサー、出展者、スタッフ全員が登録されている。そして全参加者が自由にアプリ上で繋がることができる。アプリ内アクティビティをすべて自社データとして保有し、解析、次のイベントに活かしているという。

「Web Summit2019」は11月4日から7日、リスボンで開催する。

北海道の「空の玄関」新千歳空港に 2019.11多目的ホール誕生。

国際線ターミナル直結 階上に高級ホテル併設

新千歳空港 ポルトムホール

NEW CHITOSE AIRPORT PORTOM HALL



330席の移動観覧席を備えた天井高6.7m、500㎡のメインホール



国際線到着ロビー直結、ホワイエと一体利用可能なセミナールーム

▶その他、分割使用可能なセミナールーム（連結時386㎡）・ミーティングルーム・VIP用控室もご用意しております。

階上には、国内最高クラスのラグジュアリーホテルを開業予定。当施設を利用されるVIPのお客様にもご満足いただける宿泊を提供します。

ホテル付専施設として、レストラン、スパ、ギャラリー等も計画しています。

お問い合わせ・資料請求は
新千歳空港ポルトムホール
開業準備室

WEBサイトの場合
www.portom-hall.jp
サイト内のお問い合わせフォームをご利用ください。

お電話の場合
TEL.0123-46-2112
※土日祝日・年末年始を除く 9:00～17:30



新千歳空港ターミナルビルディング株式会社

今年も開催

MICE 参事官に平泉氏

観光庁は7月9日、人事を発表。MICE 推進担当の参事官に平泉洋氏が就任した。

海外映像展の視察報告

日本映像機材レンタル協会(JVRA)は7月19日に、ホテルイースト21 東京で業務担当責任者会議を実施。会員社の近況報告やメーカー会員の製品展示のほか、2月のISE(オランダ)6月のinfocomm(米国)の視察ツアー参加者のパネルディスカッションなどが行われた。

VR 施設マザリアが開業

サンシャインシティ内にバンダイナムコアミューズメントの新VR体験施設「MAZARIA」がオープン。パッーマンやガンダムなど、アニメやゲームの世界に入り込むさまざまなVR体験ができる。

イベンター・マーケター向け

8月のセミナー・イベント

2日
Bigbeat LIVE
@東京ミッドタウン日比谷 BASE Q

3・4日
Maker Faire Tokyo 2019
@東京ビッグサイト

5日
編集長に叱られる! 05
@虎ノ門ヒルズフォーラム

STAND UP FESTIVAL
@東京ビッグサイト 会議棟前広場

8日
日経 統合型リゾートフォーラム大阪
@ザ・リッツ・カールトン大阪

19日
CATERING LIVE TOKYO 2019
@AP 新橋

29日
BACKSTAGE2019
@虎ノ門ヒルズフォーラム

次号予告 50号は8月23日発行
＜特集＞
BACKSTAGE2019の歩き方

体験型マーケティングに学び、出会う1日

「BACKSTAGE2019」スピーカー第二弾



中山 義隆 さん
石垣市
市長



渡邊 賢一 さん
XPJP
代表取締役
エクスペリエンス・デザイナー



村石 怜菜 さん
playground
プロダクトマネージャー



牧嶋 琢実 さん
ニューバランスジャパン
Sr. Manager



島袋 孝一 さん
ヤプリー
コミュニティマネージャー
マーケティングスペシャリスト



公式サイト



井口 皓太 さん
世界
代表取締役



服部 滋樹 さん
graf 代表
クリエイティブディレクター



山根 シボル さん
人間
アイデアマン



吉田 貴紀 さん
BYTHREE
クリエイティブディレクター
BYTHREE inc



齋藤 精一 さん
Rhizomatiks
Creative Director
Technical Director



秦 アンディ英之 さん
Rhizomatiks
ONE Championship
代表取締役社長

8月29日、虎ノ門ヒルズフォーラムで開催する「BACKSTAGE2019」は、スピーカー第二弾を発表した。

「SDG's 思考でいく ～アイランダーサミット石垣の可能性(仮)」のセッションでは、石垣市市長の中山義隆さんを迎え、XPJP 代表取締役でエクスペリエンス・デザイナーの渡邊賢一さんがモデレート。10月3日から6日の4日間、石垣市主催で開催される「the islander summit ishigaki」の内容が明かされる。ほかにゲストが参加する予定も。

「イベントでの貴重な接点を、継続的なファンにしていくためには?」のセッションでは、エンターテインメント業界に新しいライブ体験を提供するplaygroundのプロダクトマネージャー村石怜菜さん、ニューバランスジャパンでECビジネスの統括と共に、CRM、デジタルマーケティング

業務全般を担当する牧嶋琢実さん、ヤプリーにマーケティングスペシャリストとして参画している島袋孝一さんが登壇する。

「今の時代の国際博覧会を大阪視点から考える」のセッションでは、大阪はそれに何を期待し、世界に何を発信すべきで、我々はこの様に関わっていくべきなのか?をRhizomatiksで、ミラノエキスポ日本館シアターコンテンツディレクター、ドバイ万博日本館クリエイティブアドバイザーなどを歴任した齋藤精一さんをモデレータに、世界の代表取締役で映像デザイナー/ディレクター/クリエイティブディレクターの井口皓太さん、graf代表で、クリエイティブディレクターの服部滋樹さん、人間代表取締役でアイデアマンの山根シボルさん、BYTHREEでクリエイティブディレクター、BYTHREE inc. 代表の吉田

貴紀さんの4名とで大阪ローカル、街づくり、デザイン、若者等様々な視点から“万博”を考える内容となる。

「アジア最大のマーシャル・アーツ団体 ONE Championship の日本における野望」のセッションには、ONE Championship 代表取締役社長の秦アンディ英之さん自らが登壇。シンガポールで誕生し、東南アジアを

中心に拡大してきた総合格闘技団体 ONE Championship。日本を最重要市場として、どのような取り組みをおこなっているのか?今後のビジョンについて、舞台裏を紹介する。10月13日に日本で行われる記念すべき100回大会の最新情報もキャッチアップできそうだ。

開催概要

名称: BACKSTAGE 2019
日時: 2019年8月29日(木)
会場: 虎ノ門ヒルズフォーラム 5F(東京都港区虎ノ門1-23-3)
主催: BACKSTAGE 実行委員会
入場: 有料、事前登録制(8/10~28まで販売の「STANDARD」チケットは1万円* 8/9までの「EARLY BIRD」期間中は8000円)

月刊イベントマーケティングでは「編集長に叱られる! #05 - ヒラヤマさんに聞く、#backstage19の歩き方-」を開催。BACKSTAGE 実行委員長ヒラヤマコウスケさんほか、スピーカーの方々から直接、見どころ、聴きどころの事前情報を収集できる。
BACKSTAGE 事前申込み者は参加無料。
参加を迷っている方には、お得な情報も!



BACKSTAGE

体験型マーケティングに学び、出会う1日

2019 .8.29
TORANOMON HILLS FORUM

http://backstage.tours

スポンサー募集開始

スポンサー・出展に関する資料をお送りします。
資料送付ご希望の方および問合せは、メール(右下のQRコードに応募フォームあり)にてご連絡ください。

emnews@event-marketing.co.jp

件名: BACKSTAGE 資料請求
本文: 「氏名」「企業・団体名」「所属部署」「役職」「訴求したい内容」などを明記の上、ご送付ください。

応募フォーム

