

「～新しい形の試食展示会～Buyer's Kitchen」について

1. Buyer's Kitchen とは

Buyer's Kitchen は出展者の負担を最大限に減らした、新しい形の商談スタイルです。

出展者は試食品を会場に送るだけ！現地スタッフが調理し、幅広いジャンルのバイヤーとの商談機会を創出します。首都圏バイヤーや新しいジャンルの売り先への販路開拓はもちろん、商品の情報収集や新商品のマーケティングにもご利用ください。

2. 目的

★バイヤー目線での商品評価

出展商品について、適した売り場、価格、デザインなどの情報をバイヤーからフィードバックします。

★商談機会の創出

商品に興味を持ったバイヤーを紹介します。

3. メリット

★展示会に参加するコストと時間を節約

★最適な調理方法で商品の試食を提供

★首都圏バイヤーとの接点

★知りたい情報をバイヤーからヒアリング（20名分担保）

4. 開催概要

日 時 : 平日 1日間 (開始 11時00分 終了 18時00分)

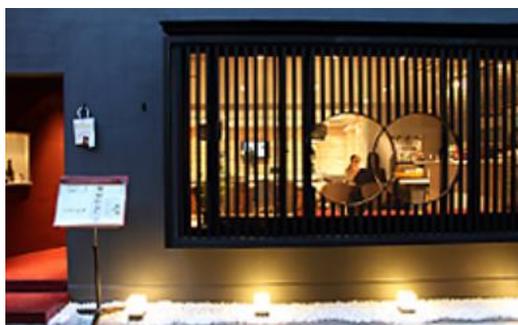
場 所 : [NIHONBASHI CAFEST](#)

東京都中央区日本橋人形町1丁目5-10 日庄第2ビル

運営者 : [株式会社日庄](#)

出展者数 : 15社

※出展希望多数の場合には、先着順とさせていただきます。



5. 実施の流れ

①お申込み・商品についてヒアリング 【実施2ヶ月前】

出展商品に関する情報や、試食品の調理方法についてヒアリングを行います。

※調理した試食品の提供とバイヤーアンケートの収集は、1社あたり1商品限りです。

(そのままご試食いただける商品や展示のみの商品については、調理品のほかに複数出展可能)

②バイヤー募集 【実施 1 ヶ月前～】

商品情報を元に、募集用資料を作成。ミスマッチがないように、予め商品情報をバイヤーに伝えます。

③共通 POP・社名版作成 【実施 1 ヶ月前～】

会場掲出用の制作物を作成します。

- 共通 POP : A4 サイズ・アクリルフレーム入り
- 社名版 : A3 サイズ・アクリルフレーム入り

④商品発送依頼 【実施 1 週間前】

試食品やパンフレット・POP等を会場にお送りください。(目安:実施の3日前着)

⑤バイヤーズキッチン開催

調理した試食品の提供、バイヤーへの商品紹介、アンケート収集を行います。

調理に関しては「茹でる・煮る・湯煎(温める)・焼く・カット・盛り付け」等簡単なものに限定します。

※揚げ物、麺類、一次産品は基本的に NG です。

⑥結果報告 【実施直後～1 ヶ月後】

商品や売り先について、バイヤーから収集したアンケートの結果をご報告します。

また、商談を希望するバイヤーがいた場合は、バイヤーのご連絡先をお伝えします。

その後、ご連絡を取っていただき、取引を進めてください。代理営業もご相談ください。(別途料金)

★事後提出物

- ・ アンケート結果 (20 名分担保)
- ・ マッチングバイヤーのご連絡先リスト

6. 出展スペース

- ・ W60cm×D60cm、テーブルクロス (朱色) ひな壇付き (長机の 1/3)

7. ご用意いただくもの

- ・【必須】 展示用商品見本 2 セット (パッケージ展示 / 中身の展示)
- ・【必須】 試食 50 名分～
- ・【必須】 配布用パンフレット 50 部～
- ・【必須】 返送用着払い伝票
- ・【必須】 FCP シートまたは商品仕様書
- ・【必須】 商品イメージ画像、生産者の顔写真 (社名版に掲出)
- ・商品 POP (商品の特徴/生産者の顔/お客様の声/動画等)

※試食品は、提供がしやすいよう、事前加工のご協力をお願いします。

※薬味、香辛料、調味料、米、油等を試食に使用する場合は、ご用意ください。

※配送費は出展者様にてご負担ください。

8. 注意事項

- 1) 試食イベントへの出展希望者が募集数を超えた場合、原則として運営事務局の抽選により出展者を決定させていただきます。募集数を超えた場合は、ご出展をお断りする場合があります。
- 2) バイヤーの集客および担当商材は指定できません。
- 3) ご出展はバイヤーとの面談、斡旋、取引をお約束するものではございませんので、予めご了承ください。

■ 出展スペースイメージ

