

出展要項

●出展小間料

通常小間1小間
1小間=6.25m²
(間口 2.5m × 奥行 2.5m)

一般料金 270,000円
(税込297,000円)
賛助会員料金 243,000円
(税込267,300円)

コンパクトブース 1小間
1小間=2.25m²
(間口 1.5m × 奥行 1.5m)

一般料金 110,000円
(税込121,000円)
賛助会員料金 99,000円
(税込108,900円)

〈出展小間料に含まれるもの〉

- ・小間スペース費
- ・宣伝活動費(招待券、ポスター、web等)
- ・無料招待券の提供(規定枚数)
- ・仕切り壁(パネル)

〈出展小間料に含まれないもの〉

- ・展示小間の装飾・運営費
- ・電気・水道等工事費および使用料
- ・自社展示物・人的損害保険料
- ・法令および展示規則に基づく展示装飾等の改修費
- ・その他出展小間料に含まれるもの以外の費用

●申込方法

申込締切日：2024年8月30日(金)

※予定小間数に達し次第、締切となります。

※出展内容が本会趣旨とそぐわないと判断した場合、お申し込みをお断りする場合がございます。

●出展小間料支払い方法

支払い期限：2024年8月30日(金)

※「出展申込書」受理後、請求書を発行いたします。

※振込手数料は申込者にてご負担願います。

●出展の取り消し

出展申込者の都合により出展を一部またはすべて取り消す場合、下記キャンセル料をお支払いいただきます。

2024年8月1日～10月31日……………出展小間料の50%

2024年11月1日以降……………出展小間料の100%

スケジュール

出展のご検討

出展決定

8月30日

出展申込締切

8月30日

出展小間料支払い期限

9月

出展者説明会

9月

招待券の配布
各種申請書類の提出

11月25日

PM搬入・設営

11月26日・27日

ACCI Gusto

11月27日

搬出

ACCI Gusto

お申し込み・お問い合わせ

一般社団法人

日本イタリア料理協会 事務局

<https://www.a-c-c-i.com/gusto>

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-4-7
YK青山2F(株)メディアフレックス内)

TEL.03-6427-6883

FAX.03-3407-4991

第13回
イタリア料理専門展

イタリア全20州を感じる

ACCI Gusto
【アッチ・グスト】
2024

出展のご案内

2024年11月26日(火)・27日(水)
10:00～17:00 東京都立産業貿易センター浜松町館


「ACCI Gusto」とは?

ACCI=ASSOCIAZIONE
CUOCHI CUCINA ITALIANA
日本イタリア料理協会の略称
Gusto=イタリア語で「味覚、
味、テイスト」の意味、つまり
「ACCIの味」。イタリア料理を
当協会テイストに捉えてご紹介
する場、という意味です。

主催 一般社団法人
日本イタリア料理協会
<https://www.a-c-c-i.com/gusto>

イタリア料理専門展「ACCI Gusto」は 「本当のイタリア料理」に出会える場

これからも「ACCI Gusto」はレストランとメーカーの集いの場として
イタリア料理業界の発展に寄与してまいります。



数年に渡り、世の中に多大な影響を与えた
新型コロナウイルスの勢いも随分と落ち着き、
飲食業界としては新たなスタートを切った昨年。
今年も私たち日本イタリア料理協会は、
この日本にイタリア料理・イタリア文化を
より深く広めていけるよう、活動してまいります。
皆様、ご協力のほどよろしくお願いたします。

(一社) 日本イタリア料理協会会長 **片岡 護** (アルポルト)

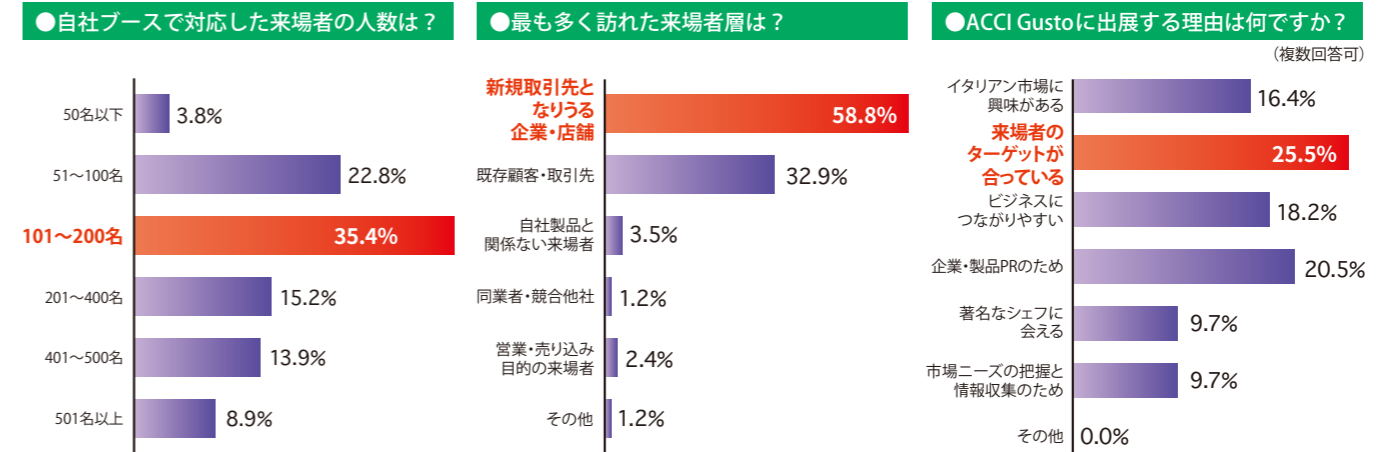
開催概要

- 名 称:** 第13回イタリア料理専門展「ACCI Gusto」2024
- 会 期:** 2024年11月26日(火)・27日(水) ※2日間
- 会 場:** 東京都立産業貿易センター浜松町館 (東京都港区海岸1-7-1)
- 主 催:** (一社) 日本イタリア料理協会
- 出展規模:** 100社/120小間(予定)
- 来場者数:** 4,000名(予定)
- 後 援:** イタリア大使館、イタリア大使館貿易促進部、イタリア政府観光局、在日イタリア商工会議所、(公社) 全国調理師養成施設協会、京都イタリア料理研究会、九州イタリア料理協会、(一社) 日本海老協会、日本ナポリピッツァ職人協会、(一社) 日本パスタ協会、日本カフェプランナー協会、(財) 日伊協会、(一社) 国際カフェテイasting協会、フランチャコルタ協会、(一社) 日本オリーブオイルテイスター協会、(一社) ジャパンピアソムリエ協会、(一社) 日本スイーツ協会、(一社) ChefooDo (予定)
- 協 力:** (株) 旭屋出版、(株) 外食産業新聞社、(株) 柴田書店、(株) 食品新聞社、(株) 総合食品研究所、(株) 料理通信社、料理王国、イタリア好き委員会 (※予定)



第11回時の出展社アンケート

出展社数 84社 / 111小間



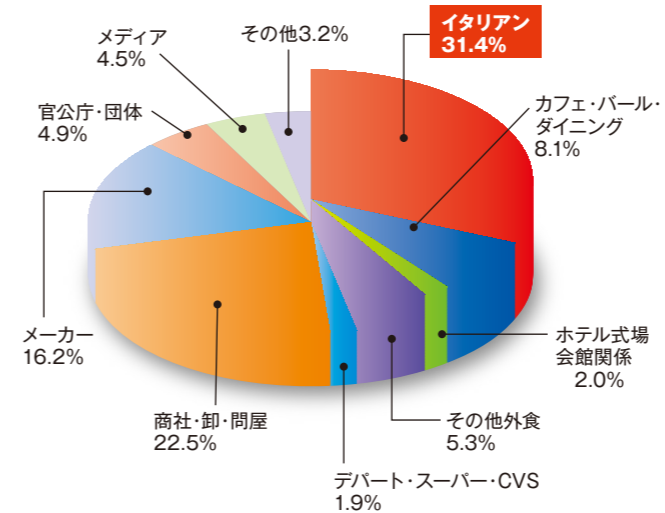
来場対象

日本イタリア料理協会会員、イタリア料理店シェフ、イタリアンカフェ・バル・ダイニング関係者、西洋料理店関係者、ホテル・式場・会館関係者、独立開店希望者、外食中食チェーン ほか

出展対象

食材(生鮮(食肉、鮮魚、野菜類))、調味料・香辛料、油脂、乳製品、穀類、加工品、ドルチェ材料、飲料(エスプレッソ、コーヒー、ワイン、ジュース)、機器(オープン、パスタマシーン、ピザ窯、コーヒーマシーン、冷凍・冷蔵庫、ミキサー)、調理備品(鍋、フライパン、パット、包丁、トング、ラップ)、カトラリー(食器、ナイフ、フォーク、テーブルウェア、ユニフォーム)、店舗備品(ワインセラー、ショーケース、POSレジ、トレー)、衛生資材(アルコール製剤、洗剤、電解水、防虫)、その他(照明、ディスプレイ、販促資材、出版・書籍) など

【第11回時の来場者業種別割合】



【第11回時の来場者人数】

11月1日(火): 晴れ	1,779名 (+490名)
11月2日(水): 晴れ	1,983名 (+804名)
合 計	3,762名 (+1,294名)

【前回の出展社】

愛翔/アイラーティ/ag.people/アサヒビール/アプレヴトレーディング/淡路麺業/アンナ/石光商事/イタシヨク/伊那食品工業/岩塚製菓/宇和島青果市場/NKT/エフ・エム・アイ/MSD商事/オカト/オキオリブ/オリタリア/オリバシクラ/カゴメ/鹿嶋本小倉/カジワラキッチンサプライ/活ムール貝の5108 GOTOBAR/かほくらし社/亀屋食品/カルビジャーニ・ジャパン/川俣町農業振興公社/CASEIFICIO TOKYO MuMu MOZZARELLA/コンエアー・ジャパン/坂ノ途中/サジェーザエコロラージョ/サツリノー/さぬき種心/佐勇/サンエイト貿易/CT SPIRITS JAPAN/柴田書店/シブヤ/シブヤフーズ/イノベート/ジャパンソルト/食品新聞社/ジョイタバス/湘南貿易/スジャータめいらく/鈴木食品/セイショウトレーディング・インコーポレーション/総合食品研究所/高瀬物産/タカナシ販売/高村刃物製作所/TATSUMI/CESARINI SARTORI/地中海フーズ/ツジ・キカイ/ディバース/Di Marco Japan K.K./Rinaldi/デニオ総合研究所/DELICIOUS & Co./鳥取県庁/トラキヤ/ドラフトワインシステム/中沢乳業/日伊協会/日欧商事/日仏貿易/ニチワ電機/日清製粉ウエルナ/ニッポン/日本イタリア料理協会/ネスレ日本/ハウスギヤパン/はくばく/パシフィック洋行/XARA/バララジャパン/パリンカ/フードライナー/藤村製作所/フタバ/舟形マッシュルーム/ブレイジョ/フレッシュ・フード・サービス/FRESH CHEESE STUDIO/ホシザキ東京/マイスタヴェルク・ホールディングス/三井食品/三井物産/三菱食品/宮崎県延岡市/村上農園/MESA TOKYO/モモス/mercato italiano/モリノオーログラノ/モンテ物産/山本忠信商店/十勝ロイヤルマンガリッツァ豚/UCCコーヒープロフェッショナル/リードオブジャパン/ワキュウトレーディング ※敬称略/50音順

イタリアンのシェフの団体だからできる、 多彩な調理デモと専門セミナー

日本イタリア料理協会のシェフによる調理デモンストレーション、
イタリア食材や歴史、イタリア現地情報などに精通した著名専門家による特別セミナー、
「イタリア料理」に特化した充実の情報を提供いたします。

調理デモンストレーション

前回のデモンストレーション内容

1月30日(火)	3F	1月31日(水)	1月30日(火)	5F	1月31日(水)
	10:30~11:10 出展社プレゼンター (株)モリノオーログラノ 「『国境なきパネトーネ』 Panettone senza confine その現状」 ゲスト Platto Suzuki 鈴木 孝平 氏 EMPORIO ISHIZAKI 石崎 幸雄 氏 一般社団法人日本パネトーネ協会 エレディタート かおり氏	10:30~11:10 出展社プレゼンター (有)mercato italiano 「押し出しパスタマシンの デモンストレーション」	11:00~14:00 第4回 Premio ACCI イタリア料理コンテスト 決勝戦 すべての料理人が参加できる	11:30~12:10 出展社プレゼンター 株式会社農園 ・マイクロハーブ22種 ・お客様がのぞむ「健康メニュー」 スプラウトシリーズ	11:30~12:10 イタリアン ワインソムリエ 宮嶋 勲 氏 「最後はなぜかうまくいく イタリア人」著者
11:30~12:10 企業プレゼンター コーポレートシェフ 敦賀 基裕 氏 新商品 「EASYGIAZ (イージーアズ)」 新鮮さを閉じ込める新しい調理法	11:30~12:10 出展社プレゼンター 株式会社農園 ・マイクロハーブ22種 ・お客様がのぞむ「健康メニュー」 スプラウトシリーズ	12:30~13:10 イタリアン タンタローバ 林 祐司 氏	12:30~13:10 TSUJI-KIKAI ツジ・キカイ 「〜熱々凍結ナポリピッツアとは〜 世界一のピッツァ職人牧島シェフ によるデモンストレーション」 「ダブルアームミキサー、ドクコンでの 発酵管理、電気式石窯での焼成から 熱々凍結まで徹底解説」	12:30~13:10 イタリアン ソロピッツァ ナボレターナ 大関 真吾 氏 701 (nanamaruichi) 直井 一寛 氏	12:30~13:10 TSUJI-KIKAI ツジ・キカイ 「〜熱々凍結ナポリピッツアとは〜 世界一のピッツァ職人牧島シェフ によるデモンストレーション」 「ダブルアームミキサー、ドクコンでの 発酵管理、電気式石窯での焼成から 熱々凍結まで徹底解説」
12:30~13:10 スペイン スリオー 本多 誠一 氏	12:30~13:10 イタリアン タンタローバ 林 祐司 氏	13:50~14:30 イタリアン カーサピアンカ 那須 昇 氏	13:30~14:10 出展社プレゼンター ネスレ日本(株) 「リストランテ アルボンテ 原シェフによる ピスタチオソースとジュードココーユの デモンストレーション」	13:30~14:10 イタリアン ソロピッツァ ナボレターナ 大関 真吾 氏 701 (nanamaruichi) 直井 一寛 氏	13:30~14:10 イタリアン アンティカ・ピッツェリア・ ラジネッロ 大坪 善久 氏 大削 恭介 氏
	14:30~15:10 イタリアン リストランテ 濱崎 濱崎 龍一 氏	14:30~15:10 イタリアン リストランテ 濱崎 濱崎 龍一 氏	16:00~17:00 ナポリピッツァ 日本ナポリピッツァ職人協会 株式会社農園 コーポレーション 大西 誠 氏 ゼッキエーニピッツァ パンカレラ 大関 真吾 氏 ビツェリア・イル・ タンブレロ 大坪 善久 氏	14:30~15:10 出展社プレゼンター itaShoku (株)イタシヨク 「ソアーヴェが起こした ムーブメント」	15:30~16:10 イタリアン リストランテ アルボルト 片岡 護 氏
15:30~16:10 イタリアン アルケッチャーノ 奥田 政行 氏	15:30~16:10 出展社プレゼンター (株)山本忠信商店/ 十勝ロイヤルマンガリツァ豚 十勝マンガリツァ豚と北海道産小麦粉の パスタのご案内		16:00~17:00 ナポリピッツァ 日本ナポリピッツァ職人協会 株式会社農園 コーポレーション 大西 誠 氏 ゼッキエーニピッツァ パンカレラ 大関 真吾 氏 ビツェリア・イル・ タンブレロ 大坪 善久 氏	14:30~15:10 出展社プレゼンター itaShoku (株)イタシヨク 「ソアーヴェが起こした ムーブメント」	15:30~16:10 イタリアン リストランテ アルボルト 片岡 護 氏



特別セミナー



前回のセミナー内容

1月30日(火)	1月31日(水)
【ナポリピッツァ】 日本ナポリピッツァ職人協会 (株)ワイズテーブル コーポレーション 大西 誠 氏 ゼッキエーニピッツァ パンカレラ 大関 真吾 氏 ビツェリア・イル・ タンブレロ 大坪 善久 氏 ラルテ 井上 勇 氏 ソロピッツァ ナボレターナ 牧島 昭成 氏 アンティカ・ピッツェリア・ ラジネッロ 大削 恭介 氏	【セコンドピアットの豚肉料理】 マンマのイタリア食堂 主宰 長本 和子 氏
【最古の調味料、オリーブオイルと共にイタリア各州を巡る】 スライブ フード&ワークス 大石 知子 氏	【世代で違う、調理方法や食材のコト2024】 (一社)日本イタリア料理協会 名誉会長 (ラ・ベットラ) 落合 務 氏 実行委員長 (ピアットスキ) 鈴木 弥平 氏 実行委員 (イル・リファージョ・ハヤマ) 渡辺 明 氏
【飲食店経営におけるSNSの活用方法】 ポンテ カルボ (Chef Ropia料理人の世界) 小林 諭史 氏	【業界最新トレンドについて】 (株)柴田書店 書籍編集部 MOOK編集長 齋藤 立夫 氏

来場動員

◎ ターゲットを絞った来場動員施策で、イタリアン関係者を集中的に動員

イタリア関係機関の協力

イタリア大使館 貿易促進部、在日イタリア商工会議所など、イタリア関係機関による紹介。

イタリアン関連団体の協力

京都イタリア料理研究会、九州イタリア料理協会、日本ナポリピッツァ職人協会や日本ソムリエ協会など、協力団体との連携。

各種メディア・イベントとのコラボ

メディア誌上での特集記事やイタリアン関連イベント会場でのPR。

イタリアン関係webサイトの活用

日本イタリア料理協会ホームページ、Facebook、イタリアン専門求人サイト「イタ職」などでの掲出。

専門メディアへの告知・パブリシティ

イタリアン関係を中心とした、専門メディア誌上で告知。

イタリア料理コンテスト「Premio ACCI」開催 (予定)
 毎回100を超えるレシピ応募があるイタリア料理コンテスト「Premio ACCI」。
 一次審査を勝ち抜いた6名のシェフがACCI Gusto会場でグランプリの座をかけて競い合います。



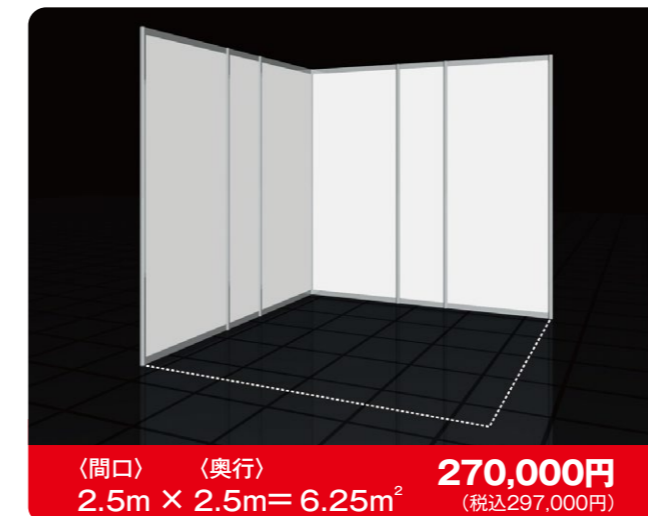
◎ PRなどで協力を依頼するメディア

アール・アイ・シー、旭屋出版、オータパブリケーションズ、オンリーワンジャーナル、外食産業新聞社、サポリタ、柴田書店、食品産業新聞社、食品新聞社、食糧醸界新聞、スターツ出版、総合食品研究所、ダイヤモンド・リテイルメディア、帝国飲食料新聞、東京カレンダー、ナイルスコミュニケーションズ、日刊経済通信社、日経BP社、日本食糧新聞社、日本経済新聞社、ピーエスエスジー、プレジデント社、麺業新聞社、Winart、ワイン王国 (予定)

会場プラン

◎ ブースイメージ(1小間)

通常小間



〈間口〉 〈奥行〉 **270,000円**
 2.5m × 2.5m = 6.25m² (税込297,000円)

コンパクトブース



〈間口〉 〈奥行〉 **110,000円**
 1.5m × 1.5m = 2.25m² (税込121,000円)

ブースパッケージプラン(1小間当たり) ※通常小間出展料に追加してお申し込みいただける、基本設備を備えたプランです。

Aプラン

カーペット+社名板

20,000円 (税込22,000円)
 ※取付作業費含む

Bプラン

カーペット+社名板+テーブル+白布

30,000円 (税込33,000円)
 ※取付作業費含む

Cプラン

カーペット+社名板+引き戸付き展示台2台

42,000円 (税込46,200円)
 ※取付作業費含む

※会場規定により、展示会場内でのアルコール類の試飲にガラス製品が使用できません。試飲カップ等(プラスチックや紙類)をご使用ください。

※ACCI Gustoは商談の場であって、会場内での出展者の商品の販売はできませんのでご了承ください。(書籍を除く)

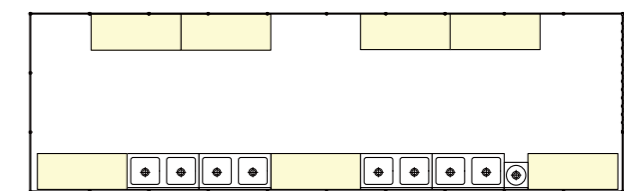
〈 共同水道使用場のご案内 〉

使用料: 10,000円 (税込11,000円)

※工事費・水道使用料含む

試飲・試食・調理実演をされる出展者様向けに共同水道使用場をご用意します。

貴社ブースのスペースを有効利用するために共同水道使用場をご活用ください。



設備

- 2層シンク……………4台
- 作業台……………7台

※その他の器具等に関しては出展者様でご用意ください。

※共同水道使用場には使用可能な電源はございませんので、電源が必要な器具等は出展者様のブースにてご用意・ご使用ください。