

出展要項

●出展小間料

通常小間1小間=6.25m²(2.5m×2.5m)

金額	
一般料金	160,000円(税込176,000円)
賛助会員料金	144,000円(税込158,400円)

ミニ小間1小間=2.25m²(1.5m×1.5m)

金額	
一般料金	60,000円(税込66,000円)
賛助会員料金	49,000円(税込53,900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11月末

※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11月末

※「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。

●出展の取り直し

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10月1日～11月末	出展小間料の50%
2024年12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

11月29日

出展申込締切

11月29日

出展小間料支払い期限

12月

出展者説明会

招待券の配布

各種申請書類の提出

2月5日

PM搬入・設営

2月6日・7日

ACCI Gusto 京都

2月7日

搬出



第4回

イタリア料理専門展



ACCI Gusto 京都

2025年

2月6日^木・7日^金

ANAクラウンプラザホテル京都

10:00～17:00 (最終日は16:00まで)



ACCI Gusto 京都

一般社団法人 日本イタリア料理協会 事務局

〒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

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

お申し込み・お問い合わせ

主催：(一社)日本イタリア料理協会 共催：京都イタリア料理研究会

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



ごあいさつ

イタリア料理の輪を京都から



(一社)日本イタリア料理協会
会長
片岡 護
(アルボルト)

私たち(一社)日本イタリア料理協会(ACCI)は1988年に設立したイタリア料理のシェフの団体です。日本におけるイタリア料理の普及・発展のために様々な活動をしており、その中でもっとも大きなイベントとなっているのが、毎年東京で開催しているイタリア料理専門展「ACCI Gusto(アッチ・グスト)」です。

ここ京都はイタリア料理店もとても多く、和と洋の文化が共存共栄している地であり、〈日本のイタリア料理〉としての情報を発信するためにはとてもよい場所です。

4回目のイタリア料理専門展「ACCI Gusto 京都」を開催し、より一層イタリア料理業界の普及・発展を目指してまいりますので、皆様どうぞ、よろしく申し上げます。



京都イタリア料理研究会
会長
渡辺 武将
(カ・デル・ヴィアーレ)

私たち京都イタリア料理研究会は、海外旅行客で賑わいを取り戻しつつある京都から、素敵なイタリアの食文化を皆様にご紹介させていただきます。

ACCI Gusto京都を通じてイタリア料理業界を盛り上げてまいりますので、皆様どうぞよろしく願いいたします。

開催概要

名称／第4回 イタリア料理専門展 ACCI Gusto 京都

会期／2025年2月6日(木)・7日(金) 10:00~17:00(最終日は16:00)

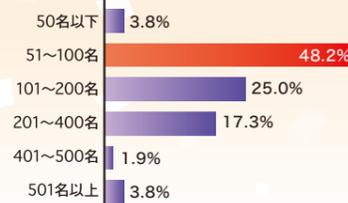
会場／ANA クラウンプラザホテル京都 (〒604-0055 京都市中京区堀川通二条下土橋町10番地)

主催／(一社)日本イタリア料理協会 共催／京都イタリア料理研究会 協力／ANA クラウンプラザホテル京都

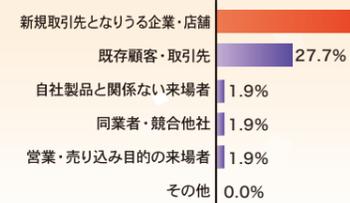
後援／イタリア大使館 貿易促進部、イタリア政府観光局、在大阪イタリア総領事館、在日イタリア商工会議所、(公社)全国調理師養成施設協会、(一社)日本海老協会、日本ナポリピッツァ職人協会、(一社)日本パスタ協会、日本カフェプランナー協会、(財)日伊協会、(一社)国際カフェテイティング協会、(一社)日本オーリーブオイルテイスター協会、(一社)ジャパンピアソムリエ協会、(一社)日本スイーツ協会、(一社)ChefooDo (予定)

出展社について

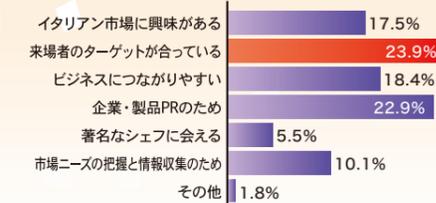
● 自社ブースで対応した来場者の人数は？



● 最も多く訪れた来場者層は？

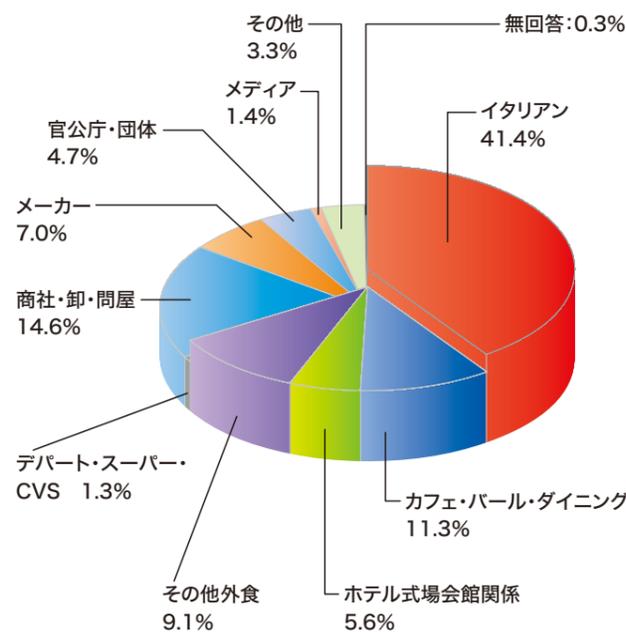


● ACCI Gustoに出展する理由は何ですか？
(複数回答可)



来場対象

(一社)日本イタリア料理協会会員シェフ、イタリア料理店シェフ、ピッツェリア、イタリアンカフェ・パル・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・中食チェーン他



■ 前回の来場者数

2月2日(木):晴	579名 (-37名)
2月3日(金):曇	407名 (-88名)
合計	986名 (-125名)

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(ワイン、コーヒー、エスプレッソ、ソフトドリンク)、機器(オープン、パスタマシン、ピザ窯、コーヒーマシン、エスプレッソマシン、冷凍・冷蔵庫、ミキサー)、調理備品(鍋、フライパン、バット、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

■ 前回の出展者一覧

ag-people/アプレヴトレディング/淡路麺業/飯田/石光商事/イタシヨク/岩塚製菓/エノテカ・ピアンキ/M株式会社/オカモト/オリタリア/活ムール貝の5108 GOTOBAR/カポティー/亀屋食品/岸本/ギャバン/京都イタリア料理研究会/協同インターナショナル/京のふるさと産品協会/グルメミートワールド/グローバル/国分グループ本社/坂ノ途中/サジェーザエコラジオ/さぬき麺心/佐勇/サンエイト貿易/サンヨーエンタープライズ/四万十町/Splende/タカナシ販売/TATSUMI/丹後フーズ/トーホーフードサービス京都支店/トンボ飲料/日欧商事/日仏貿易/日清製粉ウェルナ/ニッポン/日本イタリア料理協会/ニューオークボ/はくばく/バリラジャパン/フードライナー/ふじまつ/フロマー・ジュドゥミテス/ペローニナストロアズーロ/三井物産/村上農園/メモス/Montecariano di Verona Valpolicella/モンテ物産大阪支店/UCCコーヒープロフェッショナル/横山興業/リードオブジャパン ※敬称略(50音順)

■ 過去の出展社数

第3回	55社	66小間
-----	-----	------



特別展示

イタリアンのシェフの団体だからできる、 多彩な調理デモンストレーション

イタリア食材の知識や調理法に精通した
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は
「イタリア料理」に特化した充実の情報を提供いたします。



【前回の調理デモンストレーション】

2月2日(木)

10:30 ▶ 11:10

スパッツレ専用器具の説明と
スパッツレの作り方



リストランテ美郷
毛利 亮氏

11:50 ▶ 12:30

ナポリの謝肉祭風ラザーニャ



カンティーナアルコ
清水 美絵氏

13:10 ▶ 13:50

京都モルタデッラのパニーノ



カデル ヴィアーレ
渡辺 武将氏



(株)ふじまつ
中村 一成氏

14:30 ▶ 15:10

ナポリピッツァ



日本ナポリピッツァ職人協会
東郷 智宏氏



日本ナポリピッツァ職人協会
井の下 壮氏

15:50 ▶ 16:30

ジェノバの思い出
「海老の入ったジェノバ風
リングイーネピッコロ」



リストランテ アルポルト
片岡 護氏

2月3日(金)

10:20 ▶ 11:00

Trofie al 4P
(トロフィエ クアットロ ピー)



クリマ・ディトスカーナ
佐藤 真一氏

11:30 ▶ 12:10

ラディッキオロソツのリゾット



リストランテ ラッフィナート
小阪 歩武氏

12:40 ▶ 13:20

菊芋と牡蠣・アマゾンカカオの
フェガテッリ



ABITACOLO
植松 将太氏

13:50 ▶ 14:30

日本茶について「玉露・抹茶」



(株)一保堂茶舗
菊地 晋也氏 栗本 太惟氏 山元 秀祐氏

15:00 ▶ 15:40

皮で包まれていないラヴィオリ
「Malfatti Nudi」



ラ・ベットラ・ダ・オチアイ
落合 務氏

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

日本ナポリピッツァ職人協会や日本カフェプランナー協会など、
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、
イタリアン専門求人サイト
「イタ職」などでのバナー掲出。



専門メディアへの告知・パブリシティ

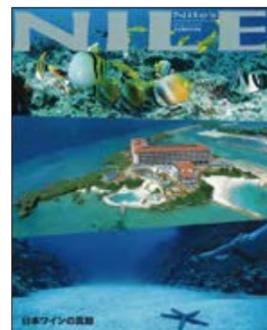
イタリアン関係を中心とした、専門メディア誌上で告知。



PRメディア

PR等で掲載したメディア

CAFERES / 学校給食 / Nile's NILE / 日本食糧新聞 / 日刊食品通信 /
FoodLife

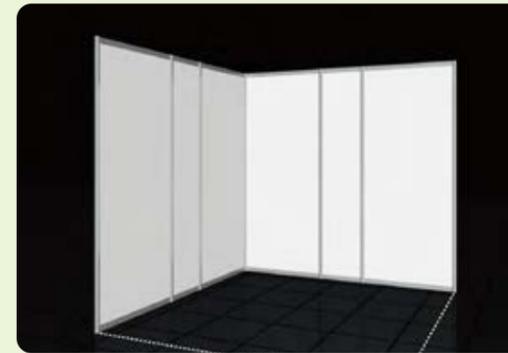


会場プラン

■ ブースイメージ

通常小間

ブースパッケージプラン (1小間当たり)



〈間口〉2.5m × 〈奥行〉2.5m (6.25m²)

160,000円 (税込176,000円)

※取付作業費含む



社名板

20,000円 (税込22,000円)

※取付作業費含む



社名板 +
引き戸付き展示台2台 +
受付カウンター + バイブイス

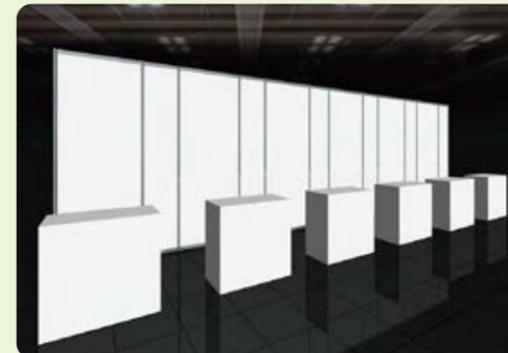
50,000円 (税込55,000円)

※取付作業費含む

ミニ小間

バックパネル+カウンター

60,000円 (税込66,000円) ※取付作業費含む



〈間口〉1.5m × 〈奥行〉1.5m (2.25m²)



※イメージ photo



※イメージ photo

■ 出展に際して

- 生ものの試食はご遠慮ください。その他衛生管理には十分にご配慮ください。
- 大型トラック (4トン車以上) での搬入はご遠慮ください。

〈 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 〉

1層シンク……………2台

作業台……………数台

※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。