

出展要項

●出展小間料

通常小間1小間=6.25㎡(2.5m×2.5m)

金額	
一般料金	180,000円(税込198,000円)
賛助会員料金	162,000円(税込178,200円)

ミニ小間1小間=2.25㎡(1.5m×1.5m)

金額	
一般料金	80,000円(税込88,000円)
賛助会員料金	72,000円(税込79,200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：2026年11月30日

※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：2026年11月30日

※「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。

2026年10月1日~11月30日	出展小間料の50%
2026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30日

出展申込締切

11月30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8日

PM搬入・設営

2月9日・10日

ACCI Gusto 京都

2月10日

搬出

第5回
イタリア料理専門展
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(横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



Associazione Studi Cucina Italiana dal 1988



ACCI Gusto 京都

2027年

2月9日^火・10日^水

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



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

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。

5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。



(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。



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)

開催概要

名称／第5回 イタリア料理専門展 ACCI Gusto 京都

会期／2027年2月9日(火)・10日(水) 10:00~17:00(最終日は16:00)

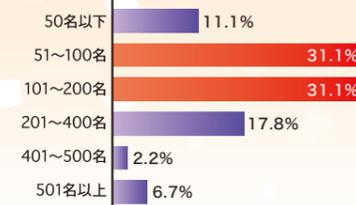
会場／ANAクラウンプラザホテル京都(〒604-0055 京都市中京区堀川通二条下ル土橋町10番地)

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)真のナポリピッツァ協会、(一社)日本パスタ協会、(一社)日本カフェプランナー協会、(財)日伊協会、(一社)国際カフェテイスタリング協会、(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

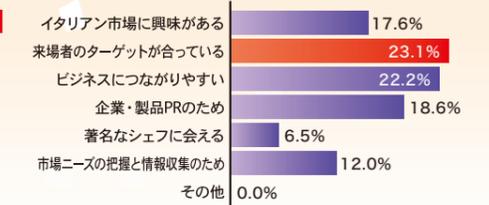
● 自社ブースで対応した来場者の人数は？



● 最も多く訪れた来場者層は？

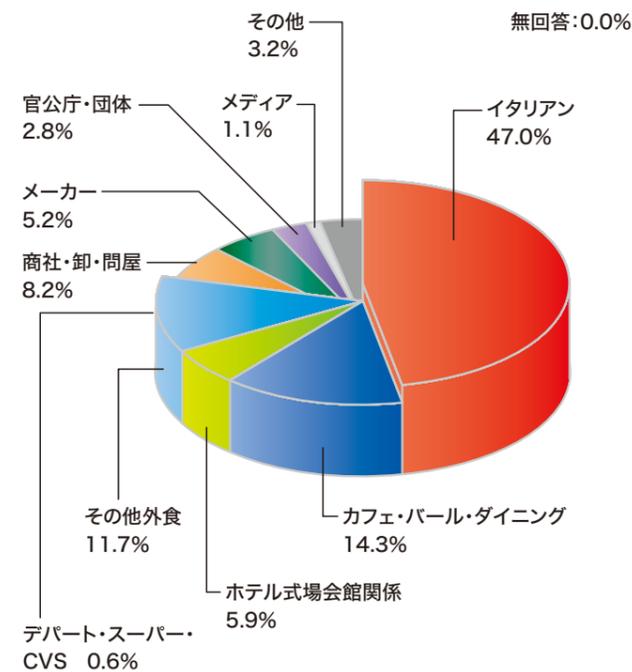


● ACCI Gustoに出展する理由は何ですか？
(複数回答可)



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6日(木): 晴れ	571名 (-8名)
2月7日(金): 晴れのち曇り	401名 (-6名)
合計	972名 (-14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

愛翔/淡路麺業/イタショク/伊那食品工業/ヴィントナース/エノテカ・ピアンキ/海老正/オカモト/OLIVA SICULA/オリタリア/カポーティー/亀屋食品/CAMPARI JAPAN/京都イタリア料理研究会/グローバル/高知県地産外商公社/古株牧場/坂ノ途中/佐勇/サンエイト貿易/サンヨーエンタープライズ/スジャータめいらく/スリーポンド貿易/ゼブラグリーンス/タカナシ販売/TATSUMI/TIT TRADING/トーホーフードサービス/トラキヤ/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/ハウスギャバン/バリラジャパン/フードライナー/深山農園/フタバ/プレージョ/フレッシュ・フード・サービス/ペローニ ナストロ アズーロ(アサヒビール)/マイスタヴェルク・ホールディングス/メモス/モンテ物産/ヤマニ味噌/六甲バター ※敬称略(50音順)

■ 過去の出展社数

第4回	47社	58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6日(木)

10:30~11:10



イタリアンの巨匠

リストランテ アルポルト
片岡 護 氏

11:50~12:30



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

左 芝本 まどか 氏

右 大削 恭介 氏

13:10~13:50



紅茶&料理提案

カポーティー(株) カ・デル ヴィアーレ
渡辺 武将 氏

14:30~15:10



フレンチ

Restaurant MTOÏ
前田 元氏

15:50~16:30



イタリアン

FUCHIGAMI
淵上 誠剛 氏



2月7日(金)

10:20~11:00



イタリアンの巨匠

リストランテ アクアパッツァ
日高 良実 氏

11:30~12:10



Premio ACCI2022 グランプリ

Restaurant DA CIRO
上坂 祐一郎氏

12:40~13:20



イタリアン

Biwa collage
市山 技 氏

13:50~14:30



注目の若手

Sel Sal Sale
濱口 昌大 氏

15:00~15:40



イタリアン

リストランテ ナカモト
仲本 章宏 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、
イタリア食情報サイト
「cucina ACCL」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

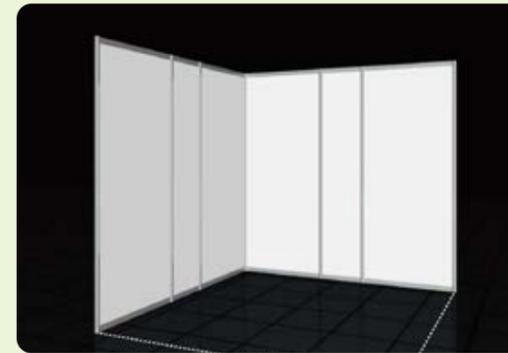
アール・アイ・シー、旭屋出版、イタリア好き、WANDS、オータパブリケーションズ、
オンリーワンジャーナル、外食産業新聞社、サポリタ、柴田書店、食品産業新聞社、
食品新聞社、食糧醸界新聞、スターツ出版、総合食品研究所、ダイヤモンド・リテイル
メディア、帝国飲食料新聞、東京カレンダー、日刊経済通信社、日経BP社、日本食糧
新聞社、日本経済新聞社、プレジデント社、麺業新聞社、Winart、ワイン王国(予定)

会場プラン

■ ブースイメージ

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)

180,000円(税込198,000円)

※取付作業費含む



社名板

30,000円(税込33,000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

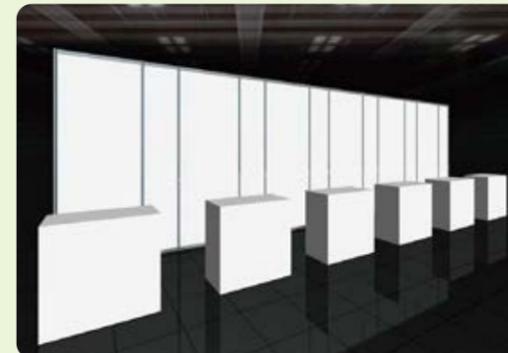
60,000円(税込66,000円)

※取付作業費含む

ミニ小間

バックパネル+カウンター

80,000円(税込88,000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。