News Release

HCJ2023 国際ホテル・レストランショー 第51回 フード・ケータリングショー 第44回 厨房設備機器展 第23回

JMA 一般社団法人日本能率協会

2023 年 1 月 23 日
一般社団法人日本能率協会

報道関係者各位／取材のご案内（計 8 枚）

700 社、1,880 ブース以上が出展！
人手不足やインバウンド需要に対応する最新サービスや
多様化する日本のサウナ文化を牽引する製品も多数展示

国内最大級のホテル・レストラン・フード業界の展示会「HCJ2023」

2 月 7 日（火）～10 日（金）10:00～17:00（最終日は 16:30 まで）（報道受付：9:30～）
東京ビッグサイト 東展示棟にて開催

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）は、ホテルやレストランなどホスピタリティとフードサービス業界における国内最大級の商談専門展示会「HCJ2023（エイチシージェー2023）」）を 2 月 7 日（火）から 10 日（金）の 4 日間、東京ビッグサイト（東京都江東区有明 3-11-1）東展示棟にて開催いたします。

長引くコロナ禍を乗り越え、観光需要の本格的な回復が期待される 2023 年は観光産業にとっては再スタートの年となります。また、水際対策緩和により多くの訪日外国人観光客が再び訪れることが想定されています。日本が観光立国を実現するために、コロナ禍で加速した人手不足の解決、2030 年までに達成すべき SDGs への対応、政府が促進する富裕層旅行者の誘致に向けて観光サービスの高付加価値化などに取り組んでいく必要があります。HCJ2023 は、日本の観光産業が進化していくための情報発信、ビジネスマッチングの創出を目的に開催します。

HCJ2023 は、「第 51 回　国際ホテル・レストラン・ショー」「第 44 回　フード・ケータリングショー」「第 23 回　厨房設備機器展」から構成される三展示会の総称で、708 社、1,885 ブース（予定）が出展します。

今回は、各種テクノロジーによる顧客体験価値向上と生産性向上をサービス業界に向けて提案する「サービス業×テクノロジーEXPO」、空前のブームを迎えているサウナ文化を牽引する製品を多数展示する「テルマエ JAPAN」、など、多様な企画を開催いたします。また、各業界の第一人者による講演会やセミナー、サステナブル食材をテーマに、ライブキッチンステージで調理したメニューの試食・試飲など、全 4 日間、様々なコンテンツをご用意しています。

報道関係者の皆様におかれましては、ご多用中と存じますが、この機会にぜひご出席くださいますよう、お願いします。

■HCJ2023 開催概要

HCJ2023 は、サービス産業界の課題の中でも以下 3 点を重視して開催します。

1 .安心、安全なサービス環境の確保ならびに SDGs 対応の促進
2 .デジタル技術の導入による生産性向上・人手不足対策
3 .地方創生に資する地域産品の全国展開、観光サービスの高付加価値創出

会　　期：2 月 7 日（火）～2 月 10 日（金）10:00～17:00（最終日は 16:30 まで）
（報道受付：9:30～）
会　　場：東京ビッグサイト 東展示棟 1～8 ホール（東京都江東区有明 3-11-1）
主　　催：▼第 51 回国際ホテル・レストラン・ショー
一般社団法人日本能率協会／一般社団法人日本ホテル協会／
一般社団法人日本旅館協会／一般社団法人国際観光日本レストラン協会／
公益社団法人国際観光施設協会
▼第 44 回フード・ケータリングショー
公益社団法人日本給食サービス協会／一般社団法人日本弁当サービス協会／
公益社団法人日本メディカル給食協会／一般社団法人日本能率協会
▼第 23 回 厨房設備機器展
一般社団法人日本厨房工業会／一般社団法人日本能率協会
展 示 規 模：708 社 ／ 1,885 ブース（予定）
U　R　L：https://jma-hcj.com/
入場登録料：無料
※ご来場には（https://www.jma-buyers.com/hcj/jp/registration.php）より
事前登録が必要です。
（本展示会に関連する業界関係者以外の方および 16 歳未満の方は入場不可）

出展企業・製品
セミナー情報：オンライン展示会（https://www.jma-buyers.com/hcj/jp/）にて公開中。
※閲覧には事前登録が必要です。

そ　の　他：本展の新型コロナウイルス感染対策については以下をご確認ください。
https://www.jma.or.jp/corona/exhibition.html

■HCJ とは

以下、三展示会の英文名称の頭文字を取って「HCJ（エイチシージェイ）」と総称しています。

・外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展
「国際ホテル・レストラン・ショー（HOTERES JAPAN）」
・給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展
「フード・ケータリングショー（CATEREX JAPAN）」
・セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展
「厨房設備機器展（JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT SHOW）」

■出展製品（企業）、セミナー、コンテンツ（※一部抜粋）

※下記以外にも多数の出展製品（企業）やセミナー、あらゆるコンテンツをご用意しております。
詳細は、オンライン展示会（https://www.jma-buyers.com/hcj/jp/）よりご確認ください。

テクノロジーを活用し、加速する人手不足や高まるインバウンド需要に対応

水際対策の緩和により、国内旅行の需要はコロナ前の 2019 年を超える水準が見込まれ、訪日外国人観光客がさらに増加することが予想されます。テクノロジーを活用し、コロナ禍で加速した深刻な人手不足解決に一役買う製品や、今後高まることが予想されるインバウンド需要に対応する製品・セミナーをご紹介いたします。

変な商社のアイデアがホテルを救う
「ルームサービスロボット、AI スピーカー、受付ロボット他」（変な商社株式会社）
出展エリア：サービス業×テクノロジー 宿泊 Tech 【ブース番号：5-U25】

各客室から注文を受けたお土産などを客室まで搬送するルームサービスロボットや、宿泊ゲストからの電話対応の工数削減等に寄与するホスピタリティー業界に特化した多言語対応 AI スピーカーなどを展示。ホテルスタッフの負担軽減や人手不足課題の解消、よりスマートな業務効率化と宿泊ゲストの体験向上を同時に実現する。
その他、アメニティ販売収益化や在庫管理業務システム化等、宿泊施設の課題解決のヒントが詰まった展示を行う。

受付ロボット　イメージ

AI スピーカー　イメージ

1 時間で最大 133 個のソフトクリームをつくる！
「ソフトクリームロボット レイモくん」（コネクテッドロボティクス株式会社）
出展エリア：厨房設備・機器 【ブース番号：1-R04】

ソフトクリームを自動で巻くロボットで、巻き数の指定が可能。1 時間当たり最大 133 個のソフトクリームを製造する能力がある。可愛らしい牛のデザインのロボットが、飲食店やホテル、カフェ、テーマパークなどの人手不足を補う。
今回の展示会では、ボタン 1 つでソフトクリームが作れる手軽さを体験できる。

109 の言語に対応！宿泊施設の DX ソリューション・ PMS 連携システム
「『JTB データコネクト HUB』&『Kotozna In-room』」（Kotozna 株式会社）
出展エリア：サービス業×テクノロジー 宿泊 Tech 【ブース番号：6-P06】

JTB と Kotozna は協業し、宿泊施設の DX と多言語化を支援するサービス「Kotozna In-room」を開発。宿泊客が QR コードを読み取ると、ホテルの案内や周辺情報が自分の言語で表示される。アメニティの依頼やルームサービスの注文、ホテルスタッフとチャットでやり取りなども可能。スタッフが日本語で返信すれば、自動翻訳されて宿泊客に届く。「JTB データコネクト HUB」はスマートチェックイン・アウトやレベニューマネジメント、POS、自動精算機などの複数のデジタルソリューションと宿泊施設の管理システム（PMS）をつなぐためのシステム。宿泊事業者様のデータ連携に伴うコスト負担低減や、宿泊客の利便性と向上を支援する。

＜トレンドセミナー＞
「2023 年のインバウンド市場の最新トレンドと対策　～アフターコロナ時代に勝ち抜くために～」
開催日程：2 月 9 日（木）11:00～11:40／会場：東 6 ホール特設会場

コロナ禍時代の先に進んでいる現在、新しいアフターコロナ時代の世界のニーズを知り、これに最適な対応が必要となる。円安時代に受け身の対応をしているだけではライバルに劣後する恐れもあるなかでどうすれば目先だけではなく、永続的に成功し続けることができるのか？その生き残り戦略上の具体的な戦略と戦術を、先行事例をもとに詳細に語る。

日本インバウンド連合会
理事長　中村 好明 氏

日本ならではのサウナ文化を創造！企画「テルマエ JAPAN」

リラックス状態を意味する「ととのう」というフレーズが流行し、「サ活（サウナ活動）」や「サ旅（各地のサウナ施設をめぐる旅）」を楽しむ人々が増加するなど、空前のサウナブームが到来しています。コロナ禍を経て需要の高まった非接触型や一人サウナ、どこへでも移動できるモバイルサウナなど、楽しみ方も多様化しています。本企画では、本場北欧の最新製品や、世界初の構造を実現したプライベートサウナなどをご紹介いたします。また、日本最大のサウナ検索サイト「サウナイキタイ」を運営する代表・鈴木氏のセミナーなども開催いたします。

総導入実績 100 件超！北欧生まれの話題の「バレルサウナ」や、
家具のように設置できる「ユニットサウナ」、最新鋭「サウナストーブ」を一挙に展示
（totonoü Japan 株式会社）

出展エリア：テルマエ JAPAN 【ブース番号：5-D06】

温浴施設やホテルにおける総導入実績 100 件超の、人気の北欧生まれのサウナ製品群。
キャンプ場や宿泊施設の露天エリアで導入が進む樽のような丸い形の「バレルサウナ」や、
宿泊施設の客室内にまるで家具のように置ける「ユニットサウナ」、さらに最新鋭の「サウナストーブ」を展示。

ユニットサウナ イメージ

世界初の段違い構造を実現！
純日本製のプライベートサウナ「サムライサウナ」（サムライサウナ）

出展エリア：テルマエ JAPAN 【ブース番号：5-D01】

木材アドバイザー、一級建築士、サウナクリエイター、施工会社、家具職人など、さまざま分野のプロフェッショナルの英知を結集。最大の特徴は、意匠登録を取得している「五角形のフォルム」。開放感があるだけでなく、熱の対流が起こりやすい構造となっている。また、プライベートサウナとしては世界初となる段違い構造を実現することで、複数人がベストの温度帯を同一空間で楽しむことができる。北海道から鹿児島までの宿泊施設へ導入している。

＜テルマエ JAPAN2023 セミナー＞
「サウナイキタイデータから見る ファンに愛されるサウナ施設」

開催日程：2 月 9 日（木）10:50～11:30／会場：東 5 ホール特設会場

月間 100 万人以上が利用する日本最大のサウナポータルサイト「サウナイキタイ」では、多くのサウナ好きなユーザさんが今日行くサウナを探したり、サウナ体験の感想・記録を投稿している。サウナファンの熱量を利用データを交えて紹介しながら、ファンに愛されているサウナ施設とその広がり方についてご紹介。

サウナイキタイ
代表取締役　鈴木 有 氏

SDGs 推進により環境負荷の低い循環型社会の実現を目指す

SDGs の目標達成までに折り返し地点を迎えた昨今、SDGs を推進する商品やサービスは引き続き増え続けています。地球環境への負荷を軽減させ循環型社会の実現に寄与する、最新の注目製品をご紹介いたします。

また、世界経済フォーラムが発表した「2021 年旅行・観光開発指数レポート」にて、日本は総合評価で初めて世界一に輝きました。今回、コロナ禍を経て評価指標に「サステナビリティ（持続可能性）」と「レジリエンス（回復力）」が追加され、日本はその開発に向けたポテンシャルを高く評価され世界の注目を集めています。イベントステージでは、「サステナブル食材を使ったシェフとバーテンダーによる料理とカクテルの競演」と題し、持続可能な食の未来はどうあるべきかを視野に見応えのある調理実演とカクテルメイキングを繰り広げます。

新たな水利用体験を提供　水道いらずの水循環型手洗いスタンド「WOSH」
防災シーンでの導入が加速するシャワーキット「WOTA BOX」（ソフトバンク株式会社）

出展エリア：衛生・清掃・食中毒・HACCP 対策 【ブース番号：2-A24】

水道のない場所にも電源さえあれば設置が可能な WOTA 社の製品を展示。
IoT センサー・AI 技術により水に含まれる不純物やウイルス等を除菌したうえで、排水の 98%以上の再利用が可能。WOSH は飲食店や商業施設をはじめ多岐にわたり導入が進み、WOTA BOX は、防災・BCP 対策としても導入が進んでいる。

展示製品　イメージ

1 年間で 500 件超の問い合わせ実績！
卵の殻から生まれた次世代のバイオマス食器「Shellmine（シェルミン）」
（株式会社福井クラフト）

出展エリア：テーブルウェア 【ブース番号：6-C12】

卵殻とパルプが主成分の 57～61%を占めている。陶器のような質感や鮮やかな発色と脱プラスチックを両立させた画期的な食器。発売から 1 年間で外食やホテルチェーンからの、500 件を超える問い合わせを受け、注目を集めている。

＜トレンドセミナー＞
「従業員 800 人、全員参加で取り組む
『SHIROYAMA SDGs アワード』行動の変化とねらい」

開催日程：2 月 8 日（水）15:40～16:20／会場：東 6 ホール特設会場

SDGs 推進の一環として実施した社内啓蒙活動「SHIROYAMA SDGs AWARD」その効果、従業員の意識変化、その他 SHIROYAMA HOTEL kagoshima が取組む SDGs 活動と併せてご紹介。

城山観光 SDGs 推進室
室長　安川 あかね 氏

＜イベントステージ＞
訪日外客が求めるガストロノミーと食体験 ～学びと実践～

開催日程：2 月 7 日（火）10:30～16:00／会場：東 3 ホール特設会場

本ステージにおいては、試食・試飲のご用意がございます。ご希望の場合は取材お申込時にご記入をお願いいたします。

有名店のシェフやバーテンダーを招聘し、パネルディスカッションや調理デモを開催。インバウンド復活を見据えた食体験の価値向上につながる提案を行う。後半では、フードロスに着目し、通常の営業で必然的に出てしまい廃棄されるグレープフルーツの皮などを利活用した「サステナブルカクテル」をテーマに、有名ホテルバーテンダーによるカクテルメイキングの競演を行う。

10:30～11:50 ＜学び編：トークセッション＞**「訪日外客をもてなす技能や五感に訴える空間演出」**
グランド ハイアット 東京　鉄板焼「けやき坂」料理長　本多 良信 氏
レストラン Moon Flower Sagaya Ginza マネジャー　平井 克典 氏
アート集団チームラボ　コミュニケーション ディレクター　工藤 岳 氏

12:30～14:30 ＜実践編＞ 試食あり
「サステナブル食材を使った国内シェフと海外シェフによる“おもてなしレシピ”」
和ヴィーガンシェフ　本道　佳子 氏
‘ル・プティ・トノー’ オーナーシェフ　フィリップ・バットン 氏

おもてなしレシピ
イメージ

14:30～16:00 ＜実践編＞ 試飲あり
「サステナブルカクテルとは？そのストーリーとサステナブルカクテルの競演」

ホテルニューオータニ（東京）
バー カプリ
マネジャー
吉田 宏樹 氏

京王プラザホテル
メインバー ブリアン
スーパーバイザー
佃 彬光 氏

サステナブル
カクテル
イメージ

顧客体験価値向上のヒントを探る「産学連携　宿泊業スマート化研究会」

観光立国という日本の成長ビジョンを実現し、宿泊業界がサステナブルな経営活動を持続していくため、慢性的な人手不足の問題解決と共に、訪れる人々にとっての顧客体験価値向上が必須となります。本研究会では、宿泊業界の進化を促進することを目的に、宿泊施設、宿泊　施設にソリューションを提供するメーカー・ベンダー、研究機関でコンソーシアムを構成し、様々なテクノロジーによる顧客体験価値向上の先進的な取り組みを研究してきました。展示会場では、フロントや客室、バックオフィスなどシチュエーション別のスマート化の提案をする展示ブースとセミナーを通して未来における 10 年後の宿泊業のあり方を発信します。

＜トレンドセミナー＞

「宿泊業のスマート化研究会が構想する、未来の宿泊業のあり方」

開催日程：2 月 7 日（火）14:30～16:20／会場：東 6 ホール特設会場

14:30～15:10 **＜スピタリティ DX＞「宿泊施設（ナカ）の未来を考える」**

aipass 業務執行役員 COO　山田 真由美 氏
メズム東京 総支配人　生沼 久 氏
東洋大学 国際観光学部准教授　徳江 順一郎 氏（ファシリテーター）

15:40～16:20 **＜地域連携推進分科会＞「地域と宿泊施設との関係性（ソト）を最適化する」**

構造計画研究所 すまい IoT 部　川村 晃一郎 氏
いせん 代表取締役　井口 智裕 氏
東洋大学 国際観光学部准教授　徳江 順一郎 氏（ファシリテーター）

コーディネーター
東洋大学
国際観光学部准教授
徳江 順一郎 氏

本ご案内上に記載の内容の他にも、1,200 を超える出展製品（企業）や、各業界の第一人者による様々なセミナー、その他、あらゆるコンテンツをご用意しております。詳細は、オンライン展示会（https://www.jma-buyers.com/hcj/jp/）よりご確認ください。（※閲覧には事前登録が必要です）

出席ご返信用紙
取材のお申し込み／プレスルームのご案内

国内最大級のホテル・レストラン・フード業界の展示会「HCJ2023」

日時：2月7日（火）～10日（金）10:00～17:00（最終日は16:30まで）（報道受付：9:30～、受付後自由内覧）
会場：東京ビッグサイト 東展示棟 1～8 ホール（東京都江東区有明 3-11-1）

※**ご取材希望の方**は下記のお申込フォームもしくは、以下をご記入いただき FAX よりご返信ください。

お申込フォーム▶▶ https://forms.gle/8Uyzx7Y9cYR5s8JW8

FAX 返信先 ▶▶ 03-5413-3050

お申込み期限：ご取材ご希望日の 1 日前 17 時まで

（例：2 月 7 日（火）ご取材ご希望の場合、2 月 6 日（月）17 時までにお申し込みをお願いいたします）
※当日も取材受付可能な場合がございます。事前に PR 事務局へご連絡のうえプレスルーム（次頁参照）にて受付の手続きをお願いいたします。

<ご取材をご希望の方は、プレスルーム(受付)にご来場される予定日時の下記□にチェックマークをご記入ください>

□ 2 月 7 日（火） □2 月 8 日（水） □2 月 9 日（木） □2 月 10 日（金）

- □ 09：30～10：00 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 10：00～10：30 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 10：30～11：00 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 11：00～11：30 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 11：30～12：00 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 12：00～12：30 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 12：30～13：00 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 13：00～13：30 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 13：30～14：00 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 14：00～14：30 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 14：30～15：00 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 15：00～15：30 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 15：30～16：00 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）
- □ 16：00～16：30 ご出席 ムービー（ 台）／スチール（ 台）

※2 月 7 日（火）<イベントステージ> 訪日外客が求めるガストロノミーと食体験 ～学びと実践～ ご取材ご希望の方のみ
試食・試飲 □ 希望する（ 12:30～14:30 **おもてなしレシピ ／** 14:30～16:00 **サステナブルカクテル ）**
※いずれか、または両方、ご希望の方へ○印をお願いします。

貴社名／貴部署名 ： **（計 名様）**

貴媒体名 ：

取材予定内容 ：

ご担当者名 ：

当日の緊急ご連絡先(携帯)：

E-MAIL：

備考欄

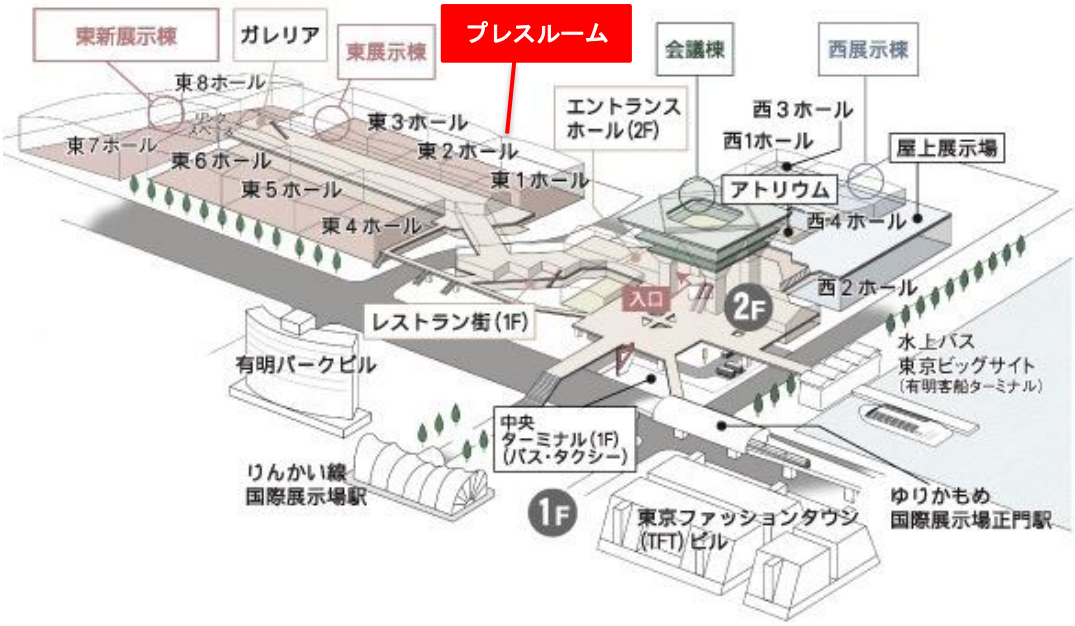
※次頁の注意事項と、プレスルームのご案内もご確認ください。

【プレス登録、ご取材における注意事項】
※当日は、取材お申し込みいただきましたお時間にプレスルーム（下図参照）へお越しください。受付後にプレスバッジをお渡しいたします。
※当日も取材受付可能な場合がございます。事前に PR 事務局へご連絡のうえプレスルームにて受付の手続きをお願いいたします。
※展示会入場人数制限等の都合上、入場をお待ちいただく場合があります。ご了承ください。
※プレス登録は、新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、Web 媒体などの取材／編集／報道に関わる方が対象です。報道機関の広告・営業部門、広告代理店、マーケティングリサーチ会社の方はご遠慮いただいております（一般登録でご入場いただけます）。
ご理解の程、よろしくお願い申しあげます。
※報道車両の駐車場は用意していません、機材の積み下ろしのみ警備スタッフの案内による一時駐車が可能です。事前に備考欄にてお問い合わせください。

【新型コロナウイルスの感染拡大対策について】
・発熱症状の目安として 37.5 度以上 など、体調がすぐれない場合はご来場をお控えください。
・ご来場の際は、マスクの着用、受付での手指のアルコール消毒、体温測定にご協力をお願いいたします。
・会場受付時に、体温計などによる体温の測定を実施。その際、37.5 度以上の発熱が見られる方は、ご入場をご遠慮いただきます。
・感染拡大の状況によっては実施内容を変更させていただく可能性がございます。その場合、速やかにご案内させていただきます。

■プレスルームの開設日時、場所

開設日時：2 月 7 日（火）～2 月 10 日（金）9:30～17:00（最終日は 16:30 まで）
場所：東京ビッグサイト　東展示棟 1 ホール 2 階　商談室(2)



【報道関係者のお問合せ先】
HCJ2023 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ.内）
朝日奈（070-1230-7937）、小山（070-3115-2361）E-mail：hcj2023@ssu.co.jp

【展示会についてのお問い合わせ先】
一般社団法人日本能率協会 産業振興センター 担当：佐藤
TEL：03-3434-1377 （土日、祝日を除く 9:00～17:00）　E-mail：hcj@jma.or.jp
〒105-8522 東京都港区芝公園 3-1-22

【一般の方・来場についてのお問い合わせ先】
一般社団法人日本能率協会 来場者ヘルプデスク
TEL：03-6809-2707 （土日、祝日を除く 9:30～18:30）　E-mail：helpdesk@k3c.or.jp