

ニッカネ新宇都宮本社 お披露目大展示会

食の未来を拓く、新たな拠点からのスタート

2025年 **3月5日** 水
 9:30~17:00

出展企業 **200社**

ごあいさつ

株式会社 ニッカネ
 代表取締役社長
 金田 陽介



おかげさまで、弊社は今年で創業 50 周年を迎えることとなりました。
 これもひとえに、長年支えてくださったお客様、お取引先の皆様のお力添えの賜物と深く感謝しております。
 この節目の年に、業務拡大とさらなるサービス向上を目指し、栃木県宇都宮市平出町から上三川町石田に本社を移転し、新たに「新宇都宮本社」を開業いたします。配送網の強化や、より万全な温度・品質管理のもと、迅速・確実なサービスを提供し、お客様にとって一層頼りになるパートナーを目指してまいります。
 新本社のお披露目を兼ねたこの大展示会では、食の未来を支えるソリューションを多数ご紹介し、お客様にとって販売促進や情報収集のお役に立てれば幸いです。
 皆様のご来場を心よりお待ちしております。

重要

事前来場予約制

※本展示会は、外食産業関係者向けの食品展示会です。一般の方のご入場はご遠慮いただいております。
 ご来場前に必ず事前登録をお済ませください。1IDで5名様まで登録可能です。

当日までに 事前来場予約サイトにアクセスして来場用 QR コードを発行してください

当日

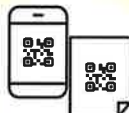
- ① 下記QRコードまたは下記アドレスより事前来場予約サイトにアクセス。



- ② 入力画面にて、ご来場者情報をご登録ください。



- ③ 来場用QRコードを保存。または印刷の上、当日ご持参ください。



- ④ 当日、会場受付にて「来場用QRコード」をご提示ください。



<https://e-ve.event-form.jp/event/91936/P2ls>

事前登録がない場合、ご入場いただけないことがあります。

< 車でのアクセス >



北関東自動車道 宇都宮上三川 IC から 5 分
 駐車場 450 台分をご用意しております

< JR 宇都宮駅からのアクセス >



無料シャトルバスのご案内

JR 宇都宮駅東口より無料シャトルバスをご用意しております。(片道 30 分)

	JR 宇都宮東口→ニッカネ	ニッカネ→JR 宇都宮東口
①	8:55 → 9:30	9:40 → 10:15
②	9:30 → 10:05	10:15 → 10:50
③	10:25 → 11:00	11:10 → 11:45
④	11:00 → 11:35	11:45 → 12:20
⑤	11:55 → 12:30	12:40 → 13:15
⑥	12:30 → 13:05	13:15 → 13:50
⑦	13:25 → 14:00	14:10 → 14:45
⑧	14:00 → 14:35	14:45 → 15:20
⑨	14:55 → 15:30	15:30 → 16:05
⑩	15:30 → 16:15	16:25 → 16:35
⑪		16:35 → 終わり次第
⑫		17:05 → 終わり次第

< 会場所在地 > ニッカネ新宇都宮本社 〒329-0521 栃木県上三川町大字石田字砂田 2069-3

< お問い合わせ > 株式会社ニッカネ 本社 〒321-0901 栃木県宇都宮市平出町 3675-1 TEL:028-662-1936

注目 / 特別イベント

大人気 /

栃木和牛 試食

▶ 12:00～

▶ 15:00～

各回数量限定

お買い得 /

野菜 詰め放題

▶ 10:00～

▶ 16:00～

各回数量限定

美味しい /

おすすめメニュー 食べ比べ



まるっとニッカネをお見せします！

『コストパフォーマンス』
『タイムパフォーマンス』
に優れたメニューを多数ご紹介いたします！



調理時間
の短縮!!

× 誰でも簡単!

人手不足解消!

簡単調理と
時短調理で厨房応援

スチコンを使って簡単調理、
時短調理実演を実施

調理実演



充実の /

デザートスイーツビューッフェ



『食品価格高騰』 『人手不足』

のお悩み解決に貢献します!

※内容は予告なしに変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

各回
定員30名
要予約

無料セミナー

各回30分程度を予定しています。
来場用QRコードより事前予約のご協力をお願い申し上げます。



11:00～

食品衛生・食中毒対策 入門編

衛生管理の必要性から食中毒
予防の3原則についての講習

講師



株式会社ニイタカ
お客さまサービス部
東日本サービス課
諸田久寛氏

14:00～

人手不足と価格高騰を 乗り越える ～賢い既製品活用術～

人手不足問題、原料価格高騰
問題の現状。当社既製品を使用
した活用術の説明。

講師



マルハニチロ株式会社
関東支社
メディケア販売課
副部長 平林 桂子氏

出展エリアジャンル

病院・老健 コーナー

栄養補助食品
冷凍カット野菜
やわらか食
おやつ・デザート

外食 コーナー

和食・洋食・中華
冷凍素材品
酒類・ドリンク

日配品 コーナー

青果
精肉・鮮魚
チルド乳製品

産業給食 コーナー

名店監修、有名店
コラボメニュー、
美味しい、健康、コスト低減

プライベート ブランド

ATACO
JFDA
畑全

皆様のお越しを
心より
お待ちしております

