

## ホテルレストランショー2010に出展

イベント : 国際ホテルレストランショー2010

開催 : 2010年2月23日~26日

会場 : 東京ビッグサイト

webサイト : <http://www.bigsight.jp/>

2010年2月24日より開催された、飲食宿泊業界最大の展示会、ホテル・レストランショー2010に出展いたしました。  
ソリア全商品と発売予定の参考商品まで、華やかなディスプレイを展示。プラスチックには見えない高級感ある質感やピュッフェ向きのポーションサイズなど、ホテルスチュワード、レストラン経営、ケータリング業者、食品メーカー様etc.様々なジャンルのお客様がブースに立ち寄り、ソリアの高いデザイン性とディスプレイ食器のニーズ、ピュッフェやテイクアウトへの起用をじっくりご検討いただきました。



今回人気の高かったランチボックスシリーズ。ウェディングやリゾートのテイクアウトやケータリングニーズに使えるデザインだと大好評でした。  
左) KO30300ジュエルケースセット 1,100円上代、  
中央) ES38010(本体)+VA90680(内仕切) スナックラウンドボックス 1,010円上代  
右) フランス「PAUL」のOEMランチボックス(参考商品)



東6ホールにて出展 ご来場ありがとうございました



Photo 1  
東1ホール遠藤商事様ブース。ピュッフェディスプレイ



Photo 2  
エスプーマ実演のワンスプーン試食トレーとして使用

ミシュラン 獲得のタパスモラキュラーバー  
ワンダリンオリエンタルホテル東京(シエフ)  
ムジィ総料理長によるエスプーマ美演。試食用  
容器にソリア 電型スプーンが使われました。



Photo 3  
東1ホール江部松商事様ブース。(独)シェーンバルドの白い陶器を使ったピュッフェディスプレイとのコンビネーションも鮮やか。



店内のライティングにより容器のイメージも変わります



和風のケースを使ったおせちの提案



大～小サイズの豊富なトレーシリーズはケータリングに好評



スフェア、ハーブはガラスの様な質感で上品な演出



華やかなドラムとグランドコーンのディスプレイ



ヴァンドームトレー + デリバリーカートン



新商品も加わった耐熱容器シリーズ



テイクアウトにも最適なキューブ アソス ポデガ



トレーに並べるミニディッシュシリーズとピックも好評