

# 招待券

- 招待券1枚につき1名様のご入場ができます。
- 本券をお持ちでない場合は、入場料5,000円(税込)が必要です。
- 本券で全展示会の入場が可能です。

本招待券とお名刺をご持参の上、ご入場登録欄を必ずご記入いただき、受付へお並びください。

## Cafe & Wellness Week

日本最大級のカフェ・ベーカリー・レストラン専門展



### CAFE & RESTAURANT JAPAN 2021

カフェ・喫茶店・コーヒービジネスに関する製品・サービスが一堂に集まる専門展  
**TokyoCafe Show**

リテールベーカリーのための食材・機器・サービスが集まる専門展  
**JBS JAPAN BAKERY SHOW**  
第2回 ジャパンベーカリーショー

除菌・殺菌・換気対策などの食中毒・ウイルス対策専門展  
**食中毒・ウイルス対策展**

QOLの高い健康生活を実現する食品・飲料が集まる専門展



### ウェルネスライフジャパン 2021

健康食品・自然食品・食品素材に関する専門展  
**WFE 健康食品産業展**

世界中のお米・お米加工品・穀物・調理器具が集まる専門展  
**お米・穀物産業展**

ストレス・テレワーク疲れ・コロナうつ対策のための製品・サービス専門展  
**STRESS EXPO ストレス対策産業展**

会期 **2021年6月9日(水)~11日(金)**  
10:00~17:00

会場 **東京ビッグサイト 青海展示棟 A・Bホール**  
りんかい線東京テレポート駅または、ゆりかもめ青海駅

主催 **Cafe&Wellness WEEK実行委員会**

展示会運営事務局 (TSO International 株式会社 内)  
TEL: 03-5363-1701 E-mail: [info@caferes.jp](mailto:info@caferes.jp) [info@wfjapan.com](mailto:info@wfjapan.com)

当社が貴社をご招待いたします。心よりご来場お待ちしております。  
いよいよ日本上陸!! 「ソラデカプラススパークリング330ml」  
スリーボンド貿易株式会社 (コマ番号A6-10)  
〒150-0013 渋谷区恵比寿1-18-15  
スリーボンドビル5F  
TEL 03-5447-6991  
<https://www.threebond-trading.co.jp> ※発行元の記載なき招待券は無効

展示会・専門セミナー・イベントの最新情報を更新中!ぜひ公式サイトもご覧ください。 ウェブサイト<https://cafewellness.jp/> [カフェ&ウェルネス](#) で検索

本展示会は、新型コロナウイルス感染拡大予防の為、完全登録制となります。招待券をお持ちいただくが事前登録が必要となります。

## 事前登録での入場方法

- 1 展示会公式HPから事前登録を行う
- 2 登録後、マイページから入場バッジを「カラー」で印刷する
- 3 印刷した用紙、名刺、身分証をお持ちの上、受付の「事前登録」レーンへ  
当日登録は時間がかかりますので、必ず事前登録を行ってください。
- 4 受付でバーコードを読み取りチェックインして、会場へご入場ください。

事前登録サイト  
事前登録QRコード

<https://cafewellness.jp/>  
QRコードからでもアクセス可能

## 本展の感染症対策ガイドライン

本展では、徹底した新型コロナウイルス感染症予防対策を実施いたします。

- ① マスクの着用
- ② 検温の実施
- ③ 消毒の実施
- ④ ソーシャルディスタンス
- ⑤ 共有部分の除菌
- ⑥ 換気の徹底

※体調の優れない方、37.5度以上の熱のある方などは医師・看護師の判断により入場をお断りさせていただく場合がございます。感染症対策の一環として、セキュリティを高めた運営にご理解とご協力をお願いいたします。

- ※ 事前登録後、入場バッジを来場業種の選定確認のためA4サイズ・カラーで印刷してご持参ください。当日会場にて登録・印刷できますが、大変混雑が予想されます。事前登録をして印刷していただくと、展示会場にスムーズに入場することができます。
- ※ ご登録いただきましたお客様の情報は、本展示会の運営をはじめ、各種情報のご提供、アンケートのご依頼ならびに展示会運営事務局からのコンタクトなどに利用させていただきます。あらかじめご了承ください。

## 展示会入場登録アンケート ※下記アンケートを全てご記入後、名刺2枚をご用意の上、展示会場受付へお持ちください。

※本展は業界関係者を対象とした商談展のため、一般の方・お名刺をお持ちでない方は、入場料5,000円(税込)が必要となります。  
本展は、個人情報の取扱いについて細心の注意を払っております。プライバシーについては、展示会ホームページをご覧ください。

あなたの業種は? (当てはまるもの1つお選びください。)

- A. カフェ・喫茶店
- B. Pizza・Pasta店
- C. ベーカリー・スイーツ店
- D. 外食・フードサービス
- E. 小売・流通
- F. 食品・飲料メーカー
- G. 商社・卸・問屋
- H. 自治体・協会・団体
- I. 栄養・管理栄養士・調査機関
- J. スポーツ・健康増進施設

次回、2022年展示会について、出展または来場のご希望は?

- 出展したい( 小間)
- 出展を検討する( 小間)  出展検討のための資料が欲しい
- 来場したいので招待券が欲しい

ご入場の際にご登録いただきましたお客様の情報は、本展示会の運営を始め、各種情報のご提供、アンケートのご依頼ならびに展示会運営事務局からのコンタクトなどに利用させていただきます。あらかじめご了承ください。ご了承されない場合は、右記にチェックを入れてください。  上記について承諾しない。

下記に名刺をお貼りください。

会社名:	
所属・役職:	
氏名:	名 刺
所在地: 〒	
TEL:	携帯:
FAX:	
E-Mail:	

Cafe & Wellness Week 会場レイアウト図

出展社を毎日更新! 企業一覧はHPより

カフェ&ウェルネス 検索

ご覧ください!



日本最大級のカフェ・ベーカリー・レストラン専門展  
**CAFERes JAPAN 2021**

カフェ・喫茶店・コーヒービジネスに関する製品・サービスが一堂に集まる専門展

**第9回 TokyoCafe Show**

- コーヒー、ティー、お茶
- ソフトドリンク、他飲料
- 各種食材
- デザート、スイーツ
- ピザ関連商材
- コーヒーマシン、焙煎機、ミル
- 厨房、調理器具
- 店舗運営備品、設備
- カップ、食品容器、食器
- 家具、内装設備

150社が出展

リテールベーカリーのための食材・機器・サービスが集まる専門展

**JBS JAPAN BAKERY SHOW**

第2回 ジャパンベーカリーショー

- 小麦粉、米粉
- 冷凍パン生地、冷凍パン
- 酵母(イースト菌、天然酵母、他)
- 製パン機械、設備、機器
- 総菜パン具材、原材料
- 乳製品、バター、油脂類
- トースター、レンジ
- 調理器具、専用器具
- 店舗設備、什器
- 包装機器、資材

100社が出展

QOLの高い健康生活を実現する食品・飲料が集まる専門展

**ウェルネスライフジャパン 2021**

健康食品・自然食品・食品素材に関する専門展

**第6回 WFE 健康食品産業展**

- 健康食品
- 機能性食品
- サプリメント
- 機能性食品素材・材料
- OEM、ODMサービス
- 健康系オイル
- 健康スナック、ナッツ類
- フルーツ、ドライフルーツ
- 低GI食品、グルテンフリー食品
- アレルギー対応食品

100社が出展

世界中のお米・お米加工品・穀物・調理器具が集まる専門展

**第3回 RISE EXPO お米・穀物産業展**

お米・穀物の食べ方の多様性を発信する3日間

- お米、米粉
- 穀物、シリアル類
- 炊飯器、精米機、圧力鍋
- 調理機器
- 食器、テーブルウェア
- 穀類食品、調味料
- おかず類、ごはん専用調味料
- スイーツ、お酒
- その他加工品

50社が出展

新規開催

除菌・殺菌・換気対策などの食中毒・ウイルス対策専門展

**第5回 食中毒・ウイルス対策展**

- 食中毒対策製品・サービス
- 消毒設備、消毒用品
- 食品検査サービス
- 換気対策製品、空調設備
- パーテーション、飛沫防止製品
- Co2モニター、センサー
- 非接触対応レジ、POS製品
- キッチン衛生機器、用品
- 清掃機器、清掃製品・サービス
- 消毒・清掃サービス

70社が出展

新規パビリオン

イトーン・テイクアウト向けメニュー提案向け専門パビリオン

**パスタ&ヌードルパビリオン**

- 麺(パスタ、うどん、そば、ラーメンなど)
- 麺材料、小麦粉
- 調味料、塩、コンソウ
- ソース、スープ
- 具材、トッピング材料
- 製麺機、攪拌機
- 茹で麺機、専用機器
- 厨房設備
- 食器、テーブルウェア

30社が出展

新規開催

STRESS FREE EXPO ストレス・テレワーク疲れ・コロナうつ対策のための製品・サービス専門展

**ストレス対策産業展**

- マインドフルネス製品・サービス
- ストレス低減プログラム
- 照明、音響機器
- アロマ製品
- 睡眠改善製品、ベッド
- 姿勢改善プログラム・製品
- 肩こり、腰痛対策製品
- ストレッチ機器
- マッサージ機器・サービス
- リラクゼーション機器・サービス

80社が出展

新規パビリオン

**オーガニック&エシカルフードパビリオン**

- オーガニック野菜・果物
- オーガニック加工品
- オーガニックオイル
- オーガニック調味料
- リサイクル対応製品
- 有機米・雑穀
- ベジタリアン対応フード
- 代替食・プラントベース食
- その他ナチュラルフード・製品

20社が出展

Cafe & Wellness Week

で話題の製品を一堂に集めたコーナーを設置しています。

*Pick up*  
**注目製品**

**オリーブ&オイルパビリオン**

今話題のオリーブオイル、健康系オイルが数百点集まり、全て試飲が出来ます。

**日本のお米パビリオン**

日本中の産地から最高の白米やお米を使った加工品が一堂に集まり試食会を行います。

**プラントベースパビリオン**

SDGsに向けた、大豆ミート、昆虫食、代替食が一堂に集まりメニュー提案を行います。

**ナッツ&ドライフードパビリオン**

食事・間食として、メニューとしても取り入れやすい健康製品を世界中より集めています。

**ヴィーガン&ベジタリアンパビリオン**

今後増加するベジタリアン系食品やスーパーフードが一堂に集まりメニュー提案を行います。

**通販ソリューションパビリオン**

外食不況の中、新規販路拡大のための通販向けサービスや販促手法が出そろっています。

**テイクアウト&デリバリーパビリオン**

テイクアウト向けパッケージ、デリバリー向けのサービス、業態変更のための相談窓口です。



## バリスタグランプリ 2021

主催：(一社)日本バリスタ協会  
6月9日(水)・10日(木)

JBAバリスタライセンスを持つ全国から選抜されたバリスタが2日間にわたって技とホスピタリティを競い、日本一を決定するトーナメント方式のコンペティションイベント。同じ時間、同じマシンなど同条件の中で、如何に高いクオリティの技術を維持し、サービスや接客などのホスピタリティ部分を審査し1名のグランプリを決定します。是非、会場でハイレベルなバリスタの戦いをご覧ください。



## ティーインストラクター オブ・ザ・イヤー 2021

主催：日本紅茶協会  
6月11日(金)



紅茶のプロ「日本紅茶協会認定ティーインストラクター」の今年の顔を決めるコンテスト。テーマは「#暮らしを彩る紅茶」。日々の生活に“色とりどりの輝き”を添えるためのオリジナルティーメニューをデモンストレーションによって表現し競います。カフェのメニュー開発のヒントにもなる作品の数々をぜひご覧ください。合わせて「日本紅茶協会認定おいしい紅茶の店アワード」の表彰も行います。



## 2021 パングランプリ東京

主催：東京都パン商工協同組合  
6月10日(木)

パングランプリ東京は、今年で13回目となり、本展初開催です。東京都パン商工協同組合が中心となり、東京パン連盟工業協同組合、東京都学校給食パン協同組合、リテールベーカリー協同組合、東京青雲会などが共催です。店で販売している市場性の高いパンを題材にオリジナル製品が応募され、技術だけでなく、消費者ニーズをいかに商品化させるかが審査基準となります。是非、今後の商品開発のヒントをつかみにご参加ください。

審査部門

夏をテーマにしたパン部門

チーズを使ったパン部門

フレンチトースト部門



## カフェレスデザインアワード 2021

6月11日(金)

カフェ・レストラン・リテールベーカリービジネスの発展のため、デザイン性はもとより、地域活性化・環境への配慮・空間構成など優れた店舗デザインを募集し、建築的な要素だけではなく、売上げに貢献するデザインを集め、広めることで産業活性化につながるよう進めてまいります。各部門から、各賞を選出し、その授賞式を開催いたします。

審査部門

カフェレス デザイン部門

店舗のブランディングに  
適合したデザイン

カフェレス 地域活性化部門

地域の特性を活かしたデザイン

カフェレス リノベーション部門

リノベーションによる空間構成デザイン



## ウェルネスフードアワード 2021

6月10日(木)

今年4回目となる本アワードは、現状で販売されている健康食品を対象とし、美味しさ、機能性、話題性、手軽さの4つの観点を中心に各部門賞とグランプリを選出、その授賞式を開催いたします。本アワードを通じ、参加商品が理解されウェルネスフードの健全な普及につながることで、産業の適切な発展と事業者の育成を推進してまいります。健康食品のトレンドを知る絶好の機会となります。

審査部門

食品素材部門

免疫力向上、抗酸化、ダイエットなどの食品の  
機能性向上に向けた素材や原材料が対象

スポーツ&アンチエイジング部門

スポーツパフォーマンス向上、機能回復、美容、  
アンチエイジングに向けた  
機能性食品・飲料などが対象

OYATSU部門

機能性向上や天然素材を使用した間食や  
食事の代わりとなるおやつが対象

**遠方の方、来場が出来ない方に朗報！**

**展示会場をLIVE中継「Zoomバスツアー」**

**Zoomバスツアー 視聴参加無料(最大500名・先着順)**

Zoomウェビナーを活用し、ブース内をZoomにて生中継いたします。会場内の出展社から注目の企業ブースを2~3分間ずつご紹介するサービスです。当日、ご来場できない方でも、各出展社ブースによる臨場感のあるPRを視聴できます！

**Zoomバスツアー 6月9日~6月10日 (予定)**

詳しいスケジュール、紹介企業は後日発表いたします。  
ホームページまたはFacebookより最新情報をご確認ください。



## 交通アクセス

※本展専用駐車場の利用はございません。公共機関をご利用のご来場をお願いいたします。詳しくは <http://www.biglight.jp/access/aami/> をご覧ください。



## A-1 カッピングでコーヒーを飲み比べよう! ～エアロプレスコーヒーの抽出体験～

11:00~12:30

吉川 寿子氏 小川珈琲(株) 総合開発部 企画開発課 チーフバリスタ



## A-2 コーヒーテースティングの仕方 (おいしいコーヒーを味わうためのテースティング方法)

13:00~14:30

堀口 俊英氏 堀口珈琲研究所所長、(株)堀口珈琲会長



## A-3 カフェ・レストランオーナー必見!売上げアップのための テイクアウトメニュー実演セミナー

15:00~16:30

富田 佐奈栄氏 佐奈栄学園 日本カフェプランナー協会 会長、カフェズ・キッチン 学園長



## B-1 食べることでSDGsに参加できるメニューを作ろう。

11:00~12:30

松浦 亜季氏 (株)エピエリ エグゼクティブシェフ



## B-2 今だからこそ見つめなおす、日本のパンづくり ～より美味しく、より健康に、よりシンプルに～

13:00~14:30

竹谷 光司氏 「新しい製パン基礎知識」著者



## B-3 コロナ禍で開業しても年商1.2億円の ベーカリーカフェの経営数値と戦略を開示

15:00~16:30

星野 理絵氏 (株)ダイユー 代表取締役社長



## C-1 国際OYATSU 研究会シンポジウム:日本人のウェルネスを増進する食文化 「OYATSU(おやつ)」を世界へ

11:00~12:30

矢澤 一良氏 早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構規範科学総合研究所  
ヘルスフード科学部門 部門長、(一社)ウェルネスフード推進協会 代表理事  
米谷 俊氏 (株)ファーマフーズ 顧問、近畿大学 農学部食品栄養学科 元教授、  
(一社)ウェルネスフード推進協会 評議員  
堀 知佐子氏 新渡戸文化短期大学 生活学科 客員教授、  
(株)菊の井 常務取締役、(一社)ウェルネスフード推進協会 理事



## C-2 **ピックアップセミナー** 人生100年時代とフレイル予防-「食と健康」産業における期待-

13:00~17:00

辻 哲夫氏 (一財)医療経済研究・社会保険福祉協会 理事長、東京大学高齢社会総合研究機構 客員研究員  
橋本 正史氏 (一社)健康食品産業協議会 会長  
矢澤 一良氏 (一社)ウェルネスフード推進協会 代表理事、  
早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構 規範科学総合研究所 ヘルスフード科学部門 部門長  
鈴木 隆雄氏 桜美林大学 老年学総合研究所 所長、大学院教授、国立長寿医療研究センター 理事長特任補佐  
飯島 勝矢氏 東京大学高齢社会総合研究機構 機構長、未来ビジョン研究センター 教授  
企業各社、ほか  
主催:東京大学高齢社会総合研究機構、(一財)医療経済研究・社会保険福祉協会



## D-2 コロナ禍でのHACCP制度化スタート ～衛生管理の確立と生産性向上～

12:15~13:00

唐澤 直仁氏 ニチワ電機(株) 取締役 営業部長



## D-3 2022食のトレンド予測 トップ10

13:30~15:00

勝山 亜唯美氏 (一社)日本スーパーフード協会 代表理事



## EVA-1 **バリスタグランプリ2021 予選**



主催:日本バリスタ協会

## EVB-1 腸内環境と免疫力の関係性、腸内環境 改善効果のある食品開発の可能性

13:00~16:00

内藤 裕二氏 京都府立医科大学大学院 医学研究科 消化器内科学 准教授  
ほか、企業によるプレゼン



**A-4**  
11:00~12:30

## 開業者向けエスプレッソセミナー初級編

村田 果穂氏 UCCコーヒーアカデミー東京 係長



**A-5**  
13:00~14:30

## お茶販売の垣根を越えてお茶屋さんが作ったカフェ

前田 富佐男氏 (株)前田金三郎商店 代表取締役、茶町KINZABURO



**A-6**  
15:00~16:30

## 小さなカフェの始め方~自分サイズのカフェを始めるために~

五味 美貴子氏 (株)アティックプランニング 取締役、カフェの学校 理事長



**B-4**  
11:00~12:30

## ここまで来た!世界のプラントベース市場 ~最新動向を知る~

田中 良介氏 Innova Market Insights 日本カンントリーマネージャー



**B-5**  
13:00~14:30

## パン屋で街を元気にします~0から始める個性派ベーカリー~

岸本 拓也氏 ジャパンベーカリーマーケティング(株) 代表取締役 社長



**B-6**  
15:00~16:30

## リเทลベーカリーのためのHACCP制度化対応セミナー ~いま、ベーカリー店ではどうするべきか~

角 直樹氏 ハッピーフードデザイン(株)代表取締役  
嶋内 八郎氏 東濃学校給食炊飯センター(株)代表取締役社長、  
全日本パン協同組合連合 常務理事 HACCP対策室長



**C-3**  
11:00~12:30

## 認知機能向上に期待されるブレインフード開発

大澤 俊彦氏 愛知学院大学 特任教授、人間総合科学大学 特任教授、名古屋大学 名誉教授



**C-4**  
13:00~14:00

## 拡大する機能性表示食品の未来と消費者の 動向について

五十嵐 麻衣子氏 消費者庁 食品表示企画課 課長  
森田 満樹氏 ASCON理事・FOOCOM代表



**C-5**  
15:00~16:30

## **ウェルネスフードアワード 2021表彰式**

**D-7**  
13:30~14:15

## 「植物性発酵エキス」を利用した健康レシピのご案内

草場 小百合氏 暁酵素産業(株) 管理栄養士  
松本 和泉氏 暁酵素産業(株) 管理栄養士



**EVA-2**

## **バリスタグランプリ2021 決勝** 主催: 日本バリスタ協会

**EVB-2**  
12:00~15:30

## **2021パングランプリ東京** 主催: 東京都パン商工協同組合

- 掲載情報は2021年4月8日現在のものとなります。
- セミナー内容、講師、スケジュールは変更となる場合がございます。最新情報はHPをご確認ください。
- セミナー中の事故・怪我・その他トラブルについては事務局は一切の責任を負いかねます。
- セミナーの録音・撮影は禁止しております。

セミナー情報は一部抜粋して掲載しています。セミナー詳細・最新情報はホームページをご覧ください。

**【セミナー申込方法】**

<http://caferes.jp/seminar/>  
または  
右のQRコードにアクセス



展示会HPにて  
セミナー情報確認

展示会  
事前登録

セミナー申込

- セミナー申込締切: 6月4日(金)
- 定員となり次第、申込受付終了となりますので早めにお申込みください。
- お申込み後のキャンセルは原則お断りいたします。

セミナーに  
関する  
お問い合わせ

展示会運営事務局 (TSO International 株式会社内)  
・TEL: 03-5363-1701 (月~金 10:00~18:00)  
・E-mail: seminar@tso-int.co.jp (セミナー専用)

**A-7**  
11:00~12:30

## 今さら聞けない「エスプレッソ」の基礎の基礎

鈴木 博人氏 日本バリスタ協会 インストラクター、技術研究委員



**A-8**  
13:00~14:30

## 小型全自動エスプレッソマシンによる、小規模飲食店でのオペレーションの考え方

阿部 圭介氏 日本バリスタ協会 インストラクター 兼 広報委員、  
il bar PIETRE PREZIOSE オーナーバリスタ



**A-9**  
15:00~16:30

## Withコロナ、afterコロナでのバリスタの在り方について

井崎 英典氏 (株)QAHWA 代表取締役



**B-7**  
11:00~12:30

## 利用者データから見るカフェ・レストラン市場の現状とこれからターゲット、メニュー、シーン。コロナ禍による変化と狙い目を徹底分析!

児玉 一穂氏 日本食研ホールディングス(株) 食未来研究室 専任課長



**B-8**  
15:00~16:30

## コロナ禍における新しいブーランジェリーの在り方 ~戦略PRによる人気店のつくりかた~

藤森 もも子氏 (株)ふじ森 代表



**B-9**  
15:00~16:30

## 繁盛店の作り方事例セミナーなぜあの店はコロナなのに売上昨対超えを連発したのか? ~コンサル視点で解説する~

笠岡 はじめ氏 (株)飲食店繁盛会 代表取締役



**C-6**  
11:00~12:30

## お米の魅力再発見。玄米を通して見たお米の栄養価値と魅力について

尾西 洋次氏 (一社)高機能玄米協会 代表理事  
長谷川 誠氏 (株)ファンケル 総合研究所 機能性食品研究所 食品開発グループ係長



**C-7**  
13:00~14:30

## 免疫力向上のためのお米の効能と効果的な取り入れ方

柏原 ゆきよ氏 (一社)日本健康食育協会 代表理事、(一社)食アスリート協会 理事、  
(一社)機能性健康米協会 副理事長



**C-8**  
15:00~16:30

## オーガニック先駆者が語る、ウィズコロナ時代のチャネルごとのマーケットの現状と今後の予測

空谷 正樹氏 (一社)オーガニックヴィレッジジャパン 代表理事、  
(特非)日本オーガニックナチュラルフーズ協会 理事、(株)純正食品マルシマ 代表取締役



**D-10**  
11:00~12:30

## 「美味しいコーヒー」の定義と作り方を徹底解説

清水 慶一氏 ROSTRO JAPAN 代表



**D-11**  
13:30~14:00

## 美容と健康の今後について。業界から問われる「製品づくり」とは

塚本 大介氏 (株)ミリオナ化粧品 企画開発部 部長 薬学博士



**D-12**  
14:45~15:15

## 平均売上成長率354%! 食品ECを成功に導く販売戦略と顧客サービスとは?

桜沢 慎哉氏 w2ソリューション(株) セールsteamリーダー



**EVA-3**  
11:00~12:30

## ウェルネス総合研究所リリースシンポジウム『人生100年時代における健康、ウェルネス産業のこれから』

武田 猛氏 (株)グローバルニュートリショングループ代表取締役  
藤田 康人氏 (株)インテグレート 代表取締役CEO  
大澤 裕樹氏 (株)RDサポート 代表取締役、(株)アイメックRD 代表取締役社長、  
(一社)ウェルネスフード推進協会 常任理事



**EVA-4**  
14:00~15:00

## パンとカフェのマリアージュ(案)

(一社)国際カフェテイasting協会 講師選定中



**EVB-3**  
10:30~11:30



## カフェレスデザインアワード 2021 表彰式

**EVB-4**  
13:00~16:30

## ティーインストラクター・オブ・ザ・イヤー2021

主催:日本紅茶協会