

2023日本餐具展日本厨具展-参展范围

产品名称	2023日本餐具展日本厨具展-参展范围
公司名称	上海贸升展览服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市奉贤区青村镇奉柘公路2799号1990室
联系电话	13341608178 13341608178

产品详情

2023日本东京国际餐具厨具展览会

TABLEWARE & KITCHEN WARE EXPO

展会时间：2023年4月05-07日 展馆名称：日本东京有明展览馆

展会时间：2023年7月19-21日 展馆名称：日本东京有明展览馆

主办单位：Reed Exhibitions Japan Ltd励展日本公司

推荐指数：-----日本大也是唯一的餐具厨具展

展出面积：预计30000平方米，预计800家 中国展商80多家

展会介绍：

东京餐具厨具用品展是一站式采购西式餐具、日式餐具、漆器和餐桌器具、烹饪设备、厨房用具、厨房电器的地点。近年来百货商店、专卖店、室内商店、礼品店、餐具厨具用品店中的餐厨用品需求量猛增。随着市场需求量的增长，餐厨具用品展吸引了更为广泛的目光，本展会展出的产品涵盖所有餐厨具用品。各类进口商、批发商及买家汇聚于此，是您开拓日本市场的平台！本展会展出的产品涵盖所有餐厨具用品，是日本的贸易展会。现在越来越多中国企业也在关注日本市场，从展会效果来看，中国展商们对于此届展会效果都非常满意，均表示来年还会参展。

展会亮点：

主办方还会举行各种活动，加强买家与展商之间的互动，如开展展商与买家的配对活动、举办各种特别

论坛活动，这些对于您了解和开拓日本市场具有重要意义。后，也是具亮点的就是e-guidebook的宣传推广。所有参展企业可以通过e-guidebook展会网站对其公司产品进行宣传。参加展会的买家将会通过浏览展会网站搜索到您公司介绍。这为在展会开展前使买家和您约定商务洽谈时间创造了良好的机遇。

参展范围：

- 1、餐具类：日式餐具、漆器、陶瓷及金属配饰、茶具、玻璃器具类、茶垫、桌布、午餐垫、装饰品、花瓶、餐桌配件
- 2、厨具类：锅、烤锅、炖锅、压力锅、砂锅,刀,剪刀,砧板,量杯,水壶,钢包,削皮器、厨房厨房纸、布、午餐盒、瓶水,杯子,杯,硅杯,搅拌棒,储存容器、咖啡/茶具,水投手,围裙,手套,盘垫,开瓶器,啤酒服务器,垃圾盒,抹布等
- 3、厨房电器类：微波炉/电烤箱、电饭煲、厨房计时器,电热水壶,电锅,咖啡机,电动机,搅拌机,家面包店,IH锅、电热板、炉燃烧器、垃圾处理等

展会补贴

凡参加我司团组并符合中小企业条件的参展企业，均有机会获得国家中小企业国际市场开拓资金补贴。补贴额度不同省份不同，具体额度来电咨询。低15000元。

初次申请补贴的企业需要在网站（中小企业国际市场开拓资金在线申报）进行企业注册，注册成功后登入，信息填写成功以后会自动生成一个4页的表格，然后打印出来以后去当地的外经贸局注册备案，现场备案以后会给出唯一的登录名称和密码，还有类似U盾一样的东西，这些东西通常企业会交给财务进行保管，因为后期所有补贴的款项，何时提交补贴申请的材料，补贴下发全部都是通过这个系统完成。企业唯一需要关注的就是定期去网站上看补贴材料的提交时间，不要错过时间造成损失。

什么是远程参展

远程参展 = 实体展位+视频设备洽谈+专属翻译

实体展位:参展产品在实体展会上展示,专属翻译帮助推销解答产品,翻译收集买家名片。

视频设备洽谈:在线即时和买家洽谈通过视频连线即时洽谈,专属翻译配合洽谈,专属翻译记录商谈细节。

我们能为您做什么

1、为你提供

替您张贴海报 制作日语广告标语

替您摆放展品 制作公司及商品简介 展品装箱及转交货运公司

2、为您提供

提供免费专属翻译人员介绍您的产品和技术，随时为您与现场买家视频连线并协助翻译，收集客户名片，分发宣传资料/样品

3、为您提供

开展前和翻译公司开会，转达参展商的相关细节讲解东京客人的风俗习惯

如何记录商谈内容及收集名片摆放展品的技巧和日本客人销售的技巧展会中，吸引日本客人的技巧

4、为您提供

即时共享贵展位翻译人员与现场买家的商谈笔记，以便于您能及时跟进

您可以做什么

不出国,在家/在办公室即可随时与展会现场客户进行深入商谈
并且实时掌握实体展位的动态和来访买家信息

1. 您可以亲自和路过贵司展位的买家打招呼, 亲自说明产品的特性和公司介绍.
2. 您可以指挥翻译对路过贵司实体展位的买家 派发宣传资料.
3. 免费翻译人员帮您用日语介绍贵司产品，视频 实时连线您与现场买家 .
4. 免费翻译人员帮您收取现场买家名片，终由主办方扫描给您，并邮寄正本.

我司组展优势：

- 1、良好的摊位位置和价格优势。
- 2、境外行程和酒店食宿等安排一向优惠合理便捷，得到广大参展商和商务考察企业单位的一致好评！
- 3、常年操作外展经验和熟悉当地国家情况的带团人员。
- 4、从摊位确认到展台搭建及展览品运输和商务签证培训与补贴办理，公司一条龙的服务理念，打造展览服务行业品牌！

日本料理餐具精致高价的很多，因此小心使用餐具是日本料理重要的礼仪组成部分。

1.需要端起使用的餐具

小汤碗、饭碗、酱油小碟、盖饭、粘汁容器以及方盒这些直径15厘米以下的餐具，都建议端起来使用。

2.掀碗盖需要双手配合

掀开碗盖一定要双手配合，左手扶着碗、右手掀开碗盖，并将碗盖侧立在碗口边缘，让盖子里面的水珠滑落到碗里。

3.碗盖要朝上放置

打开后，碗盖需要朝上放置——即里面朝上，食用完毕后，记得将碗盖盖上，回复原状。

4.用双手接、端餐具显礼貌

用手拿汤碗或者小钵时要暂时放下筷子，用双手拿着。在接受或者交给对方时也要用双手，这样较有礼貌。吃日本料理的时候，一定不要将筷子随便放在桌子上或者碗盘边。日本餐桌上一定有筷架，要将筷子放在筷架上。食用时，先用筷子把食物分成一口大小，不要夹起食物咬一口又放回盘子里。

