

8/11-8/17

色とマークでの組み合わせでイベントの種類を確認

- 当日整理券配布
- 事前予約
- 🍴 体験型/試食
- 🗨️ プレゼンテーション

耳より情報：平日限定で「ミライチョコ診断」を常設開催中！診断は平日であれば出展時間中は体験可能ですが、診断後にお渡しするチョコレートのプレゼントは9:30/15:00からお渡し、予定の在庫がなくなり次第、配布は終了となります。(スマートフォンをご持参ください)
 チョコレートに含まれる食物アレルギー：乳、大豆

フォーラム「あたらしい"食"の境界線」少し先の未来の食を考えるプログラムです。MIRACORE®と8者のパートナーのコラボレーション企画。

8/11(月)

8/12(火)

8/13(水)

8/14(木)

8/15(金)

8/16(土)

8/17(日)

9:00							
9:30							
10:00							
10:30			🍴 ミライチョコ スクール アレルギー：乳、大豆	🍴 ミライチョコ スクール アレルギー：乳、大豆	フォーラム「あたら しい"食"の境界線」 MIRACORE® ×3Dフード プリンター <山形大学 古川英光教授 ・F-EAT> 10:30~ 12:30~ 14:30~ 16:30~ 参加方法は MIRACORE®ホー ムページをご覧 ください。 🍴 🗨️		
11:00						オールパーパス フォーラム	オールパーパス フォーラム
11:30			🍴 ミライチョコ スクール アレルギー：乳、大豆	🍴 ミライチョコ スクール アレルギー：乳、大豆		<渡辺製麺>	<一風堂>
12:00						創業76年渡辺製麺。 植物由来のみの蕎麦 つゆで味わう信州そ ばを提供！	グローバルブランド 一風堂が未来志向 プラントベースラー メンを提供！
12:30						10:00~16:00	10:00~16:00
13:00			ミライレシピ 体験会 4名のシェフと共創し たスイーツ&パン、不 二製油開発員が発明し た新しいスイーツ 30分ごとに 新しい体験会 が開催されます。 シェフの登壇は ありません。 🍴	ミライレシピ 体験会 4名のシェフと共創し たスイーツ&パン、不 二製油開発員が発明し た新しいスイーツ 30分ごとに 新しい体験会 が開催されます。 シェフの登壇は ありません。 🍴		参加方法は MIRACORE®ホー ムページをご覧 ください。 🍴 🗨️	参加方法は MIRACORE®ホー ムページをご覧 ください。 🍴 🗨️
13:30							
14:00							
14:30							
15:00							
15:30							
16:00							
16:30							
17:00			🍴 THE RAMENS -Ramen Maker presents. 17:00オープン 17:10-17:50	🍴 THE RAMENS -Ramen Maker presents. 17:00オープン 17:10-17:50			
17:30							
18:00							
18:30							
19:00							
19:30							
20:00							

8/25-8/31

色とマークでの組み合わせでイベントの種類を確認

- 当日整理券配布
- 事前予約
- 体験型/試食
- プレゼンテーション

耳より情報：平日限定で「ミライチョコ診断」を常設開催中！診断は平日であれば出展時間中は体験可能ですが、診断後にお渡しするチョコレートのプレゼントは9:30/15:00からお渡し、予定の在庫がなくなり次第、配布は終了となります。(スマートフォンをご持参ください)
チョコレートに含まれる食物アレルギー：乳、大豆

フォーラム「あたらしい"食"の境界線」少し先の未来の食を考えるプログラムです。MIRACORE®と8者のパートナーのコラボレーション企画。

	8/25(月)	8/26(火)	8/27(水)	8/28(木)	8/29(金)	8/30(土)	8/31(日)					
9:00												
9:30												
10:00												
10:30	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	フォーラム「あたらしい"食"の境界線」 MIRACORE®×フードテック ＜宮城大学 石川教授・杉浦仁志シェフ＞ 10:30~12:30の間で3~4回実施予定 参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。 	フォーラム「あたらしい"食"の境界線」 MIRACORE®×未来の食卓 ＜立命館大学 TerroiRU・前田元シェフ＞ 10:30~11:00~11:30~12:00~ 参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。 					
11:00												
11:30	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆							
12:00												
12:30	オールパースフォーラム ＜ベル食品工業＞ 大阪から、世界へ。 “いま”と“これから”の 一皿（カレー）を。 ①ビジネスセミナー 12:30-13:15 ②1330-1350 ③1400-1420 ④1430-1450 参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。 	ミライレシピ体験会 西川功晃シェフ： 兵庫県神戸市の ブーランジェリー 「Ça marche (サ・マーシュ)」 オーナーシェフ 30分ごとに新しい体験会が開催されます。 シェフの登壇はありません。 	ミライレシピ体験会 平瀬祥子シェフ： 東京都港区六本木の 「Restaurant L'aube (レストランローブ)」 シェフパティシェ 30分ごとに新しい体験会が開催されます。 シェフの登壇はありません。 	ミライレシピ体験会 佐々木元シェフ： 神奈川県鎌倉市の 「la boutique de yukinoshita kamakura (ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラ)」の シェフパティシェ 30分ごとに新しい体験会が開催されます。 シェフの登壇はありません。 	ミライレシピ体験会 畠山和也シェフ： 東京都調布市の 「feuquiage (フキアージュ)」 オーナーパティシェ 30分ごとに新しい体験会が開催されます。 シェフの登壇はありません。 							
13:00												
13:30												
14:00												
14:30						フォーラム「あたらしい"食"の境界線」 MIRACORE®×精進料理 ＜VegeDo イニシアチブ＞ 第一部) 13:30~角濱ごまとうふ総本舗・大阪公立大学 第二部) 16:00~4回実施株式会社なか道 青江覚峰さま メディア・関係者向けのセミナーを予定しています	フォーラム「あたらしい"食"の境界線」 MIRACORE®×スタートアップ ＜株式会社NINZIA・株式会社vitom・株式会社MISOVATION＞ メディア・関係者向けのセミナーを予定しています					
15:00												
15:30	ミライレシピ体験会 不二製油： 不二製油開発員が発明した新しいスイーツ 30分ごとに新しい体験会が開催されます。 シェフの登壇はありません。 											
16:00												
16:30												
17:00												
17:30												
18:00												
18:30												
19:00												
19:30												
20:00												

9/1-9/7

色とマークでの組み合わせでイベントの種類を確認

- 当日整理券配布
- 事前予約
- 体験型/試食
- プレゼンテーション

耳より情報：平日限定で「ミライチョコ診断」を常設開催中！診断は平日であれば出展時間中は体験可能ですが、診断後にお渡しするチョコレートのプレゼントは9:30/15:00からお渡し、予定の在庫がなくなり次第、配布は終了となります。(スマートフォンをご持参ください)
チョコレートに含まれる食物アレルギー：乳、大豆

フォーラム「あたらしい"食"の境界線」少し先の未来の食を考えるプログラムです。MIRACORE®と8者のパートナーのコラボレーション企画。

	9/1(月)	9/2(火)	9/3(水)	9/4(木)	9/5(金)	9/6(土)	9/7(日)
9:00							
9:30							
10:00							
10:30	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ORA 「子どもの未来プロジェクト」	ORA 「子どもの未来プロジェクト」
11:00							
11:30	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆	ミライチョコスクール アレルギー：乳、大豆		
12:00							
12:30	オールパースフォーラム <Veg-An・SHIROYAMA HOTEL kagoshima> ビジネスセミナー	オールパースフォーラム <佐賀県工業技術センター・袈裟丸水産・ビストロマツシマ> 佐賀県海藻の植物性タンパク質としての可能性や、海藻を守り育てる取組を紹介。植物性タンパク質を使った地元出身のシェフによる料理も披露。 メディア・関係者向けのセミナーを予定しています。	オールパースフォーラム <幸南食糧> お米文化の新たな価値と魅力を、世界へ。 ①ビジネスセミナー 1230-1315 ②1330-1350 ③1400-1420 ④1430-1450 参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。 	オールパースフォーラム <フォションホテル 京都・リーガロイヤルホテル京都> 京都の2ホテルのフランス料理シェフが、新しいホテルガストロノミーの形を披露。 ①ビジネスセミナー 1300-1345 ②1420-1440 ③ビジネスセミナー 1500-1545 ④1620-1640 ⑤ビジネスセミナー 1700-1715 参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。 	オールパースフォーラム <総本家更科堀井> 江戸前そばの老舗が、植物性タンパク質で挑む蕎麦の新しい世界を披露。 ①ビジネスセミナー 12:40-13:20 ②ビジネスセミナー 13:40-14:20 ③14:30-14:50 ④15:00-15:20 参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。 	フォーラム「あたらしい"食"の境界線」 MIRACORE® × 麺の名店 13:00-18:30 ①<道頓堀今井> ②<総本家更科堀井> ③<びよんびよん舎> ④<味味香> 参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。 	フォーラム「あたらしい"食"の境界線」 MIRACORE®×ガストロノミー 全日本・食学会 メディア・関係者向けのセミナーを予定しています。
13:00	オールパースフォーラム <Veg-An> 植物性でアップデートしたシンガポール料理を披露。 ①1330-1350 ②1400-1420 ③1430-1450 参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。 						
13:30	オールパースフォーラム <SHIROYAMA HOTEL kagoshima> 鹿児島島の魅力あふれる郷土料理をどなたでも召し上がれる、新しいおもてなしのかたちを披露。 15:00~17:30 参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。 	オールパースフォーラム <くれおー> <明月館> 道頓堀に本店をおくくれおーと、和牛一筋55年の明月館が、植物性の麺メニューをご紹介します。 メディア・関係者向けのセミナーを予定しています。	オールパースフォーラム <風の沢> 宮城県の古民家オーベルジュから、地域に根差した新たな食体験を提案。 メディア・関係者向けのセミナーを予定しています。				
14:00							
14:30							
15:00							
15:30							
16:00							
16:30							
17:00						THE RAMENS -Ramen Maker presents. 16:30オープン 16:40-17:20	
17:30							
18:00						THE RAMENS -Ramen Maker presents. 18:00オープン 18:10-18:50	
18:30							
19:00	THE RAMENS -Ramen Maker presents. 19:00オープン 19:10-19:50	THE RAMENS -Ramen Maker presents. 19:00オープン 19:10-19:50	THE RAMENS -Ramen Maker presents. 19:00オープン 19:10-19:50				
19:30							
20:00							

9/8-9/14

色とマークでの組み合わせでイベントの種類を確認

- 当日整理券配布
- 事前予約
- 体験型/試食
- プレゼンテーション

耳より情報：平日限定で「ミライチョコ診断」を常設開催中！診断は平日であれば出展時間中は体験可能ですが、診断後にお渡しするチョコレートのプレゼントは9:30/15:00からお渡し、予定の在庫がなくなり次第、配布は終了となります。(スマートフォンをご持参ください)
チョコレートに含まれる食物アレルギー：乳、大豆

9月12日(金)のミライチョコ診断は16:00～実施いたします。

フォーラム「あたらしい"食"の境界線」少し先の未来の食を考えるプログラムです。MIRACORE®と8者のパートナーのコラボレーション企画。

9/8(月)

9/9(火)

9/10(水)

9/11(木)

9/12(金)

9/13(土)

9/14(日)

9:00						
9:30						
10:00						
10:30	<p>フォーラム「あたらしい"食"の境界線」</p> <p>MIRACORE® ×宇宙</p> <p><慶応義塾大学 白坂成功教授・早稲田大学 野中朋美教授・加須市 角田守良市長・DigitalBlast堀口真吾社長・高山仁志シェフ></p> <p>10:30-16:00 当日参加可能。参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。</p> <p>13:00-14:30、16:00-17:30はメディア・関係者向けの特別セミナーを予定。</p>					
11:00		オールパーパスフォーラム	オールパーパスフォーラム	オールパーパスフォーラム <カゴメ>	オールパーパスフォーラム	
11:30		<一風堂>	<渡辺製麺>	<p>全て植物性！未来の大人のお子様ランチづくり体験会</p> <p>①1030-1100 ②1115-1145 ③1200-1230 ④1245-1315</p> <p>参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。</p>	<日清食品>	
12:00					日清食品 ×MIRACORE®Wテクノロジーを駆使した驚きのおいしさ！カップヌードル新商品試食イベント	
12:30		グローバルブランド一風堂が海外で提供するプラントベースラーメンを日本初披露！	創業76年渡辺製麺。植物由来のみの蕎麦つゆで味わう信州そばを提供！			
13:00						
13:30		①11:00~16:00 ②16:00-17:00 ビジネスセミナー	①10:30-11:30 ビジネスセミナー ②11:30-13:30 ③14:00-15:00 ビジネスセミナー ◆特別コラボ企画 ④15:30-17:30 ◆特別コラボ企画		参加方法はMIRACORE®サイトをご覧ください。試食がなくなり次第終了します。	
14:00						
14:30						
15:00				◆特別コラボ 渡辺製麺×ゆば庄×HAPPY AGRI® by TOYOTA×MIRACORE®		
15:30						
16:00			参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。	オールパーパスフォーラム		
16:30				愛知県食堂会社が魅せるミライの和食をプレゼンテーション		
17:00				①ビジネスセミナー 1500-1545 ②1600-1620 ③1630-1650 ④1700-1720 ⑤1730-1750 ⑥1800-1820 ⑦1830-1850 ⑧1900-1920 ⑨1930-1950		
17:30						
18:00						
18:30				参加方法はMIRACORE®ホームページをご覧ください。		
19:00						
19:30						
20:00						