

招待券 来場登録で入場無料

●来場登録には【招待コード】が必要です。

- 招待券だけではご入場できません。必ず公式ホームページにて来場登録をお願いします。
- 商談、イベント参加を目的としない一般、見学の方は入場料2,000円をいただきます。



発酵・醸造食品・日本伝統食品・麺産業総合展 JAPAN FOODS WEEK

発酵・醸造食品の製造・研究・開発のための食材・機器専門展
第3回 **国際発酵・醸造食品産業展**

日本伝統の食品・飲料・調理器具が集まる専門展示会
第6回 **国際和食産業展**

そば・うどん・ラーメンなどのインバウンド市場向けの麺専門展
第3回 **国際麺産業展**

2024年7月30日(火)～8月1日(木) 10:00～17:00
東京ビッグサイト 東展示棟 5・6ホール

主催：TSO International株式会社

展示会運営事務局 TEL：03-5363-1701 E-mail：visitor@tso-int.co.jp

〒160-0004 東京都新宿区四谷3-2-1 フロントプレイス四谷7階

展示会・セミナー・イベントの最新情報はHPへ：<https://hakkoexpo.jp/>または
<https://riceexpo.jp/>、<https://noodleshow.jp/>

当社が貴殿をご招待いたします。ご来場を心よりお待ちしております。

株式会社シバタ 東5ホール E5-1-27

【招待コード：300760】

日本伝統の食文化、発酵・和食・麺を世界に向けて発信する総合展示会！ 食に関する400社が一堂に会する日本最大のビジネスショー！

本展の入場には専用サイトでの事前来場登録が必要となります。
事前登録には赤枠内に記載の【招待コード】が必要となります。

今回より入場方法を変更します

来場ご案内ページ



<https://hakkoexpo.jp/visitor/>

1

左記QRコードを読み込んでアクセス。事前登録に必要な【招待コード】を入力。

招待コード



2

来場登録ページに情報とアンケートを入力。マイページを作成。



3

マイページから入場バッジを印刷(白黒可)。またはスマートフォンにQRコードを保存。



4

当日、印刷した入場バッジをホルダーに入れて入場。またはQRコードを提示して入場バッジに引き換え。



- 本展はビジネス商談会です。商談、購買、イベント・セミナー参加を目的としない一般の方は、ご入場をお断りすることもございます。
- 事前の来場登録をしておらず、当日【招待コード】をお忘れの入場希望の方も、会場にて入場料2,000円をいただきます。
- 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く場合がございます。
- 出展社への営業活動や商談の妨げになる活動は一切禁じます。

会場へのアクセス

鉄道

- ・りんかい線 国際展示場駅より 徒歩約7分
- ・ゆりかもめ 東京ビッグサイト駅より 徒歩約3分

シャトルバス

- ・羽田空港より 約25分

自動車

- ・都心方面から首都高速11号 台場線 台場より約5分
- ・千葉・葛西方面から首都高速湾岸線 有明より約5分 首都高速10号晴海線 豊洲より約5分
- ・横浜・羽田方面から首都高速湾岸線 臨海副都心より約5分 首都高速10号晴海線 豊洲より約5分
- ・駐車場については東京ビッグサイトのHPをご確認ください。



満員になり次第締切!お早めにお申し込みください!

7/30(火)セミナー・セッション

A-1
11:00~12:30

和食

定員:80名

外食事業の現状と訪日外国人のトレンド

高橋 英樹氏
(一社)日本飲食団体連合会 専務理事
道越 万由子氏
(株)BEYOND 代表取締役



C-1
11:00~12:30

和食

定員:80名

和食文化をめぐる情勢について ～和食の現状・保護・インバウンドの見通し～

神林 悠介氏
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
外食・食文化課食文化室 室長



A-2
13:00~14:30

発酵

定員:80名

インバウンドから広がる発酵食品の国際化

北川 浩伸氏
日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO) 執行役
青木 時男氏
マルコメ(株) 代表取締役社長



C-2
13:00~14:30

発酵

定員:80名

「麹の本当の基礎から、一気に応用」 一麹菌の技術の話から、 麹カルチャーの最前線まで

村井 裕一郎氏
(株)ビオック 代表取締役 靴屋三左衛門 第29代当主



A-3
15:00~16:15

和食

定員:80名

海外で定着できない日本食の課題と 解消に向けた新たな動き

橋川 昭文氏
(一般)アジアフードビジネス協会 理事・事務局長
鈴木 浩一氏
(株)ザクロス 代表取締役



C-3
15:00~16:30

和食

定員:80名

麺ビジネスにおいて 永く成功し続ける方法

藤井 薫氏
(株)大和製作所 代表取締役社長



D-1
11:00~11:30

協賛

定員:50名

古くて新しい「にごり酢」の3つの価値

清野 慧至氏
キュービー(株) 研究開発本部



B-1
11:00~12:30

発酵

定員:80名

個の成長と加齢に合わせたヘルスケアを考える 第2弾

山田 秀和氏
日本抗加齢医学会 理事長 近畿大学 客員教授
大阪公立大学 医学部皮膚科 客員教授
大阪大学大学院 医学研究科 遺伝子幹細胞再生治療学 客員教授



D-2
12:00~12:30

協賛

定員:50名

農研機構の醸造研究と乳酸菌コレクションの活用 ～チーズ熟成での麹菌の性質・ 発酵食品の差別化と創出～

鈴木 聡氏
(国研)農研機構 食品研究部門 食品加工・素材研究領域 上級研究員
小林 美穂氏
(国研)農研機構 食品研究部門 食品加工・素材研究領域 上級研究員



B-2
13:00~14:30

発酵

定員:80名

時代は腸活!健康と未来を決める腸内細菌叢

國澤 純氏
(国研)医薬基盤・健康・栄養研究所
ヘルス・メディカル微生物研究センター センター長



D-3
13:00~13:30

協賛

定員:50名

キャンパス内に自生する花から分離した酵母で日本酒造り ～越生梅林エスティの開発～

峯岸 宏明氏
東洋大学 理工学部応用化学科 准教授



B-3
15:00~16:30

発酵

定員:80名

地ビール誕生から早30年!造り手からみるクラフトビールの今までと未来。

田村 源太郎氏
(一社)全国地ビール醸造者協議会 会長(大山Gビール)
永野 時彦氏
(一社)全国地ビール醸造者協議会 副会長(宮崎ひでビール)
宮下 昇一氏
(一社)全国地ビール醸造者協議会 副会長(独歩ビール)
黄金井 陽介氏
(一社)全国地ビール醸造者協議会 副会長(さがみビール)



D-4
14:00~14:30

協賛

定員:50名

農研機構の商業利用可能な2,800株の酵母コレクション

高桑 直也氏
(国研)農研機構 北海道農業研究センター 上級研究員



D-5
15:00~15:30

協賛

定員:50名

店舗経営に欠かせない!Googleマップ集客・口コミ対策術!

母倉 康多氏
(株)想実 WEBマーケティング事業部 Chief



アイコンの見方

テーマアイコン

発酵

第3回国際発酵・醸造食品産業展

和食

第6回国際和食産業展

協賛

出展社協賛セミナー

麺

第3回国際麺産業展

申込方法

<https://hakkoexpo.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:7月29日(月)
- ・定員となり次第、申込受付終了となりますのでお早めにお申し込みください。
- ・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) (月～金 10:00～18:00)
TEL: 03-5363-1701 E-mail: seminar@tso-int.co.jp (セミナー専用)


発酵・醸造食品や和食・麺の国際化とインバウンド戦略など、最新情報満載のセミナーを3日間で50本以上開催!

7/31 (水) セミナー・セッション

A-4
11:00~12:30
和食
定員:80名

**地方創生とラーメン
庶民派価格と棲み分けへ
「今超えるべきラーメン1杯1000円の壁」**




蔵本 猛 Jr 氏
(一社)国際ラーメン協会 代表理事



A-5
13:00~14:00
和食
定員:80名

**ラーメン学校 食の道場が伝授する
「目指せ!! 繁盛店」
~新規開業、成功への道しるべ~**

秋本 翔太 氏
(株)食の道場 取締役 営業本部長
鈴木 文生 氏
(株)食の道場 第一営業部 部長
成田 龍 氏
(株)食の道場 店舗内装事業部 営業係長

A-6
14:15~15:15
和食
定員:80名

**近年開発されている
国内産小麦の特徴とうどんの食感**





吉原 良一 氏
吉原食糧(株) 代表取締役社長



A-7
15:30~16:30
和食
定員:80名

**10年後を見据えた
今後のそば業界の課題と展望**


鈴木 常隆 氏
(有)西鶴間 増田屋 代表取締役 兼 常 代表
川口 久則 氏
そば季寄せ 季作久 店主
赤穂 考司 氏
(株)本味楽 代表取締役
久津間 裕行 氏
久津間製粉(株) 代表取締役

B-4
10:30~11:30
和食
定員:80名

**近年の発酵食品の傾向や
SNS・タイパ食品における
発酵食品の関わり方**


藤本 倫子 氏
(一社)日本発酵文化協会 上席講師



B-5
11:45~12:45
和食
定員:80名

**ヨーグルトと乳酸菌飲料の
次世代マーケティング
一機能性やエビデンスから選ばれる商品とは**

齋藤 忠夫 氏
東北大学 名誉教授(農学博士) オエノンホールディングス(株) 社外取締役
アジア乳酸菌学会連合 フェロー 日本農芸化学会 フェロー 日本酪農科学会 顧問



B-6
13:00~14:00
和食
定員:80名

**未利用資源を利用した
発酵調味料の開発**


金内 誠 氏
宮城大学 食産業学群 教授



B-7
14:15~15:15
和食
定員:80名

**発酵で日本を繋ぐ!
発酵食品を活用した地域活性化**




長瀬 みなみ 氏
(一社)日本発酵文化協会 上級認定講師/腸活プロデューサー



B-8
15:30~16:30
和食
定員:80名

公設試による発酵・食品開発の最前線



山本 佳宏 氏
(地独)京都市産業技術研究所 プロジェクト推進室長
廣岡 青央 氏
(地独)京都市産業技術研究所 プロジェクト推進室副室長
永尾 寿浩 氏
(地独)大阪産業技術研究所 生物・生活材料研究部部長

C-4
10:30~11:30
和食
定員:80名

**クラフトサケがつくる
地域の絆とサケ文化
—若手醸造家によるディスカッション—**


岡住 修兵 氏
稲とアガベ(株) 代表取締役 クラフトサケブルワリー協会 会長
佐藤 太亮 氏
(株)haccoba 代表取締役 クラフトサケブルワリー協会 副会長

C-5
11:45~12:45
和食
定員:80名

**割烹料理店のホスピタリティ:
外国人観光客への実践的アプローチ**


中嶋 貞治 氏
新宿割烹 中嶋 店主・料理長



C-6
13:00~14:00
和食
定員:80名

**外食産業における
CSV経営の学びと実践**


狩野 高光 氏
(株)和音人 代表取締役 (株)マルノワ水産 代表取締役
(一社)JFRX 代表 (一社)日本飲食団体連合会(食団連) 理事 兼 政経塾塾長



C-7
14:15~15:15
和食
定員:80名

**季節にあった和食器の選び方合わせ方と、
美しく魅せる盛り付け方
~クラシック&カジュアル~**


槻谷 順子 氏
(一社)日本和食卓文化協会 代表理事



C-8
15:30~16:30
和食
定員:80名

**目指せ!採用コスト0円
飲食店が儲かる
採用、育成、定着、自走へ導く方法とは**



山川 博史 氏
(一社)これからの時代の・飲食店マネジメント協会 代表理事
(株)オフィスヤマカワ プロデューサー
甲子園大学 アクティベーションプロデューサー



D-8
12:00~12:30
協賛
定員:50名

**農研機構の最近の技術シーズのご紹介
~フードロス削減、
輸出促進等に貢献する技術紹介~**




雨宮 純子 氏
(国研)農研機構 本部事業開発部 ビジネスコーディネーター
宮崎 恒充 氏
(国研)農研機構 本部事業開発部 ビジネスコーディネーター

D-9
13:00~13:30
協賛
定員:50名

**NITEX×東農大
発酵がつくる「多様な香り」
「新たな燃料生産技術」**


大西 章博 氏
東京農薬大学 醸造科学科 醸造環境科学研究室 教授
中山 俊一 氏
東京農薬大学 醸造科学科 醸造微生物学研究室 准教授
木下 浩 氏
(独)製品評価技術基盤機構 バイオテクノロジーセンター 生物資源利用促進課

D-10
14:00~14:30
協賛
定員:50名

**農研機構の商業利用可能な
2,800株の酵母コレクション**

高桑 直也 氏
(国研)農研機構 北海道農業研究センター 上級研究員




8/1 (木) セミナー・セッション

A-8
10:30~11:30
和食
定員:80名

**人手不足の時代だから!!
イノベーションされた魅力的な
蕎麦店展開が外食ビジネスを変える!**

渡邊 真人 氏
(株)富士工業所 麺ビジネスコンサルタント



A-9
11:45~12:45
和食
定員:80名

**全国の発酵文化に触れる
酒蔵ツーリズムの魅力**


杉野 正弘 氏
(公社)日本観光振興協会 審議役 兼 調査研究部門国際業務部長



A-10
13:00~13:30
和食
定員:80名

**多様性対応には必須の
国産プラントベース最前線**




齋藤 努 氏
不二製油(株) 風味基材事業部 部長



A-11
14:00~16:30
和食
定員:80名

麺から広がる日本食の国際化


山根 智之 氏
(株)力の源ホールディングス 代表取締役社長兼CEO
栗田 貴也 氏
(株)トリドールホールディングス 代表取締役社長兼CEO
島居 里至 氏
アセットフロンティア(株) 代表取締役CEO

B-9
10:30~11:30
和食
定員:80名

ゼロから始めるクラフトビール


一瀬 知史 氏
(株)一ノ瀬 代表取締役



B-10
11:45~12:45
和食
定員:80名

**ラーメンの可能性
~ご当地ラーメンが秘めている魅力とは~**


宮内 孝典 氏
(株)ラーメンデータバンク 代表取締役



B-11
13:00~14:00
和食
定員:80名

**江戸の久寿餅は、発酵食品だった!
99%の日本人が知らない
「もうひとつのくずもち」**


小山 信太郎 氏
(株)山信食産 代表取締役社長



B-12
14:15~15:15
和食
定員:80名

**日本酒の海外輸出、
注意すべきポイントと今後の展望**

松崎 晴雄 氏
(株)SAKEマーケティングハウス 代表取締役



B-13
15:30~16:30
和食
定員:80名


(株)BIOTA 主催セミナー

登壇者調整中

C-9
10:30~11:30
和食
定員:80名

海外展開に向けた和食の商品づくり



堀 知佐子 氏
(株)菊の井 常務取締役 (株)ZEROCHOHD 常務取締役
(株)ちさご食堂 代表取締役社長



C-10
11:45~12:45
和食
定員:80名

**飲食店における
インバウンド集客成功事例**




山川 博史 氏
(株)OICY 取締役副社長 甲子園大学 アクティベーションプロデューサー
(株)オフィスヤマカワ プロデューサー
(一社)これからの時代の・飲食店マネジメント協会 代表理事
藤倉 正臣 氏
(株)Japanticket 常務執行役員

C-11
13:00~14:00
和食
定員:80名

高付加価値冷凍食品の未来


岡崎 路易 氏
(株)大丸松坂屋百貨店 経営戦略本部 DX推進部 部長
成田 博之 氏
(株)えだまめ 代表取締役
山口 翔 氏
(一社)フローズンエコノミー協会 代表理事

C-12
14:15~15:15
和食
定員:80名

**飲食店・宿泊施設の
ムスリム&ベジタリアン対応で、
インバウンドの差別化の基本を
お教えします!**


佐久間 朋宏 氏
(一社)ハラル・ジャパン協会 代表理事 ハラルビジネスプロデューサー



C-13
15:30~16:30
和食
定員:80名

熟成魚について



蜂谷 拓広 氏
PLOW A LAND(株) 代表取締役



D-14
12:00~12:30
協賛
定員:50名

**農研機構の最近の技術シーズのご紹介
~フードロス削減、
輸出促進等に貢献する技術紹介~**


雨宮 純子 氏
(国研)農研機構 本部事業開発部 ビジネスコーディネーター
宮崎 恒充 氏
(国研)農研機構 本部事業開発部 ビジネスコーディネーター

D-16
14:00~14:30
協賛
定員:50名

**農研機構の商業利用可能な
2,800株の酵母コレクション**

高桑 直也 氏
(国研)農研機構 北海道農業研究センター 上級研究員



アイコンの見方

テーマ アイコン	和食 第3回国際発酵・醸造食品産業展	和食 第6回国際和食産業展
	協賛 出展社協賛セミナー	和食 第3回国際麺産業展

- ・掲載情報は2024年5月16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。

申込方法

https://hakkoexpo.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:7月29日(月)
・定員となり次第、申込受付終了となりますのでお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。

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