

報道関係各位

一般社団法人日本能率協会  
産業振興センター

～和食に関する食品、飲料、テーブル・キッチンウェア、厨房設備の専門展示会～

International "WASHOKU" Show Japan 2017  
**和食産業展2017**

3月7日～10日 幕張メッセにて開催

<FOODEX JAPAN2017(第42回国際食品・飲料展)と同時開催>

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）は、2017年3月7日（火）～10日（金）に、幕張メッセ（千葉県千葉市）で、「和食」に関連する食品・飲料、調理機器、食器などを集めた展示・商談会、第3回「和食産業展2017」を開催します。

本展は、歴史と伝統のある和食文化の継承と発展、および海外への和食文化の普及を通し、わが国の食品・飲料をはじめとする関連産業のさらなる振興を図ることを目的として開催いたします。2013年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録され、一昨年開催されたミラノ万博でも日本館に長蛇の列が出来るなど、今、世界的に和食文化に対する関心が高まっています。



昨年の商談会場



和食ステージ

←  
前  
回  
2  
0  
1  
6  
年  
開  
催  
の  
様  
子

また、2016年の訪日外客数は前年比21.8%増の2,403万9千人（日本政府観光局(JNTO)調べ）となり、過去最高を記録するなど、訪日外国人に向けた和食ビジネスにも追い風が吹いています。

こうした背景から、3回目となる今回は59社が、農産品、水産・畜産品、調味料、厨房機器、調理器具、食器などを紹介します。

あわせて、和食分野の第一線に立つ料理人や専門家らが、和食の魅力と最新動向などを披露する「和食ステージ」を開催します。会期4日間で、国内外のフードサービス、ホテル、流通、商社など関係者5万名の来場を見込んでいます。

現在、公式ホームページ <http://www.jma.or.jp/washoku> にて、展示会への入場登録料5,000円が無料となる招待状請求を受け付けています。

【本件に関するお問い合わせ】 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内  
和食産業展事務局（担当：山野辺・中野） E-mail：washoku@jma.or.jp  
〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋1-2-2 住友商事竹橋ビル14階  
※取材のお問い合わせは、広報室（TEL：03-3434-8620／担当：斎藤）へお願いいたします。  
※会場写真などをご要望の際は、広報室までご一報ください。

# 和食産業展 2017 の見どころ

## 1. 和食に関する製品が一堂に！食材から食器、素材を生かす厨房機器まで

第3回となる今回、59社が農産品、水産・畜産品、調味料、厨房機器、食器などを紹介します。

<主な出展企業と製品>

### ●食品(生鮮品・加工品・調味料)・飲料(アルコール飲料)

石渡商店(ふかひれ業務用他)、男前豆腐店(豆腐)、北九食品(和生菓子)、京都庵(京のおばんざい)、合栄企画(高品質水産加工品)、JA 全農ミートフーズ(国産牛肉、国産豚肉の加工品)、昭和産業(業務用食用植物油)、シンポフーズ(フォアグラ、イベリコ豚、キャビアなど)、仙台伊澤家勝山酒造(日本酒)、胎内市(米、マコモダケ)、ダイマル食品(銚子はんぺん)、武久海産(うるめ丸干他)、東邦物産(冷凍炊き立てご飯、冷凍ライスパテ)、羽二重豆腐(がんもどき、いなり)、七福醸造(有機白醤油及び特選料亭白だし)、秀長水産(鯛めし、鯛みそ汁、鯛ぞうすい)、ヒロ・コーポレーション(国産天然はも、アワビ、イセエビ)、福山黒酢(黒酢&ワイン)、三崎恵水産(鮪・輸入魚介類)、ロゼレガンス(ロゼワイン)、わびすけ(シルクハナピラタケ)

### ●調理器具、厨房設備・機器、食器・テーブルウェア

明電光(氷器製造機)、エヌエスコレーション(刺身加工機)、サンテクノ久我(ふぐ皮すき機)、エムテートリマツ(和食用調理道具)、金正陶器(業務用和食器)、KMC(自動回転網焼機「焼き当番」と卓上型「ぐるりんグリル」)、サンタ(厨房排気用グリセパレーター「ミストロン」)、セイコー(食品用途のプラスチック製軽量容器)、高岡(和陶磁器)、東京都中小企業振興公社(食器、レストラン/ホテル用什器)、ドウム非化学洗浄水(界面活性剤を使用しない洗浄水)、ドリマックス(業務用フードカッター)、ニチワ電機(スチームコンベクションオーブン)、VIP グローバル(血行促進用管理医療器具「コスモウエーブ」)、フジマック(バリオクッキングセンターほか業務用厨房機器各種)、MARS PRODUCTS(業務用冷蔵庫)、丸モ高木陶器(陶磁器)、厨磨屋〜みがきや〜(客席清掃、厨房清掃)、ヤマト(小型マッサージ機)、山脇刃物製作所(料理包丁)、Luci(防虫LED照明)

出展製品や企業の詳細は公式ホームページでご覧いただけます。

<公式ホームページ>> <http://www.jma.or.jp/washoku/>

## 2. 一流料理人のこだわりと研ぎ澄まされた技を披露、

### 和食文化の継承と海外への普及を考える場「和食ステージ」

会場内に設けた「和食ステージ」では、和食の第一線で活躍する料理人、専門家が実演を交え和食の魅力と最新動向を紹介します。(聴講無料、当日先着順)

**3月7日(火)**

11:00 ▼ 11:40	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">花と料理のおもてなし</p> <p style="text-align: center;">分とく山 総料理長 野崎 洋光</p> <p style="text-align: center; font-size: small;">セミナー提供：株式会社WSM 一般社団法人和三味協会</p> 	12:00 ▼ 12:40	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">「ごはん」と「おかず」</p> <p style="text-align: center;">「つきち田村」三代目 田村 隆</p> 
13:00 ▼ 13:40	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">京料理の新しい試み</p> <p style="text-align: center;">木乃婦 主人 高橋 拓児</p> 	14:00 ▼ 14:40	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">私のこだわり-「だし」</p> <p style="text-align: center;">株式会社飄亭 代表取締役会長 高橋 英一</p> 
15:00 ▼ 15:40	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">女性の視点から 和食産業を考える</p> <p style="text-align: center;">和装作家 鈴木 五月</p> <p style="text-align: center; font-size: small;">セミナー提供：株式会社WSM 一般社団法人和三味協会</p> 		



## 3月8日(水)

<p>11:00 ▼ 11:40</p> <p><b>The 鮓</b> ～田代店主(鮓処たか)の世界観～</p> <p>一般社団法人和三味協会 会長 都築 建躬</p> <p>セミナー提供: 株式会社WSM</p> 	<p>12:00 ▼ 12:40</p> <p><b>衣食住文化を和食産業へ</b></p> <p>一般社団法人和三味協会 代表理事 高橋 裕純</p> <p>セミナー提供: 株式会社WSM</p> 
<p>13:00 ▼ 13:40</p> <p><b>現代の日本料理</b></p> <p>湖山亭うぶや 料理長 東京調理師振興会 副理事長 大窪 公也</p> <p>セミナー提供: 一般社団法人新調理システム推進協会</p> 	<p>14:00 ▼ 14:40</p> <p><b>プロヴァンス・ロゼが こんなに和食に合うなんて!</b></p> <p>ROSELEGANCE</p> <p>株式会社ロゼレガンス 代表取締役 川口 知佐</p> 
<p>15:00 ▼ 15:40</p> <p><b>「焼き」から「蒸し」まで、 安定した仕込みに最適 小型スチコンのご提案</b></p> <p>株式会社フジマック <b>fujimak</b></p>	

## 3月9日(木)

<p>11:00 ▼ 11:40</p> <p><b>古代染織文化と和食文化</b> ～天正六年創業とみひろの世界～</p> <p>株式会社とみひろホールディングス 代表取締役社長 富田 浩志</p> <p>セミナー提供: 株式会社WSM 一般社団法人和三味協会</p> 	<p>12:00 ▼ 12:40</p> <p><b>50年の名門料理教室の和おかず</b> ～筑前煮レシピ他～</p> <p>田中伶子クッキングスクール 校長 中村 奈津子</p> <p>セミナー提供: 株式会社WSM 一般社団法人和三味協会</p> 
<p>13:00 ▼ 13:40</p> <p><b>江戸の味</b></p> <p>近茶流嗣家 柳原料理教室副主宰 柳原 尚之</p> 	<p>14:00 ▼ 14:40</p> <p><b>価値ある店づくり</b> <b>和の文化とおもてなし</b></p> <p>がんこフードサービス株式会社 東京営業部 担当部長 新井 健治</p> 
<p>15:00 ▼ 15:40</p> <p><b>和厨房における 新時代の「鍋」のご提案</b></p> <p>株式会社フジマック <b>fujimak</b></p>	

## 3月10日(金)

<p>11:00 ▼ 11:40</p> <p><b>木が育む和の文化</b> ～和食と建築～</p> <p>一般社団法人木と住まい研究協会 専務理事 平田 潤一郎</p> <p>セミナー提供: 株式会社WSM 一般社団法人和三味協会</p> 	<p>12:00 ▼ 12:40</p> <p><b>世界で注目される和食</b></p> <p>公益社団法人日本料理研究会 副会長 三宅 健介</p> <p>セミナー提供: 株式会社WSM 一般社団法人和三味協会</p> 
<p>13:00 ▼ 13:40</p> <p><b>「おにぎり」のイノベーション</b></p> <p>一般社団法人おにぎり協会 代表理事 中村 祐介</p> 	<p>14:00 ▼ 14:40</p> <p><b>いつもの食材で作る、極上鍋</b></p> <p>味の手帖 牧元 裕之</p> 

### 〈開催概要〉

展示会名	和食産業展2017
主 催	一般社団法人日本能率協会
企画協力	一般社団法人国際観光レストラン協会
後 援	農林水産省
協 賛	公益社団法人日本全職業調理士協会
開催期間	2017年3月7日(火)～10日(金) 10:00～17:00 (最終日は16:30まで)
会 場	幕張メッセ11 ホール
予定展示規模	59社／80ブース ※共同出展含む 2017年1月31日現在 (前回58社／81ブース)
来場方法	¥5,000(税込) ※招待券持参者は無料
同時開催	◆FOODEX JAPAN2017(第42回国際食品・飲料展)／幕張メッセ 1～10ホール ◆アジア水産・冷食展／幕張メッセ 11ホール

### 取材のご案内

<p>・取材にあたってはプレスルームでプレス登録が必要です。(名刺を2枚ご提出ください) プレスルーム(FOODEX JAPAN2017 プレスルームと共同) 【場所】幕張メッセ国際会議場 3階 304 【プレス受付時間】9:00～ ・テレビ・ラジオメディアの取材については、事前に広報室までご連絡をお願いいたします。</p>
---