

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

〈11月24日(いいにほんしょく)は「和食の日」にちなんで、会期・会場を変えて開催〉  
International “WASHOKU” Show Japan 2017 in Autumn  
**和食産業展2017秋**

2017年11月20日(月)、21日(火)、22日(水) 東京ビッグサイト

「お米・ご飯」「和惣菜」「和食に合うワイン」「スマイルケア和食」など関連企業の出展募集中

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）は、2017年11月20日（月）～22日（水）に、東京ビッグサイト（東京都江東区）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4回「和食産業展2017秋」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います。

これまで毎年3月に幕張メッセ（千葉市）で開催しておりましたが、今回は「11月24日（いいにほんしょく）」にちなんで、会期を11月に、場所も東京ビッグサイトに移して開催します。

現在、国内海外のホテル・旅館関係者、フードサービス、小売などの業界関係者に向けた、和食に関する食品・飲料・厨房設備・テーブルウェアの出展を募集しています。

出展ブース料金（税込）は、1ブース（間口・奥行2.97m×高さ2.7m）あたり日本能率協会会員が37万8,000円、会員外は43万2,000円。出展申し込み締め切りは2017年7月31日（月）。お申し込みは日本能率協会（TEL：03-3434-3453）まで。

〈開催概要〉 出展対象製品やブース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/>

展示会名	和食産業展2017秋 International “WASHOKU” Show Japan 2017 in Autumn
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11月20日(月)～22日(水) 12:00～18:00(月)、10:00～17:00(火)(水)
会場	東京ビッグサイト 東6ホール
予定展示規模	80社/120ブース（前回61社/89ブース※共同出展含む）
来場方法	¥3,000(税込) ※招待券持参者、事前入場登録券持参者は無料。ただし、業界関係者以外の方、16歳未満の方は入場不可。
同時開催	◆HOSPEX Japan 2017 東京ビッグサイト 東4・5・6ホール ◆ジャパンシルバーEXPO 2017 東京ビッグサイト 東6ホール ◆INCHEM TOKYO 2017 東京ビッグサイト 東1・2・3ホール

【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・金田） TEL:03-3434-3453 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。

## さらに市場拡大が見込まれる「和食」

### 和食に向けた世界の熱い視線

- 2013年、和食がユネスコの無形文化遺産に登録
- 2015年、ミラノ万博で日本館に長蛇の列

### インバウンド市場の拡大、高まる和食への期待

- 2016年、訪日外客数  
前年比21.8%増の2,403万9千人に  
(日本政府観光局(JNTO)調べ)
- 2016年、訪日外国人による消費額  
前年比7.8%増の3兆7476億円を記録
- 外国人観光客が訪日前に期待すること  
1位「食事」(62.3%)  
(※訪日外客訪問時調査(2010年))

そして

- 2020年、オリンピック・パラリンピックの東京開催

会場の様子



前回(2017年3月)和食産業展の様子(幕張メッセ)



和食ステージ

## 和食産業展 2017 秋の特徴

### (1) 主催者特別企画展示 お米パビリオン

拡大する用途別・メニュー別の業務用米市場。中食・外食・米卸企業の来場者へ、メニューに合ったお米を提案する場を提供します。出展料金は50,000円(税抜)より。

出展対象：米、ご飯

### (2) 主催者特別企画展示 和惣菜パビリオン

ご飯に合うおかず(和惣菜)に特化した展示スペースを用意し、惣菜・弁当から外食・中食に向けてPR出来る場を提供します。出展料金は180,000円(税抜)より。

出展対象：調理済食品、冷凍食品、業務用食材、半加工品・半調理品、調味料・香辛料・だし

### (3) 主催者特別企画展示 和食のワインパビリオン

焼き鳥に合うワイン、すき焼きに合うワイン、日本産ワインなど、「日本の食に合うワイン」を提案する場を提供します。出展料金は100,000円(税抜)より。

出展対象：ワイン

### (4) 主催者特別企画展示 スマイルケア和食パビリオン

同時開催展示会 HOSPEX JAPAN 来場者のうち病院・福祉施設の給食部門へ、和のスマイルケア食を提案する場を提供します。出展料金は180,000円(税抜)より。

出展対象：介護食・嚥下食、給食・業務用食材、治療食・栄養調整食、高齢者向けデザート&お菓子、ロカボ・グルテンフリー商品

### (5) 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)

和食ステージ特別講演(一部抜粋)		
会場	和食産業展会場内	
	定員	100名
	11月20日(月)	11月21日(火)
	「だし」で味わう和食の日	ごはん合う「和」のレシピ
14:00 ▼ 14:40	株式会社關学 代表取締役会長 高橋 英一	株式会社なだ万 常務執行役員 調理本部長 黒田 廣昭
	11月22日(水)	
	低カロリー「和食」	
	つきち田村 三代目 田村 隆	

※発表者の都合により、セミナーの中止またはテーマが変更になる場合がありますのでご了承ください。

以上