

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

～和食の日(11月24日 いちにほんしょく)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

前年3割増の80社が出展、和食分野の第一線で活躍する料理人・専門家のステージも必見

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開催いたします。

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「和食の日」（11月24日 いちにほんしょく）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。



会場風景



和食ステージ

← 前回開催の様子

第4回目となる今回は、昨年を3割上回る80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3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4万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3,000円が無料となる事前来場登録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：金田・山野辺） 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 秋の見どころ

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4回となる今回、80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。

■和食の骨格は「お米」～ブランド米戦国時代到来～

寿司や丼、おにぎりなど和食に代表される料理に登場する「お米」。近年は毎年のように新たなブランド米がデビューし人気を集めている中、今回の和食産業展では20社がお米・お米加工品を出展し、料理ごとにあつたお米の提案とブランド米の紹介が行われます。

■和食に合うワイン～和と洋のマリアージュ～

近年注目を集め新たな分野としても定着しつつある「創作和食」。和の趣を残しながら、洋の部分でスパイスを加えて生み出されるハーモニーは、日本国内はもちろん海外における「WASHOKU」の急速な拡大に大きく貢献しています。今回の和食産業展では、スパークリングワインを日本酒とブレンドした製品や都内のワイナリーで醸造された都市型ワインなど、和食に合うワインが出展されます。

■和食で訪日客をおもてなし！食のグローバル化に対応した食材・飲料が集合

訪日外客数の増加に伴い、2016年には訪日外国人による消費額も前年比7.8%増の3兆7,476億円を記録するなど、インバウンド市場が拡大しております。訪日客へ食のおもてなしの充実のため、和食産業展では、イスタム圏からの訪日客に対応したハラール認証を取得した緑茶や、ユダヤ教の食事規定であるコーシャ認証を取得している焼酎・日本酒など、その国の食文化に対応した製品が出展されます。

■「第3回全国豆腐品評会」農林水産大臣賞など受賞製品が勢揃い

一般財団法人全国豆腐連合会(略称「全豆連」代表理事:齊藤 靖弘)が9月30日(土)・10月1日(日)に開催した「第3回全国豆腐品評会」受賞製品31品が特別出展。地区予選を通じ出品された685点から農林水産大臣賞、同食料産業局長賞をはじめ各特別賞などを受賞した製品が紹介されます。

【最優秀賞:農林水産大臣賞 寄せ/おぼろ豆腐部門 金賞】特選よせとうふ (株)とうふ工房ゆう(東京都)

【木綿豆腐部門 金賞:農林水産省産業局長賞】豆太特上木綿とうふ (株)豆太(北海道)

【絹ごし豆腐部門 金賞:農林水産省産業局長賞】特選絹ごし (株)とうふ工房ゆう(東京都)

【充填豆腐部門 金賞:農林水産省産業局長賞】充填こいまる (有)村のおっさん(徳島県)

【東京都知事賞】みつよしのざる豆腐 (有)三善豆腐工房(東京都)

など受賞31品が出展予定。

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、事前登録制)

和食ステージ特別講演 (敬称略)			
会場	和食産業展会場内	定員	100名
		事前登録制	
	11月20日(月)	11月21日(火)	11月22日(水)
11:00 ▼ 11:40	<p style="text-align: center;">和食ステージの 最新プログラムはWEBに公開中!</p> <p style="text-align: center;">和食産業展 <input type="button" value="検索"/></p>	<p>「お米」の消費を最大化する ～米食のメリット・銘柄・炊飯を極める～</p> <p>株式会社金子商店 代表取締役社長 五ツ星お米マイスター 金子 真人 </p>	<p>「SNSを活用した和食の最新プロモーション」</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 <i>ByebeeStyle</i> 株式会社小学館ミュージック&デジタル エンタテインメント</p>
12:00 ▼ 12:40		<p>「だし」を使った和のレシピ</p> <p>新宿割烹 中嶋 有限会社なか 代表取締役(店主) 中嶋 貞治 </p>	<p>ワインと昆布のテロワール</p> <p>株式会社奥井海生堂 代表取締役社長 奥井 隆 </p>
13:00 ▼ 13:40	<p>「和食と健康」</p> <p>分とく山 総料理長 野崎 洋光 </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>「和食材の味を引き立てる天然系甘味料」 ～健康志向の希少糖含有シロップ～</p> <p>株式会社レアスウィート 代表取締役社長 近藤 浩二 </p> <p>セミナー提供:一般社団法人希少糖普及協会、 一般社団法人和三味協会</p>	<p>「知って得する和食のコツ」 ～シート1枚で素材が活きる!～</p> <p>東京料理研究会 主宰 中山 篤 </p> <p>セミナー提供:一般社団法人和三味協会</p>
14:00 ▼ 14:40	<p>同じ「だし」をベースに目先を変えて</p> <p>株式会社瓢亭 代表取締役会長 高橋 英一 </p>	<p>ごはんに合う『和』のレシピ</p> <p>株式会社なだ万 常務執行役員 調理本部長 黒田 廣昭 </p>	<p>低カロリー「和食」</p> <p>つぎ田村 三代目 田村 隆 </p>
15:00 ▼ 15:40	<p>「和食」でインバウンド・アウトバウンド需要に応える</p> <p>農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課長 西 経子 </p>	<p>惣菜・デリカの成長戦略 「売れる和惣菜のノウハウ」</p> <p>成田惣菜研究所 有限会社ナリタヤ 代表取締役 成田 廣文 </p>	<p>今注目される日本酒 ～海外市場、インバウンド市場への提案～</p> <p>日本酒輸出協会 会長 松崎 晴雄 </p>

〈開催概要〉

展示会名	和食産業展2017秋
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日本レストラン協会
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/103ブース ※共同出展含む 2017年10月17日現在 (前回61社/79ブース)
来場方法	¥3,000(税込) ※招待券持参者は無料
同時開催	◆HOSPEX Japan 2017/東京ビッグサイト東4～6ホール ◆INCHEM TOKYO 2017/東京ビッグサイト東1～3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)</p> <p>プレスルーム</p> <p>【場所】東京ビッグサイト東1ホール2階 商談室 【プレス受付時間】9:30～17:00</p> <p>・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>
