News Release

【取材のご案内】

2022 年 3 月 2 日

一般社団法人日本能率協会

The 47th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2022

第47回 国際食品・飲料展

コロナ禍や SDGs への関心で需要が高まる
「フローズンフーズ」「代替食品」「フードテック」など
世界中の食の最新トレンドと出会える！アジア最大級の食品・飲料総合展示会
3 年越しのテープカットを実施し、幕張メッセにて盛大に開催

会期：2022 年 3 月 8 日（火）～11 日（金）　会場：幕張メッセ 1～6 ホール

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）ほか 4 主催は、2022 年 3 月 8 日（火）～11 日（金）の 4 日間、千葉・幕張メッセにて、**アジア最大級の国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN 2022」**を開催いたします。本展は 1976 年の開催以来、世界 90 カ国・地域以上から最新の食品・飲料が一堂に会し、国内外の出展者と有力バイヤーとのビジネス拡大の場を提供してきました。

第 47 回となる今回は、コロナ禍を経てますます革新を遂げる食品業界に向けて新たな提案をするべく、**41 カ国・地域から 1,461 社/1,787 小間（2/22 現在）が出展**します。付加価値の広がりを見せる「フローズンフーズ」や、SDGs の観点からも注目されている「代替食品」のほか、近年注目を集める「フードテック」など、食のトレンドが目白押しです。

また、会期初日には幕張メッセ 2 階中央エントランスで、**FOODEX JAPAN において新型コロナウイルスの感染拡大以降初となるオープニングセレモニーを開催**。3 年ぶりのテープカットを行います。世界 26 カ国・地域の大使をはじめ、関係官庁・団体が参加し、アフターコロナに向けた業界の再出発の場として、当展示会の開催を華やかに宣言します。

なお、ご取材に際しましては、https://www.jma.or.jp/press/index.html より、事前にプレス登録をいただきますようお願いを申し上げます（詳細は 6 ページをご参照ください）。

※2019 年 3 月開催の様子

【展示会の内容に関するお問い合わせ先】
一般社団法人日本能率協会　FOODEX JAPAN事務局　担当：青木
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22　TEL：03-3434-3453／E-mail：foodex@jma.or.jp
【報道関係の方のお問い合わせ先】
一般社団法人日本能率協会 広報･マーケティング室 担当：綿貫
TEL：03-3434-8620 または 090-6510-9161／E-mail：jmapr@jma.or.jp

【 FOODEX JAPAN 2022 開催概要】

名称	FOODEX JAPAN 2022 - フーデックス ジャパン2022（第47回 国際食品・飲料展）
会期	2022年3月8日（火）～3月11日（金） 10:00～17:00（最終日は16:30まで）
会場	幕張メッセ（千葉県千葉市美浜区中瀬2-1）
公式サイト	https://www.jma.or.jp/foodex/
主催	一般社団法人日本能率協会、一般社団法人日本ホテル協会、一般社団法人日本旅館協会、 一般社団法人国際観光日本レストラン協会、公益社団法人国際観光施設協会
展示規模	41カ国・地域 1,461社/1,787小間（国内：830社/1,072小間、海外：631社/715小間）※2/22時点 ※同時開催　食肉産業展45社173小間含む
来場対象者	食品業界関係者（輸出・輸入商社・卸、ホテル・旅館・レジャー、小売、メーカー・ 物流、外食／中食／給食、生産者・自治体・官公庁など）
入場登録	ご来場いただくには https://www.jma-buyers.com/foodex/jp/registration.php より事前登録が必要です。
当日入場券	¥10,000（税込）（「招待状」をお持ちの方は無料） ※食品業界関係者の専門商談会につき、一般の方および16歳未満の方の入場はお断りしております。

※本展は、新型コロナウイルス感染防止策を講じて開催いたします。詳細は以下をご確認ください。
https://www.jma.or.jp/corona/exhibition.html

■オープニングセレモニーのご案内

日時：2022 年 3 月 8 日（火）11:00～11:30
場所：2 階中央エントランス

FOODEX JAPAN 2022 の見どころ

1. 日本食輸出展【3ホール】

農林水産物、食品の輸出がコロナ禍も追い風に拡大し、2021年11月には初めて輸出額が年間1兆円を突破しました。政府は、2030年までに農林水産物・食品の輸出額5兆円の目標に向けて戦略的に輸出拡大を進める方針で、輸出先国の規制・ニーズに合った産品の供給を目指しています。

本展示会では、高付加価値な日本産食材の輸出拡大に向けて、常温で長期保存が可能なハラル対応の「本格生らーめん」やグルテンフリーの「野菜餃子」、西洋料理など和食以外のジャンルの料理にも日本の醤油が生かせる「透明醤油」のほか、海外のニーズを取り込んだ商品が多数出展します。さまざまな日本食の魅力を、日本の輸出商社はもちろん、タブレットを活用して海外バイヤーに向けてもアピールします。

2．FOODEX TECH ～食の生産性向上・流通合理化展～【4～5ホール】

人手不足や食の価値向上が業界全体の課題となる中、生産性向上に寄与するAIを活用した品質検出器や、脱プラやフードロス削減などSDGsの取り組みに寄与する環境にやさしく機能性のある紙製の食品容器、天然素材を使ったカトラリーやストローなどが登場します。
また、近年注目を集める「フードテック」に関連した商品開発を行う大学発ベンチャーの事例発表のブースが出展されます。食品生産・開発・流通担当者に向けて多種多様なソリューションを紹介します。

3．代替食品・新素材ゾーン【6ホール】

近年利用が拡大している代替食品市場。その背景には、アレルギーフリーやグルテンフリー、ヴィーガン、健康志向の高まりなど、食生活の多様化に留まらず、家畜と比較して製造過程における環境への負荷が低いことで、SDGsの観点からも注目を集めています。高たんぱくな植物性原料を使用した食材がレストランや一般家庭向けの商品でも広く展開され始めています。

こうした背景を受けて、FOODEX JAPAN 2022では新たに「代替食品・新素材ゾーン」を創設。大豆原料を使用したプラントベースミートをはじめ、植物性チーズ代替品、アレルギーやグルテンを含まないオートミール粉などが出展されます。

4．フローズンフーズ【5～6ホール】

新型コロナウイルス感染拡大の影響で一般家庭では食品の買い物の頻度が減り、まとめ買いの傾向が強まったことで、「長期保存」に優れたフローズンフーズの需要がますます高まっています。一般家庭のフローズンフーズに支払う支出額は、2020年にコロナ前の前年比112%まで増加し、利用者層は年代を問わず広がっています。

FOODEX JAPANでは市場拡大に伴って多様化する利用層に向けて、ミールキットやスイーツ、代替食材を使用した商品など、付加価値の広がりを見せるフローズンフーズの魅力を発します。健康志向を意識した全粒粉入りのピザ生地や、自宅でレストランの味が楽しめるというコンセプトで素材にこだわった商品などが多数出展します。

5．FOODEXフローズンアワード【5～6ホール】

会期3日目（3/10）には、バイヤー100名が選んだ新たなる魅力・価値のあるフローズンフーズのグランプリを発表する「FOODEXフローズンアワード」の表彰式を6ホール「FOODEXステージ」で開催します。新型コロナウイルス感染拡大の影響で一般家庭では食品の買い物の頻度が減り、まとめ買いの傾向が強まったことで、「長期保存」に優れたフローズンフーズの需要がますます高まっています。そんなフローズンフーズの利用者層の変化を受けて、前回までの「美食女子アワード」からリニューアルし、より幅広いフローズンフーズの価値を披露します。

表彰式では、エントリーされたフローズンメーカー21社52製品の中から、「プチ贅沢ディナー部門」「ヘルス&ウェルネス部門」「トレンド部門」「ローリングストック部門」「スイーツ部門」「新商品部門」の5カテゴリーのグランプリを発表します。

※2021 年 3 月開催の様子

また、同日には会場内ステージにて、FOODEX JAPAN企画委員会の委員長（イオンリテール株式会社 執行役員 食品本部長 七尾宣靖氏）と副委員長（三菱食品株式会社 低温事業本部長 山根 隆幸 氏）をパネリストにむかえ、“冷凍王子”ことベフロティ株式会社 代表取締役社長 西川剛史氏のファシリテーションのもと、コロナ禍を経て更に期待が高まるフローズンフーズの新たな魅力・価値について議論を展開します。

■「FOODEX フローズンアワード」表彰式のご案内

日時：2022 年 3 月 10 日（木）15:00～15:50
場所：6ホール「FOODEXステージ」

FOODEX フローズンアワード

◆出展製品を一部ご紹介◆

（生鮮（農産･水産･畜産）ゾーン） **ブース番号　6E35** **あづまフーズ** 	**ベジミート　時雨煮風/照焼きチキン風/台湾ミンチ風/スターフライ風** 未来からの提案と題し、SDGs を意識し世界環境に配慮した商品をテーマにした商品の展示を行う予定です。 **大豆ミートを中心とした「ソイマイスター」**、今話題の**まるで魚シリーズブランド「グリーンサーフ」**など市場拡大が予想される次世代フードとして未来から提案と称しご紹介する予定です。 もちろん、昔ながら愛され続けている「元祖たこわさび」も展示予定です。
（スイーツ＆スナックゾーン） **ブース番号　4E55** **日本製紙**	**KC フロック®･サンローズ SLD®シリーズ** セルロースパウダー「KC フロック」や CMC（カルボキシメチルセルロース）「サンローズシリーズ」など**木材由来の食品添加物**は 50 年来、増粘性、保水性、食感改善のために使われてきた素材です。最近ではプラントベースドミートの食肉繊維感を与える目的で採用されています。 新しい技術で生まれた CMC と同じ化学構造を持つ CM 化セルロースナノファイバー「セレンピア」は、気泡安定性や保形性に優れ、ケーキやパン、どらやき、和菓子などの食感改善、賞味期限延長が可能となり採用件数が増えています。また、乾麺の食感改善にもつながります。CMC や CM 化 CNF はグルテンフリーパンの保形につながるため、注目されています。これら製品は**持続可能な木材のみを原料としています**。
（代替食品･新素材ゾーン） **ブース番号　6B40** **グリラス** 	**【国産食用コオロギ原料】グリラスエキス** グリラスで国内養殖した、**安心･安全なフタホシコオロギから抽出したコオロギエキス**です。フタホシコオロギは力強い味わいが特徴で、中でもグリラスで扱っている白目のコオロギは、味の癖が少ないことで知られています。カキに似た強いうま味が効いており**、塩味と風味のバランスにも優れた万能調味料として、醤油感覚でお使いいただけます**。 グリラスエキスに含まれるたんぱく質の量は、100g あたり約 20.6g。 日々の料理で扱う調味料をグリラスエキスに代えることで、手軽にタンパク質を補うことが出来ます。 その他、C. TRIA　クッキー、C. TRIA　クランチなどの出展もございます。

（FOODEX TECH ゾーン） **ブース番号 4D40** **大和ハウス工業　三協立山** 	**植物工場システム『agri-cube ID』** 大和ハウス工業・三協立山で共同開発した植物工場システム『agri-cube ID』は**事業計画・工場建築・栽培指導まで一気通貫でサポート**し、お客様へ３つの安心をご提供いたします。 ①任せる安心 大和ハウス工業に一括発注する事でワンストップで工場建築にご対応 各種建築系放棄に即した建築所リューションをご提供 お客様の事業規模・事業計画に最適な植物工場プランをご提供 ②育てる安心 独自開発の送風システム・養液管理等により業界トップクラスの高い生産能力 植物工場運営実機に基づくオペレーションノウハウをご提供 ③相談できる安心 栽培サポート契約（有償）によりお客様の植物工場の稼働をサポート お客様の販路営業もお手伝い致します
（FOODEX　TECH ゾーン） **ブース番号 5D00** **クイック・ロック・ジャパン** 	**エコ・ロック** 数十年に亘り袋の留め具『バッグクロージャー』の生産を続けてきたクイック・ロックは、**プラスチック使用量を減らし、CO2 排出量を 10%以上軽減したバイオマス留め具『エコ・ロック』**を発売します。 これまでの留め具と同じ機能・特徴を備えており従来の結束機をそのまま使用できます。 私達はこの小さな留め具を通じて、お客様の環境への取り組みをサポートします。

【FOODEX JAPAN 2022　プレス登録・プレスルームのご案内】

取材にあたっては、プレス事前登録が必要です。

登録は、新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、Web 媒体などの取材／編集／報道に関わる方が対象です。
報道機関の広告・営業部門、広告代理店、マーケティングリサーチ会社の方はご遠慮いただいております。ご理解の程、よろしくお願い申しあげます。

プレス登録方法：「FOODEX JAPAN 2022」公式サイト内の「プレスの方へ」にお進みいただき、お申し込みフォームからご登録ください。

https://www.jma.or.jp/press/index.html

※取材日当日は、ご登録の際の返信メールのプリントアウトと、お名刺 2 枚をご用意の上、プレスルームにお越しください。受付にて「プレスバッジ」をお渡しします。

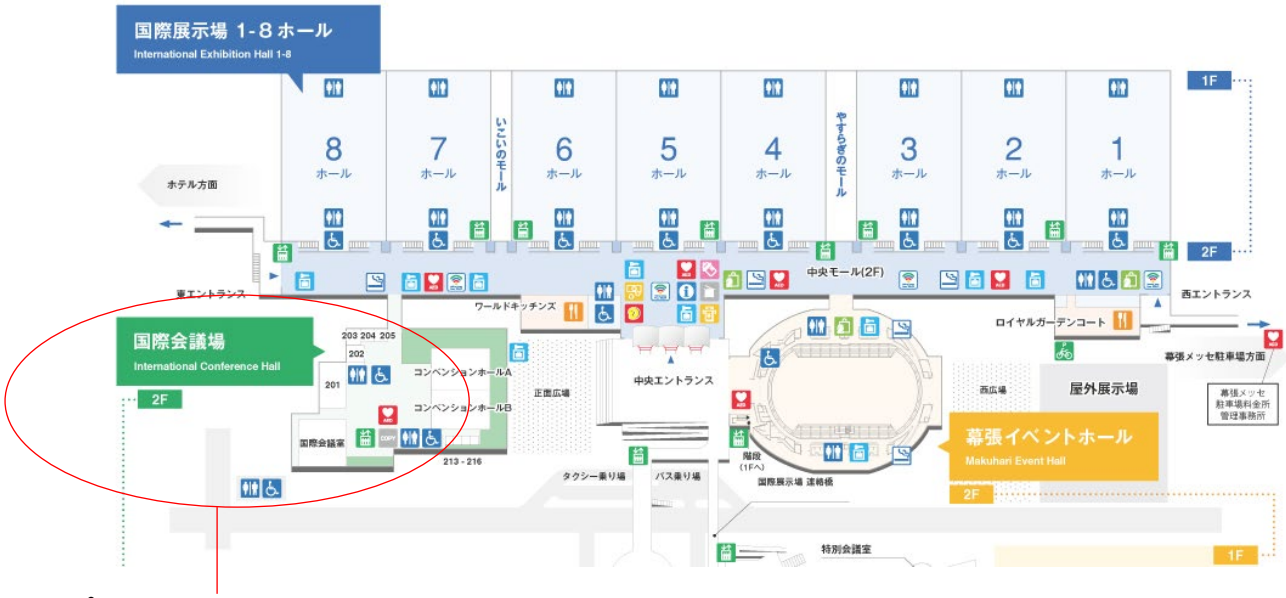
■プレスルームの開設日時、場所

開設日時：　2022 年 3 月 8 日（火）～3 月 11 日（金）

9:30～17:00（最終日は 16:30 まで）

場　　所：　幕張メッセ　国際会議場　3F　３０４

■プレスルーム地図



プレスルーム（国際会議場　3F　３０４）