

アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2025」

開催間近の「FOODEX JAPAN」が予想する今年のフードトレンドは？

“引き立てワイン” “プレミアム調味料” “フローズンフード”など、注目の出展フードを公開



一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）は、2025年3月11日（火）～14日（金）の4日間、アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2025（以下、本展）」を開催します。

「FOODEX JAPAN」は、約90カ国・地域より80,000名の来場者、13,000名以上の海外バイヤーも来場する、アジア最大級の食品・飲料展示会です。1976年より毎年開催し、今年で50回目を迎えます。最新の食品・飲料に出会える、出展者・来場者双方のビジネス拡大における絶好の場として、例年関係各位から高い評価を得ており、本展へは世界74カ国・地域から2,930社が出展します。（2025年2月21日時点）

■FOODEX JAPANが予想する今年のフードトレンド3選

FOODEX JAPANでは、毎年フードトレンドを予測しています。今年は、食事の味を引き立てる“引き立てワイン”に注目しています。アジア最大級のワイン展示エリア「FOODEX WINE」が新登場し、450種類以上のワインが揃います。イタリアンやフレンチだけでなく、ライトな料理や日本食にも合わせやすいナチュラルワインやノンアルコール・低アルコールワインをはじめ、食事を引き立てるワインは今後ワイン市場を牽引していくと予想します。

また、コロナ禍以降、自宅で食事をする機会が増えたことで、「手軽に非日常を味わいたい」という需要から高級レストランの味を家庭で再現できる“プレミアム調味料”への関心も高まっています。調味料やスパイスは、国際的なフレーバーを食事に取り入れやすく、特にリッチな味わいを楽しめるプレミアム調味料は発展が期待されています。さらに、近年の健康志向の高まりから、低塩で豊富なフレーバーが揃う調味料も市場を広げています。

その他、冷凍技術の進化が止まらない、食品ロス対策など社会課題にも貢献し、手軽に美味しく楽しめる“フローズンフード”にも昨年に続き注目しています。

FOODEX JAPANには、日々の食卓を彩る製品は勿論、健康に配慮した製品、特別感や贅沢感を打ち出した製品、さらに技術の進化が著しい急速冷凍機などの機械製品まで一堂に出展予定です。さまざまな出展者、商品から今年のトレンドや注目の商品を見つけ出すことができます。是非今年のフードトレンドを探索しに来てください。

<本資料についてのお問い合わせ先>

FOODEX JAPAN2025 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当:土居(090-6653-2270)、小貫(080-4740-9826)/MAIL:foodexjapan2025_pr @ssu.co.jp

■トレンド予想01 食事の味を引き立てる「引き立てワイン」「引き立てモクテル」



ユニークなブレンドが
食事に寄り添い引き立てる
“ノンアルコールモクテル”

Token Bitters –

Mulled Haskap Mocktail
モルド・ハスカップ・モクテル

酸味のあるハスカップの実、シトラスの
風味、ほのかな唐辛子の辛さを掛け
合わせたユニークなブレンド。
洗練された風味と、甘さと辛さのパラ
ンスがとれた後味で、塩味の料理に
も甘い料理にも合う。



繊細な泡が口の中ではじけて
魚介類を引き立てる
“ノンアルコール食前酒”

Sparkling Tea LYSEGRØN

デンマークで受賞歴を持つソムリエのヤ
コブ・コセンバが開発。厳選された12
種のオーガニック茶葉を使用し、温度
と抽出時間を変えながら、丁寧に淹
れたスパークリングティー。煎茶とレモン
ティーが新鮮な味わいを、ターズリン緑
茶がほのかなうま味を加えた、フレッ
シュかつ奥行きのある味わい。



トマトの風味と相性が良い
“ナチュラルワイン”

**“Senzaniente” Cerasuolo
d’Abruzzo DOC 2022**

トマトの風味と相性が良く、ピザと一
緒に飲むのがおすすめ。ワイン。
ブドウの皮に自然に存在する野生酵母
母を使って自発的に発酵させて作ら
れている。未フィルター、未安定化で、
瓶の底に見られる沈殿物は、その本
物らしさと自然な特性を示している。



豊富なテクスチャーが
食事を引き立てる

**シー・ソー
ナチュラルワイン サム**

手摘みで収穫され直接ワイナリーに運
ばれたブドウを用いた、口当たりの良
い自然派ワイン。
ジンジャーと様々なハーブを思わせる香
り。テイストはグースベリーのようなフレ
ーバーとキビキビとした酸、豊富なテクス
チャーを感じられる。

■トレンド予想02 国内外で注目を集める「プレミアム調味料」



**食べるオリーブオイル
ハラペーニョ**

様々な料理に使える万能調味料。
ご飯やパケットにそのままのせて、ピ
ザやトースト、パスタやカルパッチョ、
ピラフなどの味付けにもおすすめ。



カナダ発
**Token Bitters
- Smoke Bitters
スモーク・ビターズ**

バーベキューソースに、マルガリータや
ゴールドブリュに加えて、ほんの数
滴で独特のスモークフレーバーを作
り出す万能調味料。



イタリア発
**Buonaturale
PESTO DI
PISTACCHIO**

伝統的なイタリアのソースを代
替品であるビーガンまたはグルテ
ンフリーでつくったオーガニックソ
ース。パスタやパン、お菓子などに
使用できる。



イタリア発
Ayo ペスト

ドライトマト、ひまわりオイル、ペコロ
ノチーズ、アーモンド、唐辛子、ニン
ク、オレガノが原材料。
パスタやホームメイドのソースに加える
のもおすすめ。

■トレンド予想03 進化が止まらない！「フローズンスイーツ」



ピオーネプリン

岡山県産のピオーネをたっぷり
使用した、さっぱり召し上がれる
ジュレタイプのプリン。ピオーネ
の瑞々しい果汁とミルクの風味
が ажわえる。



タイ発
**THONGDEE
トンディーアイス**

フルーツ王国タイ発の、フルーツ
の形をしたポップなアイス。パナ
ナ、マンゴー、パイナップル、ドラ
ゴンフルーツの4種類。



台湾発
Frozen Instant Boba

温めるだけで楽しめる冷凍タピ
オカ。非遺伝子組み替え認証。



台湾発
タロイモQQパン

台湾産ピンロウ芋を使用。タロイ
モの独特の香りと濃厚な食感に
白ごまを加えることにより、自然
な甘さに独特の風味をもたらし
て濃厚で豊かな味わいに。

■海外からの注目出展国、パビリオンを紹介

今年のFOODEX JAPANには、イタリア、フランス、台湾、韓国をはじめ、海外74カ国・地域から出展者が集まります。

<FOODEX JAPAN 2025 注目の海外パビリオン>

◎初出展：ブース番号：S4-E3 アルメニア・ワイン基金／ROTOBO

「ワインの聖地」アルメニア。ブドウ栽培とワイン醸造「発祥の地」であるアルメニアから、祖国の大胆で情熱的な精神を真に体現する本物のワインの世界への素晴らしい旅を提供します。

◎7年振りの出展：ブース番号 E3-C12 Development Agency of Serbia

セルビア共和国の12社が自社製品を展示するセルビアパビリオンに出展します。

セルビアのフルーツ、冷凍フルーツ、コールドプレス ジュース、トリュフ製品、その他多くのセルビア製品を紹介します。

■「フローズン オブ フューチャー」アワード【東展示棟6ホール】

フローズンフーズの新製品・リニューアル商品を集め、約100名の業界バイヤー及び一般の審査員が選んだ新たな魅力・価値のあるフローズンフーズのグランプリを発表する「フローズン オブ フューチャー」の表彰式を展示会初日の3月11日（火）に開催します。表彰式では、エントリーされたフローズン製品の中から、「総菜」「スナック」「名店・外食・プレミアムご当地品」「アイスクリーム・デザート」「ヘルス&ウェルネス」「サステナブル」の6カテゴリーでそれぞれグランプリ・準グランプリ・第3位を発表します。



■FOODEX TREND REPORT【東展示棟1ホール、南展示棟】

FOODEX JAPANでは「食ビジネスにおけるグローバルの潮流」と「世界における日本食トレンド」について調査したパネルを展示します（協力 FOODIAL 株式会社TNC）。「ワイン」「プラントベース・代替食」「サステナブル・エシカル」「健康・ウェルネス」「簡便食品」「外食・デリバリー・EC」「食のエンタメ・新しい体験」「世界で進化する日本食」などの分野を中心に各国の事例を紹介。グローバルの動向と日本のポジション・プレゼンスを理解いただける内容を提供します。



■2025年初登場の「FOODEX WINE2025」とは

今、世界のワイン業界は消費者拡大のため、新たな提案の種を探しています。そんな声に応えて、今年は「FOODEX WINE」エリアが新登場します。

世界的なトレンドである、ロゼワイン・オーガニックワイン・ノンアルコールワイン・低アルコールワイン・プレミアムワインを含め、450種類以上のワインが揃います。



50名のソムリエが、料理やお店の“引き立てワイン”を提案する「ワインコンシェルジュサービス」も新登場

有名ワインソムリエ 田崎真也氏他、50名のプロソムリエがヨーロッパ、アジア、アメリカ、アフリカなど各エリア毎のワインをご紹介します。料理やお店とワインをペアリングする「ワインコンシェルジュサービス」も登場し、お探しのワインや新たな食とのマリアージュをご提案します。また、初日には田崎真也氏によるワインセミナーも開催予定です。

その他にも、以下のコンテンツをご用意しています。

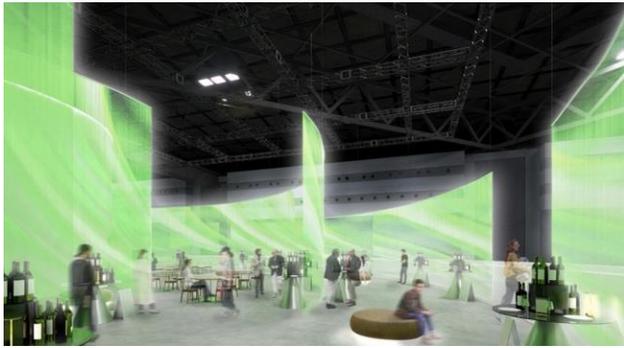


Exhibit & Tasting Area

国・産地ごとの展示に加え、昨今人気が高いオーガニック、ロゼ、低アル・ノンアル、プレミアムの展示・試飲エリアを展開します。



TOP WINE PRODUCER STAGE

世界中からその土地のトップクラスの生産者を招き、地球環境の変化とともに変わりゆく、ワインの生産方法の変化や栽培・製造における他社との違いなどをお話いただきます。

世界のワイン産業に新たな選択肢を与える、今回初開催の「FOODEX WINE2025」にご注目ください。

■日本酒の魅力を国内外に発信「SAKE JAPAN」【南展示棟1ホール】

国内での日本酒の消費は若者を中心とした「日本酒離れ」などにより減少傾向が続きますが、海外では円安も弾みに高価格帯の日本酒が輸出の牽引役になっています。国内への消費喚起・海外への「新たな販路開拓」の両面を支援するため、日本酒に特化した「SAKE JAPAN」を企画展示します。全国各地から約20の酒蔵が集まり、日本酒の新しい飲み方、海外の食とのマリアージュ体験を通じて日本酒の魅力を世界に発信します。



日本酒×世界の食品×AIソムリエ

AIソムリエが来場者の気分を聞き取って、ユネスコ無形文化遺産に登録された伝統的酒造り「日本酒」と「世界各国の料理」を掛け合わせた、マリアージュを提案します。

■FOODEX JAPAN 2025 開催概要

名称：FOODEX JAPAN 2025（フードテックス ジャパン）（第50回 国際食品・飲料展）

会期：2025年3月11日（火）～14日（金）

東展示棟10:00-17:00（最終日16:30まで） / 南展示棟9:30-17:00（最終日16:30まで）

会場：東京ビッグサイト（東京都江東区有明3-11-1）

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

特別協力：独立行政法人 日本貿易振興機構

展示規模：世界74カ国・地域

2,930社/3,738小間（国内：949社/1,354小間、海外：1,981社/2,384小間）

※2025年2月21日時点 ※同時開催 食肉産業展を含む

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：<https://www.jma-tradeshows.com/foodex/jp/registration.php>より事前登録が必要です。

入場登録料：¥10,000（税込）（「招待ナンバー」をお持ちの方は来場事前登録により無料）

※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。

■FOODEX JAPANを分かりやすく、快適に「FOODEX JAPANアプリ」

「FOODEX JAPANアプリ」では、フロアマップ・経路検索や出展者・製品検索はもちろん、デジタル名刺交換機能や1ドリンクチケットのプレゼントなどお得情報も発信。今年から、紙の会場案内図の配布はないため、事前のアプリインストールをお願いいたします。

APP Store：<https://apps.apple.com/jp/app/foodex-japan/id6738050645>

Google Play：<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.jma.japan.foodex>

【展示会についてのお問い合わせ先】

一般社団法人日本能率協会 経営・人材革新センター 担当：山野辺

TEL：03-3434-3453（土日、祝日を除く9:00～17:00） E-mail：foodex@jma.or.jp

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

【一般の方・来場についてのお問い合わせ先】

一般社団法人日本能率協会 来場者ヘルプデスク

TEL：03-6809-2707（土日、祝日を除く9:30～18:00） E-mail：helpdesk@k3c.co.jp

【報道関係者のお問合せ先】

FOODEX JAPAN2025 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当:土居(090-6653-2270)、小貫(080-4740-9826)/MAIL:foodexjapan2025_pr@ssu.co.jp

【プレス登録、ご取材における注意事項】

- ・事前のご登録が無い場合や、ご登録いただいても取材目的ではないご来場の場合は、当日プレス受付をお断りする可能性がございます。あらかじめご了承ください。
- ・プレス登録は、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・営業部門のほか、広告代理店・マーケティングリサーチ会社の方のご登録はご遠慮いただいております。当日お越しいただいてもご入場はお断りさせていただきます。
- ・ご来場の際は、ご登録いただいた方すべてのお名刺が必要となりますので、必ずご持参をお願いします。

取材のお申し込み／プレスルームのご案内

アジア最大級の国際食品・飲料展 FOODEX JAPAN 2025

日時:2025年3月11日(火)~14日(金)

東展示棟 10:00-17:00(最終日 16:30 まで) / 南展示棟 9:30-17:00(最終日 16:30 まで)

(報道受付:9:00~、受付後自由内覧)

ご取材希望の方は、本フォームにご記入いただき、お申込みください。お申込内容を確認の後、事務局からご連絡させていただきます。当日は、プレスルーム(下図参照)へお越しいたき、受付手続きをお願いします。

お申込フォーム▶<https://x.gd/XhXfl>

お申込み期限:ご取材ご希望日の1日前 17 時まで

(例:3月11日(火)ご取材ご希望の場合、3月10日(月)17時までに申し込みをお願いいたします)

※当日も取材受付可能な場合がございます。事前に PR 事務局へご連絡のうえプレスルームにて受付の手続きをお願いいたします。



■プレスルームの開設日時・場所

開設日時:3月11日(火)~3月14日(金) 9:00~17:00(最終日は16:30まで)

場所:東京ビッグサイト 東展示棟 1ホール 2階 商談室(2)

