

## 第50回 アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2025」開催中

### 2025年の注目フードトレンドは！？

韓国で話題のじゃがいもパン、チョコテイストのオリーブオイル  
 寿司を引き立てるスパークリングティーなど、新たなトレンドの種を発掘



一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）が主催するアジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2025」が2025年3月11日（火）に幕を開けました。74カ国・地域、2,930社が出展し、開催初日は国内外から17,000人を超える「食」に関わるさまざまな来場者を迎え、賑わいをみせました。

開催50回目を迎える今年は、最新のワイントレンドを体験、探索いただける「FOODEX WINE」エリアが新登場しました。映像・音・匂いなどの演出技術を駆使したイマーシブ空間や試飲、日本食とのペアリング、田崎真也氏をはじめとしたソムリエや専門家によるセミナーを通じて、ワインの魅力を存分に堪能いただける空間に仕上がりました。また、健康食品市場の拡大や消費者の健康志向の高まりを受け、今年は免疫・ストレス・睡眠・肥満対策などのニーズに対応するヘルスケアエリアも強化し、スプレータイプのサプリなどが注目を浴びていました。昨年に引き続き、止まらない冷凍技術の進化を表彰する「Frozen of Future(フローズンオブフューチャー)」も開催。ニチレイフーズ「たっぷり卵のエビ炒飯」や、千房ホールディングス「千房国産米粉のお好み焼」などが受賞しました。

そんな今年の「FOODEX JAPAN」には、韓国で話題のフローズンフードの見た目はじゃがいも、実はパン！な「じゃがいもパン」や、ギリシャ発のオリーブオイル×チョコレートでお菓子にも野菜にも使える新感覚フレーバーオイル、ミシュランも認めた寿司とペアリングを楽しむために開発されたデンマークの繊細な技が生み出すスパークリングティーなど、これから日本で話題になる予感のアイテムが多数登場しています。

# FOODEX JAPANでトレンド発掘！海外で今話題の“日本未上陸”フード

FOODEX JAPANは国内外の最新フードトレンドを探索し、発掘することができる、アジア最大級の食品・飲料展示会です。世界74カ国、地域から2930社が出展する今年の「FOODEX JAPAN」で見つけた、海外で今話題の日本未上陸フードの数々。今後日本で市場を拡大していきたいという想いから、海を越えて日本にやってきました。FOODEX JAPAN広報スタッフが発掘した、これから日本で話題になる予感のピックアップアイテムを紹介します。



**1** 見た目はじゃがいも、中身はパン！  
韓国で話題のフローズンフード  
**カムジャパン**（じゃがいもパン）

E5-A20-00

韓国

朝食や軽食、おやつなど、様々なシーンで活躍し、忙しい現代人の食生活を豊かにする、新しいフローズンフード。厳選されたじゃがいもを主原料に、独自の製法で焼き上げたパンは、冷凍技術によってじゃがいも本来の風味と食感を閉じ込めています。電子レンジやオーブントースターで温めるだけで、手軽に焼き立ての美味しさを味わえます。4月中旬には日本で1店舗目オープン予定です。

**3** お菓子にも野菜にも使える  
チョコレートテイストの新感覚フレーバーオイル  
**Ariston Chocolate Infused Olive oil**（アリストン チョコレート インフューズド オリーブオイル）

E1-C06

ギリシャ

ギリシャ産の最高級コロネイオリブから作られたプレミアムオリーブオイルに、チョコレートの豊かな風味を加えた新感覚オリーブオイル。デザートにかけたり、焼き菓子に加えたり、ロースト野菜やモレソースなどの風味豊かな料理に風味を加えたりと、様々な使い方ができます。

**5** 寿司の味を引き立てる！？  
ミシュランも認めた至高のスパークリングティー  
**Copenhagen Sparkling Tea RØD (5% alc)**（コペンハーゲン スパークリングティー ロッド）

E3-M03-00

デンマーク

厳選されたオーガニック茶葉を10種類使用した、微アルコール（5%）スパークリングティー。創業者の寿司好きが高じて、寿司の味を引き立てるワインとして誕生しました。タージン、ルイボス、ハイビスカスなどが織りなす複雑な味わいは、ベリー系の香りとセミドライな後味で、バランスの取れた仕上がりに。ミシュラン星付きレストランでも採用されるなど、その品質は高く評価されています。

**7** 甘酸っぱさ×爽やか×スパイシー！  
夏にハマるモクテル・サングリア  
**Haskap Citrus Chili Sangria**  
（ハスカップ シトラス チリ サングリア）

E4-A07-13

カナダ

ハスカップ、シトラス、チリを組み合わせた、爽やかさとスパイシーさが融合したノンアルコールサングリアです。夏の暑い日にぴったりの、リフレッシュできる一杯。ハスカップの酸味とベリーのような風味がベースとなり、そこにシトラスの爽やかな香り、チリのピリッとした刺激が加わります。

**2** グルテンフリー、ベジタリアンOK  
5種のフレーバーが楽しめるヘルシースナック  
**Coco Bites**（ココ バイト）

E4-A21

タイ

100%オーガニックのココナッツと自然素材で作られた一口サイズのスナック。食物繊維が豊富で、グルテンフリー、ベジタリアンにも対応。忙しい時でも手軽にエネルギー補給ができ、オリジナル、抹茶、ほうじ茶、ココア、ミックスベリーとの5種類の味が楽しめます。高温で焼き上げているため、油で揚げたスナックよりもヘルシーな点も人気のポイントです。

**4** たった数滴で、飲み物も料理も格上げる  
スモーク調味料  
**Smoke Bitters**（スモーク ビターズ）

E4-A07-13

カナダ

厳選された天然素材を使用し、独自の製法で燻製香を凝縮。ウイスキーやカクテルに数滴加えるだけで、奥行きのあるスモーキーな風味が広がります。さらにバーベキュー料理や燻製料理の隠し味としても最適で、数滴で食欲をそそる香りをプラスします。アイデア次第で様々な料理やドリンクに活用できる、万能なエッセンシャルです。

**6** 炭酸飲料×韓国で話題のポッピングボバ  
口の中で軽快に弾ける味わい爽やかな  
新感覚ドリンク  
**ポッピングボバ** ストロベリー・炭酸&クランベリー風味

E5-A02-00

韓国

韓国で大流行し、日本でも話題になっているポッピングボバと爽やかな炭酸を組み合わせたネクストブレイクドリンク。ストロベリー、マンゴー、ブルーベリー、ライチ、パッションフルーツと、5種類のフレーバーで展開しており、口の中でプチッと弾ける食感と、ジューシーな味わいが魅力です。

**8** シチリアのハッピーアワーの新定番！  
**SPRITZ ZERO ALCOL**  
（スピリッツ ゼロ アルコール）

E1-A24-104

イタリア

軽食をつまみながらおしゃべりを楽しむイタリアのアペリティーヴォ（食前酒）文化をノンアルコールで楽しむ新定番として生まれた「P53スプリッツ」は、爽快感がありつつも親しみやすい味わいで、アルコールはゼロ。カロリーも気にせず気軽に楽しめるのがポイント。アペリティーヴォの雰囲気味わいたいけれど、お酒は控えたい、そんな方におすすめのモクテルです。

## ■新登場エリアで見つけた“引き立てワイン”や“革新的な日本の技術”にも注目

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、50名のワインコンシェルジュが料理やお店とのマリアージュを提案する「FOODEX WINE」エリアも新登場しました。新たなワイン産地として関心が高まるアルメニア産の自然発酵のナチュラルワインや、自然な甘口ワインを醸造するためのブドウ栽培が可能な世界有数の地であるスロバキア産のワイン及び低アルコール度のワインから作られる缶飲料、ノンアルコール飲料等、食事に寄り添い、食事を彩るドリンクの出展が目立ちました。

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”への関心が高まり、レモンやトリュフ、PIZZAなどの風味を加えたスプレータイプのオリーブオイルや、新鮮な野菜をまるごと使用し栄養価もそのままに凝縮した塩など、万能調味料の出展も拡大傾向にありました。

日本企業のサステナビリティを実現する技術革新も著しく、手土産にも最適な長期保存可能な缶タイプの焼き菓子や、食品の劣化を抑えフードロス削減に繋げる冷凍技術、進化した冷凍技術が生み出す炊飯のようにふくらほぐれる冷凍シャリ玉、賞味期限を圧倒的に延ばす食品用スプレー缶など、美味しくも持続可能な食を追求する日本の技術は国内外から反響を呼びました。



## ■注目必至「フローズン・オブ・フューチャー」受賞商品決定！

冷凍食品は、技術の進化で鮮度や味が格段に向上し、忙しい現代人の時短ニーズに応える便利な選択肢となっています。多様な食生活に対応できる豊富なラインナップと、長期保存による食品ロス削減への貢献に注目が集まっています。そんな冷凍食品を通じた新たな食スタイルをキーワードに今年のエントリーカテゴリーをリニューアルし、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による審査会を行いました。各カテゴリーのグランプリ受賞商品を紹介します。

### ◎惣菜部門グランプリ

株式会社ニッポン  
「いまだきごはん 彩りスープカレー  
& ターメリックライス」



### ◎スナック部門グランプリ

株式会社ニチレイフーズ  
「たっぷり卵のえび炒飯」



### ◎名店・外食

プレミアムご当地部門グランプリ  
マルハニチロ株式会社  
「五目あんかけ焼そば」



### ◎アイスクリームデザート部門グランプリ

ハーゲンダッツジャパン株式会社  
「スプーンクラッシュ あふれる  
ショコラ濃い抹茶」



### ◎ヘルス&ウェルネス部門グランプリ

千房ホールディングス株式会社  
「千房 国産米粉のお好み焼」



### ◎サステナブル部門グランプリ

株式会社ニッスイ  
「レンジでできる ミックスフライ」



## ■FOODEX JAPAN 2025 開催概要

名称：FOODEX JAPAN 2025（フーデックス 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-tradeshow.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](mailto: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](mailto: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](mailto:foodexjapan2025_pr@ssu.co.jp)