

コメ不足を乗り越える ～「輸入ジャポニカ米」「備蓄米を美味しくするソリューション」などを紹介

関西最大級の宿泊・外食・サービス産業向け展示会

「第17回ホテル・レストラン・ショー&FOODEX JAPAN in 関西」

2025年7月23日（水）～7月25日（金）、インテックス大阪で

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）は、2025年7月23日（水）～25日（金）の3日間、インテックス大阪 4・5号館（大阪市住之江区）で、関西最大級の宿泊・外食・サービス産業向け展示会「第17回ホテル・レストラン・ショー&FOODEX JAPAN in 関西 2025（以下、本展）」を開催します。

本展は、毎年東京ビッグサイトで開催している「サービス産業」「フードビジネス」を支える日本最大級の商談専門展示会「国際ホテル・レストラン・ショー」と国際的な食品・飲料の総合展示会である「FOODEX JAPAN」を、関西で同時に開催するものです。17回目を迎える本展は、**世界15カ国・地域から358社が出展**します。（2025年7月9日時点）



本展に集結する最新ソリューション&業界トレンド

■「コメ不足を乗り越える」 輸入米や備蓄米を美味しくするソリューション、銘柄米など

2025年、日本では深刻な米不足が発生しています。これを受けて今年には台湾から輸入米が出展。近年、海外で生産されるお米の品質が著しく向上しており、国内消費者の間でもその美味しさと多様性が高く評価されています。台湾産ジャポニカ米、台湾産業務用寿司米など豊富なラインナップの輸入米、および国産の銘柄米も並び、来場者は新しいお米の世界を体験できる絶好の機会となっています。更に外食や給食事業者へも提供された政府備蓄米。備蓄米は水分含有量が少ない為、洗ひ方の調整、浸漬時間を長めにするなど美味しく食べるには手間が必要となります。その手間がボタン一つで調整できる洗米ロボ、ライスロボなどソリューションも多数出展。未来の食卓を彩る新たな選択肢を探しに足をお運びください。



台湾産ジャポコカ米



業務用寿司米



滋賀県の近江米「きらみずき」



ライスロボ

■「インバウンド対応」食の多様性に応える、ハラールやヴィーガン対応食材など

訪日外国人観光客の増加に伴い、食の多様性に応える料理がトレンドとなっています。中でも需要の高いのが動物性食品を使用しないヴィーガン料理やムスリム旅行者に対応するハラール料理。外食・宿泊業からの需要拡大を受け、本展にはハラール・ヴィーガン対応の商材が多数出展します。ムスリム旅行者の朝食にピッタリな冷凍ハラール弁当や、ヴィーガン対応の冷凍ミールや半調理品、お菓子などインバウンド受入に欠かせない食品が並びます。食の多様性に応え観光立国日本の実現のため、是非ご来場ください。



ハラール認証冷凍弁当



冷凍ヴィーガンカレー



アニマルフリーラーメン



ヴィーガンマフィン

■ 拡大するペット同伴ホテル。ペットと泊まれる宿に必要な製品・サービス・考え方とは？

ペット市場の拡大とともに、家族の一員としてのペットの存在感が増す中、旅行のスタイルも大きく変化しています。全国に約5万件あると言われる宿泊施設で、ペット同伴可能な施設はコロナ禍以降に拡大し、約3,000件になりました（日本能率協会調べ）。ニッチだったはずの「ペットと泊まれる宿」は、今や旅の目的となり、競争が増え、差別化やサービスのブラッシュアップが必要になってきています。本展の「ペットツーリズム」ゾーンには宿泊施設に必要な製品・サービスを扱う企業12社が出展。

ペットを守り宿泊施設の負担を軽減する滑らない床材、ペットの抜け毛をまとめて除去しやすくする除菌消臭スプレー、ペット用の家具、宿泊施設へ来館するゲストへ人気の食べきりサイズ犬猫用おやつやフードなど、ペット同伴施設に必要な設備・製品が展示されます。更にペット同伴業態の拡大、新規開発を悩まれている宿泊関係者に向けて、必要な設備・製品が分かるモデルルームも設置します。



滑らない床材



除菌消臭スプレー



ペット用ベッド



ペット用おやつ・フード



ペットと泊まれる宿 モデルルーム イメージ図

■「顧客単価アップ」日本のトップソムリエ・田崎真也氏がプロデュースする「FOODEX WINE in 関西」

「FOODEX WINE in 関西」は、若者のアルコール離れから世界のワインの消費量が減少する中、日本食とワインとのマリージュの体験を軸に、今までにないワインと食との組み合わせを提案します。日本のトップソムリエ・田崎真也氏プロデュースのもと、さらなるワイン業界の発展、日本食の海外に向けた発信を目指す企画です。本企画では世界的なトレンドである、ノンアルコールワイン・低アルコールワインをはじめ、関西圏を代表する日本酒など、100種類以上のワインと日本酒が揃います。

また、田崎真也氏の他、約20名のソムリエが料理やお店とワイン/日本酒をペアリングする「コンシェルジュサービス」に登場。関西ではおなじみの「がんこ寿司」、お好み焼の「千房」ともコラボレーションし、ワインと日本食および日本酒とフレンチ総菜との新たなマリージュ体験を提案します。顧客単価アップ、メニュー開発、ナイトタイムエコノミーのヒントに是非ご来場ください。



全体監修 田崎真也氏



お好み焼き・寿司提供



■第17回ホテル・レストラン・ショー&FOODEX JAPAN in 関西 2025 開催概要

名 称：第17回ホテル・レストラン・ショー&FOODEX JAPAN in 関西 2025

会 期：2025年7月23日(水)～25日(金) 10:00-17:00(最終日16:30まで)

会 場：インテックス大阪4・5号館(〒559-0034 大阪市住之江区南港北1-5-102)

公式サイト：<https://www.jma.or.jp/hoteres-osaka/>

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：世界15カ国・地域

358社/452小間※2025年7月9日時点(前回393社/433ブース)

来場対象者：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.ult-thunder.jp/kansai-exhibition-2025/visitor/fill-1>より事前登録が必要です。

入場登録料：¥5,000(税込)(ただし事前来場登録者は無料)

※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。

取材のお申し込み／プレスルームのご案内

第17回ホテル・レストラン・ショー&FOODEX JAPAN in 関西 2025

2025年7月23日(水)～25日(金) 10:00-17:00(最終日16:30まで)

(報道受付:9:30～、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、お申し込みください。当日は、来場者バッジカウンター内のプレス受付へお越しいただき、受付手続きをお願いします。

お申し込みフォーム▶<https://www.jma.or.jp/press/>

※当日も取材受付可能な場合がございます。事前に下記広報室までご連絡のうえ受付の手続きをお願いいたします。



【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、お名刺2枚が必要となりますので、必ずご持参をお願いします。

■プレスルームの開設日時・場所

開設日時：7月23日（水）～7月25日（金） 9:30-17:00（最終日は16:30まで）

場所：インテックス大阪 センタービル 2階会議室（ルーム3）

西ゲート左手のエレベーター、階段等から2階へ上がっていただき、ルーム3の会議室をご利用いただけます。



■アクセス詳細

<https://www.intex-osaka.com/jp/facilities/>

【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 産業振興センター 担当：山野辺
 TEL：03-3434-3453（土日、祝日を除く9:00～17:00） E-mail：khr@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】

一般社団法人日本能率協会 広報室 担当：植草
 〒105-8522 東京都港区芝公園 3-1-22
 TEL：03-3434-8620 E-mail：jmapr@jma.or.jp