

開催初日レポート

関西最大級の宿泊・外食・サービス産業向け展示会 開催初日の来場者は 4,700 人を突破！

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

コメ不足、インバウンド、ペットツーリズムに来場者の関心が集まる

2025 年 7 月 23 日（水）～ 7 月 25 日（金）@インテックス大阪

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）が主催する、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）」が 2025 年 7 月 23 日（水）、インテックス大阪で開幕しました。世界 15 カ国・地域から 363 社 453 ブースが出展、初日には国内外から 4,745 名の来場者を迎え、賑わいをみせています。なお、会期は 7 月 25 日（金）までとなります。



初日の会場の様子

今回で 17 回目を迎える本展では、食とホスピタリティ産業の最新トレンドと社会課題への対応が具体的に示されています。特に、多様化する食文化や環境変化に対応する新たな試みとして、「FOODEX WINE/SAKE」エリアが新設されました。同エリアでは、100 種類以上のワインや日本酒の試飲機会が提供されるとともに、日本食とのペアリング提案、さらには田崎真也氏をはじめとする著名なソムリエや専門家によるセミナーを通じて、ワインと日本酒の新たな魅力を深く探求していただけます。

また、昨今の社会課題である「コメ不足」の現状を受け、台湾からの輸入米が多数出展しています。品質が向上した輸入米の豊富なラインナップに加え、政府備蓄米を美味しく提供するための多様なソリューションも紹介されており、来場者にとって「新しいお米の世界」を体験し、今後の食の選択肢を検討する貴重な機会となっています。

初日に注目を集めた出展

■深刻化する「コメ不足」への挑戦：輸入米から備蓄米活用まで、新たな「お米」の選択肢

2025 年、日本では深刻なコメ不足が発生しています。これを受けて今年は台湾から輸入米が出展しました。近年、海外で生産されるお米の品質は著しく向上しており、国内消費者からもその美味しさと多様性が高く評価されています。

来場者は、台湾産ジャポニカ米や台湾産業務用寿司米などの豊富な輸入米のコーナーに関心を寄せ、滋賀県の近江米「きらみずき」など国産銘柄米の試食体験に列を作っていました。

さらに会場には、外食や給食事業者にも提供される政府備蓄米についても、美味しく食べるためのソリューションが多数展示されています。備蓄米の洗いや浸漬時間の手間をボタン一つで調整できる「洗米ロボ」や「ライスロボ」などのソリューションが出展されており、未来の食卓を彩る新たな選択肢が注目されていました。



▲台湾産ジャポニカ米



▲ライスロボ

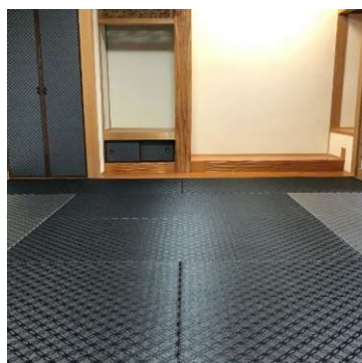
■多様な食文化に対応するインバウンド戦略：ハラール・ヴィーガン対応食材が充実

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。そんな中、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に来場者の注目が集まっていました。外食・宿泊業からの需要拡大を受け、本展には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など、インバウンド受け入れに欠かせない多様な食品が多数出展されていますが、来場者の多くが足を止め、各展示ブースに見入っていました。



■拡大するペットツーリズム市場：ペットと「共に泊まる」を実現する製品・サービス

ペット市場の拡大に伴い、家族の一員としてのペットの存在感が増し、旅行のスタイルも大きく変化しています。日本能率協会の調査によると、全国約5万軒の宿泊施設のうち、ペット同伴可能な施設はコロナ禍以降に約3,000件に拡大しており、ニッチだった「ペットと泊まれる宿」は今や旅の目的となり、差別化やサービスのブラッシュアップが求められています。本展の「ペットツーリズム」ゾーンでは、宿泊施設に求められる製品・サービスを扱う企業12社が出展しています。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に人気の食べきりサイズの「犬猫用おやつ・フード」など、ペット同伴施設に必要な設備や製品など。来場者は拡大する“ペットツーリズム”に関心を示していて、これらの設備や製品について、出展者に質問を投げかけていました。



▲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」の秘策：田崎真也氏プロデュース「FOODEX WINE in 関西」に多くが来場

若者のアルコール離れや世界のワイン消費量減少といったトレンドの中で、本展では「FOODEX WINE in 関西」のエリアが新登場しました。日本のトップソムリエである田崎真也氏がプロデュースし、日本食とワインとのマリアージュ体験を軸に、今までにないワインと食の組み合わせを提案することで、ワイン業界のさらなる発展と日本食の海外発信を目指す企画です。

この企画では、世界的なトレンドであるノンアルコールワインや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、来場者の人気を博していました。

田崎氏のほか、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」を提供。また、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アージュを提案し、来場者に体験していただきました。来場者はワインや日本酒と食のペアリングを楽しみ、新たな発見に感動した様子でした。最終日の25日(金)9:30にはイタリアワインの応援で元サッカーイタリア代表のロベルト・バッジョ氏が来場します。



▲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・地域から363社/453ブース ※2025年7月23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場合がございます。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。

