

2025年9月8日  
一般社団法人日本能率協会

和牛・日本酒／焼酎・日本茶をテーマにした「九州ブランドステージ」も開設

九州・沖縄地域の外食・宿泊・観光業界向け展示会

**「第7回 Hospitality & Food Week in 九州・沖縄」を開催**

2025年9月17日（水）～18日（木）、マリンメッセ福岡で

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）は、2025年9月17日（水）～18日（木）の2日間、マリンメッセ福岡 B館で、外食・宿泊・観光業界向けの専門展示会「**第7回 Hospitality & Food Week in 九州・沖縄**」を開催します。

本展示会は、九州・沖縄地域の観光・宿泊・外食産業における最新技術、製品、サービスや、九州から東アジアへの輸出に向けた食品飲料を一堂に集め紹介するものです。



「第1回 東アジア輸出食品飲料展」「第7回 宿泊外食給食関連展」「第7回 国内販路開拓展」の3展で構成。アジア地域で人気のある和牛・日本酒／焼酎・日本茶の3つのカテゴリーをテーマにした「**和牛ペアリングエリア**」や、食と観光に関する最新情報・課題解決のための「**主催者セミナー**」を開催予定です。

関連業界関係者に向けて、九州地域の発展を支えるビジネスチャンスや交流機会を提供し、「宿泊業・外食業」「食品の販路拡大」「海外輸出」の課題、悩みを解決します。

出展者数は172社／213ブース、来場予定者数は4,000名 内 海外バイヤー500名（2025年9月1日時点、同時開催展を含む）を見込んでいます。

※開催概要は6ページをご参照ください。

**【 本件に関するお問い合わせ先 】**

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター

〒105-8522 東京都港区芝公園 3-1-22 / TEL : 03-3434-3453 (平日 9:00～17:00)

E-mail : [kkhg@jma.or.jp](mailto:kkhg@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 広報室 担当：植草

E-mail : [jmapr@jma.or.jp](mailto:jmapr@jma.or.jp) / TEL : 03-3434-8620

## 見どころ

### ① 和牛ペアリングエリア

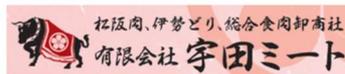
この日、この場所でしか体験できない特別な和牛と、それらに合うオリジナルレシピやペアリングを通じて、日本の食の奥深さを世界に発信します。

アジア地域でも人気のある和牛・日本酒/焼酎・日本茶の3つのカテゴリーをテーマに出展製品を活用しながら、オリジナルのレシピやペアリングの提案を行います。

#### ■和牛出展者

和牛の生産から流通までこだわり抜いたトップブランドが一堂に集結します。各社が自信を持って提供する極上の和牛について、出展者自らがその魅力を語り、普段は知ることのできない和牛の奥深い世界へと皆様を誘います。

この機会に、和牛の新たな魅力を発見し、日本の食文化の奥深さを体験してください。



#### ■黄綬褒章受賞バーテンダー2名における共演

この日、この場所でしか味わえない特別なカクテルを体験。

9月17日(水) 13:00(予定) から黄綬褒章バーテンダー2名が、目の前で紡ぐ「日本のお酒の魅力を伝える」カクテル。その技が魅せる、日本の粋な一杯をぜひご体験ください。

BAR  
倉吉

Bar倉吉 オーナー  
倉吉 浩二氏



KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

京王プラザホテル  
プロジェクト統括室  
サービスオリティーマネージャー  
渡辺 一也氏



#### ■九州のバーテンダーが和牛に合うカクテルを提案

九州のトップバーテンダーがインバウンド対策をテーマに、出展者のお酒を使った和牛に合うオリジナルカクテルを提案します。

BAR倉吉  
増田 鉄平氏



BAR倉吉  
柳瀬 博一氏



BAR倉吉  
高野 ともえ氏



THE VAR  
古賀 大介氏



TONY'S BAR  
池本 健介氏



BAR CAPE  
樹谷 美咲氏



■九州の茶農家・茶師による新しい日本茶の飲み方提案

世界的に注目を集める日本茶。お茶処「九州」が誇る茶農家と茶師たちが、その可能性をさらに広げるための提案を行います。海外インバウンド客や輸出に向けた新しい日本茶の飲み方や、現代のライフスタイルに合わせた楽しみ方を実演。伝統を大切にしながらも革新的な視点で、日本茶の新たな魅力を発信します。五感を刺激する、新しいお茶の世界をぜひご体験ください。

高木茶屋  
茶栽培化・茶師  
高木 暁史 氏



福岡県茶業青年の回  
会長  
平井 秀和 氏



② 主催者セミナー 全 10 講演を開催 聴講無料・事前登録制・席数各回 100 名

九州地域の宿泊業・外食業が抱える課題、インバウンドへの対応、円安トレンドをつかんだ日本の食品輸出など、食と観光に関する最新情報・課題解決のヒントが満載のセミナーを 2 日間開催します。

■注目セミナー

<p><b>主催者セミナー</b></p> <p><b>温泉宿とホテルが描く未来</b> ～人と地域の魅力で紡ぐ持続可能な幸福～</p> <p>9月17日 (水) 14:50～15:35</p> <p>一般社団法人日本旅館協会 会長 由布院玉の湯 桑野 和泉 氏</p> <p>九州旅客鉄道株式会社 執行役員 事業開発本部 ホテル事業部長 浜田真知子 氏</p>  	<p><b>主催者セミナー</b></p> <p><b>AIが加速する宿泊業DX</b> ～集客と経営を変えるデジタル戦略～</p> <p>9月18日 (木)</p> <p>13:45～14:30</p> <p>Booking.comが見据えるAI時代のOTAとAuthentic Japan</p> <p>Booking.com Japan株式会社 営業本部 部長 佐藤 伸明 氏 関東中部地区・西日本地区統括部長 川尻 肇生 氏</p> <p>14:50～15:35</p> <p>【宿泊施設向け】たった30分でできる今どきのインターネット戦略</p> <p>株式会社CS-C 社長 松井 海彦 氏</p>  
<p><b>主催者セミナー</b></p> <p>9月17日 (木) 10:30～11:15</p> <p>九州の食輸出協議会が支援する 海外販路開拓と輸出経験談について (仮)</p> <p>九州経済連合会 地域共創部 担当部長 九州の食輸出協議会 事務局長 西山 宏人 氏</p> <p>農林水産物・食品の輸出促進に係る支援について</p> <p>九州経済産業局 国際部 経済交流促進課 海外展開支援室係長 安藤 良樹 氏</p> <p>九州農政局 経営・事業支援部 輸出促進課長 村中 大輝 氏</p> 	<p><b>主催者セミナー</b></p> <p><b>黄綬褒章 受賞バーテンダー対談</b> 「日本のお酒の魅力の世界へ」</p> <p>9月17日 (水) 11:35～12:20</p> <p>Bar倉吉 オーナー 倉吉 浩二 氏</p> <p>京王フラザホテル プロジェクト統括室 サービスクオリティマネージャー 渡辺 一也 氏</p>  

## 注目の出展（一部抜粋）



**出展者名:シライ電子工業**

**ブース番号 H-05**

<https://www.shiraidenshi.co.jp/index.html>

エレベーターに自動で乗り降りできる配達ロボットや清掃ロボットの実機を展示して、ブース内で走行させて頂きます。当日はロボットを実際に操作して頂くこともでき、操作自体も非常に簡単ですので、是非ご覧ください。

配達ロボットでは、アメニティやルームサービス、アイロンなど、各種品物をお部屋までお届けするのにご活用いただけます。

清掃ロボットは、ホテルのロビー・エントランスに加え、各フロアの廊下も1台で清掃することができます。

導入頂いている施設様はホテルを初め、病院や大学など様々な施設でご活用いただいております。



**出展者名:山本製作所**

**ブース番号 G-11**

<https://www.onomichi-yamamoto.co.jp/>

当ブースでは、ランドリー業務を内製化する業務用機器をご紹介します。

実際に機械を見て頂くために、業務用洗濯機、業務用乾燥機、タオルフォルダーの実機を用意しております。

皆さまからのご質問や疑問をもとに、貴社のリネン量に合わせた最適な導入プランをご提案させていただきます。



**出展者名:こもれび**

**ブース番号 L-04**

<https://www.cafepri.com/>

当ブースでは、「カフェプリ」のデモンストレーションを実施しています！

「カフェプリ」は、お客様が撮影した写真や、ロゴ、キャラクターなどをその場でドリンクやクッキーに印刷して再現できる、フードプリンターです！お客様参加型のユニークな体験を提供し、ブースを盛り上げます！

企業ロゴやキャラクターをプリントし、ノベルティや記念品としても活用できます！



**出展者名:雲海酒造**

**ブース番号 L-21**

<http://www.unkai.co.jp>

木挽 BLUE ハイボールを数量限定にてサンプリングさせていただきます。



**出展者名:フンドーダイ**

**ブース番号 E-04**

<https://www.fundodai.jp/>

江戸時代に酒造りからはじまった大久保家が11代目である大久保彦四郎によって1869年(明治2年)に醤油製造業へと転身、今年で150年目を迎える熊本の老舗醤油メーカーです。九州熊本の郷土料理の基本となる味噌・醤油の調味料を作り続け、海外向け事業も醤油メーカーとしては珍しくいち早く取り組み、現在では中国や中近東など海外市場への展開を行っています。



**出展者名:JA 熊本経済連**

**ブース番号 E-05**

<https://www.jakk.or.jp/>

当ブースでは、熊本県の多彩な地形や気候、阿蘇山をはじめとする山々から湧き出る清らかな水、そして恵まれた自然環境のもとで育まれた、いちご(ゆうべに・恋みのり)、メロン(肥後グリーン・アンデス・クインシー・レノン・アールス)、すいか、甘藷(べにはるか・シルクスweet)など、熊本県産の新鮮で美味しい青果物を中心に取り扱っております。

現在、香港・シンガポールをはじめとする海外市場へ、国内の輸出商社様のご協力のもと、積極的に輸出を行っております。

また、熊本県産の厳選された果実が贅沢にごろっと入った、果実本来の食感や風味をダイレクトにお楽しみいただける「熊本彩果ゼリー」や、県産米粉を100%使用した「純米かすてら」などの加工品もご用意しております。

加工品につきましてはご試食もご用意しておりますので、ぜひこの機会にお立ち寄りいただき、熊本の恵みをご堪能くださいませ。

## 開催概要

- ・会 期：2025年9月17日（水）～18日（木）10：00～16：00
- ・会 場：マリンメッセ福岡 B 館（福岡市博多区沖浜町 2-1）
- ・展示規模：172社／213ブース（予定・同時開催2展で）
- ・来場者数：4,000名（予定・同時開催展含む）
- ・同時開催展：第11回九州アグロ・イノベーション／九州みどりの食料システム EXPO 2025
- ・主 催：一般社団法人日本能率協会
- ・協 力：全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会青年部 九州・沖縄ブロック
- ・公式サイト：<https://tourismhotel.jma.or.jp/ksh/>
- ・事前登録 URL：<https://www.ult-thunder.jp/kyusyu-tourism-industry-2025/visitor/fill>
- ・入 場 料：1,000円（税込）
  - ※招待券もしくは来場事前登録証持参者は無料。
  - ※来場事前登録は、上記「事前登録 URL」からご登録ください。

## プレス登録（取材のお申し込み）のご案内

取材にあたってはプレス登録が必要です。円滑な入場手続きのため、事前のプレス登録へのご協力をお願いします。

※プレス登録いただいた方には、「プレスバッジ」「会場案内図」「取材に際してのお願い」をお渡しします。

事前登録：「取材お申込みフォーム」からご登録ください。<https://www.jma.or.jp/press/>  
『事前登録いただいた際の返信メール』のプリントアウトとお名刺2枚をご用意の上、  
「プレス受付（会場入り口横 主催者事務局受付）」にお越しください。

※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、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（上記の方は、一般登録でご入場いただけます）。ご理解の程、よろしくお願い申し上げます。

### ◆講演・セミナーをご取材される際のお願い

取材される場合は、対象者の了解のもと行ってください。

講演に使用された投影パワーポイント、配布資料およびテキストなどの無断転載は固くお断りいたします。

講演内容を掲載する場合は、必ず講演者に許可を得てください。ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。