

2025 年 9 月 26 日
一般社団法人日本能率協会

食品・飲料から、効率化・省人化を実現する業務用設備まで
北海道の宿泊、外食産業に関わる製品・サービスが揃う専門展示会
「第 8 回 観光・ホテル・外食企業展 HOKKAIDO 2025」を開催
2025 年 10 月 8 日（水）～9 日（木）、アクセスサッポロで

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）は、2025 年 10 月 8 日（水）～9 日（木）の 2 日間、アクセスサッポロ（札幌市白石区）で、北海道の宿泊、外食産業に関わる製品・サービスが揃う道内最大級の専門展示会「**第 8 回 観光・ホテル・外食企業展 HOKKAIDO 2025**」を開催します。

第8回
観光・ホテル・外食産業展
— HOKKAIDO 2025 —

北海道経済部観光局によれば、2024 年 4 月～12 月の北海道への観光入込客数は 3,910 万人（うち、外国人は 171 万人）と観光需要が高まるなか、北海道の宿泊・外食に関わる産業は、人手不足や省力化などへの対応、国内外からの観光客の幅広いニーズに対応するためのサービス、設備が求められています。

本展示会は、コロナ前の勢いを取り戻しつつある北海道観光産業の課題を解決するための製品、サービスを紹介するもので、さらなる効率化・省人化を通して、業界の発展を目指します。**9 つに分けた展示ゾーン**では、食の宝庫である北海道の食品・飲料から、効率化・省人化を実現する業務用設備まで、幅広いニーズに対応可能な製品が一堂に会します。

注目の企画「**北海道ブランドフェア**」では、北海道の 12 名のバーテンダーが実演する「**北海道カクテルステージ**」と観光客向けのおみやげ製品を集めた「**北海道お土産パビリオン**」で構成し、北海道の魅力・新たなトレンドを発信します。

出展者数は過去最高となる 107 社／137 ブースです。また、来場者は 4,000 名（同時開催含む）を見込んでいます。

現在、公式サイト（<https://tourismhotel.jma.or.jp/hkd/visit/index.php>）で来場事前登録を受け付けています。

※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 】

観光・ホテル・外食産業展事務局

一般社団法人日本能率協会 経営・人材革新センター内／TEL: 03-3434-3453（平日 9:00～17:00）

E-mail : hafp@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／TEL : 03-3434-8620

見どころ

■展示ゾーン：食品・飲料から業務用設備まで 9 ゾーンで紹介

本展示会では、「テクノロジーゾーン」、「バックオフィスゾーン」、「冷凍食品・機器ゾーン」、「厨房設備・機器ゾーン」といった従来の展示ゾーンに加え、「道産食品・アルコール飲料ゾーン」、「おみやげゾーン」、「施設リノベーションゾーン」の3ゾーンを新設しました。

特に、「道産食品・アルコール飲料ゾーン」、「おみやげゾーン」では、水産・畜産・農産品、および加工商品、ワイン、日本酒、クラフトビールなど、食の宝庫である北海道の食品・アルコール飲料や、観光客向けのおみやげ製品を展示します。

■注目の企画「北海道ブランドフェア」

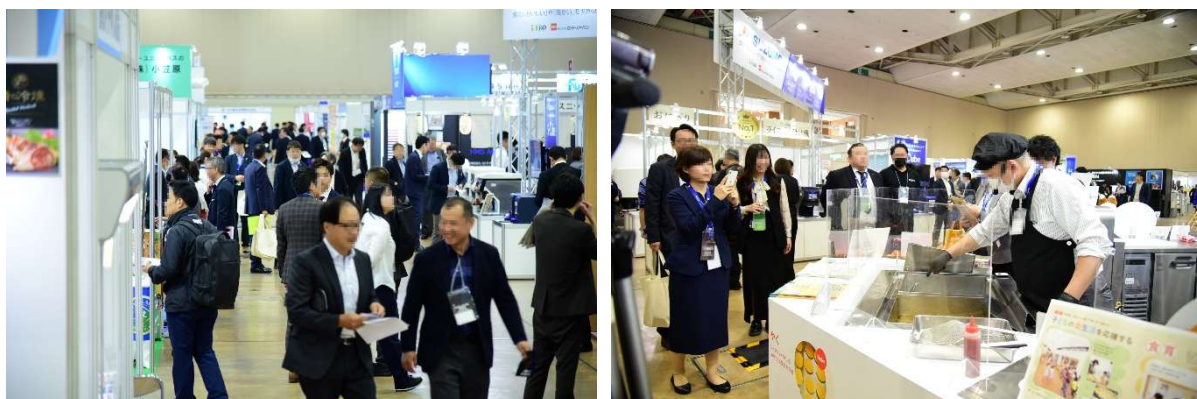
「北海道カクテルステージ」と「北海道お土産パビリオン」で構成し、北海道の魅力・新たなトレンドを発信します。

▽北海道カクテルステージ

北海道の 12 名のバーテンダーが実演予定で、北海道の食材と飲料を使用したオリジナルカクテルを作成。

▽北海道お土産パビリオン

「北海道はちみつ生カステラ」(株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 札幌パークホテル)、「ジェットストリーム 4&1 北海道限定 EZOSHIKA」(株式会社北海道クラウン) など、地元・札幌のラジオ局、FM ノースウェーブの「お土産グランプリ」を受賞した北海道のおみやげ 12 製品が大集合。



前回 2024 年開催の会場の様子

注目の出展（一部抜粋）



【道産食品・アルコール飲料ゾーン】

出展者名：フジウロコ大橋水産

ブース No. 118

URL : <https://ohashi-suisan.com/>

弊社は、札幌にて水産業業務用卸を約 60 年営んでおります。長年培った水産物についての知識と加工技術は、北海道屈指であると自負しております。取り扱い商品は、生鮮水産物は基より弊社にて加工製造しております。干し魚、漬魚、生食用 3D 冷凍魚介は、他社とは一線を画しております。

是非、お取引先様のお役に立てることが出来ればと思っております。



牛とろフレーク

【冷凍食品・機器ゾーン】

出展者名：山本忠信商店/十勝スロウフード

ブース No. 129

URL : <https://www.yamachu-tokachi.co.jp/>

野菜の冷凍加工品を使用したいけど、ケース入数が多くてなかなか使い切れないし、色々な種類もほしいので「袋単位で出荷可能だと購入しやすいです。」というお客様からのご要望にお応えします！！

どの野菜も北海道産、その中でも注目度の高い北海道十勝産を厳選。北海道産の野菜を使いやすい形状に 1 次加工し、冷凍で各種ご用意しています。さらに今回は、北海道十勝管内の提携牧場で育った牛を、独自の製法で丁寧に加工した全国ご当地どんぶり選手権グランプリ受賞の「牛とろフレーク」もご紹介します。



ウィルカレー ココナッツ

【冷凍食品・機器ゾーン】

出展者名：ウィル

ブース No. 116

URL : <https://willfranchise.com/>

ヴィーガン・ハラル対応の冷凍カレーが登場！ 8 大アレルゲン不使用、動物性原料不使用、アルコール不使用、無添加で野菜の旨味がたっぷり。まろやかな味わいで、アレルギーをお持ちのお子様にも安心。湯煎・レンジで簡単調理。小売用に加えて、業務用 200g、2kg をラインアップしていますのでインバウンド需要にも最適です。FSSC22000 認証取得、輸出対応可。



【おみやげゾーン】

出展者名：ノーザン

ブース No. 190

URL : <https://northern-inc.co.jp/>

弊社ではオリジナル商品を企画、製造、販売までを一気通貫にてご提供しております。

オリジナルステッカー、木製（フォトフレーム、キーホルダー、マグネット他）、アクリル（キーホルダー、フォトフレーム、カラビナ、アンブレラマーカー他）、Tシャツ、キャップ、ハンカチ、トートバッグ、靴下、印刷物全般を出展します。



NICO パン Lite

（煮る・焼く・蒸す・炒める・揚げるの1台5役）

※実演有

【厨房設備・機器ゾーン】

出展者名：タニコー

ブース No. 159

URL : <https://www.tanico.co.jp/>

ホテル・飲食店・園内給食をご検討の施設様へ向けた厨房機器の展示を行います。

インバウンド需要へ対応するために、人手不足を補い効率よく調理できる機器や厨房内の動線設計を通して働きやすい環境づくりに貢献して参ります。

また、ホテル様へ向けたハイクオリティのデザイン・素材・機能性を重視した機器も調理実演を交えて紹介します。



配膳ロボット SERV-i+



新型精算機

【テクノロジーゾーン】

出展者名：USEN-ALMEX

ブース No. 139

URL : <https://www.usen-almex.jp/>

ホテル、旅館、飲食店に対してこれまで、人手不足に伴う省人化・省力化をご提案してきた弊社ですが、今年度は従来のシステムや KIOSK に加えて、ロボット事業の拡大に伴い、新たなご提案をご用意しております。多様なニーズにお答えするため、充実したサービスや設備を展示させていただきます。



スマレジ

【バックオフィスゾーン】

出展者名：スマレジ

ブース No. 174

URL : <https://smaregi.jp/>

スマレジは iPad や iPhone を用いた低価格かつ高機能な POS レジアプリです。データはクラウド上で一元管理。リアルタイムな売上分析を実現しました。小売やアパレル、飲食店、サービス業、医療機関など様々な業種に応える機能を有し、小規模店舗から大規模チェーン店までご利用いただけます。



【施設リノベーションゾーン】

出展者名：NITTO CERA

ブース No. 171

URL : <https://www.nitto-cera.co.jp/>

NITTO CERA は主に陶器製洗面器を開発・販売・調達しております。

国内製造洗面器は、どんな空間にも馴染むように、社名ロゴを使用していないのが特徴です。

海外調達品は、厳しい受入検査を行っています。

安定した品質のご提供が可能です。

展示会では実際に導入事例がある商品进行展示させていただきます。

この機会に自然素材の良さを感じてください。

開催概要

- ・名称：第8回 観光・ホテル・外食企業展 HOKKAIDO 2025
- ・会期：2025年10月8日（水）～9日（木）10：00～16：00
- ・会場：アクセスサッポロ（札幌市白石区流通センター4-3-55）
- ・主催：一般社団法人日本能率協会
- ・後援：経済産業省 北海道経済産業局／国土交通省 北海道運輸局／札幌産業流通振興協会／札幌市／札幌商工会議所／全日本司厨士協会／総務省 北海道総合通信局／北海道／北海道観光振興機構／北海道商工会議所連合会／北海道中小企業家同友会
- ・展示規模：107社／137ブース（本展のみ）、211社／263ブース（同時開催展含む）
- ・来場予定者数：4,000名（同時開催展含む）
- ・同時開催展：北海道 建設開発総合展 2025、北海道 インフラ検査・維持管理・更新展 2025、北海道 災害リスク対策推進展 2025、北海道 エネルギー技術革新 EXPO 2025
- ・入場料：無料 ※公式サイトから事前登録の上、ご来場ください。
- ・公式サイト：<https://tourismhotel.jma.or.jp/hkd/visit/index.php>
- ・出展者一覧：下記「WEBガイド」から出展者、出展製品をご覧ください。
<https://www.ult-thunder.jp/hokkaido-exhibition-2025/ja/navi/exhibitor/search>

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」「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、
「事務局カウンター」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。

※本展示会では、プレスルームはございません。ご了承ください。

◆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。