

**アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2026」****3月10日(火)より開催****欧米で話題の“Swicy”から進化系インスタントまで！  
今年のFOODEXが予想するトレンドキーワードを発表  
2026年のトレンドをいち早く体験できる4日間。**

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）は、2026年3月10日（火）～13日（金）の4日間、アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2026（以下、本展）」を開催します。

「FOODEX JAPAN」は、約80カ国・地域より80,000名の来場者、そのうち14,000名以上の海外バイヤーも来場する、アジア最大級の食品・飲料展示会です。1976年より毎年開催し、今年で51回目を迎えます。最新の食品・飲料に出会える、出展者・来場者双方のビジネス拡大における絶好の場として、例年国内外の食品関連企業やバイヤーから高い評価を得ており、本展へは世界80カ国・地域から約3000社が出展します。（2026年2月5日時点）

**ー FOODEX JAPANが予想する今年のフードトレンド3選**

FOODEX JAPANでは、毎年多角的な視点から最新のフードトレンドを予測しています。2026年は、変化し続ける消費者の嗜好や価値観を反映した「Swicy（スウィーシー）」「クラフトスナック」「プレミアムインスタント」の3つのカテゴリーに注目しています。

まず、SNSから火が付き欧米で急速に普及しているのが「Swicy（スウィーシー）」です。これはSweet（甘い）とSpicy（辛い）を掛け合わせた造語で、「甘辛」を組み合わせた意外性のある味わいがネクストトレンドとして注目されています。刺激と甘みが調和した新しいフレーバー体験は、Z世代を中心にスナックや調味料市場などで広がっていくと予想しています。

また、消費者が「誰が・どこで・どう作ったか」というストーリーを重視するなか、世界的に人気が高まっているのが「クラフトスナック」です。大量生産では出せない作り手のこだわりや、その土地ならではの個性を生かしたスナックは、単なるおやつではなく、発見やストーリーを愉しむ新しい嗜好品として定着しつつあります。

さらに、忙しい毎日の中でも「手軽に、でも質にはこだわりたい」という声に応える「プレミアムインスタント」にも注目しています。「便利さ」に「本格的な美味しさ」が加わった食品や飲料が、2026年はより身近になっていきます。お店のようなクオリティを自宅でパッと楽しめる製品は、これからの毎日の食卓をより豊かにしてくれるはずです。

FOODEX JAPANには、これら3つのトレンドを象徴する製品はもちろん、健康や環境に配慮した最新食材から、技術進化が著しい食品加工機器までが一堂に出展予定です。多彩な出展者や展示を通じて、今年の食の潮流をいち早く捉え、新たなビジネスのヒントを見つけ出すことができます。ぜひ、最新のフードトレンドを探索しに来てください。

## ■トレンド予想01 欧米で話題の「甘辛」フレーバー「Swicy（スウィーシー）」



韓国発  
**トッポギスナック**  
オリジナル・ハニーバター・チーズ・サワークリームオニオン

韓国の定番料理「トッポギ」が、サクサク食感のスナックに。辛すぎない、甘辛いトッポギソース/ヤンニョムソースの味が広がり、世代を問わず楽しめる、やみつき味わい。



タイ発  
**VFOODS ホットチリビスケットスティックミックス**

ピリッとした辛さがクセになるホットチリフレーバーのスティック状ビスケット。食べごたえのあるサクサク食感に、辛味とほのかな甘みが絶妙に重なり、辛いものの好きにぴったりのスナック。



韓国発  
**OMYバゲットスナック（チリ）**

フランス伝統のバゲット製法で二度焼きしたバゲットスライスを、人工着色料不使用のシンプルな素材で仕上げたスナック。チリの辛さとマヨネーズの甘みが調和し、こんがり黄金色のサクサク食感が楽しめる。



タイ発  
**アンプラ ベイクドフィッシュチップス スパイシー味 70g**

魚肉を50%使用した、ヘルシー志向のシーフードスナック。焼き上げ製法で脂質を抑え、サバの旨みに甘辛のアクセントをプラス。カルシウムやオメガ3脂肪酸も豊富に含む、栄養価の高い一品。

## ■トレンド予想02 作り手の個性が生み出す、量より質の「クラフトスナック」



スペイン発  
**Sarriegui（サリーギ）**

サンセバスティアンで誕生した、手づくりの味わいにこだわるポテトチップス。厳選したじゃがいもを低温フライで仕上げ、添加物に頼らず素材本来の旨みと軽やかな食感を引き出した、シンプルながら奥行きのある味わい。



アメリカ発  
**Cheese Puffs**

本物のチーズを贅沢に使用し、揚げずにベイクド製法で丁寧に仕上げたスナック。焼き上げることでヘルシーさを追求し、独自の風味、高い品質を実現。



日本発  
**キノコッチ**

国産きのこを使用し、真空・低温フライ製法で香りと旨みを引き出したヘルシーチップス。農薬不使用の原木しいたけなど素材にこだわり、食物繊維やビタミンDが豊富で低カロリーな、栄養価の高い一品。



台湾発  
**鶏皮揚げ（白こしょう味 / シビ辛味 / レモン梅味 / ツーンとわさび味）**

本場の味を追求し、100%新鮮な鶏皮のみを使用。独自の低衣がけ製法で軽やかで香ばしい食感に仕上げた、高たんぱく・低糖質・低炭水化物の健康志向スナック。

## ■トレンド予想03 タイパと質を両立した「プレミアムインスタント」



**飲むおだし（11種）**

芳醇な香りと旨味を閉じ込めた、わずか1分で味わえる飲むお出汁。鰹節・昆布・椎茸など、素材選びから独自のカット製法までこだわり、手軽さと本格的な味わいを両立。



台湾発  
**フレーバー水出し茶（天然香料使用・無糖・ゼロカロリー）**

天然香料のみを使用した台湾茶ブレンド。砂糖不使用・ゼロカロリーで、華やかな香りが広がる。ティーバッグは入れたままでも味が崩れず、手軽に楽しめる上質な味わい。



イタリア発  
**オーガニック・インスタントスープ「レ・フレグロゼ」**

厳選した有機原料のみを使用し、保存料不使用で仕上げたインスタントスープ。植物性タンパク質や食物繊維を備え、煮込むだけで手軽に本場の味わいと食感が楽しめる。



タイ発  
**即席麺（カップ麺）**

やわらかくコシのある麺に、濃厚で風味豊かなスープを合わせた本格派タイカップヌードル。3分で仕上がる手軽さと、場所を選ばず楽しめるカップタイプが魅力。

## ■【新設】次世代ソリューション&新興国ゾーン【東展示棟7ホール】

2026年の新たな試みとして、東7ホールに「食×AI」「物流ソリューション」「スタートアップ」の3エリアを新設。

食品そのものの魅力だけでなく、「物流の人手不足問題（2024年問題）」や「AIをどう現場に取り入れるか」といった、食の現場が今まさに直面している切実な悩みに対し、サプライチェーン全体を見直すことで解決のヒントを提示します。業務の効率化や配送の見直しなど、流通・小売バイヤーが日々の実務で抱える課題に直結する、未来型の展示ゾーンです

## ■「モロッコ」「アルメニア」など海外からの注目出展国やパビリオンを紹介

今年のFOODEX JAPANには、イタリア、フランス、台湾、韓国をはじめ、世界約80カ国・地域から出展者が集まります。

### <FOODEX JAPAN 2026 注目の海外パビリオン>

#### ◎初出展：モーリシャス、モロッコ

コーヒーやチョコレートの原料不足を背景に、新たな食材調達先として注目される新興国が国として初出展します。国産で賄えない原料や、他社と差別化できる希少商材を求めるバイヤーにとって、新たな出会いの場となります。

#### ◎存在感を増す新興・非メジャー産地

スロベニア、アルメニアなど、独自のテロワールを持つ産地が勢揃いします。「ワインの聖地」とも呼ばれるアルメニアからは、祖国の情熱を体現する本物のワインが紹介されます。

## ■「フローズンオブフューチャー」アワード【西展示棟3ホール】

需要拡大が続く冷凍食品エリアでは、5年継続となる「フローズンオブフューチャー」を実施します。

23社がエントリーし最新技術や社会課題解決など、4部門の精鋭20商品が並ぶ本審査会は、単なる展示を超えた「次世代ヒットの誕生現場」です。当日は、小売・外食・ホテルの有力バイヤーら約10名が、実食とシビアな視点で評価を下します。5分間の熱いピッチプレゼンを経て、その場で順位が決定・表彰される瞬間は、食の最前線を知る絶好の機会です。

## ■FOODEX主催者企画「FOODEX WINE & SAKE」【南展示棟3ホール】

海外ワイン出展社約300社が参加するワインエリアに加え、今年も日本酒に特化した「SAKE JAPAN」を共催し、日本のローカルな魅力を国内外へ発信します。

#### ◎実践的なマリアージュ提案

ソムリエ・田崎真也氏によるセミナーに加え、今年はスーパーの「マルエツ」の惣菜を使用したマリアージュコーナーを展開。から揚げや麻婆豆腐とのペアリングを提案し実績を活かし、日常の売場を想定した即戦力となる売場づくりのヒントを提示します。

#### ◎SAKE×洋食のペアリング提案

伝統的な酒造りと世界の料理を掛け合わせた新しい飲み方の提案で日本酒の輸出ポテンシャルを最大限に引き出します。

## ■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。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>

## ■FOODEX JAPAN 2026 開催概要

名称：FOODEX JAPAN 2026（フードックス ジャパン）

（第51回 国際食品・飲料展）

会期：2026年3月10日（火）～13日（金）

東展示棟7～8ホール 南展示棟1～4ホール

9:30～17:00（最終日16:30まで）

東展示棟4～6ホール 西展示棟1～4ホール

10:00～17:00（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://foodex.jma.or.jp/>



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：世界約80カ国・地域

2,990社/4,163小間（国内：1,108社/1,602小間、海外：1,882社/2,561小間）

※2026年2月5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：

「招待ナンバー」をお持ちの場合：<https://www.jma-tradeshow.com/foodex/jp/registration.php>より事前登録が必要です。（無料）

「招待ナンバー」お持ちでない場合：[https://www.jma-tradeshow.com/foodex/jp/invitation\\_form.php](https://www.jma-tradeshow.com/foodex/jp/invitation_form.php)より請求が可能。（※審査あり。）

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。

### 【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

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: 柚山(080-7653-4587)/上野(090-3904-7592)/山口(080-4652-1244)

MAIL:[foodexjapan2026\\_pr@ssu.co.jp](mailto:foodexjapan2026_pr@ssu.co.jp)