



2025年3月12日(木)

一般社団法人日本能率協会

第51回 アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2026」開催中 甘辛の新味覚 “Swicy(スウィーシー)” スナックや まるでヨーグルトな進化系こんにゃく、氷の要らないかき氷機 まで FOODEX JAPANで見つける、2026年の食のトレンドの兆し



一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）が主催するアジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2026」が2026年3月10日（火）に幕を開けました。76カ国・地域、3,238社が出展し、開催初日は国内外から17,000人を超える「食」に関わるさまざまな来場者を迎え、賑わいをみせました。

開催51回目を迎える今年は、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「次世代ソリューション & 新興国ゾーン」が新設されました。「食×AI」「物流ソリューション」「スタートアップ」の3エリアでは、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ています。また、毎年各国の海外パビリオンが出店するなか、モーリシャス、モロッコ が今年初出展。コーヒーやチョコレートの原料不足を背景に、新たな食材調達先の新興国として注目されています。

昨年に引き続き、止まらない冷凍技術の進化を表彰する約 100名の業界バイヤー及び一般の審査員が選ぶ「Frozen of Future(フローズンオブフューチャー)」も開催。グッドアイデア部門グランプリ には、森永乳業株式会社の「バリッチェ（チョコ&バニラ/チョコ&ストロベリー）」が、社会課題解決部門グランプリ には、「WILDish 唐辛子ツナ炒飯」などが受賞しました。

そんな今年の「FOODEX JAPAN」には、欧米で話題の甘辛 “Swicy” フレーバー を感じられるスナックや調味料、さらにヨーグルトや魚などに姿を変えている日本の伝統食材 「進化系こんにゃく」 などこれから日本で話題になる予感のアイテムが多数登場しています。

FOODEX JAPANで見つけた！2026 フードトレンド

FOODEX JAPANは国内外の最新フードトレンドを探索し、発掘することができる、アジア最大級の食品・飲料展示会です。世界76カ国、地域から3,238社が出展する今年の「FOODEX JAPAN」で、FOODEX JAPAN広報スタッフが発掘した、これから日本で話題になる予感のピックアップアイテムを紹介します。

日本の伝統的なこんにやくが “まるで” ヨーグルトやサーモンに 今年は日本企業が面白い！「進化系こんにやく」が

低カロリーで食物繊維が豊富な健康食材として、麺やチップス、肉代替など多様な形で広がりを見せている日本の伝統食材「こんにやく」。今年はさらに進化し、ヨーグルトやサーモンなど新たな食品に姿を変えて登場。「進化系こんにやく」として注目を集めました。腹持ちの良さに加え、原材料価格が比較的安定していることから、物価高の中でコストパフォーマンスの高い食材として国内で再評価されていることに加え、海外でもヘルシー食材「onjac」として関心が高まっています。



こんにやく由来のやさしい食感！ 植物性素材でつくるココナッツヨーグルト **COCONO ナチュラルココナッツヨーグルト**

こんにやく粉を使用した、砂糖・保存料・添加物不使用の 100%植物性ココナッツヨーグルト。ココナッツミルクをベースに、こんにやく粉と寒天、乳酸菌など必要最低限のナチュラルな素材で仕上げています。乳製品を使用していないにも関わらず、こんにやく由来のやさしい口当たりと、ココナッツミルクのクリーミーさが合わさり、軽やかな食感が楽しめるのが特徴です。



こんにやくから生まれた“次世代シーフード”！ 見た目も食感もまるでサーモン **まるでサーモン**

こんにやくを主原料に使用した、植物由来の次世代シーフード。こんにやくならではのやさしい食感を活かしながら、お寿司や海鮮丼風のメニューなど、まるでサーモンのように様々なサーモン料理を楽しめます。見た目の再現度にもこだわっており、本物のサーモンを思わせる色合いや質感が特徴。こんにやくを活かした新しい食の楽しみ方を提案しています。

FOODEX JAPAN が予想するトレンドから 日本で流行る!? 日本“未上陸”商品をピックアップ

1 Swicy (スウィーシー)

SNSを起点に欧米で広まる「Swicy」は、甘みと辛さを掛け合わせた重層的な味わいが特徴で、従来の激辛ブームとは異なる新たな味覚として注目されています。今回FOODEXでも、米国で人気の「Takis」の甘辛フレーバーや、韓国トッポギをアレンジしたスナック、フライドチキンに合わせるHot Honeyなどが登場しました。チリの辛さにマヨネーズやハチミツの甘みを重ねる「甘辛のレイヤー」は、辛さが苦手な層にも広がる新しい食習慣として提案されており2026年の日本市場でも注目される潮流と見られます。



全米No.3! くるっと巻いたザクザク新食感がクセになるトルティーヤスナック

Takis ドラゴンスイートチリ

独自のロール形状が生み出すザクザクとした軽快な食感と、くるっと巻かれたユニークな形状が特徴のトルティーヤスナック。パリッとしたスパイスの刺激と、後から広がるコクのある甘みが融合した“甘辛バランス”が魅力。



甘辛アクセントで料理を引き立てる
カナダ産100%の“ホットハニー”

Chipotle Hot Honey

巣箱を追跡し生産地がわかる 100%カナダ産のはちみつを使用した、甘さの中にスパイシーな風味が広がるホットハニー。燻製したチポトレ(唐辛子)を乾燥させてはちみつとブレンドしており、スモーキーな香りと甘辛い味わいが楽しめます。

2 クラフトスナック

原料や製法へのこだわりを生かした、新たな発見やストーリーを楽しむスナック。



思わず持ち歩きたくなる!
アメリカで話題のシュガーフリーキャンディ

Sours

アイコンは、数々のデザイン賞を受賞した立体的でカラフルな「3Dリップ」缶。素材にも徹底的にこだわっているのが特徴で、弾けるような強めの酸味が特徴のサワーズキャンディは、シュガーフリー(砂糖不使用)、人工着色料も不使用です。

3 プレミアムインスタント

便利さに本格的な美味しさが加わった、お店のようなクオリティを自宅で手軽に楽しめるフード。



希少な台湾・阿里山産の生白きくらげを贅沢に使用した台湾伝統の「飲む美容液」

白きくらげのスープ

農場直送の鮮度にこだわった養生スイーツ。乾燥品では決して味わえない、とろけるようなぷるぷるの食感と、氷砂糖で丁寧に引き出した天然のゼリーのような質感が特徴。化学添加物は一切使用せず、身体への優しさを追求した一瓶です。

連日賑わうFOODEX JAPAN 2026 の会場 ユニーク調理家電や日本初上陸商品も発見！



ペットボトル飲料を瞬時にかき氷へ 氷の要らないかき氷機「Blizzastar®J」

氷を一切使用せず、ペットボトル飲料をそのまま瞬時にかき氷へ変換できる、これまでにないかき氷機。猛暑や熱中症対策への関心が高まる中で、「氷の確保が難しい」「冷却設備を設置できない」「短時間で大量に冷却したい」といった課題解決に貢献する、日本発のユニークな冷却技術で冷却の常識を変える商品です。

日本の技術×ユニーク家電



ジェラートのようになめらか！ カナダで人気の乳製品不使用 "クリーミーソルベ" Righteous Dairy Free Sorbetto

カナダの冷凍食品コーナーでよく見かける「国民的プレミアムジェラート」が、2026年4月上旬に日本初上陸。水と果物をベースに作るソルベでありながら、独自製法によりジェラートのようになめらかな口当たりを実現。グルテンフリーで、乳製品や卵を使用していないにもかかわらず、クリーミーで軽やかな食感と爽やかな後味が楽しめます。

2026年4月 日本初上陸

展示会はネクストトレンドの火付け役！日本未上陸商品にもたくさん出会える



■昨年引き続き、注目必至「フローズン・オブ・フューチャー」受賞商品決定！

冷凍食品は、技術の進化で鮮度や味が格段に向上し、忙しい現代人の時短ニーズに応える便利な選択肢となっています。多様な食生活に対応できる豊富なラインナップと、長期保存による食品ロス削減への貢献に注目が集まっています。今年のエントリーカテゴリは「外国人対応部門」「グッドアイデア部門」「テクノロジー・イノベーション部門」「社会課題解決部門」。約100名の業界バイヤー及び一般の審査員による審査会を行いました。各カテゴリのグランプリ受賞商品を紹介します。

◎外国人対応部門グランプリ

ハーゲンダッツ ジャパン株式会社
「クリスピーサンド ザ・グリーンティー」



◎グッドアイデア部門グランプリ

森永乳業株式会社
「バリッチェ
(チョコ&バニラ/チョコ&ストロベリー)」



◎テクノロジー・イノベーション部門 グランプリ

株式会社ニチレイフーズ
「レンジで冷たい 盛岡風冷麺」



◎社会課題解決部門グランプリ

Umios株式会社
「WILDish唐辛子ツナ炒飯」



■FOODEX JAPAN 2026 開催概要

名称: FOODEX JAPAN 2026(フードデックス 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76カ国・地域

出展者数3,238(国内:1,112社、海外:2,126社)

※2026年3月2日時点 ※同時開催 うち食肉産業展(38社)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 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。

■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リンクチケットのプレゼントなどお得情報も発信。今年から、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>

【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 経営・人材革新センター 担当:山野辺
TEL: 03-3434-3453 (土日、祝日を除く 9:00～17:00) E-mail: 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

【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