

**AI・DX・省人化からインバウンド、食品ロス対策まで
宿泊・外食・サービス産業の課題解決ソリューションが関西に集結
「第 18 回ホテル・レストラン・ショー&FOODEX JAPAN in 関西 2026」開催**
2026 年 7 月 22 日（水）～24 日（金）インテックス大阪にて

一般社団法人日本能率協会（JMA、会長：中村正己）は、2026 年 7 月 22 日（水）～24 日（金）の 3 日間、インテックス大阪において、関西最大級の宿泊・外食・サービス産業向け専門展示会「第 18 回ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西 2026」を開催します。

宿泊・外食・サービス産業において大阪・関西 IR 開業やインバウンド需要拡大を目前に控える一方、人手不足、原材料価格高騰、人件費上昇、食品ロス、多言語対応、口コミ対策など様々な経営課題が深刻化しています。

本展では、それらの課題を解決する最新製品・サービスなど、世界 12 カ国・地域から約 350 社が出展し、「食」と「おもてなし」の未来をテーマに、業界の課題解決と新たなビジネス創出の場を提供します。開催期間中、15,000 名の来場を予定しています。



昨年の開催風景

本展に集結する最新ソリューション&業界トレンド

■ 人手不足・採用難～AI が 24 時間接客。ホテル・飲食店の新しいフロント業務へ～

宿泊・外食産業では、慢性的な人手不足に加え、現場スタッフの採用難・定着難が深刻化しています。フロント対応、清掃、配膳、厨房作業など、これまで人に依存してきた業務をいかに省力化し、限られた人員でサービス品質を維持するかが経営課題となっています。本展では、AI 接客、自動チェックイン、清掃・配膳ロボット、シフト自動作成など、人手不足時代の現場運営を支える最新ソリューションを紹介します。



無人チェックイン機



AI コンシェルジュ



AI 電話

■インバウンド対応～100 言語対応も。外国人旅行者を"待たせない"～

訪日外国人旅行者の回復・増加により、宿泊・外食施設では多言語対応や文化・習慣の違いへの対応が急務となっています。一方で、人手不足の中、すべての接客をスタッフが担うことは難しくなっています。本展では、AI 多言語接客、映像通訳、電話通訳、客室インフォメーション、口コミ管理・MEO 対策など、インバウンド需要を取りこぼさないための実践的なサービスを紹介します。



客室インフォメーション



多言語チャット



多言語ディスプレイ

■売上アップ・収益改善 AI が価格を決める時代へ

原材料費・人件費・光熱費の上昇により、宿泊・外食業界では「売上を伸ばす」だけでなく「利益を残す」経営がより重要になっています。宿泊料金の最適化、直販強化、口コミ改善、OTA 運用、客単価向上など、収益改善の打ち手は多様化しています。本展では、AI レベニューマネジメント、需要予測、WEB 集客、口コミ分析、予約管理など、利益最大化につながる DX ソリューションを紹介します。



LINE 予約



宿泊予約システム



宿泊予約サイトコントローラー

■厨房の省力化「料理人不足」を最新厨房機器で解決

外食・ホテル厨房では、料理人不足や長時間労働、品質の属人化が大きな課題となっています。限られた人員でも安定した品質を提供するためには、厨房機器の自動化、調理済み食材の活用、作業工程の標準化が欠かせません。本展では、自動炊飯機、スチームコンベクション、IH 調理機器、調理ロボット、冷凍調理済み食品など、厨房の省力化と品質向上を両立する製品を紹介します。



自動炊飯器



コンビオーブン



リヒートウォーマー



自動調理ロボット

■食品ロス・SDGs 「捨てない厨房」が新たな経営戦略に

食品ロス削減や環境対応は、企業姿勢を示す重要なテーマであると同時に、コスト削減にも直結する経営課題です。厨房から出る生ごみ、廃油、使い捨てアメニティ、清掃・衛生資材など、宿泊・外食の現場には改善余地が多く残されています。本展では、生ごみ処理機、グリストラップ洗浄、バイオマスアメニティ、リサイクル対応製品など、環境負荷低減と業務効率化を両立する製品を紹介します。



生ごみ処理機



アメニティのリサイクル回収サービス



バイオマスアメニティ

■ペットツーリズム"ペットと泊まれる宿"が新たな集客力に

ペット市場の拡大とともに、家族の一員としてのペットの存在感が増す中、旅行のスタイルも大きく変化しています。全国に約5万件あると言われる宿泊施設で、ペット同伴可能な施設はコロナ禍以降に拡大し、約4,000件になりました（日本能率協会調べ）。ニッチだったはずの「ペットと泊まれる宿」は、今や旅の目的となり、競合が増え、差別化やサービスのブラッシュアップが必要になってきています。一方で、臭い・衛生・床材・設備・アメニティ・運営ルールなど、受け入れには専門的な知識と準備が必要です。本展では、ペット対応客室のモデルルーム展示をはじめ、滑りにくい床材、消臭・衛生対策、ペット用家具・アメニティ、運営支援サービスなどを紹介します。



オゾン脱臭除菌装置



ペットスロープ



ペットと泊まれる宿モデルルーム

■食の多様化・高付加価値提案 インバウンド・健康志向・富裕層需要を取り込む

インバウンド需要の拡大、健康志向、アレルギー対応、ヴィーガン・ハラールなど、食に求められる価値は急速に多様化しています。単に「おいしい」だけでなく、ストーリー性、地域性、希少性、サステナブル性を備えたメニュー提案が、集客や客単価向上の鍵となっています。本展では、プラントベース食品、ハラール対応食品、発酵熟成食材、地域産品、ワイン・日本酒、高付加価値食材などを紹介します。



植物生まれのツナ



植物生まれのイクラ



プラントベースアイス



ヴィーガン認証ラーメンスープ

■「顧客単価アップ」日本のトップソムリエ・田崎真也氏がプロデュースする「FOODEX WINE in 関西」

「FOODEX WINE in 関西」は、若者のアルコール離れにより世界のワインの消費量が減少する中、日本食とワインとのマリージュの体験を軸に、今までにないワインと食との組み合わせを提案します。日本のトップソムリエ・田崎真也氏プロデュースのもと、さらなるワイン業界の発展、日本食の海外に向けた発信を目指す企画です。本企画では世界的なトレンドである、ロゼワイン・オレンジワインをはじめ、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ます。

また、田崎真也氏をはじめとする約 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「ペアリング会場」に登場。関西ではおなじみの「大阪王将」ともコラボレーションし、ワインと中華および日本酒とフレンチ総菜との新たなマリージュ体験を提案します。顧客単価アップ、メニュー開発、ナイトタイムエコミーのヒントに是非ご来場ください。



昨年の開催風景



全体監修 田崎真也氏

提供：



■第 18 回ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西 2026 開催概要

名 称：第 18 回ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西 2026

会 期：2026 年 7 月 22 日（水）～24 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 12 カ国・地域

332 社/444 ブース※2026 年 7 月 6 日時点（前回 363 社/453 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-2026/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 18 回ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西 2026

2026 年 7 月 22 日（水）～24 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可能性がございます。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22日（水）～7月24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。



【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 担当：阿部

TEL：03-3434-3453（土日、祝日を除く 9:00～17:00） E-mail：khr@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】

一般社団法人日本能率協会 広報室 担当：植草

〒105-8522 東京都港区芝公園 3-1-22

TEL：03-3434-8620 E-mail：jmapr@jma.or.jp