

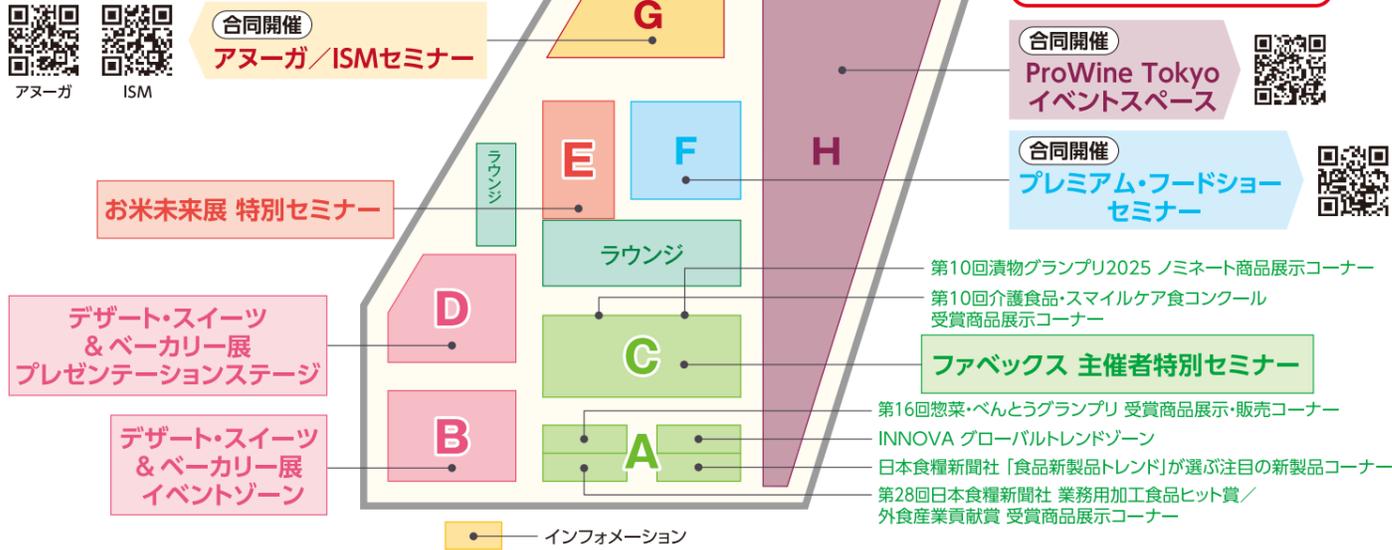
東8ホール
で開催!

GOURMET TREND

5展合同セミナー・イベントゾーン
グルメ・トレンド2025

FABEXをはじめ、
合同開催展のイベントが
東8ホールに集結!

会場案内



ファベックス/デザート・スイーツ&ベーカリー展/お米未来展 共通 セミナー事前受講登録の手順について

1: FABEX東京2025への事前来場登録



2: セミナー事前受講登録



事前来場登録についてはこちらから

事前受講登録についてはこちらから

セミナーの受講は「事前来場登録」または「招待状の持参」が必要です。 ※お席に余裕がある場合には当日受付も可能です。

A会場 ファベックス イベントゾーン

第16回 惣菜・べんとうグランプリ2025 受賞商品展示・販売コーナー

主催：日本食糧新聞社
後援：(一社)日本惣菜協会、(一社)日本惣菜協会、惣菜サミット、(一社)日本惣菜協会営業中央会

商品展示
4月15日(火)~17日(木)
※会場内で受賞商品の一部を販売いたします。

わが社自慢の惣菜・べんとう部門
健康・ヘルシー部門
祭事・イベント部門
地方食文化・調理法部門
駅弁・空弁部門
めん類部門
ロングライフ・冷凍食品部門
デリ・ベーカリー&スイーツ部門
(特別部門)アジア部門

新価値創造と社会貢献を評価
第28回日本食糧新聞社 業務用加工食品ヒット賞/ 外食産業貢献賞 受賞商品展示コーナー

国内の食品新製品の動向を紹介
日本食糧新聞社「食品新製品トレンド」が選ぶ注目の新製品コーナー

開催の最新トレンドを紹介!
INNOVAグローバルトレンドゾーン

C会場 ファベックス イベントゾーン

第10回 漬物グランプリ2025 ノミネート商品展示コーナー

主催：全日本漬物協同組合連合会
特別協力：日本食糧新聞社

第10回 介護食品・スマイルケア食コンクール 受賞商品展示コーナー

主催：日本食糧新聞社

B会場 デザート・スイーツ&ベーカリー展 イベントゾーン

15日・16日
第18回 グラス(氷菓)を使ったアシェットセール・コンテスト

プロのパティシエが芸術的で華やかな皿盛りデザートの世界を創造性と味覚で頂点を競う!
(主催:協同組合全日本洋菓子工業会、日本食糧新聞社)

スケジュール(予定)
15日(火) ◆ 9:30~12:15 競技Aグループ
◆ 14:00~16:45 競技Bグループ
16日(水) ◆ 10:00~12:45 競技Cグループ
◆ 15:00~ 表彰式

17日
ジュニアカップ2025日本予選

2026年イタリアミニで開催される26歳までの若手パティシエを対象とする国際大会 Junior Pastry World Cupの日本代表選手の選考予選を開催。「神話」をテーマにハイレベルな実演を披露します。
(主催:GPS Club、特別協賛:日本食糧新聞社)

スケジュール(予定)
17日(木) ◆ 9:00~13:00 競技
◆ 13:00~13:30 審査
◆ 14:30~ 表彰式

お米未来展 実演コーナーは東2ホールです!



東2ホール お米未来展 実演コーナー

米粉料理のメニューをご提案

米粉スイーツコンテストで最優秀賞を受賞した料理研究家が、皆様の前でわかりやすく実演します。参加無料で試食もでき、新商品開発のヒントにもなります。ぜひご参加ください。※時間など詳細は公式Webサイトをご確認ください。

ご登壇講師紹介
トルテ 米粉専門お菓子教室 主宰 **東平 滋子氏**
他講師もご登壇予定

F会場 FABEX/プレミアム・フードショー合同企画特別セミナー

4/17
13:00~14:00

~1.7兆円インバウンド“食”需要をビジネスへ「いまこそヴィーガンビジネスを始めるべき3つの理由」

六甲パテ株式会社 マーケティング本部事業開発部長 **中尾 真穂氏**
NPO法人ベジプロジェクトジャパン 代表理事 **川野 陽子氏**
一般社団法人Plant Based Lifestyle Lab(登壇者調整中)
※本セミナーの事前登録はプレミアム・フードショーのサイトで受付します。

FABEXセミナープログラム

お席に余裕がある場合は
当日受付も可能です

会場	事前予約可	聴講無料	主催者特別セミナー
C会場	4月15日(火)	11:00-11:30 第1部 表彰式 11:40~12:40 第2部 「金賞」受賞企業による商品開発事例セミナー	10:50 冷凍食品におけるトレンドと商品開発手法について 冷凍食品PR運営 連盟会長 冷凍生活アドバイザー 西川 剛史氏
	13:20-14:15	PB・商品開発におけるコスト高への対策と原料・商品調達について 有限会社トルティノ 代表取締役 中村 徹氏	12:05 人手不足の食品メーカーが取り組むべきは「食品EC」だ! 社員一人で売上1億円を達成する3つのポイント リライズコンサルティング株式会社 コンサルティング事業部 WEBマーケティングチーム 経営コンサルタント 小田 弘人氏
	14:35-15:30	一般社団法人日本惣菜協会Presents これからの健康惣菜開発 ~健康という価値をつくり~ 株式会社FELIX&ESCA 栄養と食のコンサルタント 石坂 優子氏	13:20 最新ニュースから見る日本経済 消費経済アナリスト 渡辺 広明氏
	15:50-16:45	日本人の食事と日本版栄養プロファイリングモデル 国立研究開発法人医食薬基盤・健康・栄養研究所理事 国立健康・栄養研究所 所長 瀧本 秀美氏	14:35 自社製品を通じて、世界の食の未来を守る ~環境VPP協会が提供するゼロハンガへの第一歩~ 特定非営利活動法人 環境食育推進機構VPP協会 専務理事 青木 剛 氏 アルファ食品株式会社 代表取締役 林 隆史氏 株式会社紀食品 サービス/推進 コミュニケーション部 高橋 謙一郎氏
D会場	4月15日(火)	11:00-11:45 協同組合全日本洋菓子工業会Presents これらやっていく困難な時代に経営者がやるべきこと 協同組合全日本洋菓子工業会 理事長 / 株式会社コロンビ 代表取締役社長 小澤 俊文氏	10:50 世界の最新プロテイン市場動向と日本における市場トレンド 日本食研ホールディングス株式会社 食米研究室 室長 児玉 一穂氏 Innova Market Insights 日本カンパニーマネージャー 田中 良介氏
	12:10-12:55	全国和菓子協会Presents なぜ和菓子は「健康的」と言われるのか 全国和菓子協会 専務理事 藪 光生氏	12:05 食品ロス・食品容器包装等をめぐる国内外の情勢と対応 ~食品産業×SDGs~ 農林水産省 大臣官房 新事業・食産産部 外食・食文化課長 五十嵐 麻衣子氏
	13:20-14:05	出展セミナー/正業食品工業株式会社 フランス発の本格フルーツビュレで人手不足を解消 ~SICOLY 冷凍フルーツシートの可能性~ エクサージュール オーナーシェフ 中山 洋平氏 独立開業準備中 シェフ 中山 和夫氏	13:20 公益社団法人日本べんとう振興協会Presents 食品製造現場における衛生管理と微生物検査の重要性 公益社団法人日本べんとう振興協会 技術顧問 食品微生物検査技士資格試験委員長 中川 弘氏
	14:30-15:15	一般社団法人全日本ヴァンドゥーズ協会 心と商品を動かすヴァンドゥーズのおもてなし接客 ~顧客満足から顧客感動へ サービスの「ものさし」~ 一般社団法人全日本ヴァンドゥーズ協会 テクニカルリーダー / 有限会社ミルトン シェフヴァンドゥーズ 綿引 美幸氏	14:35 出展特別セミナー スーパーの惣菜売場を革新! 荒利額向上を支援 ~AIで「稼げる」売場設計ができる未来を実現~ 日映ソリューションズ株式会社 流通・サービスソリューション事業本部 プロダクトマネージャー 高橋 道禎氏
E会場	4月15日(火)	15:40-16:25 「ガリガリ君」[ブラックサンダー]に学ぶ! 消費者の心を掴むヒット商品の育て方 赤城乳業株式会社 取締役 開発マーケティング本部 部長 萩原 史雄氏 有製菓株式会社 執行役員 マーケティング部 部長 杉田 晶洋氏 [可食]日本食糧新聞社 編集局総合編集センター編集委員 中村 直文氏	15:50 日本人の食事と日本版栄養プロファイリングモデル 国立研究開発法人医食薬基盤・健康・栄養研究所理事 国立健康・栄養研究所 所長 瀧本 秀美氏
	4月16日(水)	11:00-11:45 一般社団法人日本ラテアート協会Presents 相乗効果を狙うベーカリー店でのコーヒー導入 売上が拡大するエスプレッソマシン導入事例 一般社団法人日本ラテアート協会 代表理事 上野 登氏 リトルベアコーヒー 協同組合 専務理事 / ヴァンダラスト オーナーシェフ 大村 田氏	15:50 出展特別セミナー 原料・商品供給から考える「健康日本21」への貢献 ~野菜・果物、食塩摂取を中心に~ キョーマン食品株式会社 プロダクトマネージャー 担当マネージャー 下條 亮氏
	12:10-12:55	全日本パン協同組合連合会Presents 美味しさを原料作りからデザインする商品開発 ~土作りから店舗まで産地の価値を生み出すブランド作り~ 全日本パン協同組合連合会 理事 西川 隆博氏	16:45 エシカル消費と未来の子供たちの食事 料理家・フードディレクター 川上 ミホ氏
	13:20-14:05	出展セミナー/カルピジャーニジャパン株式会社 ジェラートビジネス スタートアップセミナー カルピジャーニジャパン株式会社 マーケティング部 藤本 稔氏	15:30 出展特別セミナー スーパーの惣菜売場を革新! 荒利額向上を支援 ~AIで「稼げる」売場設計ができる未来を実現~ 日映ソリューションズ株式会社 流通・サービスソリューション事業本部 プロダクトマネージャー 高橋 道禎氏
F会場	4月15日(火)	11:00-11:50 神明グループの挑戦 ~日本の食と農業を守るために~ 株式会社神明 代表取締役社長 藤尾 益雄氏	11:00 スイーツ×地域活性化の成功事例から見るブランド力向上の秘訣 スイーツジャーナリスト 平岩 理緒氏
	12:10-13:00	米粉の可能性 株式会社波里 代表取締役社長 藤波 孝幸氏	12:10 お金がなくとも大ヒット! お菓子のトレンドと成功事例 お菓子勉強家 松林 千宏氏
	13:20-14:10	日本の災害食をヒントに、国際標準(ISO)への挑戦! 国立研究開発法人医食薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食育学連携研究センター 災害栄養情報研究室 室長 坪山 宣代氏	13:20 ココロとカラダに優しいコンビニスイーツ最新線 フードライター 菅木 理恵氏
	14:30-15:20	地方創生に向けおにぎりで連携 一般社団法人おにぎり協会 代表理事 中村 祐介氏	14:05 商品開発担当者必見! あの商品はこうして生まれた! 安食スイーツの世界 ~AJIKI SWEETS WONDER LAND~ SWEETS garden YUJI AJIKI オーナーシェフ 安食 雄二氏 菓子・料理ジャーナリスト / 食文化研究者 並木 麻輝子氏
G会場	4月16日(水)	11:00-11:50 世界に誇れる「おいしい」の循環型社会実現に向けたAKOMEYA TOKYOの取組み 株式会社AKOMEYA TOKYO 代表取締役社長 山本 浩文氏	11:00 日本のお米で元気に 京都大学 名誉教授 おせつせい倶楽部 代表取締役 森谷 敏夫氏
	12:10-13:00	消費者の行動につなげるコメと健康のマーケティング 公益財団法人流通経済研究所 農業・物流・地域部門 部門長 主査 研究員 折笠 俊輔氏	12:10 トップアスリートが実践! コンディションを上げる食事法 パワースポット代表 公認スポーツ栄養士 阪神タイガース栄養アドバイザー 吉谷 佳代氏
	13:20-14:10	グリコ栄養食品の米由来素材に関する取り組み グリコ栄養食品株式会社 技術開発センター 物性機能開発グループ長 北秋 亘平氏	13:20 日本のお米で元気に 京都大学 名誉教授 おせつせい倶楽部 代表取締役 森谷 敏夫氏
	14:30-15:20	日本の「食」さらなるグローバル展開の考え方 日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO) 執行役 北川 浩伸氏	14:50 米の調理特性を活かしたグルテンフリー米粉パンの新規製造方法 米粉バリエーション特別セミナー 奈良女子大学 生活環境科学系 食物栄養学領域 食品調理学研究室 助教 齋藤 公美子氏
H会場	4月17日(木)	11:00-11:50 神明グループの挑戦 ~日本の食と農業を守るために~ 株式会社神明 代表取締役社長 藤尾 益雄氏	11:00 日本のお米で元気に 京都大学 名誉教授 おせつせい倶楽部 代表取締役 森谷 敏夫氏
	12:10-13:00	米粉の可能性 株式会社波里 代表取締役社長 藤波 孝幸氏	12:10 トップアスリートが実践! コンディションを上げる食事法 パワースポット代表 公認スポーツ栄養士 阪神タイガース栄養アドバイザー 吉谷 佳代氏
	13:20-14:10	日本の災害食をヒントに、国際標準(ISO)への挑戦! 国立研究開発法人医食薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食育学連携研究センター 災害栄養情報研究室 室長 坪山 宣代氏	13:20 日本のお米で元気に 京都大学 名誉教授 おせつせい倶楽部 代表取締役 森谷 敏夫氏
	14:30-15:20	地方創生に向けおにぎりで連携 一般社団法人おにぎり協会 代表理事 中村 祐介氏	14:50 米の調理特性を活かしたグルテンフリー米粉パンの新規製造方法 米粉バリエーション特別セミナー 奈良女子大学 生活環境科学系 食物栄養学領域 食品調理学研究室 助教 齋藤 公美子氏

プログラムの内容は変更する場合があります。最新の出展情報・セミナー・イベント情報は公式Webサイトにてご確認ください。