

FLOOR MAP

カフェ・ベーカリー・スイーツ店舗向け専門展

CAFE & RESTAURANT JAPAN
CAFERES JAPAN 2026

—美味しさと健康でサステナブルな世界を—

健康・機能性・自然食品専門展

WFJ **ウェルネスフードジャパン2026**

—美しく健康的なライフスタイルのすべては食から—

発酵・醸造食品の製造・研究・開発のための食材・機器専門展

第5回 **国際発酵・醸造食品産業展**

インバウンド対応・省人化・省力化店舗向け専門展

第2回 **インバウンドフードビジネスEXPO**

【会期】

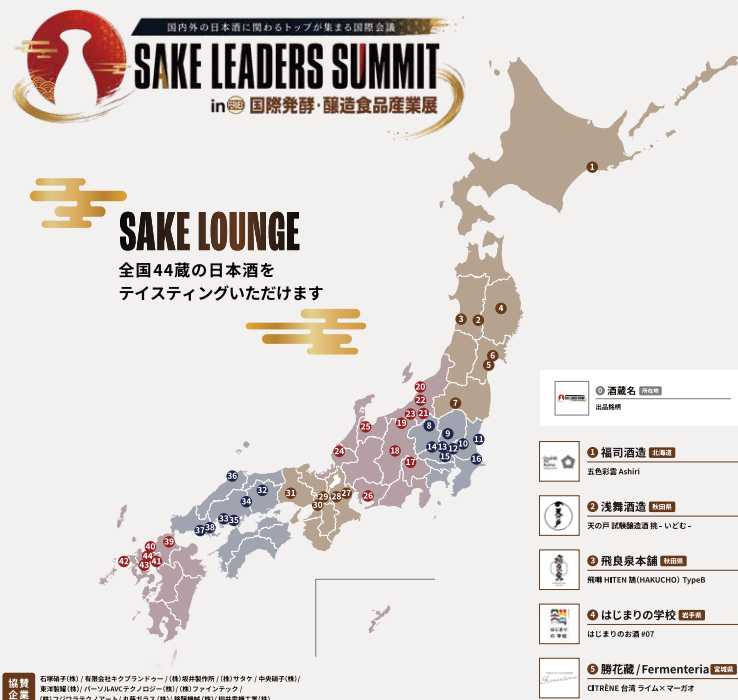
2026年 8月4日(火)・5日(水)・6日(木) 10:00~17:00

【会場】

東京ビッグサイト 南展示棟1~4ホール

【主催】

TSO International 株式会社



① 秋保ハートロッカック 秋保酒造	② 田中醸造酒造 田中酒造	③ 辻本酒造 辻本酒造
④ 金澤酒造 金澤酒造	⑤ 八潮酒造 八潮酒造	⑥ 三浦酒造 三浦酒造
⑦ 土田酒造 土田酒造	⑧ 尾花酒造 尾花酒造	⑨ 三浦酒造 三浦酒造
⑩ 尾花酒造 尾花酒造	⑪ 尾花酒造 尾花酒造	⑫ 尾花酒造 尾花酒造
⑬ 尾花酒造 尾花酒造	⑭ 尾花酒造 尾花酒造	⑮ 尾花酒造 尾花酒造
⑯ 尾花酒造 尾花酒造	⑰ 尾花酒造 尾花酒造	⑱ 尾花酒造 尾花酒造
⑲ 尾花酒造 尾花酒造	⑳ 尾花酒造 尾花酒造	㉑ 尾花酒造 尾花酒造
㉒ 尾花酒造 尾花酒造	㉓ 尾花酒造 尾花酒造	㉔ 尾花酒造 尾花酒造
㉕ 尾花酒造 尾花酒造	㉖ 尾花酒造 尾花酒造	㉗ 尾花酒造 尾花酒造
㉘ 尾花酒造 尾花酒造	㉙ 尾花酒造 尾花酒造	㉚ 尾花酒造 尾花酒造
㉛ 尾花酒造 尾花酒造	㉜ 尾花酒造 尾花酒造	㉝ 尾花酒造 尾花酒造
㉞ 尾花酒造 尾花酒造	㉟ 尾花酒造 尾花酒造	㊱ 尾花酒造 尾花酒造
㊲ 尾花酒造 尾花酒造	㊳ 尾花酒造 尾花酒造	㊴ 尾花酒造 尾花酒造
㊵ 尾花酒造 尾花酒造	㊶ 尾花酒造 尾花酒造	㊷ 尾花酒造 尾花酒造
㊸ 尾花酒造 尾花酒造	㊹ 尾花酒造 尾花酒造	㊺ 尾花酒造 尾花酒造
㊻ 尾花酒造 尾花酒造	㊼ 尾花酒造 尾花酒造	㊽ 尾花酒造 尾花酒造
㊾ 尾花酒造 尾花酒造	㊿ 尾花酒造 尾花酒造	

お目当てのブースの探し方

S5-2 通路番号は会場左→右にかけて、位置番号は会場入口→壁側にかけて、大きくなります。

Web版出展社一覧はこちら

←公式ホームページにて出展社の最新情報を公開中!

SONTON 果肉たっぷり、食べるソース

フルーツの果肉をたっぷり含んだ、そのまま飲めるソース。健康と美味しさを兼ね備えた新しい飲み方。

coldperk **!!!新製品!!!**

【圧倒的なスピード・高い再現性・拡張性】
電源/給排水不要の完全機械式
よりスピーディーな提供
より高い品質の一貫性
より優れた事業拡張性
より高い収益性

カフェ・ベーカリー・スイーツ店舗向け専門展

CAFE & RESTAURANT JAPAN
CAFERES JAPAN 2027

健康・機能性・自然食品専門展

WFJ **ウェルネスフードジャパン2027**

Discover the Future of Fermentation & Brewing

FERMEX JAPAN

発酵・醸造に関するあらゆる機器・設備・素材が集まる専門展

★次回出展社募集中!
「次回出展申込・相談カウンター」へお越しください!

【会期】
2027年 7月7日(水)・8日(木)・9日(金)

【会場】
東京ビッグサイト 東展示棟

第3回 **インバウンドフードビジネスEXPO**

東京ビッグサイト 東展示棟

南3-4ホール

第5回 **国際発酵・醸造食品産業展**

SAKE LEADERS SUMMIT in 国際発酵・醸造食品産業展

SAKE LOUNGE 全国44蔵の日本酒をテイスティングいただけます

SAKE LEADERS SUMMIT in 国際発酵・醸造食品産業展

SAKE LOUNGE 全国44蔵の日本酒をテイスティングいただけます



南1-2ホール

CAFE & RESTAURANT JAPAN
CAFERES JAPAN 2026

健康・機能性・自然食品専門展

WFJ **ウェルネスフードジャパン2026**

Discover the Future of Fermentation & Brewing

FERMEX JAPAN

発酵・醸造に関するあらゆる機器・設備・素材が集まる専門展

インバウンドフードビジネスEXPO

第2回 **インバウンドフードビジネスEXPO**

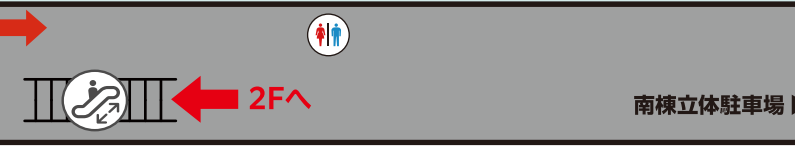
インバウンド対応・省人化・省力化店舗向け専門展



WFJ ウェルネスフードジャパン2026

WFJ **ウェルネスフードジャパン2026**

健康・機能性・自然食品専門展



第1回 **インバウンドフードビジネスEXPO**

インバウンド対応・省人化・省力化店舗向け専門展

[全て無料]カフェ・ベーカリー業界、発酵・醸造・健康産業に関わる日本有数の専門家が集結。業界の最新情報や経営手法に関するセミナー・イベントを3日間で50本以上開催!

8/4 (火)セミナー・セッション

A-110:30～12:00

全員が戦力になる、スタッフ育成術。

有本 均 氏
(株)ホスビタリティー&グローイング・ジャパン 代表取締役 会長

A-212:30～13:30

素材から考える、これからのパンづくり
—西川功晃シェフに聞く、技術・感性・冷凍パンの可能性—

西川 功晃 氏
サマーシェフ
オーナーシェフ・ブーランジェ

A-314:00～15:00

「おいしいコーヒーの風味とは何か」について
物理および理化学的側面から検証する

堀口 俊英 氏
堀口珈琲研究所 代表 / 環境共生学博士

A-415:30～16:30

食品工場へのHACCP導入と発酵食品の衛生管理

宮地 竜郎 氏
静岡理工科大学 教授

B-110:30～12:00

世界の食は“どこ”へ向かっている
— Kojiが拓く、ウェルネス時代の日本食戦略—

青木 時男 氏
マルコム(株) 代表取締役社長
長野県味噌工業協同組合連合会 前理事長
経聯バリュー&ANO 理事長
日本大豆ミート協会 会長

B-212:30～13:30

地方発!食品機能性による産業振興の取り組み

地方自治体および地域の産業振興団体
(北海道、静岡県、四国、九州、沖縄の各地域)

B-314:00～15:00

健康おやつの価値をどう伝えるか?
— 売れる現場と専門家が語る「シンおやつ」—

長 伸也 氏
(株)山屋屋 上級執行役員 商品企画開発・ロジスティクス本部長 / 物流統括管理者(CLO)

B-415:30～16:30

おいしくヘルシーなおやつの新常識

西沢 邦浩 氏
(株)日経BPP 総合研究所 社会課題研究所 客員研究員

D-110:15～10:45

【業界初】ワイン通過機レンタルとリユースフィルターで拓く
生産者と歩む未来

小山 和弘 氏
日本濾水機工業(株) 流通技術アドバイザー

D-211:00～11:30

食品開発に応用可能な植物エキスライブラリーのご紹介

河上 仁美 氏
(国研)医薬基盤・健康・栄養研究所 薬用植物資源研究センター 研究員

D-311:45～12:15

自然のチカラを社会実装へ
—天然素材の機能性解明により機能性食品に広がる可能性—

清水 邦義 氏
九州大学大学院農学研究院 森林環境資源科学研究室 准教授

D-412:30～13:00

【発酵機能性食品向け】
商業利用可能な2,800株の酵母コレクション

高桑 直也 氏
(国研)農研機構 上級研究員

D-513:15～13:45

酵母および乳酸菌を用いた発酵食品の開発について

柳田 藤寿 氏
山梨大学 ワイン科学・科学センター 特任教授

D-614:00～14:30

醸造用野生酵母のスクリーニングと応用

金子 明裕 氏
岡山理科大学 / ワイン発酵科学センター センター長 教授

D-714:45～15:15

城西大学薬学部医療栄養学科および
所属研究室との共同活動のご提案

神内 伸也 氏
城西大学 薬学部医療栄養学科 教授

D-815:30～16:00

Saccharomyces cerevisiaeを
特異的に分離するための工夫

峯岸 宏明 氏
東洋大学 理工学部応用化学科 准教授

D-916:15～16:45

生体デバイスを活用した機能性食品素材・成分
スクリーニングシステムの紹介

池口 主弥 氏
岡山県立大学 保健福祉学部 栄養学科 准教授

S-110:30～12:00

【Day 1:日本酒グローバル化の実態把握と課題整理】
— 新市場への挑戦・グローバル市場の戦い方 —

桜井 一宏 氏
(株)柳家 代表取締役社長
朝霧 重治 氏
(株)協同商事 コエドフルフリー 代表取締役
伊藤 元氣 氏
Palate Project(旧Tippsy) 創業者兼CEO
辻本 直規 氏
西村あさひ法律事務所・外国法共同事業 弁護士
岡本 憲治 氏
内閣府 課長補佐 酒税課 企画調整官
モデレーター:カワナ アキ 氏
camo(株) 代表取締役 (一社)Roots of 発起人・理事

S-213:00～14:30

【Day 1:日本酒グローバル化の実態把握と課題整理】
— 日本酒の世界における骨格を決めるために —

永井 則吉 氏
永井酒造(株) 代表取締役社長
(一社)javo酒造会 理事長
(一社)別sake協会 理事
河野 遵 氏
惣善酒造(株) 代表取締役社長
高橋 漢 氏
第18代酒サムライ
井川 沙紀 氏
インフロンセンス(株)代表取締役
モデレーター:カワナ アキ 氏
camo(株) 代表取締役 (一社)Roots of 発起人・理事

S-315:00～16:30

【Day 1:日本酒グローバル化の実態把握と課題整理】
— 日本酒の文化としてのあり方と資本主義 —

大石 和男 氏
文化庁 文化財調査官(食文化部門)
小倉 ヒラク 氏
発酵デザイナー / 発酵デザインラボ(株) 代表取締役
岸 保行 氏
新潟大学 日本酒学センター センター長 / 新潟大学 経済科学部 教授
辻 総一郎 氏
(株)辻本店 代表取締役社長
モデレーター:カワナ アキ 氏
camo(株) 代表取締役 (一社)Roots of 発起人・理事

EV-112:00～16:30

パリスタグランプリ2026(予選)

主催:(一社)日本パリスタ協会

無料で見学可能。お気軽に会場へお入り下さい。

8/5 (水)セミナー・セッション

A-511:00～12:00

ポストバイオティクスの背景と予防医学的意味

遠藤 明仁 氏
東京農業大学 応用生物科学部 食品安全健康学科 教授
グローバル連携センター 副センター長
井上 祐美 氏
森永乳業(株) 機能素材事業部 マーケティンググループ
矢澤 一良 氏
早稲田大学 ナノ・ライフ創研機構機能科学総合研究所
ヘルスフード科学部門 部門長

A-612:30～13:30

健康食品素材としての米発酵食品の可能性
～酒粕等の発酵由来成分の代謝機能とその活用～

柿原 嘉人 氏
新潟大学大学院 医療保健学研究科・新潟大学 日本酒学センター 助教

A-714:00～15:00

アンチエイジング カフェ Plus
「管理栄養士×トレーナー」が語る
「健康でいられる体づくりを支える食と運動の統合アプローチ」
共催:食品機能性地方連絡会、ヘルシーDo推進協議会

ゲスト:池田 佐和子 氏
健康運動指導士
パーソナルトレーナー
マスター・多賀 昌樹 氏
和洋女子大学 家政学部 健康栄養学科 准教授
管理栄養士 博士(医学)

A-815:30～16:45

2026 バンクランプリ東京 表彰式

主催:東京都/バン商工協同組合

B-511:00～12:00

自分サイズのカフェの始め方(繁盛するカフェを作る方法)

五味 美貴子 氏
(株)アテックプランニング カフェオーナー

B-612:30～13:30

“焼き”は、どこまでコントロールできるのか
「洋菓子の新焼成法」で考える、これからの焼成技術

高木 康裕 氏
菓子工房アントレ オーナー

B-714:00～15:00

JBrc・JHDC史上初の同年度2冠。
世界大会準優勝の畠山大輝氏による「ブレンドコーヒー」開発技術

畠山 大輝 氏
Bespoke Coffee Roasters オーナー

B-815:30～16:30

暇な店と行列の店、違いはAIとメディアだった。
世界最大26万人ファン協会会長が実証する集客の正体

やすひさ とっぺい 氏
(一社)日本唐揚協会 会長兼理事長
(一社)日本カレーパン協会 理事長
ケーアールジー(株) 代表取締役

D-1010:15～10:45

「発酵」が地球を救う? —— 脱炭素社会の意外な主役

倉橋 みどり 氏
玉川大学学術研究所 倉橋研究所 客員教授

D-1111:00～11:45

ウェイトマネジメントにおける世界的な需要拡大の背景と
MPC(乳たんぱく濃縮物)の可能性

小島 亮一 氏
フオンテラジャパン(株) 営業本部 グローバルアカウントチーム
深江 拓朗 氏
フオンテラジャパン(株) 営業本部 技術開発・品質保証部 テクニカルマネージャー

D-1212:00～12:30

地域資源としての微生物

山口 薫 氏
(株)製品評価技術基盤機構
バイオテクノロジーセンター 生物資源利用促進課 専門官
牧 晋太郎 氏
(株)製品評価技術基盤機構
バイオテクノロジーセンター 生物資源利用促進課 職員

D-1314:00～17:00

第9回ウェルネスフードアワード2026

主催:(一社)日本パリスタ協会

無料で見学可能。お気軽に会場へお入り下さい。

セミナー会場の探し方

会場名

B-1

セミナー番号

●セミナー番号のアルファベットが会場名です。
(例: B-1) はセミナーB会場にて開催)

●セミナー番号と会場名をよくご確認のうえ、セミナー会場までお越し下さい。

8/6 (木)セミナー・セッション

A-910:30～12:00

食物繊維研究最前線—腸内環境と健康アプローチ—

青江 誠一郎 氏
大妻女子大学 家政学部食物科学 教授 農学博士
井上 淳詞 氏
(株)あじかん 開発本部 副本部長 兼 研究部長
座長:矢澤 一良 氏
早稲田大学 ナノ・ライフ創研機構機能科学総合研究所
ヘルスフード科学部門 部門長

A-1012:30～13:30

地ビール解禁から早30年!
造り手からみる業界の変遷とこれからの必要なこと

田村 源太郎 氏
全国地ビール醸造者協議会 会長(大山Gビール)
永野 時彦 氏
全国地ビール醸造者協議会 副会長(宮崎ひでビール)
宮下 晃一 氏
全国地ビール醸造者協議会 副会長(独歩ビール)
黄金井 陽介 氏
全国地ビール醸造者協議会 副会長(さかみビール)

A-1114:00～15:00

機能性表示食品を生む臨床試験戦略 — 科学・規制をつなぐ設計とは?

細山 浩 氏
(特非) 日本抗加齢協会事務局 局長
西村 栄作 氏
森永製菓(株) 研究所健康科学研究センター 主研究員
(一社)健康食品産業協議会 理事 ガイドライン分科会長
エビデンスレビュー 評価委員会 事務局長
(公財)日本健康・栄養食品協会 理事

A-1215:30～16:30

抹茶・日本茶を日本から世界へ。
nana's green teaのブランド戦略と海外展開

朽網 一人 氏
(株)七葉 代表取締役
インタビュアー:亀高 斉 氏
外資ジャーナリスト

B-911:00～12:00

世界に広がるのではなく、世界に溶け込む
— 醤油が示す、日本食グローバル化の本質 —

松山 旭 氏
キッコーマン(株) 取締役常務執行役員 研究開発本部長

B-1012:30～13:30

競争から共創へ、発酵がつなぐビジネスの未来
～業界を超えて拡張する、日本食グローバル戦略～

橋川 昭文 氏
千味ホールディングス(株) 執行役員 経営企画室長
(一財)ジャパンフードアライアンス 理事 事務局長
大塚 順彦 氏
(一財)ジャパンフードアライアンス理事 IBC専事長
北川 浩伸 氏
日本貿易振興機構(JETRO) 評議員
(一財)ジャパンフードアライアンス 理事長
前日本食品基盤海外プロモーションセンター(JFOODO) 執行役
元日本貿易振興機構(JETRO) 理事

B-1114:00～15:00

醸造が地域を変える
ビールから始まる、地域ブランディングと国際化
～醸造は、産業であり、物語であり、地域の顔になる～

朝霧 重治 氏
(株)協同商事 コエドフルフリー 代表取締役

B-1215:30～16:30

日本茶の発展的未來に向けて
～国産茶葉へのこだわりと伊藤園フードサービスの使命～

唐沢 進治 氏
(株)伊藤園フードサービス 代表取締役社長

D-1410:15～10:45

担子菌系酵母Moniliellaによるエリスリトールの生産

荻原 淳 氏
日本大学 生物資源科学部 バイオサイエンス学科 教授

D-1511:00～11:30

酵母および乳酸菌を用いた発酵食品の開発について

柳田 藤寿 氏
山梨大学 ワイン科学・科学センター 特任教授

D-1611:45～12:15

様々な環境要因による製造制御と発酵食品への応用

三枝 敬明 氏
崇城大学 生物生命学部 教授

D-1712:30～13:00

食品機能の新基軸 ～吸収されて効く、を超えて～

古旗 賢二 氏
城西大学 薬学部薬学科 教授

D-1813:15～13:45

産学連携が描く発酵食品の未来
～発酵マッピング技術の挑戦～

岡本 駿平 氏
(株)HAKKOU JAPAN 代表取締役
村上 愛斗 氏
信州大学アクア・リジネーション機構 助教
下里 剛士 氏
信州大学アクア・リジネーション機構 教授

D-1914:00～14:30

「食品免疫」で再定義するガストロノミー

辻 典子 氏
十文字学園女子大学 食品開発学科 教授

D-2014:45～15:15

地域の発酵食への理解と共感を深める
餅寿司の簡易製造キット開発

田邊 公一 氏
龍谷大学 農学部食品栄養学科 教授
発酵醸造食品機能性研究センター長

D-2115:30～16:00

水産未利用資源の機能性食品素材としての有効利用
～セラミドアミノエチルホスホン酸の健康機能～

杉本 光輝 氏
東洋大学 食環境科学部食環境科学科 講師

D-2216:15～16:45

天然物×データで進めるアンチエイジング研究開発
—新規事業創出への第一歩—

首藤 剛 氏
熊本大学 薬学部 UpRod
大学院生命科学研究部附属グローバル天然物科学研究センター
(有用植物×創薬×システムインテグレーション拠点推進事業) 准教授
UpRod プロジェクトマネージャー

S-710:30～12:00

【Day 3:事業承継と世代交代 — 未来へのバトン —
— 事業承継のリアリティー —

本田 佳則 氏
野村證券(株) 法人ソリューション部長
加登 仙一 氏
天領監酒造(株) 代表取締役
青木 里沙 氏
葵酒造(株) 代表取締役
モデレーター:カワナ アキ 氏
camo(株) 代表取締役 (一社)Roots of 発起人・理事

S-813:00～14:30

【Day 3:事業承継と世代交代 — 未来へのバトン —
— レジェンドたちの世代交代 —

廣木 健司 氏
廣木酒造本店
南雲 二郎 氏
八海醸造(株) 代表取締役会長
モデレーター:カワナ アキ 氏
camo(株) 代表取締役 (一社)Roots of 発起人・理事

S-915:00～16:30

【Day 3:事業承継と世代交代 — 未来へのバトン —
— 造り手のネクストキャリアと後継の育成 —

石川 達也 氏
日本酒造社組合連合会 会長
小島 達也 氏
(株)ITONAMI 代表取締役
飯倉清造 天端 醸造顧問
出雲社氏
日本酒造社氏
今井 翔也 氏
LINNE代表 醸造家
モデレーター:カワナ アキ 氏
camo(株) 代表取締役 (一社)Roots of 発起人・理事

EV-310:00～17:00

日伊国交樹立160周年プロジェクト
エスプレッソ イタリアン・チャンピオン 2026 日本大会

主催:(一社)国際カフェテイスティング協会 日本 (IIAC-JAPAN)

無料で見学可能。お気軽に会場へお入り下さい。

- ・掲載情報は2026年7月30日現在のものとなります。
- ・セミナー内容・講師・スケジュールは変更となる場合がございます。最新情報はHPをご確認ください。
- ・セミナー中の事故・怪我・その他トラブルについて事務局は一切の責任を負いかねます。
- ・セミナーの撮影・録音は禁止しております。
- ・セミナー会場へは時間の余裕をもってお越しください。無料セミナーにつきましては、事前に参加申し込みいただいている場合も、開始時間までに会場へお越しいただけない場合はキャンセルとみなし、他の方の席をお譲りする場合があります。あらかじめご了承ください。
- ・無料のセミナー・イベントは空席があればご参加可能です。直接セミナー会場へお越しください。

セミナー・イベント 最新情報はこちら ▶

国内有数の日本酒に関わるトップが集まる国際会議

SAKE LEADERS SUMMIT

in 国際発酵・醸造食品産業展

SAKE LOUNGE

全国 44 歳から集まった日本酒を、各日 2,000 円
で自由にテイスティングいただけます。
個性豊かな日本酒との出会いを、ぜひお楽しみ
ください!

料金 各日 2,000円
日時 各日 12:00～17:00
会場 『SAKE LEADERS SUMMIT』セミナー会場隣接

協賛

石塚硝子株式会社

KPD

COFFEE EXPO SEOUL

2027.4.28(水)～5.1(木)
Coex Hall A & B

Media food Package ASIA FIRST MEDIA CO., LTD.

886-2-26192898 886-2-26192799
www.asiafood.com.tw food@asiafood.com.tw
asiafood.ind

Cafeex

中国スペシャルティコーヒー展示会
杭州展 2026.12.25-27
杭州国際博覧センター
Email:toka_cafeex@163.com Web:https://en.cafeex.com.cn/

Chemical Trading Guide

Gui echem

Connect Global suppliers & Buyers