

南棟立体駐車場 ▶

カフェ・ベーカリー業界や、発酵・醸造・日本食・麺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80本以上開催！

7/16(水)セミナー・セッション

A-111:00～12:00発酵

発酵食品が拓く健康の未来「オーラルケアからスポーツパフォーマンスへの進化」
第1部 発酵食品と全身の健康基盤

前原 淑子氏
(株)天塩
ファシリテーター:
藤巻 弘太郎氏
ぶばいオハナ歯科院長 歯科医師(歯学博士・国際中医師)

A-212:15～13:30発酵

発酵食品が拓く健康の未来「オーラルケアからスポーツパフォーマンスへの進化」
第2部 オーラルケアと腸内環境が支えるスポーツパフォーマンス

藤巻 弘太郎氏
ぶばいオハナ歯科院長 歯科医師(歯学博士・国際中医師)
前原 淑子氏
(株)天塩

A-314:00～15:00発酵

精密栄養学と発酵科学で守る腸の健康
第1部 発酵科学が紐解く食と腸内細菌の健康相互作用

小川 順氏
京都大学大学院農学研究科 応用生命科学専攻 応用微生物学講座 発酵生理及び醸造学分野 教授

A-415:15～16:30発酵

精密栄養学と発酵食品で守る腸の健康
第2部 精密栄養学が紐解く腸内環境と健康の鍵

小川 順氏
京都大学大学院農学研究科 応用生命科学専攻 応用微生物学講座 発酵生理及び醸造学分野 教授
ファシリテーター:
國澤 純氏
(国研)医薬基礎・健康・栄養研究所 医薬基礎研究所 副所長
ヘルス・メディカル微生物研究センター センター長(併)

B-111:00～12:30発酵

発酵食品とその機能性に関するシンポジウム

金内 誠氏
宮城大学 食産業学群 教授
小田原 誠氏
キューピー・醸造(株) 技術グループ 次長
倉橋 敦氏
八海醸造(株) 取締役製造部長
松永 佳奈子氏
スノーデン(株) 開発本部バイオ研究室 係長
北谷 明大氏
ニチモバイオティックス(株) 代表取締役社長
ファシリテーター:
矢澤 一良氏
早稲田大学 ナノライヴ創研究機構 規範科学総合研究所 ヘルスフード科学部門 部門長

B-213:00～14:30イ

<国際化と日本食> 日本食は時代が求めた最適な国際化の推進役
～日本食を更に拡大させるポイントとは～

佐久間 朋宏氏
(一社)ハラハラ・ジャパン協会 代表理事
道越 万由子氏
(株)Beyond 代表取締役
ファシリテーター:
渡辺 幹夫氏
(一財)アジアフードビジネス協会 理事長

B-315:00～16:30イ

<多様性対応・インバウンドフード> 「日本食の多様性と海外展開について」

植月 剛氏
(株)イートアンドインターナショナル 代表取締役社長
島居 里至氏
アセットプロダクション(株) 代表取締役CEO
ファシリテーター:
北川 浩伸氏
日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO) 執行役

C-111:00～12:00CAFE

「事例から学ぶ」繁盛店のSNS活用術 ～勝てる飲食店の条件～

飯竹 恒太郎氏
(株)UNISON 代表取締役

C-212:30～13:30CAFE

素材から生まれるパンの技術と感性～現場から伝える、職人の考え方とこれから～

西川 功晃氏
サ・マーシュオーナーシェフ プーランジェ

C-314:00～15:00CAFE

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)アディックブランニング カフェオーナー

C-415:30～16:30発酵

よなよなエールのヤッホーブルーイングが地域と取り組む新しい価値の創造

森田 正文氏
(株)ヤッホーブルーイング 製造部門統括ディレクター

E-111:00～12:30ア

嗅覚DXが変える食品業界の未来
南 由希氏
(株)レボーン 事業開発部 セールスマネージャー
松村 寛季氏
(株)レボーン 事業開発部 セールス・CSマネージャー

E-212:00～12:30ア

発酵・醸造技術で地域産業を支援する公設試験場の取り組み紹介

多田 伸吾氏
山形県工業技術センター 企業支援部 開発研究専門員
工藤 晋平氏
山形県工業技術センター 地域資源開発支援部 開発研究専門員

E-313:00～13:30ア

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 ワイン科学研究センター 教授

E-414:00～14:30ア

Saccharomyces cerevisiaeの培養最適化

峯岸 宏明氏
東洋大学 理工学部応用化学科 准教授

E-515:00～15:30ア

温暖化と発酵産業

倉橋 みどり氏
五川大学 倉橋Lab. 特任教授

SA-110:30～12:00SAKE

自然、伝統文化、食と発酵文化を体感する酒蔵ツーリズムの魅力

杉野 正弘氏
日本酒蔵ツーリズム推進協議会 事務局長

SA-212:15～13:45SAKE

世界のアルコール市場をつかむために ――
制度と実務を踏まえた日本酒輸出の実態と次の戦略

桜井 一宏氏
(株)興泉 代表取締役社長
保井 久理子氏
(独)日本貿易振興機構 農林水産食品部 次長
戸塚 康文氏
マッキンゼー・アンド・カンパニー パートナー
坂根 正敏氏
国税庁 日本産酒類輸出促進コンソーシアム専門家
宗京 裕美子氏
Sake Suki CEO
ナビゲーター:
カワナ アキ氏
carno(株) 代表取締役

SA-314:00～16:00SAKE

伝統文化としての日本酒の産業振興のための法制度とは ――
実務と制度の両面から建設的な未来を描く

山本 長兵衛氏
油井酒造(株) 代表取締役
日下 智氏
光栄菊造造(株) 代表取締役
岡住 修兵氏
福とアカベ(株) 代表取締役社長
安楽岡 武氏
(株)地域経済活性化支援機構(REVIC) 常務取締役
(本年6月まで内閣府地方創生推進事務局寄附議員「特区制度を担当」)
稲垣 弘則氏
西村あさひ法律事務所・外国法共同事業 弁護士 パートナー
ナビゲーター:
カワナ アキ氏
carno(株) 代表取締役

SA-416:15～17:15SAKE

世界の舞台で本質を語る

佐藤 祐輔氏
新玖酒造(株) 代表取締役社長
中澤 圭二氏
すし匠 ニューヨーク
ナビゲーター:
カワナ アキ氏
carno(株) 代表取締役

7/17(木)セミナー・セッション

A-511:00～12:00CAFE

人口減少時代における外食産業の持続的成長

菊地 唯夫氏
ロイヤルホールディングス(株) 代表取締役会長

A-612:15～13:15麺

パのラーメンを美味しくしませんか？
実は簡単に実現できる方法があります

成田 龍氏
(株)食の道場 店舗内装事業部 営業課長

A-713:30～14:30CAFE

「カカオから、世界をかなえる」
～ ALL WIN CHOCOLATEを目指して ～

小久保 良輔氏
Dari K(ダリケー)(株) 代表取締役

A-815:00～16:30CAFE

【実演あり】2025年のヒットカフェメニュー予測！
～これから売れるドリンク&デザート&フード～
～(すぐに実践できる食材プレゼント)～

富田 佐奈栄氏
日本カフェプランナー協会 会長 佐奈栄学園 カフェ・キッチン 学園長

B-511:30～12:30イ

<日本食の付加価値向上と収益化> 飛躍的に売上を伸ばす戦略と将来像
～インバウンド対応での単価アップ戦略とは～

加藤 慎一氏
(株)クリエイティブリゾート 代表取締役CEO

B-613:00～14:30イ

<多様性対応のトレンド> 誰でもが食べれる環境の整備
～世界が求めるオールパーパスフードとは～

齋藤 努氏
不二製油(株) 風味基材事業部 部長
梅根 大吾氏
OTAKARA Representative (オランダ)
ファシリテーター:
橋川 昭文氏
(一財)アジアフードビジネス協会 理事兼事務局長

B-715:00～16:30イ

<インバウンドフーズの可能性> 世界で定着する日本の食とは(クロストーク)
～日本食のキラーコンテンツの活かし方とは～

加藤 慎一氏
(株)クリエイティブリゾート 代表取締役CEO
齋藤 努氏
不二製油(株) 風味基材事業部 部長
橋川 昭文氏
(一財)アジアフードビジネス協会 理事兼事務局長
ファシリテーター:
北川 浩伸氏
日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO) 執行役

C-511:00～12:00発酵

発酵食品の最新トレンドと令和の栄養学・健康について

藤本 倫子氏
(一社)日本発酵文化協会 上席講師

C-612:30～13:30発酵

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 ワイン科学研究センター 教授

C-714:00～14:45発酵

SAKEのマイクロブルワリー
「HAKUTSURU SAKE CRAFT」のご紹介

伴 光博氏
白鶴酒造(株) 執行役員技師長

C-815:00～16:30発酵

地ビール解禁から30年！
クラフトビール業界の変遷とこれからの発展に必要なこと

田村 源太郎氏
(一社)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
(一社)全国地ビール醸造者協議会 副会長 (宮崎でじビール)
宮下 晃一氏
(一社)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
(一社)全国地ビール醸造者協議会 副会長 (さがみビール)

D-211:00～12:00麺

製粉の立場から見た
「讃岐うどんの変遷と今後の動向」及び「日本人の麺の食嗜好」

吉原 良一氏
吉原食品(株) 代表取締役

D-312:30～13:30麺

人手をかけずに、「そばうどん」を事業展開する
コスバにこそ「そばうどん」展開の魅力！

渡邊 眞人氏
FUJIXグループ 麺ビジネスコンサルタント

D-414:00～15:00CAFE

ゴンチャ式Happinessプロジェクト
～お客様も従業員も「推し」になるブランド戦略～

酒井 洵氏
(株)ゴンチャ ジャパン 経営企画本部長

D-515:30～16:30CAFE

店舗開業時の超重要チェックポイント
～資金調達と効率化のためのDX～

乃村 佑作氏
(株)USEN 営業企画統括部 統括部長

E-711:00～11:30ア

味覚センサーによるフードベアリングでの活用について

(株)インテリジェントセンサーテクノロジー

E-812:00～12:30ア

日本の麺文化を紐解く:
雑穀と固体培養が絡りなす発酵の知恵と可能性

小笠原 渉氏
長岡技術科学大学 技術科学イノベーション系 教授
五味 勝也氏
東北大学 名誉教授 東北大学大学院 農学研究科 発酵微生物学寄附講座
特任教授・学術研究員 (株)フジワテクトラート 顧問
森 章氏
(株)フジワテクトラート フェロー プロセス開発部 部長
山下 秀行氏
(株)穂口助の商店 取締役 研究室 室長

E-913:00～13:30ア

酒の個性を彩る微生物テロワール

柴山 洋翔氏
(独)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
森谷 千星氏
(独)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

E-1014:00～14:30ア

【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

E-1115:00～15:30ア

雑穀と麹類の簡易判別法開発とその利用例(前半)
3Dバイオプリンタによるアップサイクル食品の開発(後半)

酒井 香奈江氏
大阪大学大学院 工学研究科 生物工学専攻 麹菌育種工学寄附講座 寄附講座講師
境 慎司氏
大阪大学大学院 基礎工学研究科 物質創成専攻 教授

SA-511:00～12:30SAKE

世界に羽ばたけ日本酒！ ～日本酒の国際化のために我々は何をすべきか～

吉武 理恵氏
Yoshikage Associates
白米ビジネス及びコミュニケーションコンサルタント 酒サマイ UK 代表
日本酒造組合中央会 英国 サポートデスク IWC SAKEアンバサダー
北川 浩伸氏
日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO) 執行役

SA-613:00～14:30SAKE

日本酒の新たな顧客獲得と普及教育のための世界における日本酒教育の最前線

新澤 蔵夫氏
(株)新澤醸造店 代表取締役
菊谷 なつき氏
Museum of Sake 代表 WSET SAKE講座責任者
大越 基裕氏
(株)Divin Clos CDD Sommelier / Wine Taster
ナビゲーター:
カワナ アキ氏
carno(株) 代表取締役

SA-715:00～16:30SAKE

フードカルチャーの最前線:食体験・文化・伝統・環境に果たす役割

千葉 麻里絵氏
日本酒ノムリエ 第14代酒サマイ 西麻布 EUREKA!オーナー
外山 博之氏
Maruta ((有)グリーンフラグス) ディレクター
森枝 幹氏
坊垣 佳奈氏
(株)マクアゲ 共同創業者/顧問

SA-2A17:30～18:30SAKE

特別座談会 | 次世代社氏たちの挑戦

浦里 知可良氏
(資)浦里酒造 G6目蔵元/社氏
古舘 龍之介氏
赤武酒造(株) 専務取締役 社氏
北原 亮康氏
(株)森/醸造所 代表取締役
坊垣 佳奈氏
(株)マクアゲ 共同創業者/顧問

※SAKE LEADERS SUMMIT 懇談会/食事会のみでの開催となります。
※懇談会/食事会に参加にはお一人あたり5,000円の参加費を頂戴いたします
(当日 SAKE LEADERS SUMMIT受付にてお支払いください。)

7/18(金)セミナー・セッション

A-911:00～12:00発酵

「伝統的醸造り」から注目される麹菌
～日本の醸造技術と麹菌の可能性～

北本 勝ひこ氏
日本薬科大学 特任教授 東京大学 名誉教授

A-1013:00～14:30発酵

<発酵・醸造と地方活性化> 地方活性化のカギを握る発酵・醸造食品
～世界に適用するヘルシー + サステイナブル～

青木 時男氏
マルコム(株) 代表取締役社長
久慈 浩介氏
(株)南部美人 代表取締役社長 東京農業大学 客員教授
ファシリテーター:
中村 好明氏
(一社)日本インバウンド連合会 理事長

A-1115:30～16:30CAFE

世界チャンピオンが語る、コーヒービジネスの戦略と展望

柏谷 哲氏
(株)Philcoffee 代表取締役 (株)コヒーのあるところ 代表取締役

B-811:00～12:00発酵

発酵食品とポリフェノールの科学「エビデンスが示す健康への新たな可能性」
第1部 ポリフェノールの力「エビデンスが示す健康への新たな可能性」

大澤 俊彦氏
名古屋大学 名誉教授 人間総合科学大学 特任教授

B-912:15～13:30発酵

発酵食品とポリフェノールの科学「エビデンスが示す健康への新たな可能性」
第2部 発酵食品との相乗効果を科学する ～未利用資源の活用と健康への可能性～

三宅 義明氏
愛知淑徳大学 食健康科学部 教授
ファシリテーター:
大澤 俊彦氏
名古屋大学 名誉教授 人間総合科学大学 特任教授

B-1014:00～15:00発酵

発酵食品の未来:エビデンスが証明する健康と持続可能な食文化
第1部 発酵食品とSDGs:エビデンスが示すヘルスケアへの貢献と持続可能性

井上 雅史氏
井上味噌醤油(株) 代表取締役
ファシリテーター:
堀 知佐子氏
(株)ちさこ食堂 代表取締役 新渡戸文化短期大学 客員教授

B-1115:15～16:30発酵

発酵食品の未来:エビデンスが証明する健康と持続可能な食文化
第2部 発酵食品と料理の可能性:伝統 × 科学がもたらす健康価値

堀 知佐子氏
(株)ちさこ食堂 代表取締役 新渡戸文化短期大学 客員教授
井上 雅史氏
井上味噌醤油(株) 代表取締役

C-911:00～12:00発酵

クラフトビールの数値から見える新たな課題

楠瀬 正弘氏
宇宙カンパニー(一財) 代表社員
齋藤 匠氏
(株)アントノバル・ジャパン ビジネスユニット ビールアントビバレッジ

C-1012:30～13:30発酵

お米生まれ麹育ちの機能性マイコプロテイン「Haccome」

元坂 清崇氏
Agro Ludens(株) 代表取締役

C-1114:00～15:00発酵

醸造の博物学 ～多様な原料の並行複発酵による清酒製造技術の拡張～

今井 翔也氏
(株)Linné 代表取締役社長

C-1215:30～16:30発酵

「醸造百選」を通じた発酵食の魅力向上と発酵ツーリズムの可能性

田中 俊徳氏
九州大学 アジア・オセアニア研究教育機構 准教授

D-611:00～12:00CAFE

専業かけてもとれない時代に...
ベーカリー技術者の正しい人材育成を再考しよう。

伊賀 大八氏
(一社)日本iV 技術研究所 製パン技術教育事業部 事業部長

D-712:30～13:30CAFE

「開業までに必要な3つのこと」と「いくら借入できるか？」

古田 高浩氏
(株)クロアファクトリー 代表取締役
石井 匠氏
(株)クロアファクトリー 無料融資コンサルタント

D-814:00～15:00CAFE

「レシートデータが語る真実」
～人気メニュー × 検索データから見る顧客インサイト～

児玉 一穂氏
日本食研ホールディングス(株) 食未来研究室 室長

D-915:30～16:30発酵

海外から注目される本醸醤油の背景と、
それに応える国内メーカーの取り組み

高橋 万太郎氏
職人醤油 代表

E-1412:00～12:30ア

音波による麹菌酵素生産制御と食品への応用

三枝 敬明氏
筑城大学 教授

E-1513:00～13:30ア

フードメタボミクスの原理と応用(前半)
「産業植物」の創生(後半)

福岡 英一郎氏
大阪大学大学院 工学研究科 生物工学専攻 教授
村中 俊哉氏
大阪大学先端の学際研究機構 産業バイオエンジニアリング研究部門 特任教授

E-1614:00～14:30ア

味覚センサーによるフードベアリングでの活用について

(株)インテリジェントセンサーテクノロジー

EVA-413:00～14:00CAFE

誰でもできる！SNSとAIで「売れるお店」のつくり方

やすひさ てつべい氏
(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

SA-811:00～12:30SAKE

酒蔵の事業承継と成長戦略 ～承継の先にある持続的発展のために～

川端 慎治氏
上川大雪酒造(株) 代表取締役副社長兼総社氏
今西 将之氏
今西酒造(株) 十四代目蔵主 代表取締役
加登 仙一氏
天鏡酒造(株) 代表取締役
池田 寛人氏
(株)ファンベースカンパニー COO兼CFO

SA-913:00～14:30SAKE

未来に続くコメの取り組みの現状と課題

仁井田 穂彦氏
(有)仁井田本家 代表取締役
寺田 優氏
(株)寺田本家 24目蔵元/社氏
元坂 新平氏
元坂酒造(株) 専務取締役
奥 航太郎氏
秋鹿酒造(有) 蔵元7代目承継予定

SA-1015:00～16:30SAKE

「日本酒とは」歴史を知り、未来を語る

薄井 一樹氏
(株)せんきん 十一代蔵元 専務取締役
富田 泰伸氏
富田酒造(有) 代表取締役
神田 清隆氏
花の香酒造(株) 代表取締役

・掲載情報は2025年7月7日現在のものとなります。
・セミナー会場へは時間に余裕を持ってお越しください。
・事前に参加申し込みいただいたにもかかわらず、開始時間までに会場までお越しいただけない場合は
参加キャンセルとみなし、他の方に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。

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。

アイコンの見方

テーマ
アイコン

CAFE
CAFERES JAPAN2025

麺
第1回 次世代ラーメン・うどんEXPO

イ
第1回 インバウンドフードビジネスEXPO

発酵
第4回 国際発酵・醸造食品産業展

ア
発酵アカデミックフォーラム

SAKE
SAKE LEADERS SUMMIT

アイコンの見方

テーマ
アイコン

CAFE
CAFERES JAPAN2025

麺
第1回 次世代ラーメン・うどんEXPO

イ
第1回 インバウンドフードビジネスEXPO

発酵
第4回 国際発酵・醸造食品産業展

ア
発酵アカデミックフォーラム

SAKE
SAKE LEADERS SUMMIT

CAFERES JAPAN2025を盛り上げる同時開催イベント

カフェレスベーカリー2025

主催:株式会社グループアップ

EV6 7月16日(水)～18日(金) 各日 午前・午後1回ずつ開催

午前の部 11:00-12:30

原価高騰と効率化とどう向き合えば?

割田 健一 シェフ
BEAVER BREAD BROTHERS

午後の部 14:30-16:00

利益を生み出すパン屋経営とは?
～地域にあったマーケティング戦略と客単価UPの方法～

2025パングランプリ東京

主催:東京都パン商工協同組合

D-1 7月16日(水) 12:00-16:00

パリスタグランプリ2025

主催:一般社団法人日本パスタ協会

EVA-1 [予選] 7月16日(水) EVA-2 [決勝] 7月17日(木)

両日 12:00～16:30

2025 ESPRESSO ITALIANO CHAMPION

エスプレッソ イタリアーノ
チャンピオン2025 日本大会
(Espresso Italiano Champion 2025 in JAPAN)

主催:一般社団法人国際カフェイステイティング協会 日本 (IIAC-JAPAN)

7月18日(金) EVA-3 [第一部] 10:00～12:40
EVA-5 [第二部] 14:15～17:00

SEUL

2026

KINTEX

2026.06.09 (TUE)- 12(FRI)

Organizer kotra

Co-Organizer informamarkets KINTEX

Chemical Trading Guide

Guidechem

Your Ultimate Guide of Chemical Exploration!

www.guidechem.com

Cafeex

中国スペシャルティコーヒー展示会

COFFEE EXPO

会場1 2025.8.22-24 会場2 2025.11.28-30

深圳展 上海展

深圳会場中心 福田区 三益 上海路 国泰中心

LINE: tokaku E-mail: tokaku@p63.com Web:tpptz/ren.cafeex.com/cn/

Media Food Package

Asia

亞東媒體

亞洲食品

亞洲包裝

COFFEE EXPO SEUL

Apr 15 - 18, 2026

Coex Hall A & B | Seoul, Korea

COFFEE EXPO VIETNAM 2025

コーヒーエキスポベトナム 2025

会期: 10.30(木) - 11.01(土), 2025

会場: SECC, ホーチミンベトナム

展示会情報はこちら