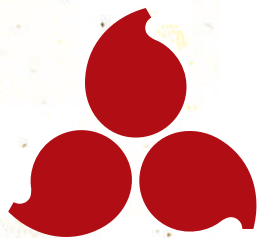


会場案内図

食材・飲料、設備・機器、システム・サービスが一堂に集結！
外食・中食・小売業界の垣根を超えた商談展示会



FOOD STYLE JAPAN
フードスタイルジャパン
外食・中食・小売

中部

中部の食を全国へもって！ 全国の食を東海にもって！

特別企画

発酵食品ワールド／〈外食・小売〉DX・経営支援EXPO



展示ホールD

先着QUOカード
プレゼント受取カウンター
※無くなり次第終了



キッチンカー
休憩スペース



商談会会場
(事前アポイント制)



愛知の「発酵食文化」の魅力を発信します！

愛知「発酵食文化」振興協議会
古くから多種類の発酵調味料や発酵食品を使った料理を通じて、「多彩なうまみ」を味わうことができる愛知県。世界から多くの人を呼び込むことを目指し「発酵食文化」の魅力を国内外へ発信します。



「省スペース」「低コスト」「高効率」ペーカリーシステム提案！

ヤマサキ tanico
様々な業態でペーカリー機器導入による他店との差別化を図りたい方、パン業界の抱える人件費、食品ロス改善を望まれる方はぜひ冷凍生地を活用した焼き立てパンをご賞味、ご体験ください！



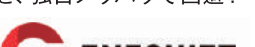
省人化・省力化で人手不足解消へ！～厨房相談コーナー～

ホシザキ東海株式会社
最新の厨房機器をはじめ、人手不足の課題を解決するための総合的なご提案をいたします。現場のお困りごとと解消から、今後の業務改善まで、経験豊富なスタッフが親身にサポート。ぜひお気軽にお立ち寄りください！



電気コスト 徹底削減！キュービクル不要の新提案

(株)エネシフト (グローアップグループ)
店舗・工場・ビルの電気容量が50kwを超えると必要な「キュービクル」を、独自ノウハウで回避！初期費用 最大500万円削減、希望機械の導入実現など、全国で600件超の成功事例。電気コストの見直し・導入相談は会場にて！



いいともあいちストリート

愛知県農業水産局農政部食育消費流通課
温暖な気候と豊かな水資源に恵まれた全国有数の農業県。全国トップシェアを占める農林水産物を知っていただくため、「いいともあいちストリート」を設けました。



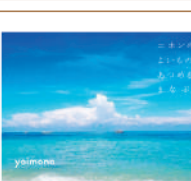
知多半島の「うまい」が集合！知多半島逸品エリア

温暖な気候に恵まれた知多半島。その風土が育んだ食の逸品がずらりと並びます。新鮮な海の幸、ブランド肉、野菜やフルーツ、伝統の醸造品、地元で愛される商品など、魅力的で多彩な「うまい」を発見するチャンスです。



ニホンのよいものあつめるまなぶ。

インターナショナルエクスプレス (株)
私たちがお選びした「よいもの」をご紹介します。通り手がminiセミナーを開催いたします。ゆっくりとお座りになり、まなび、味をご堪能ください。 #yoimono



海外輸出相談コーナー

農林水産省 東海農政局 経営・事業支援部 輸出促進課
輸出のための施設整備、認証等の取得に関する支援事業のほか、輸出相手先国の複雑な諸規制や現地の食品トレンド、ニーズ等についての情報を備え、輸出を目指す事業者の皆様をサポートを行っています。
(独)中小企業基盤整備機構 中部本部
海外展開を目指す中小企業の皆様を、初期の段階から進出後のフォローアップまで幅広い支援メニューでサポートしています。輸出に興味がある、海外進出のノウハウを知りたいなど海外ビジネスについてお気軽にご相談ください！
(独)日本貿易振興機構(ジェトロ)名古屋貿易情報センター
海外ビジネスを始めたい方、まずはご相談ください。専門家による伴走支援、オンラインカタログサイト (Japan Street) ほか、海外ビジネスに必要な情報とノウハウを活用し、企業を支援しています。



会期 2025.10.29 水 WED 30 木 THU 10:00～17:00 (最終日は16:00まで)

会場 Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場) 展示ホールD 〒479-0881 愛知県常滑市セントレア5-10-1

主催 FOOD STYLE Chubu実行委員会

後援 東海農政局／中部経済産業局／中部運輸局／愛知県／三重県／岐阜県／静岡県／新潟県／富山県／石川県／福井県／長野県／常滑市／(独)中小企業基盤整備機構 中部本部／日本貿易振興機構(ジェトロ)名古屋貿易情報センター／(一社)中部経済連合会／日本商工会議所／愛知県商工会議所連合会／三重県商工会議所連合会／岐阜県商工会議所連合会／(一社)静岡県商工会議所連合会／(一社)新潟県商工会議所連合会／富山県商工会議所連合会／石川県商工会議所連合会／(一社)福井県商工会議所連合会／(一社)長野県商工会議所連合会／全国商工会連合会／愛知県商工会連合会／三重県商工会連合会／岐阜県商工会連合会／静岡県商工会連合会／新潟県商工会連合会／富山県商工会連合会／石川県商工会連合会／福井県商工会連合会／長野県商工会連合会／全国水産加工業協同組合連合会／全国中小企業団体中央会／(一社)全日本・食学会／(一社)日本飲食団体連合会／(一社)日本百貨店協会／製粉協会／(一社)日本惣菜協会／(一社)日本洋菓子協会連合会／(一社)日本厨房工業会／(一社)日本パン工業会／(一社)日本弁当サービス協会／(公社)日本給食サービス協会／(一社)日本シビエ振興協会／(一社)日本外食品流通協会／(一社)日本フードビジネス国際化協会／(一社)レストランテック協会／(一社)大日本水産会／(一社)日本物流システム機器協会／(一社)日本運搬車両機器協会／(一社)日本3PL協会／日本マーガリン工業会／(一社)日本回転寿司協会／(公社)日本全職業調理士協会／(一社)Miyabi Partners／NPO法人 繁盛店の道／NPO法人 居酒屋甲子園／(一社)とこなめ観光協会

無料Wi-Fiサービス
Wi-Fi SSID: Aichi_Sky_Expo_Free

館内全域にて公衆Wi-Fi (無料) をご利用いただけます。
※ご利用には簡単な登録が必要です。1回の接続で2時間まで、1日最大5回までご利用いただけます。

出展者検索について
1 二次元QRコードを読み取り、出展者一覧ページへアクセス
2 社名、カテゴリより検索し、小間番号を確認
3 小間番号から下記の図でブースの位置をお探しいただき

出展者の社名板で主な提案内容をご確認いただけます

00-00 ●●●●●●株式会社 ●●県
外 中 小 販

オレンジの出展者名 「新商品コレクション」参加企業

発酵食品ワールド Fermented foods World

「発酵食品」は、健康や美容の観点からいまだ大きな注目を集めています。文化や製造の現場を巡り、学び・味わう「発酵ツーリズム」は、国内外から多くの人々を魅了。近年のブームを背景に、発酵食品専門の企業や飲食店、ブランドも続々と誕生しています。温暖な気候と広大な平野、用水整備や海運業の発展により、古くから多彩な発酵・醸造文化が育まれてきた愛知県。その地で、「発酵食品ワールド」を開催します！



<外食・小売>DX・経営支援EXPO

Supported by レストランテック協会
食業界の経営課題をDXで解決するための専門展示会を開催します。「業務支援」「販促支援」の2つの切り口から、外食業界・小売業界に向けた多彩な提案素材をご用意。経営者・購買・営業・広報の皆さまはもちろん、総務・人事などバックオフィス業務に携わる皆さまも、ぜひご注目ください。

飲食DX支援コンシェルジュ

協力：(一社)これからの時代の・飲食店マネジメント協会
日本最大級のコンサルネットワーク「これまね」に所属するコンサルタントが常駐する相談窓口です。店舗運営におけるさまざまな課題に対し、状況に応じた最適な解決策をご提案します。ぜひお気軽にご相談ください。

※発酵食品ワールド、〈外食・小売〉DX・経営支援EXPOの対象ブースは公式ホームページの出展者一覧でご確認いただけます。

小間番号 D-02

「東海テロワールサステナブルメニュー」～地域の素材で持続可能な食の未来を～

(一社)全日本司厨士協会 東海地方本部

東海地方が誇る食材ーあいち鴨やおいんく豚を贅沢に使用した「バテ・ド・カンパニユ」、蒲郡産の海老で仕立てた濃厚なビスケット、地域資源を活かしたサステナブルメニューをご紹介します。規格外野菜や未利用部位を取り入れることで、食品ロス削減とシェフの技が融合した「生まれ変わりの一皿」をぜひ会場でご堪能ください。

ご提供時間 11:00/13:00

【メニュー】 限定各メニュー100食/1日

東海地方本部会長「あいち鴨とおいんく豚のバテ・ド・カンパニユ」(名古屋観光ホテル 名誉総料理長) 森 繁夫氏

クラフトフェア in FOOD STYLE

今日から使える「器」を会場内で「見る」「さわる」だけではなく、その場で「買える」展示ゾーン！多種多様な「器」をぜひ会場内でご覧ください！

- ・三郷陶器 (株)
- ・(株)三陶
- ・(株)秀正堂
- ・(株)仙水
- ・ヤマコー (株) YOUNBI

小間番号 G-83
小間番号 G-80
小間番号 G-85
小間番号 G-84
小間番号 G-82

最新情報は公式ホームページ・各種SNSで随時更新！

FOOD STYLE

SNS

セミナーケジュール・無料バス時刻表は裏面へ

セミナー 聴講無料／申込不要

10月29日水

10:15～11:05

発酵食文化×ツーリズム×インバウンド

協議会について
お話をいただきます。

スペシャルゲスト

愛知「発酵食文化」振興協議会
会長／愛知県知事
大村 秀章氏



愛知の発酵食文化の魅力と インバウンドの需要に向けて

Stay Aichi
共同代表／酒任
吉田 さき子氏



セッション概要

2016年に政府が掲げた「2020年までに訪日外国人旅行者数4,000万人」という目標が、2025年の今年は初めて達成の見込みと言われている。
愛知県においてもジブリパークや名古屋城だけでなく、2026年のアジア・アジアパワ競技大会に向けて国内外から多くの観光客を見込んでいる。
その中で、愛知県は2024年より「愛知の発酵食文化」という特殊かつ専門的なテーマを観光資源として海外へ発信することに決めたが、それには、適切に案内するナビゲーターが必要である。特に、食分野の工場見学などは、事業者は品質保証のための衛生管理などを行う場所であり、一般的な観光地ではない場合がほとんどである。それらの間をつなぐ存在として、発酵食文化に精通したガイドの育成の重要性と、その価値について解説する。

セッション概要

本セミナー「伝統と革新 ～未来につなぐ愛知の発酵食～」は、愛知が誇る発酵食の奥深さを探索するセミナーです。地域に根付いた発酵食文化の魅力とその未来について、各分野の専門家が登壇します。
日本料理 一灯 長田氏による発酵食を活かした料理哲学、名城大学 加藤教授による科学的視点からの発酵メカニズム解説、日東醸造 徳川氏による伝統製法を守りつつ革新に挑む白しゅうゆりの未来、まるや八丁味噌 浅井氏による八丁味噌の歴史と可能性。
伝統と革新、それぞれの視点から、発酵食の魅力を再発見し、未来への可能性を探ります。愛知の食文化を支える発酵食の今とこれからの、第一人者たちの熱い想いと共に体感ください。

セッション概要

現在の厳しい経営環境の下、外食産業は経営改革の最中にあり、それは「第四次産業革命」とも呼ばれています。一方で、デジタル化の先進事例が全ての飲食店のベンチマークとなるわけではなく、メディアで報道される全国的なトレンドに必ずしも解やヒントがあるわけではない。市場は全国一律ではなく、それぞれのエリアが持つ人口動態や産業構造、地域風土・文化の違いなどを理解し、ターゲット顧客を明確にした戦略が重要であり、本質は変わらない。
本セミナーでは、名古屋圏で飲食店ビジネス営む経営者・責任者の勉強・交流ユニット「NAGOMU」の代表 桜井氏をお迎えし、市場動向の分析から、DX、アルバイト・パート採用、マネジメントに至る、「愛知の飲食店の進化」のための設計図、取り組むべきテーマについて考えてまいります。

セッション概要

【明日から使える！】お客様から「また逢いたい」と思われる接客スタッフの育て方 スポットバイト・外国人スタッフ・DX化によるコミュニケーション低下・世代間のギャップ…飲食店が直面する“人材育成の悩み”を、現場経験豊富な専門家が解決に導きます。
「環境整備の改善案」から「人材育成の実践方法」まで、資料や実際のロープレを交えてわかりやすく解説。
S1サーバグランプリ全国準優勝、東海地区大会での複数入賞の実績を持ち現在も人材育成の専門家として活躍している講師が、“人の魅力で集客を叶える”確かなノウハウをお届けします。

セッション概要

今回で2度目となる愛知テロワールシリーズでは、「オーガニックのその先へ～人・地域・環境をつなぐ小売とメーカーの挑戦～」と題して、従来のオーガニック市場の枠を超え、持続可能な未来へと繋がる新たな取り組みについて、企業の実践事例を交えてお伝えします。信濃屋食品の岩崎氏は、地域密着型の流通ネットワークや消費者との直接対話を通じた商品の改良事例、さらに伝統技術と現代ニーズの融合を語ります。一方、アルファフードスタッフ 浅井氏は、メーカーと小売が連携し、環境負荷低減を実現する新たなビジネスモデルや、次世代に向けたイノベーション戦略を具体的に紹介いたします。オーガニックの可能性を再定義するヒントを得られるとともに、業界を越えたネットワーキングの機会も提供される内容となっています。是非ご参加ください！

10月30日木

10:30～11:30

"発酵×料理" 料理人から見た愛知の発酵の魅力

日本料理 一灯
店主
長田 勇久氏



Le coeuryuzu
(ル クーリュス)
オーナーシェフ
渡邊 大佑氏



(株)TTT
代表取締役
丹下 陽介氏



名古屋文化短期大学 教授／
センブンノニ(同)
パティシエ・
フードコーディネーター
山田 実加氏



セッション概要

本セミナーは、愛知の豊かな発酵文化を料理の視点から深掘りする「発酵×料理」料理人から見た愛知の発酵の魅力です。卓越した4名の専門家が集結。日本料理 一灯の店主、長田 勇久氏が、伝統的な発酵技術をどのように現代料理に活かしているかを紹介。Le coeuryuzuのオーナーシェフ、渡邊 大佑氏が、フランス料理と愛知の発酵食材の融合を探ります。(株)TTTの代表、丹下 陽介氏は、ビジネス視点から発酵がもたらす新たな可能性について語ります。そして、名古屋文化短期大学の山田 実加氏が、スイーツにおける発酵の応用とその未来をパティシエの視点で紹介。料理人たちによる実演も交え、発酵が生む新たな料理の世界を体感してください。発酵文化に新たな光を当て、愛知の魅力を再発見する絶好の機会です。

セッション概要

中部国際空港(セントレア)は、訪日外国人の出入国数で国内7位の国際空港として重要な拠点です。2025年度のデータによると、中国・台湾・韓国からの訪日客で7割を占めるなど、地域のインバウンド市場の動向を左右しています。今回のセミナーでは、全国的なインバウンド動向の最新データに加え、セントレア周辺における具体的な訪日客の傾向を詳しく解説。飲食店がインバウンド需要を取り込むための実践的な対策やノウハウを中心に紹介します。また、地域ブランド共創の満沢氏とインバウンド支援のプロである金子氏が、現状の課題や今後必要な施策、すぐに実行可能な具体例を示し、飲食業界のさらなる飛躍を支援します。セントレアのインバウンド回復と成長戦略を踏まえ、地域の飲食店がグローバルな顧客獲得に向け踏み出す絶好の機会となる内容です。

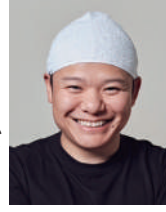
13:10～14:00

ラーメン業界最前線！ 東海のカリスマが明かす繁盛のヒントと経営戦略

(株)55style
代表職人
澤 竜一郎氏



(株)新山オールスターズ
代表取締役
新山 直人氏



(資)林製麺所
代表社員
林 大作氏



(株)瑞穂食品工業
代表取締役
知見 芳典氏



セッション概要

ラーメン業界の最前線で活躍するトッププレイヤーが集結！
「フジヤマ55」で業界を席巻する澤氏、革新的なラーメンで名を馳せる「麺屋はなび」の新山氏をゲストに迎え、地域密着型の製造所をグローバル企業へ導いた「林製麺所」の林氏と、革新的M&A戦略で企業を再生させた「麺屋様邸」の知見氏が繁盛店のコツに迫ります。
各々の経営戦略を通じ、成功のヒントを学びます。
ラーメン愛溢れる彼らの視点から、業界の未来を描き、参加者に新しいビジネスの風を吹き込む貴重な機会です。
ラーメン業界関係者はもちろん、飲食ビジネスに関わる全ての方必見！明日から使える実践的なノウハウが満載です。

14:30～15:20

インバウンド対策に欠かせない!! Googleビジネスプロフィール活用術を大公開!!

(株)WeBridge
WEBマーケティング事業部 チーフ
加古 美郷氏



セッション概要

日本の観光業界はここ数年で劇的な変化を遂げており、特にインバウンド(訪日外国人観光客)の増加が注目を集めています。その背景には、観光客のニーズに応えるための効果的なMEO対策が関わっています。本セミナーでは、インバウンドの意味から最新の増加データ、そして観光集客の成功の秘訣であるMEOの効果やGoogleビジネスプロフィールの具体的な対策までを詳しく解説します。本セミナーを受講いただきまして、MEO対策で自店舗のインバウンド集客の増加を目指していただければと思います。

セミナーの講演内容・講師プロフィールは 公式ホームページをご覧ください。

<https://foodstyle.jp/chubu/seminar.php>

※聴講は先着順です。座席に限りがございますのでお早めにご来場ください。
※セミナー会場入場時に、名刺を取得させていただく場合がございます。
※セミナー講演企業より各種ご案内をお送りさせていただく場合がございます。
※講師・プログラム内容は、状況に応じて変更・中止になる場合がございます。
※録音・写真・動画撮影は一切禁止とさせていただきます。



お帰りの無料バスのご案内

運賃無料

空港島から常滑市街地へ直行できる、便利な無料シャトルバス「TOKONAME SHUTTLE」



乗降場所はメインエントランス前のロータリーです

車両タイプ	Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場) 発車時間	りんくう常滑駅・ イオンモール常滑	常滑駅
バス	15:32	—	15:44
ワゴン	16:02	—	16:14
バス	16:32	—	16:44
ワゴン	17:02	—	17:14
バス	17:32	17:42	17:47
ワゴン	18:02	18:12	18:17

とこなめ観光ナビ



※左記の時刻以外にも運行しています。
※遅延・運休の情報はとこなめ観光ナビで確認してください。

全国で開催！ご出展・ご来場をお待ちしております！

お問合わせ



会期 2025年 11月19日(水)20日(木)
会場 マリンメッセ福岡



会期 2026年 1月28日(水)29日(木)
会場 インテックス大阪



会期 2026年 2月25日(水)26日(木)
会場 沖縄コンベンションセンター



会期 2026年 9月30日(水)～10月2日(金)
会場 東京ビッグサイト東ホール

第2回開催！出展者募集中！(早期割あり) ご来場の招待状請求も受付中！ 農業・畜産の課題に応える商品・サービスが集結！持続可能な農業経営のヒントが集まる農業・畜産向け展示会

お問合わせ



AGTS農業展
agribusiness trade show
水田・畑作展 畜産・酪農展 園芸展 スマート農業展
rice-field EXPO livestock industry EXPO horticulture EXPO smart agriculture EXPO

出展社募集中!

会場 2026.6.23(火)～25(木) 会期 Aichi Sky Expo(愛知県国際展示場)

「AGTS 農業展」は農業・畜産の様々な課題を解決し、生産力の向上、経営の安定化と拡大に向き合う農業・畜産従事者様にむけた展示会です。

最新製品・サービス展示



セミナー



実演・試乗

