

外食・中食・小売業界の垣根を超えた商談展示会

FOOD STYLE

中部の食を全国へもっと！全国の食を東海にもっと！

Chubu 2024

同時開催展 発酵食品ワールド Fermented foods World 外食経営DX EXPO Supported by レストランテック協会

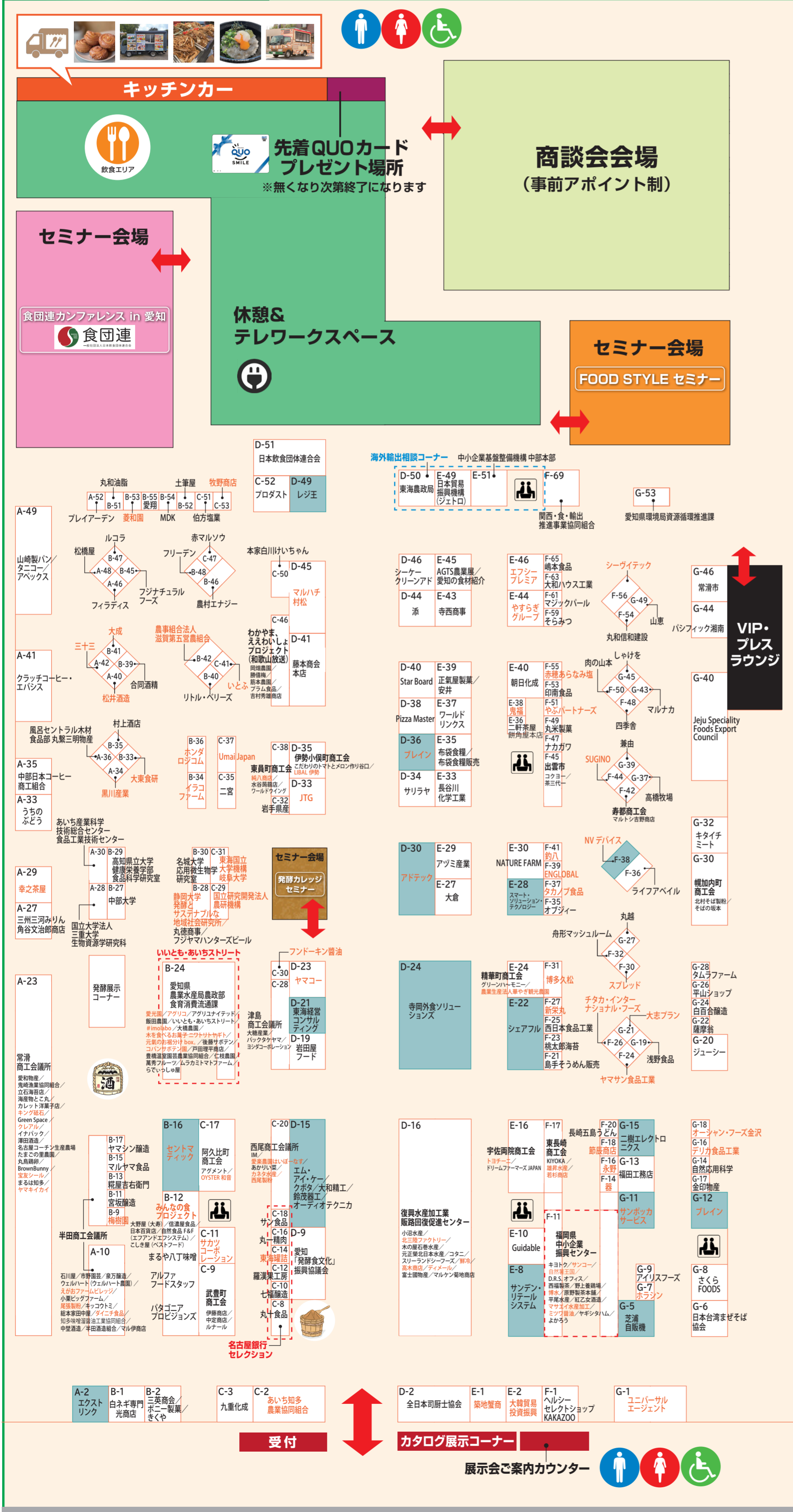
特別企画 食団連カンファレンス in 愛知 食団連

会場案内図

外食 Restaurant, 中食 Delica, 小売 Supermarket

展示ホールD

屋外 フィリップモリスジャパン



会期 2024年 10月23日(水)24日(木) 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)

主催 FOOD STYLE Chubu実行委員会

後援 東海農政局、中部経済産業局、愛知県、岐阜県、静岡県、長野県、石川県、富山県、三重県、新潟県、常滑市、(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、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)長野県商工会議所連合会、石川県商工会議所連合会、富山県商工会議所連合会、三重県商工会議所連合会、(一社)新潟県商工会議所連合会、(一社)静岡県商工会議所連合会、(一社)中部経済連合会、(一社)日本貿易振興機構(ジェトロ)、名古屋貿易情報センター、(独)中小企業基盤整備機構、中部本部、(一社)日本食品工業会、(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)日本製菓工業会、(一社)日本パン工業会、(一社)日本弁当サービス協会、(公)日本給食サービス協会、(一社)日本工芸振興協会、(一社)日本食品流通協会、(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)日本運搬車機器協会、(一社)日本3PL協会、(一社)日本マール工業会、(一社)日本回転寿司協会、(公)日本全職業調理士協会、(一社)Miyabi Partners、NPO法人 愛知フード・フード屋甲子園、(一社)とこなめ観光協会

無料Wi-Fiサービス 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。
館内には無料Wi-Fi (無料) をご利用いただけます。
Wi-Fi トイレ 多目的トイレ 飲食エリア 喫煙エリア 電源 休憩所

出展者検索について
1 二次元コードを読み取り、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ください

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
外食・飲食・ホテル用食材 ラーメン業界用食材
惣菜・弁当・給食・宅配用食材 パン・製菓取扱業界用食材
百貨店・スーパーマーケット・ECなど小売店用食材 宿泊・観光業界用食材
食品製造業界用食材 発酵食品取扱業界用食材

オレンジの出展者名「新商品コレクション」参加企業
ブース色の見分け 外食経営DX EXPO
*発酵食品ワールド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ください。

発酵食品ワールド Fermented foods World 同時開催展 外食経営DX EXPO 同時開催展
日本食に大きな影響を与えてきた発酵食品。歴史的に発酵食文化の豊かな地域である愛知県で「発酵食品ワールド」を開催いたします！
バラエティーに富んだ発酵・醸造食品から大学や研究機関による新たな商品、技術の発表もいたします。

見どころ / 特別企画

いいとも・あいちストリート B-24
愛知県農業水産局農政消費流通課
温暖な気候と豊富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。

「うまい」の宝庫 知多半島 食の逸品エリア A-10
半田商工会議所
創意工夫に富む作り手や食文化が育まれてきた知多半島は食の宝庫。新鮮な食材と伝統的な調理法を駆使した料理を通して、地域の特色と豊かな食文化を感じていただくよう魅力あふれる食材を数多くご紹介いたします。

「常滑らしさ」～伝統と新たな食の出会い～ A-23
常滑商工会議所
常滑市は知多半島の西海岸に位置し、中世から現在まで生産が続く代表的な「やまも」の産地です。常滑焼、地酒、地元で愛されるスイーツなど食品・商品が勢揃いしております。

名古屋銀行セレクション
古くから商業の中心地として栄え、多様な食文化が発展した愛知・名古屋。新鮮な食材と伝統的な調理法を駆使した料理を通して、地域の特色と豊かな食文化を感じていただくよう魅力あふれる食材を数多くご紹介いたします。

九州逸品物語
四方を海に囲まれ古くから諸外国と交わりのあった「九州」。豊富な水産資源や南国の風土が産み出す個性豊かな食材が勢揃いしています。

北海道逸品物語
北海道は自然に育まれた質の良い産物・名産物の存在があります。広大な大地と海から生まれた魅力ある食品を集めたエリアを設けます。

台湾まぜそば監修相談コーナー G-6
(一社)日本台湾まぜそば協会
歴史はなび高畑本店発祥の台湾まぜそば。その素晴らしい味と魅力を広め、出店サポート、情報共有のコミュニティ活動、協会監修商品の試食もあり、台湾まぜそばならお任せください。

中部日本コーヒー工商組合 A-35
1947年設立。愛知・岐阜・三重・静岡・石川・富山県のコーヒー焙煎業者が加盟。各社のレギュラーコーヒー、コーヒー検定事業や品質管理、SDGsへの取り組みなどを紹介。

東海初開催! 地産メニュー D-2
(一社)全日本司厨士協会 東海地方本部×三河食文化
豊富な農林水産物と食材を活かした多様な発酵食品が多く存在する東海エリア。
名古屋観光ホテル 名譽総料理長の森 繁夫氏をはじめ多くの料理人が参るこの日限りのタイアップメニューを提供します！心よりお待ちしております。
【メニュー】2品
蒲郡水揚げされた魚介とみかわネーゼ 三河オーグク豚のコンフィ
11:00/13:00 限定100食/1回
東海地方本部長 名古屋観光ホテル 名譽総料理長 森 繁夫氏

最新情報は公式ホームページ・各種SNSで随時更新!
FOOD STYLE SNS

セミナースケジュール・無料バス時刻表は裏面へ

セミナー 聴講無料/申込不要 セミナーの講演内容・講師プロフィールの詳細は、公式ホームページをご覧ください!

FOOD STYLE セミナー

食団連 食団連カンファレンス in 愛知

発酵カレッジセミナー

10月23日 10:45~11:15
貿易に役立つお得なEPA
価格競争力の向上による
販路拡大のチャンス
名古屋税関
業務部長 首席原産地調査官
井島 淳氏

11:35~12:20
訪日客へのマーケティングが
海外販路の鍵
(株)アグリグローバルデザイン
代表取締役社長
西川 太郎氏

10月24日 10:10~11:30
発酵食文化×ツーリズム×インバウンド
協議会設立について
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

パネリスト
名城大学
情報センター長
農学部教授
加藤 雅士氏
日本フードスタディーズ
カレッジ
理事長
田中 愛子氏

パネリスト
(同)ガストロノミ-
ツーリズム研究所
CEO
杉山 尚美氏
ファシリテーター
アルファフードスタッフ(株)
代表取締役社長
浅井 紀洋氏

10月23日 11:30~12:30
高品質×省人化の実現
飲食店の次世代キッチンの在り方
GALILEI
フクシマガリレイ(株)
HAL YAMASHITA
オーナー兼 エグゼクティブシェフ
山下 春幸氏

10月24日 11:00~12:00
食団連理事パネル
「コロナ総括とこれからの飲食店の在り方」
Will stage(株)
代表取締役
高橋 英樹氏
(株)CLフォーラム
代表取締役
二之湯 武史氏

10月23日 11:00~11:30
発酵機能性食品を開発したい企業さま必見!!
商業利用可能な2,800株の酵母コレクション
国立研究開発法人
農研機構
上級研究員
高桑 直也氏

10月24日 11:00~11:30
発酵機能性食品を開発したい企業さま必見!!
商業利用可能な2,800株の酵母コレクション
国立研究開発法人
農研機構
上級研究員
高桑 直也氏

食を提供する様々な立場で考える
「100年先に残したい食」
各回ごとにあらゆる業態の方にもご参加いただき、「食」をつくる立場から提供・販売する立場で考えていきたい未来のためのトークセッションです。

愛知のテロワール
日本を代表する産物は、醤油、味噌、味噌など食文化を支える重要な発酵食品の原料です。本トークセッションでは、愛知のトップランナー4社と料理人が集結し、産物の魅力と未来への展望について語り合います。

エシカルなお菓子とは
環境・社会に配慮した「エシカルなお菓子」が注目されています。国産素材、有機JAS認証、伝統的な製法など、3社のエキスパートがそれぞれの取り組みを紹介します。エシカルな未来を一緒に考えましょう。

未来の「カラダ」を創る食や飲料の可能性
本セミナーでは、食と健康の未来をテーマに、革新的な飲料や食品を提供する3社の代表が集まり、持続可能な食文化の継承や「未来のカラダ」の可能性についてディスカッションします。食の未来に興味のある方はぜひご参加ください。

流通業界から日本の食を変えていく
現場視察を通じた食材の課題解決、伝統文化を活用した商品開発、自然と調和した食品選び、環境問題への取り組みについてお話しします。流通業界の専門家と共に、環境と資源を考えた持続可能な食の未来を探ります。

11:50~12:35
S1サーバードラッグ プレゼンツ
お店の魅力を最大限に引き出すチームワークと接客術
FBO公認調酒師
2022Miss SAKE愛知
審査員特別賞
小島 その美氏
(株)グッチーズ
代表取締役
小森 直氏

12:55~13:40
「(一社)日本惣菜協会」プレゼンツ
不可能であった惣菜製造の機械化を世界初
で実現、小売一中食製造の人手不足解消
(一社)日本惣菜協会
AI・ロボット推進イノベーション担当
フェロー
荻野 武氏

14:00~14:45
NPO法人 醸酒屋甲子園 プレゼンツ
わかりやすい外食社長学
(株)nadeshico
代表取締役
細川 雄也氏

15:05~15:50
食を通じた顧客基盤づくり
(株)三越伊勢丹
定期宅配事業部 (ISETAN DOOR)
営業部長
林 真嗣氏

13:30~14:30
ORA「大阪万博での戦い」
千房(株)
代表取締役社長
中井 真二氏
(株)ヒロワードサービス
代表取締役
井上 泰弘氏

15:30~16:30
地方支部「地域を動かす飲食の在り方」
(株)オーブ・
ウィルダイニング
代表取締役
保志 真人氏
(株)LAUGH GROUP
代表取締役
大坪 友樹氏

13:30~14:30
愛知有名経営者×食団連「食による地域創生」
(株)ZETTON
代表取締役社長
鈴木 伸典氏
(株)パルニバービ
代表取締役会長
佐藤 裕久氏

14:30~15:30
愛知元気経営者パネル(食団連愛知支部)
「愛知繁盛店サミット」
(株)A.Jドリーム
クリエイティブ
本部
代表取締役
通川 昌実氏
(株)イトジョイ・
フードサービス
代表取締役
桜井 博教氏

15:30~16:30
地方支部「地域を動かす飲食の在り方」
(株)ブルーム
ダイニングサービス
代表取締役社長
杉村 明紀氏
モデレーター
(一社)日本飲食団体連合会
執行理事
深見 浩一氏

12:30~13:30
愛知有名経営者×食団連「食による地域創生」
高知県立大学
健康栄養学部
助教
竹本 和仁氏

13:30~14:00
ワイルド醸造学 -野生酵母による
地域ブランド酒の開発-
岐阜大学
応用生物科学部 応用生命科学課程
食品生命科学コース 教授
中川 智行氏

14:20~14:50
発酵飲料・食品で静岡を盛り上げる
静岡大学
人文社会科学部法学科
教授
横濱 電也氏

11:50~12:20
清酒もろみのオンライン計測の
ための光学技術
三重大学大学院
生物資源学研究所
助教
内藤 啓貴氏

12:40~13:10
発酵食品の機能性:
身近な素材から新しい素材への展開
高知県立大学
健康栄養学部
助教
竹本 和仁氏

13:30~14:00
発酵食品の機能性:
身近な素材から新しい素材への展開
高知県立大学
健康栄養学部
助教
竹本 和仁氏

14:20~14:50
福岡県内における発酵食品の
開発支援事例について
福岡県工業技術センター
生物食品研究所
食品課
片山 真之氏

10月23日 「100年先に残したい食」登壇者紹介

12:40~13:25 愛知のテロワール
日本料理 一灯
店主
長田 勇久氏
(株)角谷文治郎商店
代表取締役
三角 祐亮氏
日東醸造(株)
代表取締役社長
蛸川 洋一氏

13:45~14:30 エシカルなお菓子とは
(株)信濃屋食品
営業本部
商品部長
岩崎 忠之氏
坂金製菓(株)
代表取締役社長
葛島 幹也氏

14:50~15:35 未来の「カラダ」を創る食や飲料の可能性
+Kombucha
代表
菊池 陽介氏
コーノコーラ
代表
河野 大地氏

15:55~16:40 流通業界から日本の食を変えていく
(株)信濃屋食品
営業本部
商品部長
岩崎 忠之氏
パタゴニア・インター
ナショナル・インク
日本支社パタゴニア
プロダクションディレクター
近藤 勝宏氏

のだみそ(株)
4代目
野田 好成氏
(有)八丁味噌
企画室 兼 品質管理部
部長
野村 健治氏
ファシリテーター
(有)ボデーファクトリー
コンフォートフード研究所
所長
名倉 裕一朗氏

マルタ食品(株)
事業統括
代表取締役
鈴木 匡氏
ファシリテーター
アルファフードスタッフ(株)
代表取締役社長
浅井 紀洋氏

Hirovanna
代表
廣澤 浩平氏
ファシリテーター
アルファフードスタッフ(株)
代表取締役社長
浅井 紀洋氏

ファシリテーター
アルファフードスタッフ(株)
代表取締役社長
浅井 紀洋氏

※聴講は先着順です。座席に限りがございますので早めにご来場ください。 ※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。 ※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。 ※録音・写真・動画撮影は一切禁止とさせていただきます。 ※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。

全国で開催! ご出展・ご来場を心よりお待ちしております! 入口の「展示会ご案内カウンター」へお越しください。

WEBフォームでのお問い合わせはこちら

FOOD STYLE Kyushu 2024 会期 2024年 11月13日(水) 14日(木) 会場 マリンメッセ福岡A館・B館

FOOD STYLE Kansai 2025 会期 2024年 1月22日(水) 23日(木) 会場 インテックス大阪

FOOD STYLE JAPAN 会期 2025年 9月25日(木) 26日(金) 会場 東京ビッグサイト 東ホール

お帰りの無料バスのご案内

「TOKONAME魅力体験シャトルバス」運行ルート・各乗り場発車時間
※2024年10月23日(水)・24日(木)ともに
※右記の時刻以外にも、運行しています。詳しくは、とこなめ観光ナビHPのシャトルバス情報に掲載の時刻表あるいは各発着場所にある時刻表にてご確認ください。
※スケジュールは変更になる場合があります。
※天候・交通状況により、遅延・変更となる場合があります。

| Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場) 発車時間 | 常滑駅 (西口/バスロータリー) | やきもの散歩道 (陶磁器会館) | イオンモール常滑 (招き猫「お多福」前) | 空港島ホテル群 (フォーポイントバイシェラトン前/東横イン裏) | 空港連絡通路下 (コンフォートホテル横) |
|--------------------------------|------------------|-----------------|----------------------|---------------------------------|----------------------|
| 15:30 | 15:50 | 16:00 | 16:10 | 16:18 | 16:19 |
| 16:15 | 16:35 | 16:45 | 16:55 | 17:03 | 17:04 |
| 16:45 | 17:05 | 17:15 | 17:25 | 17:33 | 17:34 |
| 17:05 | 17:25 | — | 17:45 | 17:53 | 17:54 |
| 17:35 | 17:55 | — | 18:20 | 18:28 | 18:29 |

とこなめ観光ナビHP

「CHIKUHOU 送迎バス」運行ルート・各乗り場発車時間
JR岡崎駅と名鉄三河線豊田市駅へ無料送迎バスを運行します。
※10月23日(水)のみの運行

フロントガラスに「無料バス」の文字が掲出されます

JR岡崎駅ルート

| Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場) 発車時間 | JR半田駅 東口 | JR安城駅 南口 | JR岡崎駅 西口 |
|--------------------------------|----------|----------|----------|
| 15:00 | 15:30 | 16:30 | 17:10 |

名鉄三河線 豊田市駅ルート

| Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場) 発車時間 | JR半田駅 東口 | JR大坂駅 東口 | 名鉄 豊田市駅 東口 |
|--------------------------------|----------|----------|------------|
| 15:00 | 15:30 | 16:00 | 17:00 |

乗降場所は両バスともにメインエントランス前のロータリーとなります

次回開催のご案内 ~ロゴが生まれ変わります~

FOOD STYLE JAPAN 会期 2025年 10月29日(水) 30日(木) 会場 Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場)

同時開催展 発酵食品ワールド/外食経営DX EXPO

出展申込受付中! 入口の「展示会ご案内カウンター」へお越しください

農業の課題解決と持続可能な農業を実現をする 東海唯一の農業向け商談展示会 愛知で開催! 早期申込割引実施中!

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

出展社募集中!

会期: 2025.7.9(水)~7.11(金) 会場: Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場)