2号館

会場案内図

外食・中食・小売業界の垣根を超えた商談展示会

FOOD STYLE Kansai 2025

全国の食を関西にもって！関西のフードビジネスを支える商談展示会

外食フードスタイル
弁当・給食・宅配フードスタイル
スーパーマーケットフードスタイル

FOOD STYLE Kansai 公式ホームページ

SNS

同時開催

関西最大級のラーメン業界専門商談展示会

ラーメン産業展 in Kansai

ラーメン産業展in Kansai 公式ホームページ

SNS

後援 近畿農政局／近畿経済産業局／大阪労働局／大阪府／大阪市／阪南市／京都府／兵庫県／奈良県／和歌山県／滋賀県／（公財）大阪観光局／大阪商工会議所／大阪府商工会議所連合会／関西広域連合／全国商工会連合会／大阪府商工会連合会／京都府商工会連合会／兵庫県商工会連合会／奈良県商工会連合会／和歌山県商工会連合会／滋賀県商工会連合会／日本商工会議所／京都府商工会議所連合会／兵庫県商工会議所連合会／奈良県商工会議所連合会／和歌山県商工会議所連合会／滋賀県商工会議所連合会／三重県商工会議所連合会／京都商工会議所／神戸商工会議所／全国中小企業団体中央会／奈良県中小企業団体中央会／和歌山県中小企業団体中央会／滋賀県中小企業団体中央会／三重県中小企業団体中央会／日本貿易振興機構（ジェトロ）大阪本部／（公社）2025年日本国際博覧会協会／（公社）日本給食サービス協会／（公社）大阪府栄養士会／（一社）全日本司厨士協会／（一社）全日本・食学会／（一社）日本惣菜協会／（一社）日本厨房工業会／（一社）日本飲食団体連合会／（一社）日本百貨店協会／（一社）日本フードビジネス国際化協会／（一社）日本弁当サービス協会／（一社）日本洋菓子協会連合会／（一社）レストランテック協会／製粉協会／日本マーガリン工業会／NPO法人 居酒屋甲子園／NPO法人 繁盛店への道／（一社）Miyabi Partners／（一社）日本運搬車両機器協会／（一社）日本水産食品流通協会／（一社）日本ジビエ振興協会／（一社）日本3PL協会／（一社）日本物流システム機器協会／全国水産加工業協同組合連合会／（一社）夢洲新産業・都市創造機構

協力 （公社）大阪食品衛生協会／（一社）大阪外食産業協会ORA／（一社）日本ラーメン協会／全国製麺協同組合連合会／（一社）日本回転寿司協会／大阪府製麺商工業協同組合／大阪府飲食院生活衛生組合連合会／大阪府麺類食堂業生活衛生同業組合／大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合／大阪府鮨商生活衛生同業組合／大阪府旅館ホテル生活衛生同業組合／大阪府料理業生活衛生同業組合／大阪府料理業生活衛生同業組合／大阪府社交飲食業生活衛生同業組合／大阪府飲食業生活衛生同業組合／（一社）東京都中小企業診断士協会 フランチャイズ研究会

関西最大級!!

全国47都道府県 950社以上出展!!

会期 2025年1月22日（水）23日（木） 10:00～17:00（最終日は16:00まで）

会場 インテックス大阪 1・2号館

主催 FOOD STYLE Kansai 実行委員会

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、カテゴリーより検索し、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

▼出展者検索サイト

無料送迎バスを運行いたします！

インテックス大阪発 → 大阪駅行 / コスモスクエア駅行

※乗り場・時刻表の詳細は右記の二次元コードからご確認いただけます。

ラーメン産業展 in Kansai 併催イベント／特別企画

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 外中小食

外 外食・飲食・ホテル用商材
中 惣菜・弁当・給食・宅配用商材
小 百貨店・スーパーマーケット・ECなど小売店用商材
製 食品製造業用商材
ラ ラーメン業界用商材

ブース色の見分け：FOOD STYLE Kansai／ラーメン産業展 in Kansai

オレンジ の出展者名：「新商品コレクション」参加企業

青緑枠 の出展者名：「外食経営DX EXPO」参加企業

1号館／セミナー・ライブキッチンの案内は裏面へ

ラーメン コンペティション 日本 2024 ―国内産小麦使用生中華麺品評会―

出品製品展示

小間番号 2B-1

主催：全国製麺協同組合連合会

現在、国内産小麦は全国各地で生産され、様々な製品に利用されています。また、生産者様等の努力により国内産小麦の品質は向上しております。その中で、生麺、麺業界においても、特色ある製品として、また地産地消の取組として、多くの製麺事業所は国内産小麦粉を使用した製品開発に取り組み商品化しています。今回で3回目となります。日々、品質は向上しております。前回は前々回より品質の向上が図られているとの評価をいただいております。美味しい麺をお届けすることで、国内産小麦の需要拡大が図られ、業界の発展と国内農業の振興に寄与することを目指してまいります。

Noodle WORLD Kansai ～麺類大試食会～

2号館 ラーメン産業展出入口付近

麺をお持ちのメーカー、製麺所とこれから麺の導入を検討している仕入れ担当者様、経営者様とのマッチングの場として前回に続き開催が決定。今回は関西を代表する3社の製麺所が出展！ぜひご期待ください。 ※一部試食ができない場合がございますので、ご了承ください。

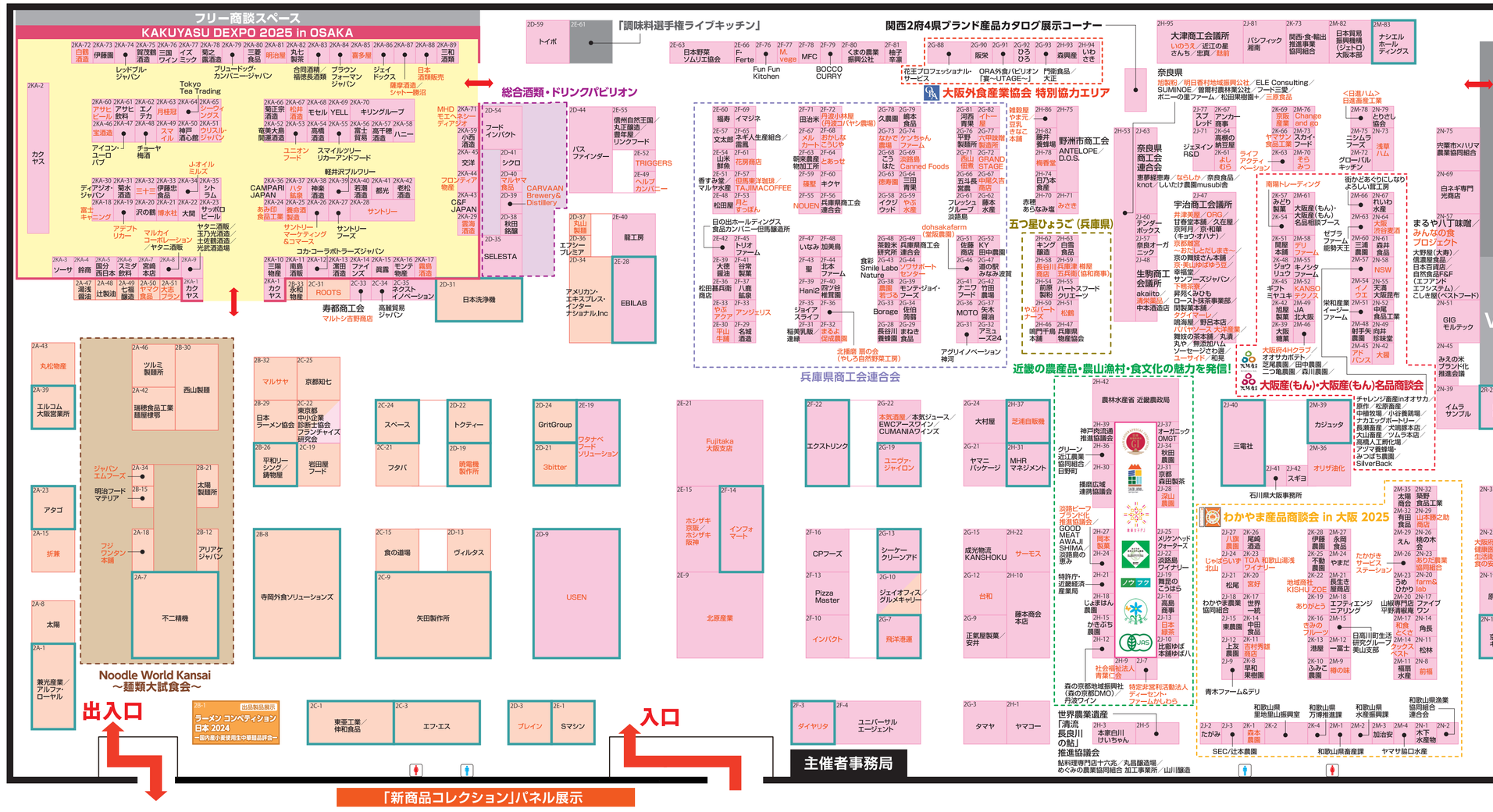
FOOD STYLE Kansai 2025 併催イベント／特別企画

近畿の農産品・農山漁村・食文化の魅力を発信！

2号館右手前

主催：近畿農政局

近畿の農産物や地理的表示（GI）産品、ジビエ、環境に配慮した農産物、加工品など高付加価値産品の紹介、SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）の観光案内、6次産業化、農福連携を運営する団体・事業者等、農業女子プロジェクト、食文化等の取組を発信します。皆様のご来場をブースにてお待ちしております。



（株）カクヤスプレゼンツ KAKUYASU DEXPO 2025 in OSAKA

2号館 左奥

主催：（株）カクヤス

なんでも酒や カクヤス

カクヤスDEXPO（カクヤスデクスポ）とは（株）カクヤスが主催する飲食業界向けの酒類総合展示会です。昨年に続き開催いたします。酒類メーカー・飲料メーカー・インポーターなど全国から90社以上が集結！ご来場されたお客様の売上UPのために、少しでも貢献できるよう様々な商材を取り揃えており無料でお試しできます。

わかやま産品商談会 in 大阪 2025

2号館 右手前

主催：和歌山県

和歌山県では「おいしい！健康わかやま」をテーマに魅力溢れる県産品の販売促進活動を展開しており、2025年開催の「大阪・関西万博」を契機とした、県産品の更なる販路拡大に繋げていきたいと考えております。皆様のご来場をブースにてお待ちしております！

大阪産(もん)・大阪産(もん)名品商談会

2号館 右奥

主催：大阪府

大阪産(もん)・大阪産(もん)名品事業者から28社（※1）が出展決定。大阪のこだわりの1次産品や加工食品をそろえ、皆さまをお待ちしております。ぜひ、お越しください。

（※1）2024年12月末現在

大阪外食産業協会特別協力エリア

2号館 右奥

協力：（一社）大阪外食産業協会ORA

前回に続き、（一社）大阪外食産業協会ORAとFOOD STYLE Kansaiがコラボレーションし特別協力エリアを設けます。外食業界の課題解決や繁盛店へのサポートをさせていただく出展者が集結！！ぜひお立ち寄りください。

関西2府4県ブランド産品カタログ展示コーナー

2号館 右奥

大阪府・滋賀県・京都府・兵庫県・奈良県・和歌山県のブランド産品をとりまとめたカタログ展示コーナーです。毎年多くの方が求め、全てのエリアのカタログがなくなってしまうほどの人気企画です！

貿易相談コーナー

（独）日本貿易振興機構（ジェトロ）大阪本部

小間番号 2M-82

ジェトロ大阪本部では、中堅・中小企業など日本企業の海外展開、進出を支援しています。国内外に有する豊富なネットワークやツールを通じて農林水産物・食品の輸出を支援しています。

関西・食・輸出推進事業協同組合

小間番号 2K-73

関西・食・輸出推進事業協同組合は食輸出のプラットフォーム。経験がない事業者でも、安心して食輸出事業に取り組めます。組合の持つ、海外販路や商談の場を提供し、決済も国内決済でOK。面倒な輸送手配や、輸出書類は当組合が代行します。ご興味のある方は、組合ブースにお立ち寄りください。

FOOD STYLE Kansai／ラーメン産業展 in Kansai 同時開催展

外食経営DX EXPO Supported by レストランテック協会

外食経営DX EXPOは、FOOD STYLE&ラーメン産業展の中で開催する新たなカタチの専門展示会です！

「店舗」「オフィス」「厨房」のそれぞれの現場に向けた提案商材をご用意しております。商材の特長・導入メリット・導入実績などの気になるポイントは、ぜひお気軽に出展者へお問合せください。

スマート店舗

POSレジ、キャッシュレス決済、セルフ決済、モバイルオーダー、券売機、予約管理、勤怠管理、テイクアウト管理、デジタルサイネージ、多言語対応 など

スマートオフィス

集客、ロコミ獲得、SNS運用、売上分析、店舗管理、受発注管理、人材募集、アプリ・システム開発、FC・開業支援、M&A など

スマート厨房

自動調理機、冷蔵冷凍機器、スチームコンベクションオーブン、多機能フライヤー機器、製麺機、自動成型機、圧力寸胴鍋、節水・省エネ機器、グリストラップ洗浄 など

FOOD STYLE Kansai ラーメン産業展 in Kansai 特別企画

フードドライブ

協力：関西SDGsプラットフォーム 食品ロス削減分科会 ZERO FOOD WASTE

1月23日（木）15:00▶16:00 1号館出入口前

好評につき3度目の開催となる「フードドライブ」では、出展者から未使用食品をご提供いただき、地域の子ども食堂に寄贈する事で、地域社会への食料支援と食品ロスの削減に貢献いたします。

ZERO FOOD WASTE

1号館

会場案内図

外食・中食・小売業界の垣根を超えた商談展示会

FOOD STYLE Kansai 2025

全国の食を関西にもっと！関西のフードビジネスを支える商談展示会

外食フードスタイル
弁当・給食・宅配フードスタイル
スーパーマーケットフードスタイル

FOOD STYLE Kansai 公式ホームページ

SNS

同時開催

関西最大級のラーメン業界専門商談展示会

ラーメン産業展 in Kansai

ラーメン産業展in Kansai 公式ホームページ

SNS

関西最大級!!

全国47都道府県 950社以上出展!!

後援 近畿農政局／近畿経済産業局／大阪労働局／大阪府／大阪市／阪南市／京都府／兵庫県／奈良県／和歌山県／滋賀県／(公財)大阪観光局／大阪商工会議所／大阪府商工会議所連合会／関西広域連合／全国商工会連合会／大阪府商工会連合会／京都府商工会連合会／兵庫県商工会連合会／奈良県商工会連合会／和歌山県商工会連合会／滋賀県商工会連合会／日本商工会議所／京都府商工会議所連合会／兵庫県商工会議所連合会／奈良県商工会議所連合会／和歌山県商工会議所連合会／滋賀県商工会議所連合会／三重県商工会議所連合会／京都商工会議所／神戸商工会議所／全国中小企業団体中央会／奈良県中小企業団体中央会／和歌山県中小企業団体中央会／滋賀県中小企業団体中央会／三重県中小企業団体中央会／日本貿易振興機構(ジェトロ)大阪本部／(公社)2025年日本国際博覧会協会／(公社)日本給食サービス協会／(公社)大阪府栄養士会／(一社)全日本司厨士協会／(一社)全日本・食学会／(一社)日本惣菜協会／(一社)日本厨房工業会／(一社)日本飲食団体連合会／(一社)大日本水産会／(一社)日本パン工業会／(一社)日本百貨店協会／(一社)日本フードビジネス国際化協会／(一社)日本弁当サービス協会／(一社)日本洋菓子協会連合会／(一社)レストランテック協会／製粉協会／日本マーガリン工業会／NPO法人 居酒屋甲子園／NPO法人 繁盛店への道／(一社)Miyabi Partners／(一社)日本運搬車両機器協会／(一社)日本外食品流通協会／(一社)日本ジビエ振興協会／(一社)日本3PL協会／(一社)日本物流システム機器協会／全国水産加工業協同組合連合会／(一社)夢洲新産業・都市創造機構

協力 (公社)大阪食品衛生協会／(一社)日本調理師連合会／(公社)日本中国料理協会 大阪支部／(公社)日本全職業調理士協会ORA／(一社)大阪外食産業協会ORA／(一社)大阪外調理師会／大阪府調理技能士会／(一社)日本ラーメン協会／全国製麺協同組合連合会／(一社)日本回転寿司協会／大阪府製麺商工業協同組合／大阪府飲食旅館生活衛生組合連合会／大阪府麺類食業生活衛生同業組合／大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合／大阪府料理業生活衛生同業組合／大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合／大阪府鮓商生活衛生同業組合／大阪府旅館ホテル生活衛生同業組合／大阪府中華料理業生活衛生同業組合／大阪府料理業生活衛生同業組合／大阪府社交飲食業生活衛生同業組合／大阪府飲食業生活衛生同業組合／(一社)東京都中小企業診断士協会 フランチャイズ研究会

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、カテゴリーより検索し、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

▼出展者検索サイト

無料送迎バスを運行いたします！

インテックス大阪発 → 大阪駅行 / コスモスクエア駅行

※乗り場・時刻表の詳細は右記の二次元コードからご確認いただけます。

会期 2025年1月22日(水)23日(木) 10:00～17:00(最終日は16:00まで)
会場 インテックス大阪 1・2号館
主催 FOOD STYLE Kansai 実行委員会

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 C○県 ●●●●●

外 外食・飲食・ホテル用商材
中 惣菜・弁当・給食・宅配用商材
小 百貨店・スーパーマーケット・ECなど小売店用商材
製 食品製造業用商材
ラ ラーメン業界用商材

ブース色の見分け
FOOD STYLE Kansai
ラーメン産業展 in Kansai

オレンジの出展者名
「新商品コレクション」参加企業

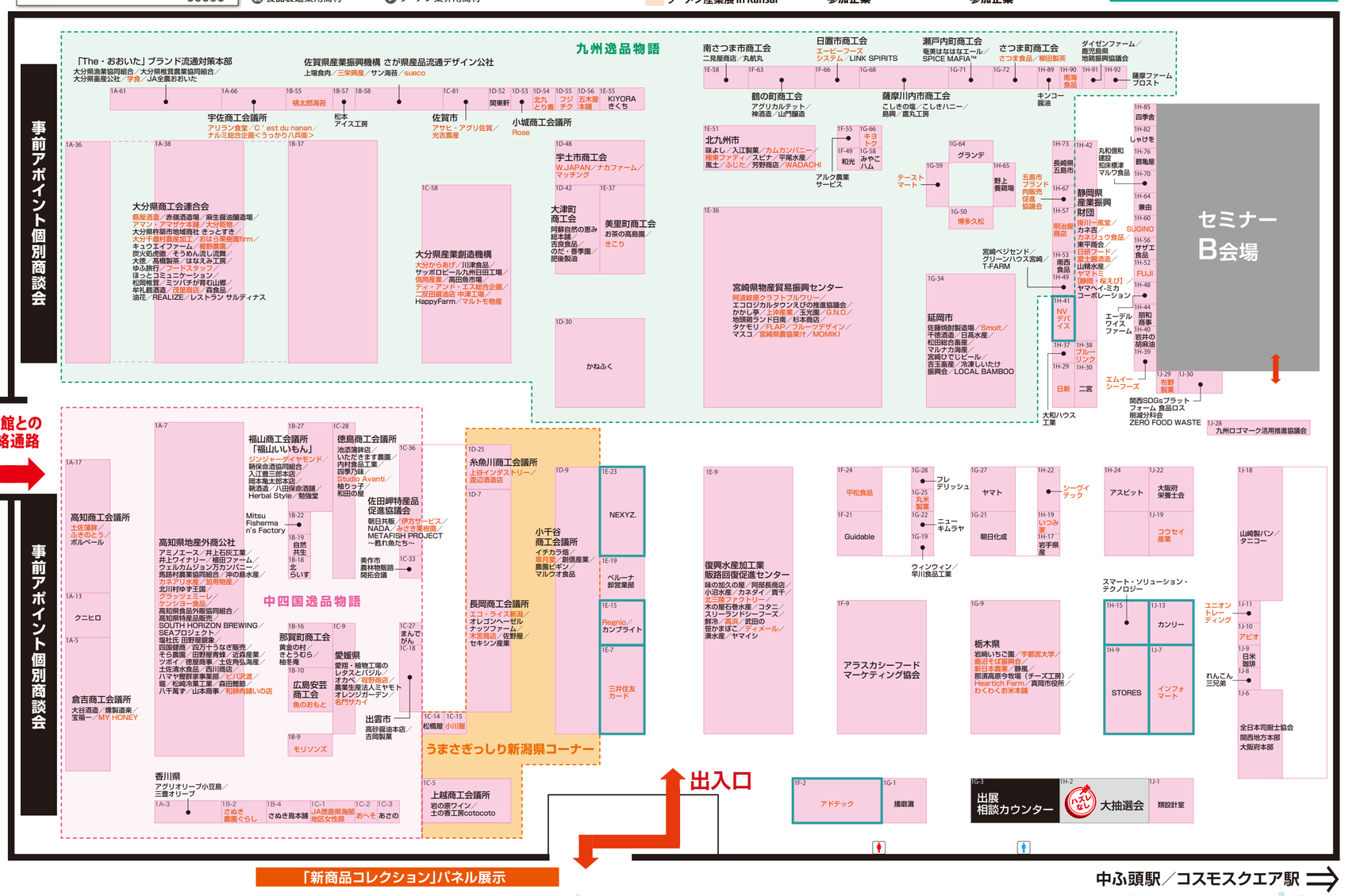
青緑枠の出展者名
「外食経営DX EXPO」参加企業

2号館の案内は裏面へ

事前アポイント個別商談会

2号館との連絡通路

事前アポイント個別商談会



「新商品コレクション」パネル展示

1月22日(水)

A会場

10:30～11:20 (一社) 大阪外食産業協会 プレゼンツ

がんこ流インバウンド集客の極意
GANKO (株)GANKO 代表取締役社長 小嶋 達典氏

11:50～12:40

購買・調達（仕入）部門への提言
(一社)Miyabi Partners 代表理事 奈良 雅夫氏

13:10～14:00 S1サーバーグランプリ プレゼンツ

人手不足を打破！多様な働き方を活用した飲食店の人材戦略
(株)大成閣 取締役 池本 由貴子氏
翔家フードサービス(株) 代表取締役 森田 佳代子氏
クックビズ(株) 代表取締役 佐々木 望氏

14:30～15:20 (一社) レストランテック協会 プレゼンツ

万博を控えた関西で、人手不足の飲食店はDXでどう備えるか
RT Meetup TORETA (株)トレタ 代表取締役 CEO 中村 仁氏

15:50～16:40

大阪王将が切り拓く DX時代の新たな飲食店経営
(株)大阪王将 代表取締役社長 文野 幸司氏

B会場

10:30～11:20

食料・農業・農村基本法の改正と農業への多様な関わりについて
農林水産省近畿農政局 企画調整室長 歌丸 恵理氏
農林水産省 近畿農政局

11:50～12:40

デジタル時代の食品製造「競争力を高める新戦略」
(株)カンプライト 開発部 リーダー 青木 友洋氏
(株)リグニオ 事業開発 藤井 数反氏

13:10～14:00 (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

15:00～16:45 (公社) 大阪府栄養士会 プレゼンツ

「未来の食」について考えるパネルディスカッション
油と健康について 日清オイリオグループ(株) ユーザーサポートセンター 主任 加藤 寛之氏
たんぱく質と健康について 不二製油グループ本社(株) PBF事業部門 副部門長 芦田 茂氏
腸内細菌と健康について (株)ヤクルト本社 広報室 学術編集班 課長 有馬 直美氏
味覚と食欲について 味の素(株) 大阪支社 西日本広報グループ グループ長 菅野 由美子氏

1月23日(木)

A会場

※13：10～予定しておりましたA-FRAME 代表 小川剛氏の講演は、都合により中止となりました。

10:30～11:20

大阪版食の安全安心認証制度にチャレンジしてみませんか？
大阪府 健康医療部生活衛生室 食の安全推進課食品安全グループ 総括主査 山出 敏夫氏

11:50～12:40

商売繁盛！島やん流ラーメン店経営の極意
(株)お客様みなさまおかげさま 代表取締役 島田 隆史氏

13:10～14:00 NPO法人 居酒屋甲子園 プレゼンツ

居酒屋甲子園日本一の店が実践する！感動飲食体験を生み出す強いスタッフの作り方
(株)アホウプロジェクト 代表 じゃい氏
(株)バンビエン 代表 丸山 貴央氏

14:30～15:20

FC事業の実話から知る「法人のFC加盟による事業多角化」の秘訣
(一社)東京都中小企業診断士協会 フランチャイズ研究会 副会長 高木 仁氏

B会場

10:30～11:15 【兵庫のテロワール①】食で世直し～兵庫の食品メーカーが取り組む環境と健康への挑戦 事例紹介～
(株)有馬芳香堂 取締役 事業開発部門長 有馬 康人氏
(株)信濃屋食品 営業本部 商品部部長 岩崎 忠之氏
オリバーソース(株) 取締役 企画室 室長 道満 龍彦氏
富永貿易(株) 代表取締役社長 富永 昌平氏
(株)コスモス食品 うんと健康 事業部 事業部長 圓井 大輔氏
(株)マルヤナギ小倉屋 常務執行役員 柳本 健一氏

11:50～12:40

子ども食堂との連携と未利用食品の有効活用について
関西SDGsプラットフォーム 食品ロス削減分科会 ZERO FOOD WASTE 中尾 檪奈氏

13:10～14:00

FOODCROSS主催：消費者行動変化に伴う卸企業の営業活動とは？
infomart (株)インフォマート フードマーケティング部 係長 荻原 賢太氏

14:30～15:50 【兵庫のテロワール②】兵庫ローカルの挑戦！次世代流通事業者の役割とは
(株)泉平 代表取締役社長 泉 周作氏
(株)信濃屋食品 営業本部 商品部部長 岩崎 忠之氏
ヤマダストアー(株) 人事部主任 成影 美香氏
オリバーソース(株) 取締役 企画室 室長 道満 龍彦氏
神戸市経済観光局 食都神戸担当課 課長 牧野 考志氏
(株)マルヤナギ小倉屋 常務執行役員 柳本 健一氏

「省スペース」「低コスト」「高効率」ベーカリーシステム提案！

小間番号 1J-18

協力：ヤマサキ tanico

様々な業態でベ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、食品ロスの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！

大阪・関西万博の開催目前！大阪の食の魅力を発信！阪南市の魚介ベースメニュー

小間番号 1J-6

協力：(一社) 全日本司厨士協会 関西地方大阪府本部×阪南市

大阪・関西万博の開催目前！大阪の食の魅力を発信するため、元阪急阪神ホテルズ 執行役員 総料理長 岡崎敏雄氏をはじめ各役員が、大阪湾でとれる阪南市の魚介をベースにしたスープ2種類（ブイヤベース、トムヤンクン）を来場の皆さんに楽しんでいただきます。心よりお待ちしております。

11:00／13:00 限定150食／1回

関西地方大阪府本部 会長
元阪急阪神ホテルズ 執行役員 総料理長
岡崎 敏雄氏

日本野菜ソムリエ協会プレゼンツ「調味料選手権ライブキッチン」

参加無料 申込不要 試食あり 小間番号：2E-61

(一社) 日本野菜ソムリエ協会とは

野菜果物に特化した知識や技術を持つ、野菜ソムリエを育成する団体です。野菜果物の栄養や料理法、産地情報などを学び、野菜や果物の特徴を活かした健康的で美味しい食事の提案を行っています。野菜ソムリエの普及や啓発活動を通じて、野菜の重要性を広く認知させ、食文化の向上に貢献しています。

調味料選手権とは

日本の伝統調味料の魅力を広め、業界活性化を目的としたイベントです。11月3日は「イイ味覚の日」として、日本野菜ソムリエ協会が制定しました。毎年開催され、全国各地のこだわり調味料を食の専門家や生活者が評価し、賞を授与。審査結果をフィードバックすることで、調味料の品質向上と露出・販路拡大を支援しています。

1月22日(水)

11:00～11:30 過去優勝・入賞商品紹介
●糸島野菜を食べる生ドレッシングあまおう ●くんせい豆乳マスタードドレッシング ●塩麹塩＋とろっとうまみ 椎茸タプナード ●生胡椒の塩清け「早摘み」●まるで宝石の様な玉葱ピクルスソース／SOUR(サワー) ●水を少しも使っていないにんじんドレッシング

12:20～12:50 ご飯のおとも
●京のうま辛山椒ふりかけ ●ごろっと鰹のココナッツカレー味 ●きばの塩辛 ●いたけピクルス ●達磨の最強じりみそ ●とろけて香る茄子麻辣 ●【ご飯】無野米

13:40～14:10 万能調味料
●ARANAMI SAMURAI OYSTER SALT ●淡路だしの素 ●サクサク塩梅レモンカシューナッツ ●ご代目 ウロン ●みやもっちゃん ●もつ焼きのたれ(BBQソース)

15:00～15:30 調味料を使用した簡易調理❶
メニュー名 野菜の森ソースのきのこ炒め
使用調味料 国産野菜の森ソース

1月23日(木)

2024年優勝・受賞作品紹介
●延命酢330ml ●カレーみそ ●北の至宝 帆立真昆布だし ●クラフト14ソース オリジナル ●濁り醤 ●平野レミのわたしの食べ辣油 ●ピリ辛松川浦かけるあおさ

ドレッシング
●アロマドレッシング(ラベンダー＆ブルーベリー＆水なす) ●イタドリドレッシング[美山の賀] ●おいしいピーマンドレッシング ●自家製フレッシュドレッシング ゆずにんじんドレッシング ●純浜路玉ねぎドレッシング柚子 ●野菜もりもり人参ドレッシング

ポン酢
●阿波鳴門鯛ぽんず ●岩戸の塩入り無添加八右衛門ポン酢 ●尊のどろぽん ●すだち果汁 ●もっとかけたい柚子ポン酢 ●料亭の柚子ぽん酢 ●【豆腐】ゆばどうふ

調味料を使用した簡易調理❷
メニュー名 梅みその焼きおにぎり
使用調味料 梅味噌

【セミナー／ライブキッチンについて】 ※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。また録音・写真・動画撮影は一切禁止とさせていただきます。 ※名刺の取得および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ので、予めご了承ください。

次回開催のご案内

小間番号：1G-3「出展相談カウンター」にて出展申込み受付中！

FOOD STYLE JAPAN フードスタイルジャパン 外食・中食・小売 関西 関西の食を全国へもっと！ 全国の食を関西にもっと！
新しいロゴに生まれ変わります！
ラーメン産業展 in Kansai
2026年1月28日(水)・1月29日(木)

FOOD STYLE 総合公式ホームページ
FOOD STYLE各エリアの最新情報はこちらから