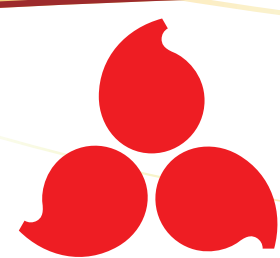


会場案内図

20th ANNIVERSARY

国内最大級！

外食・中食・小売業界の
垣根を超えた商談展示会



※ロゴをリニューアルいたしました

FOOD STYLE JAPAN

フードスタイルジャパン
外食・中食・小売

日本中の食を全国へもっと！世界の食を日本にもっと！

国内最大級！

ラーメン業界専門の
商談展示会

ラーメン産業展 in Japan

会期

2025.9.25 THU 26 FRI
10:00~17:00

会場

東京ビッグサイト 東4・5・6ホール

主催

FOOD STYLE Japan 実行委員会

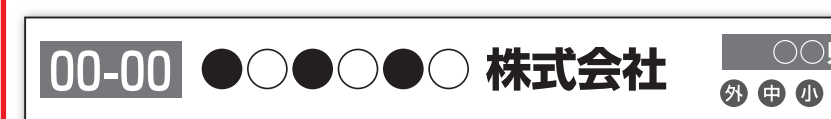
名称 FOOD STYLE JAPAN 2025 <東京>
後援 農林水産省／経済産業省／東京都／神奈川県／埼玉県／独立行政法人中小企業基盤整備機構／日本商工会議所／（一社）神奈川県商工会議所連合会／（一社）埼玉県商工会議所連合会／（一社）千葉県商工会議所連合会／茨城県商工会議所連合会／（一社）栃木県商工会議所連合会／（一社）群馬県商工会議所連合会／全国商工会連合会／東京商工会連合会／神奈川県商工会連合会／埼玉県商工会連合会／千葉県商工会連合会／茨城県商工会連合会／栃木県商工会連合会／群馬県商工会連合会／全国中小企業団体中央会／製粉協会／全国水産加工業協同組合連合会／（公社）日本給食サービス協会／（一社）全日本・食学会／（一社）日本百貨店協会／（一社）日本惣菜協会／（一社）全日本厨房士協会／（一社）日本厨房工業会／（一社）日本パン工業会／（一社）日本洋菓子協会連合会／（一社）日本弁当サービス協会／（一社）日本外食流通協会／（一社）日本飲食団体連合会／（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／（一社）Miyabi Partners／日本マージン工業会／NPO法人 居酒屋甲子園／NPO法人 繁盛店への道
協力 全国製麺協同組合連合会／（公社）日本全職業調理士協会／（一社）日本回転寿司協会／（一社）日本ラーメン協会／（一社）日本空調システムクリーニング協会／（一社）東京都中小企業診断士協会 フランチャイズ研究会／日本酒サビ研究会

名称 ラーメン産業展 in Japan
後援 農林水産省／経済産業省／東京都／神奈川県／独立行政法人中小企業基盤整備機構／ラーメン文化振興議員連盟／（一社）神奈川県商工会議所連合会／（一社）埼玉県商工会議所連合会／（一社）千葉県商工会議所連合会／茨城県商工会議所連合会／（一社）栃木県商工会議所連合会／（一社）群馬県商工会議所連合会／東京商工会連合会／神奈川県商工会連合会／埼玉県商工会連合会／千葉県商工会連合会／茨城県商工会連合会／栃木県商工会連合会／群馬県商工会連合会／全国製粉協会／全国水産加工業協同組合連合会／（公社）日本給食サービス協会／（一社）全日本・食学会／（一社）日本百貨店協会／（一社）日本厨房工業会／（一社）日本弁当サービス協会／（一社）日本外食流通協会／（一社）日本飲食団体連合会／（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／（一社）Miyabi Partners／NPO法人 居酒屋甲子園／NPO法人 繁盛店への道
協力 全国製麺協同組合連合会／（一社）日本ラーメン協会／（一社）日本回転寿司協会／（一社）日本空調システムクリーニング協会／（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

- 二次元コードを読み取り、
出展者一覧ページへ
アクセス
- 社名、カテゴリ
より検索し、
小間番号を確認
- 小間番号から
下記の図で
ブースの位置を
お探しくだい

出展者の社名板で主な提案内容をご確認いただけます



外 外食・飲食・ホテル用食材

製 食品製造業用食材

中 惣菜・弁当・給食・宅配用食材

☑ ラーメン業界用食材

小 百貨店・スーパーマーケット・ECなど小売店用食材

オレンジの出展者名

「新商品コレクション」
参加企業

最新情報は公式ホームページ・各種SNSで随時更新！



会場案内図 (Map of the exhibition hall) showing various booths and sections. The map is divided into sections: セミナーC会場, セミナーD会場, セミナーB会場, セミナーA会場. It includes a detailed grid of booths with names and numbers. Key sections include: 4A列, 4B列, 4C列, 4D列, 4E列, 4F列, 5A列, 5B列, 5C列, 5D列, 5E列, 5F列, 5G列, 5H列, 5I列, 5J列, 5K列, 5L列, 5M列, 5N列, 5O列, 5P列, 5Q列, 5R列, 5S列, 5T列, 5U列, 5V列, 5W列, 5X列, 5Y列, 5Z列. The map also includes a legend for booth colors and a list of exhibitors.

ブース色の見分け
FOOD STYLE JAPAN 全国 食の逸品EXPO FOOD STYLE GIFT FOOD×推し活&キャラクターパビリオン サステナブル&ウェルネスフードEXPO 食品原料・素材・OEM EXPO 総合酒類・ソフトドリンクパビリオン MEAT STYLE EXPO <外食・小売>DX・経営支援EXPO ラーメン産業展 in Japan

見どころ

「注目の朝食buffe」メニュー提案&フルーツカービング講習会

協力：（一社）全日本厨房士協会 東京地方本部

SDGsやインバウンド対応など、変化するニーズに応える「次世代の朝食スタイル」をご提案。著名シェフが手がける個性豊かな限定メニューをご試食いただけます。ぜひこの機会にご体験ください。

メニュー・シェフ名

- 25a 「南瓜と人参のポトージュ」
11:30 ホテリオ・東京・料理長 池田 剛之
- 25a 「サタリタ」
13:30 ハイアトリ・東京・料理長 野上 秀利氏
- 25a 「手作り！素からビーフの2色コロッケ」
11:30 レストラン・東京・オーナーシェフ 河野 浩氏
- 25a 「ベジタリアン対応カレー」
13:30 HMIホテルグループ 総料理長 飯島 浩氏



同時開催 フルーツカービング講習会

- 全日11:30~15:00の時間帯
各4回の講習会を実施！詳しくは公式HPにてご確認のうえ、事前エントリーをお願いいたします。※当日参加もOK(空きがある場合)
- 25a 八芳園 交流コンテンツプロデューサー シェフ 関口 裕樹氏
- 25a 運力カービング 主幹・シェフ・カービング 所蔵 高橋 良子氏

おもてなしセレクション × FOOD STYLE JAPAN 特設ゾーン

協力：OMOTENASHI Selection

「FOOD STYLE JAPAN × おもてなしセレクション」特設ゾーンが初登場。受賞商品の試食・試飲や実演を通じて、信頼ある逸品の魅力を直接体験。仕入れ意欲の高いバイヤー様に向けた選りすぐりの展示です。



協会事業・入会のご案内コーナー

協力：（一社）日本惣菜協会

全国の惣菜製造業、食品関連メーカーなど約700社が加盟し、惣菜業界の発展のため課題解決に取り組んでいます。全国でのセミナーや会員交流の場の創出をはじめ、「食」の専門家育成のための「惣菜管理士」資格の運営や、HACCP認定、また人手不足解消のためのAI・ロボット化推進などを行っています。



活動のご案内

協力：（一社）大日本水産会

1882年(明治15年)設立の我が国唯一の水産業の総合団体。外食・小売業の水産物利用に関するお悩みをサポートし、食育・食文化の普及に貢献。大日本水産会 資料も配布します。

マリンエコラベルのご案内コーナー

協力：MEL協議会

MELは国際的に認められた日本発の水産エコラベル認証制度。持続的な水産物の証である、MELのロゴマークがある水産物をご紹介します。

車椅子体験コーナー

協力：NPO法人ココロのバリアフリー計画

シェアスロープを体験してホスピタリティを学んでいただくためのコーナーです。実際に車椅子に乗り体験することで、「バリアフリー」の重要性を感じていただける場をご用意しております。シェアスロープを体験して、ホスピタリティの大切さを実感しませんか？

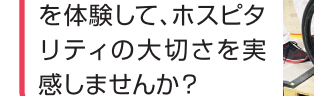
フードロス削減に向けた取り組み

フードドライブ ~展示会で余った食材をこども食堂へ~

協力：認定NPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえ

9月26日(金) 14:00~17:00 東5ホール出入り口前

フードドライブとは、家庭で余っている食材を学校や職場などに持ち寄り、それらを取りまわって地域の福祉団体や施設に寄付する活動です。これを展示会に置き換えて、出展者の未使用食品を持ち寄り、江東区内のこども食堂等に寄贈いたします。



併催イベント／特別企画の詳細 およびセミナーの案内は裏面へ

食の逸品EXPO

全国47都道府県から集結した選りすぐりのブランド性豊かなこだわり商品を紹介いたします。一次産品をはじめ、加工食品や飲料・酒類、スイーツなど、地域に根ざした伝統ある商品から、アイデアあふれる商品まで、新たな商品を再発見いただけます。



推し活

キャラクターで親しみやすさや話題性を創り、SNSでの拡散や口コミ効果も◎。また、推し活を理解し取り入れることで、ファンの購買・来店意欲を高め、リピーター獲得にも!「Z世代の食」の動向データもあり、これからのブランド差別化や長期的なファン作りにも役立つ情報満載!!

MEAT STYLE EXPO

協力:食肉通信社

国内唯一の食肉産業専門紙など食肉業界向けの情報誌を発行している食肉通信社プレゼンツ企画。食肉加工食品を中心に最新機器など、外食、中食、小売バイヤーの皆様へ食肉ビジネスの新たな可能性をご提案いたします。

S & WF EXPO

ヴィーガン、プラントベース、オーガニック、グルテンフリーなど注目食品が集結!人と地球にやさしい次世代の食材・食品を提案します。

ラーメン産業展 in Japan

“未来への新たな一杯を創る”をコンセプトに、初開催から20回目を迎えるラーメン産業展では、ラーメン店経営や商品・メニュー開発に欠かすことのできない商材が勢揃いします。国内最大級の開催規模を誇るラーメン業界専門の商談展示会へぜひお立ち寄りください!

開業予定者向けご案内コーナー 小冊番号 6E-49

ラーメン店開業を検討している方に向けた情報やサービスに関する資料をご用意しております。

ラーメン コンペティション 日本 2025

-国内産小麦使用生中華麺品評会- 出品製品展示 主催:全国製麺協同組合連合会 小冊番号 6H-55

現在、国内産小麦は全国各地で生産され、生産者様等の努力により品質は向上し、様々な製品に利用されています。生めん類業界においても、特色ある製品づくり、また地産地消の取組として、多くの製麺事業所で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。当該商品を広く知っていただくため、全通連では品評会を実施し今回で4回目となります。回を重ねるごとに品質の向上が図られているとラーメン評論家を含む審査員の皆様より高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。



第20回開催記念 特別セミナー

聴講無料/申込不要

セミナーの講演内容・講師プロフィールは公式ホームページをご覧ください。

<https://foodstyle.jp/tokyo/seminar/>



9月25日 木

A会場

(一社)全日本・食学会

11:00 bean47「食と食文化における
12:00 新たな活動・技術・人材」

ファシリテーター

(一社)全日本・食学会 理事/顕彰委員長
総本家更科堀井 代表取締役社長
堀井 良教氏



13:00 鮮度保持技術“ZEROOCO”が拓く未来
14:00 ~食産業全体の連携による新しい時代に
適した社会システム発展のために~

カフェ・カンパニー (株)

フアンダー 兼 最高顧問
ZEROOCO (株)
代表取締役社長
楠本 修二郎氏



(一社)レストランテック協会

15:00 RESTAURANT TECH
16:30 SUCCESS SHOWER PITCH



B会場

10:45 飲食店における店主と仲間と
11:45 お客様の幸福論

(株)ソラノイロ
代表取締役
宮崎 千尋氏



角川アスキー総合研究所 ラーメンWalker
プロデューサー
松本 桂汰氏



13:00 「ラーメン侍」が「令和のラ
14:00 メン事情」を斬る!
~挑戦と創造の歩み~

(株)せたが屋
代表
[左]前島 司氏



(有)BOND OF HEARTS
代表取締役
[右]塚田 兼司氏



(一社)日本飲食団体連合会

15:00 創業100周年を迎えた
16:00 「玉寿司」の永続の本質とは?

(株)玉寿司
代表取締役社長 (四代目)
中野里 陽平氏



9月26日 金

A会場

(一社)日本惣菜協会

11:00 これからの健康惣菜開発
12:00 ~健康という価値作り~

(株)FELIX&ESCA
代表/栄養と食のコンサルタント
石坂 優子氏



13:00 西友、そごう・西武、ヨシツヤを経て
14:00 地域密着した商品開発と売り場づ
くりについて感じるこ

(一社)Miyabi Partners
(元 西友、そごう・西武)
事業推進本部 部長
黒川 文利氏



15:00 供給制約時代の外食産業の
16:00 持続的成長に向けて

ロイヤルホールディングス (株)
代表取締役会長
菊地 唯夫氏



B会場

「ミライの食を考える」日本テロワール

11:00 食を通じた解決策 ~アウトドア企業
12:00 パタゴニアや信濃屋に学ぶ、社会と
環境に向き合う食のあり方~

(株)信濃屋食品
営業本部 商品部部長
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
インパクトディレクター
近藤 勝宏氏



13:00 ラーメン屋の出口戦略
14:00

つめめん TETSU
創業者
小宮 一哲氏



15:00 「行列店」の正体とは?メディア
16:00 が見た7つの共通点 ~「うまい」
だけでは選ばれない時代に~

スペシャルゲスト
「創業40年目を迎えて」
「支那そばや」佐野 しのぶ氏
(株)サッポロフード/代表

スペシャルゲスト
「世界100店舗を越えて」
「ラーメン処」生田 徳志氏
皿スピリッツジャパン/代表



ファシリテーター
角川アスキー総合研究所
ラーメンWalker プロデューサー
松本 桂汰氏

ファシリテーター
角川アスキー総合研究所
ラーメンWalker プロデューサー
松本 桂汰氏



9月25日 木

C会場

10:30 特定技能外国人材の採用・定着・能力化
11:20 の最前線 ~現地教育から2号対策まで、
成功事例と実践ノウハウを徹底解説~

(株)明光キャリアパートナーズ
Global HR Division 執行役員
西張 功一氏

(株)明光キャリアパートナーズ
Global HR Division マネージャー
荷出 華子氏



(株)オーイズミフーズ
管理本部 総務部 課長
武村 敏明氏



11:50 補助金・助成金フル活用セミナー
12:40

(株)ライズウィル
代表取締役
井澤 岳志氏



13:10 リアル体験談!40歳クレープ屋社長
14:00 が選んだ、M&Aという成長戦略

M&Aキャピタル
パートナーズ (株)
企業情報部 主任
佐倉 省吾氏

M&Aキャピタル
パートナーズ (株)
広報室
武田 彩佳氏



(株)セブンズ
顧問 (元代表取締役)
原田 裕次郎氏



14:30 【外食業界の人手不足、解決します!】
15:20 即戦力となる特定技能外国人材の
採用と定着戦略

トクティエ (株)
営業部 ヴァイスプレジデント
札幌拠点長
田中 慎太郎氏



15:50 「ミライの食を考える」日本テロワール
16:40 次世代の子どもたちへつなく、農と
小売の対話から生まれる本当の価値

(株)信濃屋食品
営業本部 商品部部長
岩崎 忠之氏



アグリシステム (株)
代表取締役社長
伊藤 英拓氏



D会場

10:30 インバウンド対策に欠かせない!!
11:20 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



11:50 もっともっと繁盛する
12:40 行列飲食店になる具体策10選

(株)エスト、フードコンサルティング
代表取締役
久連松 秀明氏



13:10 S1サーバードラブル
14:00 50代寿司職人まだまだ成長!
その接客術

第18回S1サーバードラブル
審査員特別賞
(株)エムアンドケイ
金沢まいもん寿司珠姫大手町 店長
金子 安通氏



14:30 キックマン×ラーメンだから
15:20 出来ること

(株)エフネクスト
代表取締役
小西 直行氏



キックマングループ JFCジャパン (株)
外食推進部 部長
本間 智之氏



15:50 「アルコールドバイシティ」を目指す
16:40 新たな顧客体験価値と飲食店の
ビジネスチャンス

(株)ケイノーツ
代表取締役
竹田 クニ氏

アサヒビール (株)
スマドリマーケティング部 次長
横山 博彦氏

9月26日 金

C会場

NPO法人 ココロのバリアフリー計画

10:30 誰でもWelcome!バリアフリーが
11:20 叶える誰もが楽しめる店舗づくり

NPO法人 ココロのバリアフリー計画
理事長
池田 君江氏

長岡商事 (株)
代表取締役社長
前川 弘美氏

(株)ワンダーテーブル 取締役
(株)ヒューマックス 取締役
戸田 史朗氏

11:50 『本当』の"声"で最効の一手、最高
12:40 のお店を ~課題の見える化で自ら
動く現場に育つ~

(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

(株)ファンくる
取締役 経営コンサルタント
山口 敬人氏

13:10 なぜOEMがうまくいかないのか?
14:00 依頼の現場から読み解くミスマッチ
解消のヒント

(株)博多ようろうもん本舗
代表取締役
原 恒彦氏

14:30 NPO法人 居酒屋甲子園
15:20 本気の店長会議

(株)てっぺん
代表取締役社長
NPO法人 居酒屋甲子園
理事長
和田 裕直氏

15:50 外食業と小売業のボーダーライン
16:40

(一社)Miyabi Partners
代表理事
奈良 雅夫氏

D会場

10:30 <対談>元ファミ代表桑原氏と紐解く
11:20 「お客様に選ばれる店になるための
店舗DX」とは?

(株)ユビレジ
代表取締役社長
木戸 啓太氏

フェニックスコーポレーション (同)
代表
桑原 豊氏

11:50 億越え~数億円企業を達成するため
12:40 に、種まき段階と言える一店舗から
三店舗企業が取り組む必須項目とは!?

(株)エスト、フードコンサルティング
取締役 経営コンサルタント
鹿野 卓士氏

13:10 【飲食店向けセミナー】グルメサイト
14:00 依存からの脱却!飲食店が今やるべき
SNS×Googleマップ集客術

イクシアス (株)
マーケティング・セールス室 室長
遠藤 啓成氏

14:30 「“感覚とセンス”にさようなら」
15:20 ~“消費者の声を知る”から始める
食品開発と提案力強化セミナー~

(株)SARAH
代表取締役 CEO
高橋 洋太氏

15:50 推し活・キャラ活から見る
16:40 Z世代の食トレンド最前線。

(株)SHIBUYA109 エンタテイメント
SHIBUYA109 lab. 所長
長田 麻衣氏

次回のご案内

3日間開催
FOOD STYLE JAPAN フードスタイルジャパン
外食・中食・小売
日本中の食を全国へもっと!世界の食を日本にもっと!
日程▶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
出展申込み受付中! 出展のご相談は東5ホールVIPルーム付近の「出展相談カウンター」にて受付中

全国でも開催

愛知

FOOD STYLE JAPAN 2025 <中部>
日程▶2025年10月29日(水)・30日(木)
会場▶Aichi Sky Expo(愛知県国際展示場)

大阪

FOOD STYLE JAPAN 2026 <関西>
ラーメン産業展 in Kansai
日程▶2026年1月28日(水)・29日(木)
会場▶インテックス大阪

福岡

FOOD STYLE JAPAN 2025 <九州>
日程▶2025年11月19日(水)・20日(木)
会場▶マリンメッセ福岡

沖縄

FOOD STYLE JAPAN 2026 <沖縄>
日程▶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

※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。 ※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。