

FABEX 関西 2026 展示会取材のお願い

2026 年 10 月 9 日

プレスリリース／報道関係者各位

日本食糧新聞社 FABEX 展示会事務局

関西最大級の業務用食品・食材、機器、容器の総合見本市

食品・食材、機器、容器の業務用専門展示会

FABEX 関西 2026

The World Food And Beverage Great EXpo KANSAI



10月14日(水)～16日(金) インテックス大阪1・2号館にて開催！

日本食糧新聞社が主催する、惣菜デリカ・弁当・中食・外食業界のメニュー提案や商品開発に関する業務用“食”の総合見本市『FABEX 関西 2026』を 2026 年 10 月 14 日(水)～16 日(金)の 3 日間、インテックス大阪 1・2 号館にて開催します。FABEX 関西 2026 は、出展社数 368 社・出展小間数 518 小間(10 月 9 日現在、同時開催展含む)、合同展示会を含め 4 万人の来場者を見込んだ、関西で開催 14 回目を迎える商談会です。“食の都” “商いの都”大阪の地で密度の濃いビジネスチャンスの創出を目指して、食品産業の活性化に寄与できるよう今年も開催します。報道関係の皆様にもぜひ足をお運びいただき、当展示会の取材をお願いいたします。

～外食・中食産業のビジネスをワンストップで俯瞰できる「食の総合展示会」～

『FABEX 関西 2026』は「食品・食材」「機器・機械」「容器・包装」の 3 分野を提案する食の総合展示会です。食品業界の課題を様々な角度からアプローチする 6 つの展示会で構成しています。

- ①惣菜デリカ、弁当、中食、外食、給食、配食の専門展「**第 14 回 ファベックス関西 2026**」
- ②和・洋菓子、中食、外食業界の商品開発専門展「**第 14 回 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展**」
- ③日本各地の地域食品が出展対象の展示会「**第 10 回 地域食品ブランドフェア**」
- ④カフェ・喫茶市場にビジネスチャンスを提案する“カフェ業界専門展示会”「**第 9 回 カフェ&ドリンクショー関西**」
- ⑤輸入商材を関西市場に提案する海外食品企業・団体をフィーチャーする「**第 6 回 大阪グローバルフードショー**」
- ⑥製造・加工・要理現場など、あらゆる業務改善の提案を行う専門展示会「**第 4 回 食品工場スマート化総合展**」

～関西市場ならではの食文化に対応した商品・メニュー開発のヒント、最新情報が集結～

『FABEX 関西 2026』は関西・西日本マーケットで販路拡大を図るための最適なビジネスマッチングを目的としています。今回は「ファベックス関西」のゾーン内に待望の「冷凍ゾーン」が新設！食の未来を支える冷凍技術と最新商材が集結します。そして同時開催展として「大阪外食産業協会（ORA）ゾーン」を設け、関西の有力な外食産業業界関係者を誘致します。また、「食品&飲料 OEM in 大阪」食品・飲料の委託製造、OEM の商談展示会としてが初開催！関西市場に合ったビジネス提案を展開します。

～2つの専門展示会との合同開催で外食産業との相乗効果でビジネスチャンスを拡大～

「FABEX 関西 2026」開催期間中の 2026 年 10 月 14 日(水)・15 日(木)の 2 日間、インテックス大阪 3 号館にて 2 つの専門展示会「焼肉ビジネスフェア 2026」「居酒屋 JAPAN2026」を合同開催いたします。外食産業のための専門展示会との合同開催により、業界の垣根を超えた強力な相乗効果を創出します。「FABEX 関西 2026」との相互入場が可能のため、出展社さまと来場者様双方により大きなビジネスチャンスを提供いたします。

展示会の見どころを紹介した「プレスリリース 10 月号」をお送りいたします。

是非、皆様の媒体にて当展示会をご紹介いただきたくお願い申し上げます。

取材申し込みは『プレス登録・取材申込書』にご記入の上、当日にプレス受付にご提出ください。

登録用紙は公式 Web サイトからもダウンロードできます。 <https://kansai.fabex.jp/invite/notes.html>

※事前来場登録ページの上部にリンクがありますのでご利用ください。

※事前来場登録ページに利用規約がございます。

～『FABEX 関西 2026』の構成紹介～

『FABEX 関西 2026』は以下の6展で構成されています。

①第14回 ファベックス関西

関西・西日本エリア販路拡大のための商談会！専門バイヤーが集結する、中食・外食・給食業界向けの総合見本市

★展示コーナーのご紹介★

- ◆日本全国の選りすぐりの惣菜・べんとう商品を紹介する「第17回 惣菜・べんとうグランプリ 2026 受賞商品展示・販売コーナー」
- ◆11.7兆円規模に成長した「中食市場」の現在と未来を紐解く特別展示企画「中食未来ストリート」
- ◆外食産業向けを主体とした業務用の加工食品ならびに食材・素材や機器・資材・容器・システムなどを表彰対象とした「第30回 業務用加工食品ヒット賞／外食産業貢献賞 受賞商品展示コーナー」
- ◆編集部がセレクトしたこの1年の注目の新製品をご紹介『食品新製品トレンド』が選ぶ注目の新製品コーナー」
- ◆毎年1回、食品業界において最もヒットした製品を表彰する「第44回 食品ヒット大賞 受賞商品紹介コーナー」
- ◆高齢者や乳幼児、アレルギー対応など、多様なニーズに応える「優れた災害食」を選出する「第1回 災害食アワード 2026 受賞商品紹介コーナー」
- ◆介護食用途の商品の中から選ばれた優れた商品が並ぶ「第11回 介護食品・スマイルケア食コンクール 受賞商品展示コーナー」
- ◆全国のメーカーによる自慢の商品が集う「第11回 漬物グランプリ 2026 受賞商品展示コーナー」

また同時開催として、主に外食・飲食業界に向けた、食材・機材・システム・情報等を展示する「大阪外食産業協会(ORA)ゾーン」を設けます。

②第14回 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展

関西唯一の和洋菓子・ベーカリー開発専門展！世界パンコンクールの日本代表選考会もイベント開催！

★イベント・企画のご紹介★

＜注目のベーカリーイベントを連日開催！＞

（主催：一般社団法人 Les Ambassadeurs du Pain du Japon／リテイルベーカリー協同組合）

【14～16日】「第11回 モンディアル・デュ・パン 日本代表選考会」

2027年10月にフランス・ナントにて開催する「Serbotel」でのコンクールに出場する代表選考会も兼ねています。表彰式は16日(金)に行います。

【14日】「第9回 セミプロパンコンクール」

家庭における製パン従事者人口の増加に伴うパン技能の向上と発展を目的としたコンクール。

【16日】「第9回 最優秀若手ブーランジェコンクール」

若手育成の世界大会への登竜門。「第11回モンディアル・デュ・パン」のアシスタント選考も兼ねています。

★大会スペースでは15日・16日に会場内で焼き上げた有名シェフのパンを販売します。★

③第10回 地域食品ブランドフェア

小売・ギフト向けから業務用にいたるまで、日本各地の地域食品が集まる展示会。

地方の隠れた逸品が集まり、外食産業、和洋菓子・カフェ、小売、通販の来場者からも注目度の高い展示会です。

④第9回 カフェ&ドリンクショー関西

ドリンク市場にビジネスチャンス提案する“カフェ業界専門展示会”。

デザート・スイーツとも連動するゾーン構成で業界の活性化を目指します！

話題のドリンク食材や機器が集結！関西・西日本唯一のカフェ業界専門展示会です。

⑤第6回 大阪グローバルフードショー

海外食品企業・団体をフィーチャーした専門展示会。各国の優れた輸入商材を関西市場に提案します！

大きなマーケットを持ち、インバウンド需要の中心地など様々なチャンスが生まれる大阪で開催します！

⑥第4回 食品工場スマート化総合展

製造・加工・調理現場など、あらゆる業務改善の提案を行う専門展示会！

食品工場で課題となっている人手不足の解消、業務の効率化、機械化などを提案します！

70年以上の発行実績を持つモノづくり業界の専門紙「日本物流新聞社」が特別協力しております。

FABEX 関西 2026

オープニングセレモニー

関西を代表する企業・団体の方々にご臨席を賜り「FABEX 関西 2026」のオープニングセレモニーを開催いたします。是非、ご来場の皆様もご参加ください。

開催日時：10月24日（水） 9：15～9：45

開催場所：インテックス大阪 インテックスプラザ ビジョン前

＜ご来賓・参列者様(予定)一覧＞ 10.9 現在

区分	ご所属・お役職	ご芳名
ご来賓	農林水産省近畿農政局 局長	志知 雄一 様
ファベックス 関西	一般社団法人日本惣菜協会 会長／ 株式会社フルックス 代表取締役社長	黒田 久一 様
	一般社団法人日本惣菜協会 副会長 関西支部長／ 株式会社今里食品 代表取締役社長	今里 有利 様
	一般社団法人日本惣菜協会 副会長／ 株式会社ハークスレイホールディングス 代表取締役会長兼社長	青木 達也 様
	公益社団法人日本べんとう振興協会 代表理事会長	石原 葵 様
	公益社団法人日本炊飯協会／ 株式会社煌 取締役 営業本部長	桂 紀博 様
	一般社団法人日本弁当サービス協会 理事／ 株式会社河北食品 専務取締役	田中 秀和 様
	一般社団法人日本鉄道構内営業中央会 理事／ 株式会社淡路屋 代表取締役社長	寺本 督 様
	一般社団法人大阪外食産業協会 業務執行理事 筆頭副会長／ 株式会社 GANKO 代表取締役社長	小嶋 達典 様
	株式会社コノミヤ 常務取締役	芋縄 孟紀 様
	株式会社阪急デリカ 代表取締役社長	中村 英紀 様
関西デザート・ スイーツ& ベーカリー展	協同組合全日本洋菓子工業会 理事長／ 株式会社コロパン 代表取締役会長	小澤 俊文 様
	協同組合全日本洋菓子工業会 副理事長／ 株式会社クラブハリエ 代表取締役社長 グランシェフ	山本 隆夫 様
	全日本パン協同組合連合会 副会長／ 株式会社ヒシヤ食品 代表取締役	草野 洋一 様
	リテイルベーカリー協同組合 理事長／ 株式会社 ZOPF 代表取締役 オーナーシェフ	伊原 靖友 様
	ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン 代表／ ラ・パティスリージョエル オーナーシェフ／株式会社ジョエル 代表取締役	木山 寛 様
	Les Ambassadeurs du Pain du Japon 会長／ ブーランジュリー パリゴ オーナーシェフ	安倍 竜三 様
	日本ジェラート協会 会長／ 株式会社マルガー 代表取締役	柴野 大造 様
	京都府生菓子協同組合 青年部 部長／ 有限会社葵家やきもち総本舗 代表取締役	杜下 正和 様
	一般社団法人大阪外食産業協会 業務執行理事 副会長／ 株式会社心斎橋ミツヤ 代表取締役社長	小儀 俊彦 様
	株式会社カワ 代表取締役	川 良弘 様
主催者	日本食糧新聞社 代表取締役社長	杉田 尚

食品・食材、機器、容器の業務用専門展示会

FABEX関西2026 食のトレンドゾーン

FABEXセミナー・イベント 食のトレンドゾーンのご案内

ファベックス関西

●10月14日(水)～16日(金) ●聴講無料 ファベックス関西2026 主催者特別セミナー

ファベックス関西

第17回 惣菜・べんとうグランプリ
2026受賞商品展示・
販売コーナー

受賞商品
販売中!!
※一部種類のみのみ

中食未来ストリート

第30回 業務用加工食品ヒット賞/
外食産業貢献賞受賞商品展示コーナー

「食品新製品トレンド」が選ぶ
注目の新製品コーナー

第44回 食品ヒット大賞
受賞商品紹介コーナー

第1回 災害食アワード
2026 受賞商品紹介コーナー

第11回 介護食品・スマイルケア食
コンクール受賞商品展示コーナー

第11回 漬物グランプリ
2026 受賞商品展示コーナー

関西デザート・スイーツ&ベーカリー展 B会場 1号館

●10月14日(水)～16日(金) ●聴講無料
関西デザート・スイーツ&ベーカリー展
プレゼンテーションステージ

関西デザート・スイーツ&ベーカリー展 1号館

●10月14日(水)～16日(金)
第11回 モンディアル・デュ・パン日本代表選考会

●10月14日(水)
第9回 セミプロパンコンクール

●10月16日(金)
第9回 最優秀若手ブーランジェコンクール

3号館で開催!

合同開催展の
焼肉ビジネスフェア
居酒屋Japanに

相互入場が
可能です

※3号館受付にてID/パスにシールを
貼付いたします

3号館

焼肉ビジネスフェア
居酒屋Japan

【会期】10月14日(水)・15日(木)
10:00～17:00(2日間共通)



※会場(インテックス大阪)
レイアウトイメージ図

注目の話題や最新情報を発信するセミナー・イベントゾーンをご紹介します

食の本屋さん by 日本食糧新聞社

2号館/ファベックス/2M-05

日本食糧新聞社運営の、【食】をテーマにした本を取り扱う専門店です。オンラインショップを飛び出して、リアル店舗としてブースを構えます。『惣菜・べんとうグランプリ2026 公式BOOK』をはじめ、メニュー開発や商品企画、店舗経営のヒント、食品工場関連、食品表示検定、食品の入門書など、幅広いラインナップの食の専門書を豊富にご用意しております。期間中限定の特別企画として、セミナー登壇者の著書の販売も行います。

食品業界に携わる方へ向けたビジネスに役立つ「食」をテーマにした本を集めたリアルな書店は日本国内にはほとんどないため、次のような声が寄せられています。

“街の本屋にはおいてない本がたくさんある!”

“営業・商品開発・店舗デザイン・食品工場マニュアルまで、業務の役に立つ本が豊富!”

「素晴らしきお菓子街の世界」
「もっと素晴らしきお菓子街の世界」
「素晴らしきお菓子街の世界」
著者：フードジャーナリスト / お菓子街研究
中田 ぶる

プレゼンテーション
10月14日
14:30～

ブース2M-05

Cuisine for Sustainable Development Goals
～ Life Below Water ～
著者：東京国立博物館 学芸員
日本女子大学 特別招聘教授
阪田 謙 Ph.D.

主催者
特別セミナー
10月14日
13:30～

セミナー登壇者 著書を販売します!

会場：インテックス大阪
2026/10/14-10/16



食品業界の最新動向や商品開発のヒントを発信します！（取材の場合はセミナー受付にてお申し出ください）

10月14日水		10月15日木		10月16日金	
11:00 11:50	「惣菜・べんとうグランプリ」 金賞受賞企業に学ぶ商品開発力 ～惣菜市場を勝ち抜く「高付加価値化」と 単価アップの秘訣～ 株式会社今里食品 代表取締役社長 一般社団法人日本惣菜協会 副会長 今里 有利 氏	11:00 11:50	世界の食トレンドが、 なぜか日本にハマらない理由 ～文化差を理解し活かすための 実践的ヒント～ 合同会社Beyond Nippon 代表 田中 良介 氏	11:00 11:50	AIデータ分析で紐解く 「2027年食トレンド予測」 ～AIが可能にした生活者データの 高精度分析～ 日本食研ホールディングス株式会社 食未来研究室 室長 児玉 一穂 氏
12:10 13:00	日本が応用すべき、世界一進展している フランスの食文化政策とは ～日本食文化の再発見と海外輸出戦略～ 神戸北野ホテルグループ オーナーシェフ 山口 浩 氏 東京国立博物館 参与 日本女子大学 特別招聘教授 阪田 徹 Ph.D.	12:10 13:00	「AIで企業を再構築する」 一人手不足を乗り越え、持続可能な 飲食産業をつくる 株式会社In Marketing Lab 代表取締役CEO/CAIO 杉山 隆栄 氏	12:10 13:00	変わる消費環境と小売業の動向 ～再編と消費税減税の行方～ 明治大学 専門職大学院 グローバルビジネス研究科 専任教授 白鳥 和生 氏
13:20 14:10	日本独自の「料亭文化」を 産・官・学で見直す ～禅宗・茶道・日本料理・料亭に世界が注目するわけ～ 京都「南禅寺 願亭」 十五代当主 高橋 義弘 氏 東京国立博物館 参与 日本女子大学 特別招聘教授 阪田 徹 Ph.D.	13:20 14:10	「採用」から「定着」へ。 外国人社員9割の企業が明かす、 定着率97.7%の秘密 ～あなたの会社の外国人採用、 次のステージに進んでいますか？～ 株式会社ヒロフードサービス 専務取締役 井上 裕彬 氏	13:20 14:10	食品安全は「検査する人」で決まる ～食品安全を支える微生物検査と 人材育成の実務～ 公益社団法人日本べんとう振興協会 技術顧問 食品微生物検査技士資格試験委員長 中川 弘 氏
14:30 15:20	一般社団法人日本惣菜協会Presents サステナブルな中食産業の 未来への諸課題 ～「食2035」の成果を 踏まえて～ 中央大学 名誉教授 木立 真直 氏	14:30 15:20	【農林水産省×NRI×実践企業】食の海外展開 ～GFVCの支援策、最新市場トレンドから 取組事例までを一挙公開～ 農林水産省 輸出・国際課 海外展開戦略グループ長 大川 幸樹 氏 株式会社野村総合研究所 アーバン・バージョンコンサルティング部 プリンシパル 永島 裕理 氏 カップクリエイト株式会社 海外事業本部 本部長 醍醐 航 氏	14:30 15:20	食・農業分野における GXの実装について ～みどり加速化 GXプランの展開～ 農林水産省大臣官房 みどりの食料システム戦略グループ長 神林 悠介 氏

※セミナープログラム詳細については公式 Web サイトをご覧ください。(https://kansai.fabex.jp/news/seminar.html)

専門性に優れた多彩な情報と提案を発信します！（取材の場合はセミナー受付にてお申し出ください）

10月14日水		10月15日木		10月16日金	
11:00 11:50	全日本洋菓子工業会Presents 洋菓子業界の危機をチャンスに変える ～調達・生産・採用の課題をクリアする具体策と 未来へのヒント～ 協同組合全日本洋菓子工業会 副理事長 / 株式会社クラブハリエ 代表取締役社長 グランシェフ 山本 隆夫 氏	11:00 11:50	Les Ambassadeurs du Pain du Japon Presents ベーカリー×チーズ ペアリング体験セミナー 定番パンが看板商品に化ける！ 売上を伸ばすチーズペアリングの新法則 Les Ambassadeurs du Pain du Japon 会長 / ブランジュリー パリゴ オーナーシェフ 安倍 竜三 氏 【協力：一般社団法人ギルド・クラブ・ジャポン】	11:00 11:50	世界の菓子市場とトレンドを解説 / ISMケルン国際菓子見本市2026 現地取材レポート 株式会社オフィスフェヴ 代表取締役 / 菓子・料理ジャーナリスト 並木 麻輝子 氏
12:10 13:00	高度冷凍技術を活用した ケーキのロス削減と鮮度維持の調理法 ヌーベルパティスリー・デュ・ジャポン 代表 / ラ・パティスリー・ジョエル オーナーシェフ 木山 寛 氏	12:10 13:00	世界に躍進する日本のチーズ。 その魅力と店舗での活用 世界最優秀プロマジェコンクール2021 第3位 / ワールドチーズアワード2025 スイス ベルンシルバー受賞 / TOYO Cheese Factory 取締役 長原 ちさと 氏	12:10 13:00	出版社特別セミナー / 株式会社エイトウィル 1～2%の添加で グルテン最大90%OFF ～グルテン分解乳酸菌 ディグルラクトで 実現する新しいパンづくり～ TOLO PAN TOKYO シェフ 田中 真司 氏
13:20 14:10	なぜ今、スイーツ業界は「発酵」に 注目するのか ～海外でも注目される 植物性ジェラートの 味わいと未来～ 日本ジェラート協会 会長 / 株式会社マルガー 代表取締役 柴野 大造 氏	13:20 14:10	地域食品ブランドフェア共同企画 アフタヌーンティーを 「あんこ」にして売上6倍！ ～品川プリンスホテルの事例に学ぶ、 新たな客層を呼び込む メニュー戦略～ 日本あんこ協会会長 兼 代表理事 にしいあんこ 氏	13:20 14:10	商品開発のヒントになる 海外トレンド・伝統菓子2026 ～ヨーロッパ (中欧、ベネルクス、フランス)、 アジア～ 株式会社オフィスフェヴ 代表取締役 / 菓子・料理ジャーナリスト 並木 麻輝子 氏
14:30 15:20	『素晴らしきお菓子缶の世界』 著者が解説！ お菓子缶の最新トレンドと 「思わず買ってしまおう」 パッケージの秘密 フードジャーナリスト / お菓子缶研究 中田 ぶう 氏	14:30 15:20	スイーツ×異分野コラボの最前線 ～「次世代ファン」の生み出し方～ スイーツジャーナリスト 平岩 理緒 氏	ファベックス関西 / 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展 セミナーのご参加につきまして ◆お席に余裕がある場合は当日受付も可能です。 直接セミナー会場にお越しください。 ◆満席の場合はご参加いただけない場合もござい ます。予めご了承ください。	

※セミナープログラム詳細については公式 Web サイトをご覧ください。(https://kansai.fabex.jp/news/seminar_dessert.html)

「惣菜・べんとうグランプリ」は中食業界の振興と、中食事業者の商品開発・販売促進の応援を目的として、日本各地で発売されているお惣菜・おべんとうの中から、商品力・販売力・アイデア力のあるお惣菜・おべんとうを選出し、表彰しています。会場内では受賞商品の展示と、販売(一部のみ)を行います。

(主催:日本食糧新聞社 / 後援:(一社)日本惣菜協会、(公社)日本べんとう振興協会、惣菜サミット、(一社)日本鉄道構内営業中央会)



わが社自慢の惣菜・べんとう部門

こだわりの製法や素材を使った、人気の新商品やロングセラーなど、自社でイチオシする自慢の惣菜・弁当など

健康・ヘルシー部門

ローカロリー、栄養バランスが良い、オーガニック・機能性食材を使用しているなど、健康に配慮した惣菜・弁当など

祭事・イベント部門

お正月、節分、ひなまつり、子供の日、四季の事物や年中行事など、日本文化にちなんだ惣菜・弁当など

地方食材・調理法部門

日本各地の特産品や食材・調味料や、地域の食文化に根ざした調理法を使用している惣菜・弁当など

駅弁・空弁部門

鉄道の駅構内や空港で一定期間の販売実績があり、各地・各駅の特徴を反映した惣菜・弁当など

ロングライフ・冷凍食品部門

冷凍・チルドや常温パウチなど、賞味・消費期限を延ばし食品ロス削減や SDGs への取り組みを行っている惣菜・弁当など

デリ・ベーカリー & スイーツ部門

全国ご当地の様々な具材やおかず、果物を使った惣菜パン、ピザ、お持ち帰りスイーツなど

アジアン部門

インド・韓国・タイ・中国・トルコ・ベトナムなど、アジア各地域の料理を元にした惣菜・弁当

めん類部門

うどん、そば、パスタ、ラーメン、ビーフン、冷麺など、麺類が主役の惣菜・弁当

おにぎり部門

日本で長年愛されてきた定番の具材や形を取り入れたおにぎりや、一味変わったコンセプト、特定のテーマやトレンドを取り入れたおにぎり

企業表彰

特に優秀な商品を多数受賞した企業から選出され「デリカ総合金賞」が授与されます

<入賞商品(最高金賞・金賞・優秀賞・奨励賞・審査委員特別賞・入賞)一覧>

<https://www.souzai-bento.com/2026-prize.html>



日本食糧新聞社が制定する『第 30 回業務用加工食品ヒット賞/外食産業貢献賞』の受賞企業16 社の商品を一堂に紹介します。



業務用加工食品ヒット賞	
受賞企業 (五十音順)	商品・ブランド
味の素冷凍食品	フリーカットケーキ 抹茶テリーヌ (北川半兵衛商店の宇治抹茶使用)
あみ印食品工業	四川麻辣 麻辣湯の素
Umios	大満足大きなアジフライ 150
エスビー食品	セレクトカレー (欧風カレー、欧風カレーミルポワ仕立て、欧風キーマカレー)
カゴメ	ホテルレストラン用 オレンジ Mix スムージー
キッコーマン食品	デルモンテ おろしりんごぶどうブレンド
キューピー	キューピー 具沢山ソース レモンタルタル
ケンコーマヨネーズ	6 種野菜のカラフルマリネ
シマダヤ	温冷対応 流水解凍生パスタ 1.7mm タイプ 200 <ミニダブル>
創味食品	創味 にんにくマヨ
ニチレイフーズ	ぶるん生えび
日清製粉ウェルナ	もちもちボール さつまいも/チーズ
日東ベスト	FM チーズ風ソースインハンバーグ
ヤヨイサンフーズ	ふわぷち蒸しばんシリーズ
理研ビタミン	「まぜそばのたれ」シリーズ
外食産業貢献賞 <素材部門>	
キティー	スジまでやわらか職人 KT

<評価基準>

- (1) 外食産業全般(外食、中食、給食)への活性化総合貢献力を発揮したもの
- (2) 国産農畜水産物等の普及拡大に貢献したもの
- (3) 外食産業の発展に向け特に新価値を創造したもの
- (4) 所属分野(市場)で先駆的かつ献身的な役割を継続して果たしたもの
- (5) 話題性に富み新しいニーズを促進しヒットしたもの
- (6) 行政等との連携により著しく社会貢献があったもの
- (7) 時局に対応し著しく社会貢献があったもの
- (8) 次世代型ビジネスの発見・開拓性に秀れたもの



<受賞企業・商品一覧>

<https://info.nissyoku.co.jp/modules/general/view.php?id=4364>

40年以上の歴史を持つ「新製品研究会」の会員情報誌「月刊食品新製品トレンド」の編集部がセレクトした、この1年間の「注目の新製品」。【食品の消費マインドを掴む9のカテゴリー】に分類して展示紹介します。

1. 辛いものが恋しくなる時代 —ヘルシーなのにスカッと気分転換！—
 ……「辛い＝代謝アップ」「刺激＝リフレッシュ」人々は“辛さで整う”楽しみ方を前向きに求めるように。
2. やっぱり面白いって最高 —食文化の豊かさが生む“遊べる食生活”—
 …… 食べることでイベントになり、日常にちょっとしたワクワクをプラス。
3. 新食感の冒険は終わらない —ひと口で広がる小さなサプライズ—
 …… ぷるぷる・もちもち・ザクほろ…食感の世界は無限に広がっています。
4. こういうの欲しかった！ —生活者の“リアル”に寄り添うアイデアカー—
 …… 多様化する価値観の中で、“生活の質が上がる体験”を提供できるかどうかのカギ。
5. シーンに寄り添う提案 —“この瞬間に欲しい”を叶える食品—
 …… ハマるシーンが見つければ、その場面の“欠かせない相棒”になるかもしれません。
6. 気づけば健康 —日常にそと溶け込むヘルシー習慣—
 …… 特別な意識をしなくても、自然と健康を取り入れられる食品が人気上昇中。
7. 素材を大切に、味で勝負 —原料と製法がブランドの信頼をつくる—
 …… 「なぜこの原料なのか」が明確だと、生活者は“良いものを選んで”実感をもらえます。
8. 長い夏を乗り切れ！ —食品が担う熱中症対策の新時代—
 …… 長く厳しい日本の夏。食品が果たす熱中症対策の役割は年々大きくなっています。
9. 一度使えば手放せない —初めてでも、使えばトリコ—
 …… 一度使ってみると、その便利さに驚いてリピートしてしまう人が続出。



<月刊「食品 新製品トレンド」web サイト>

<https://news.nissyoku.co.jp/foodtrend/foodtrend-magazine>

第44回食品ヒット大賞 受賞商品紹介コーナー

2号館/ファベックス/2P-12

毎年1回、その年度の食品業界において最もヒットした製品を、全国のモニター企業からの推薦により選考し、表彰している『食品ヒット大賞』。令和7年度(第44回)の受賞商品 28品を一堂に紹介します。

食品ヒット大賞	
該当なし	
優秀ヒット賞 (部門別・社名五十音順)	
一般加工食品部門	
濃いカレー 中辛	エスピー食品
プチッと中華	エバラ食品工業
「キリン 午後の紅茶 FRUITS & ICE TEA」シリーズ	キリンビバレッジ
マルちゃん焼そば	東洋水産
カップヌードル 魚豚	日清食品
「マ・マー レンジで2分 もちもち生パスタ」シリーズ	日清製粉ウェルナ
ネスカフェ アイスブレンド	ネスレ日本
「ホワイトカレー」「ブラックカレー」「レッドカレー」	ハウス食品
「キレートレモンクエン酸」シリーズ	ポッカサッポロフード&ビバレッジ
カップ de ごはん いざまる 麻婆豆腐ごはん中辛>>辛口>	丸美屋食品工業
パッとジュッと	理研ビタミン
酒類部門	
アサヒ ザ・ピタリスト	アサヒビール
キリングッドエール	キリンビール
THE PEEL (ザ ピール) <レモン>	サントリー
チルド食品・フローズン食品部門	
スジャータのむアサイーボウル	スジャータめいらくグループ
たっぷり卵のえび炒飯	ニチレイフーズ
ハーゲンダッツ ミニカップ 悪魔のささやき『チョコ』	ハーゲンダッツ
コレート』・天使のおさそい『ホワイトチョコレート』	ジャパン
喫茶店の味ココア	守山乳業
牧場の朝 チーズケーキ ヨーグルト味	雪印メグミルク
菓子・パン部門	
たべっ子どうぶつシリーズ	ギンビス
ボンタンアメ	セイカ食品
生のとぎしっとりミルク	明治
プレミアムガーナシリーズ	ロッテ

ロングセラー賞 (発売年順)	
菊正宗 樽酒 (昭和41年)	菊正宗酒造
アヲハタ 55 (昭和45年)	アヲハタ
やきとり缶詰 (昭和45年)	ホテイフーズコーポレーション
森永ラムネ (昭和48年)	森永製菓
サッポロ クラシック (昭和60年)	サッポロビール

<評価基準>

- (1) 需要創製に貢献したものの
- (2) 市場活性化に役立ったものの
- (3) 販売増加に寄与したものの
- (4) アイディアに富んだ広告・販促活動が効果をあげたものの
- (5) 所属産業でリーダー的な起爆剤となったものの
- (6) 産業・ビジネスの新しい方向を指向した新規性のあったものの



<食品ヒット大賞特設 web サイト>

<https://www.hitfoodaward.com/>

介護食品の品質向上、介護食品市場の拡大を目的としたコンクールで、優れた商品を表彰しています。会場内の展示コーナーでは受賞した商品のパネル展示を行います。

〈農林水産大臣賞〉

部門2 ギュッと完熟 味わいりんご【トニーニチ】

〈農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞〉

部門1 エンジョイハイカロリークリーム300【森永乳業クリニコ】

部門2 米粉バスケットケーキ【尾家産業】

部門3 バニラムース【SOMPOケアフーズ】

部門4 オリジナルビーフカレーCP【ケアプラス】

部門5 アスコフレッシュ®【ナガセヴィータ】

〈審査委員長賞〉

部門1 豆サラダ・五目枝豆【栗木食品】、MCTおさかなソーセージ3本入【東洋水産】、シニア向け完全栄養食アイス Me ICE【LacuS】

部門2 スプーンで食べる とろりなめらかおはぎ【泉万福造】、やさしい主食 ゼリー粥【Umios】、一口ふんわりひろろUHF-12【不二製油】

部門3 弾むショコラ・とろけるショコラ【日新化工】、SGおかゆセット カレー丼【日東ベスト】

部門4 健康サポート宅配食【ウェルネスダイニング】

部門5 炊粥米【食域改良研究所】

〈金賞〉

部門1 たまごぼろ Ca入【尾家産業】、バサバサレモンソーゼン（骨取り）【オカフーズ】、グリルチキン（炭火焼き風）【栗木食品】、食楽膳プラス チーズオムレツマトソース【SOMPOケア】、和みのひとさじ あずきプリン【トニーニチ】、プロケア ハンバーグ60（鉄・Ca）【ヤヨイサンフーズ】

部門2 ひとさじのチカラたまごペースト【Umios】、とろりなめらかコーンポタージュ【寿マナック】、お豆腐しゅうまい【大冷】、日清MCT入りミニゼリー【日清オイログループ】、やわらかおせち【ふくなお】、SF おはぎ風ムース35（こしあん）【ヤヨイサンフーズ】

部門3 ムースやわらか宅配食【ウェルネスダイニング】、やさしい献立 なめらかさつまいもと栗のきんとん【キューピー】、パン粥（MCT入り）【ベネッセパレット】、おいしくミキサー洋梨【ホリカフーズ】

部門4 おせち 燗 一段重【尾家産業】

部門5 カロリッチ だし旨和風だれ 275g / カロリッチ 甘旨醤油だれ 275g【エバラ食品工業】



<受賞商品一覧（日本食糧新聞 介護食品・スマイルケア食特集）>

<https://news.nissyoku.co.jp/carefood>

第11回 漬物グランプリ 2026 受賞商品紹介コーナー

2号館/ファベックス/2M-12

日本各地の特色あるお漬物レシピを個人及び法人から募集し、農林水産大臣賞や農林水産省大臣官房長賞をはじめとする厳正なる審査を通過した受賞商品を一堂にパネル展示します。

（主催：全日本漬物協同組合連合会 / 特別協力：日本食糧新聞社）



【法人の部】

結果	作品名（部門）	会社名（エリア）
グランプリ	みそ漬まる生薑（本漬部門）	（株）上沖産業（九州）
準グランプリ	乳酸発酵無着色嵯峨野志葉漬（本漬部門）	（株）匠洛庵（関西）
準グランプリ	うるい（浅漬・キムチ部門）	（株）三奥屋（東北）
地域特産品特別賞	外内島きゅうりピクルス（本漬部門）	（株）本長（東北）
一般審査員特別賞	キューちゃんかける！肉みそラー油味（本漬部門）	東海漬物（株）（中部）

【個人の部】

結果	作品名	氏名（都道府県）
グランプリ	移ヶ茸三種のきのこの燻製器油漬け	渡辺 恭利さん（福島県）
準グランプリ	彩り野菜のやみつきピクルス青パパイヤ入り	伊藤 クミ子さん（秋田県）
審査委員特別賞	黄ニラ＆干し野菜たっぷり松前漬け	仁井田 由記さん（岡山県）

【学生の部】

結果	作品名	氏名またはチーム名（学校名）
グランプリ	南部のいどりわさび漬け	地域資源発掘隊 （青森県立名久井農業高等学校）
準グランプリ	けや色ほっぺ	地域イノベーション部 （福岡県立糸島農業高等学校）
審査委員特別賞	自家製米麴で皮ごと甘酢漬け〜地域特産物を入れて〜	金市 さくらさん・河合 彩花さん （大阪府立園芸高等学校）

<受賞商品一覧>

<http://tsukemono-gp.jp/final/2026.php>


高齢者や乳幼児、アレルギー対応など、多様なニーズに応える「優れた災害食」を選出し、表彰しています。
会場内の展示コーナーでは受賞した商品のパネル展示を行います。
(主催:日本食糧新聞社)



				
 主食 みやぎ素材のトマトクリームリゾット 株式会社木の屋石巻生産	 主食 マジックライス まぜこめつつカレーライス サタケフードビジネス株式会社	 主食 IZAMESHI そのままP ASTA ボモドーロ 杉田エース株式会社	 主菜 新あさひ豆腐うす切り 49.5g 旭松食品株式会社	
 主菜 三陸食堂さんま蒲焼き 株式会社阿部長商店	 副菜 レンジDELI <具だくさん豚汁> 丸美屋食品工業株式会社	 果物・菓子・飲料 デルモンテ ピュレフルーツ すりおろしりんご キッコーマン食品株式会社	 特殊栄養食品・サプリメント等 やさしい献立 鯛雑炊 キュービー株式会社	 特殊栄養食品・サプリメント等 ニシキキッチン こどもカレー 株式会社にしき食品
 特殊栄養食品・サプリメント等 森永 はじめてのベビーフード 緑黄色野菜とさつまいも 森永乳業株式会社	 冷凍・調理食品 プーコロッケ 有限会社やまと	 アイデア商品 【半年に1回定期購入】 【防災】ローリングストックビクルス NSW株式会社	 アイデア商品 乾燥野菜ミックス いもろん料理をおいしくする具 ブルーチップ株式会社	

<災害食アワード2026>

<https://saigaisyoku.com/>



中食未来ストリート

2号館/ファベックス/2M-16

11.7兆円規模に成長した「中食市場」の現在と未来を紐解く特別展示企画



第 11 回 モンディアル・デュ・パン 日本代表選考会

(主催:Les Ambassadeurs du Pain du Japon、リテイルベーカリー協同組合)

1 号館/デザート/1Q-04

2027 年 10 月、フランス・ナントにて開催される「モンディアル・デュ・パン」に出場する日本代表選手を決定します。

★競 技: 10 月 14 日(水) 開 場～16:00

10 月 15 日(木) 開 場～16:00

★表彰式: 10 月 16 日(金) 16:00～17:00

<出場選手> ※順不同・敬称略

須貝 文智(ザ・ペニンシュラ東京)

奥 裕樹(ブーランジュリーベルドール)

栗原 淳平(ぐるぐる)

池田 匡(Buolangerie Gourmand)

本多 伸也(PANSHARE)

佐藤 彰洋(アシェンテ)

第 9 回 セミプロパンコンクール

(主催:Les Ambassadeurs du Pain du Japon、リテイルベーカリー協同組合)

1 号館/デザート/1Q-04

家庭における製パン従事者人口の増加に伴い、パン技術の向上と発展、文化に関する新しい発想及び技術者を刺激し、広く公衆に示すことを目的としています。6 名の出場者が作品を持ち寄り、審査に挑みます。

★競 技: 10 月 14 日(水) 11:30～14:00

★表彰式: 10 月 14 日(水) 15:00～15:30

<出場選手> ※順不同・敬称略

丸山 沙織

川辺 鮎実

島田 裕子

居馬 博美

大石 みつ江

大塚 彩津心

第 9 回 最優秀若手ブーランジェコンクール

(主催:Les Ambassadeurs du Pain du Japon、リテイルベーカリー協同組合)

1 号館/デザート/1Q-04

『若手の育成と世界大会への登竜門の場の提供』を目的に開催されるコンクールで、第 11 回モンディアル・デュ・パンのアシスタント候補の選考も兼ねております。

★競 技: 10 月 16 日(金) 開 場～15:30

★表彰式: 10 月 16 日(金) 16:00～17:00

<出場選手> ※順不同・敬称略

矢野 青空

(大阪ステーションホテル、オートグラフコレクション)

大野 咲穂里(Kamo bakery)

根本 茜風(ぐるぐる)

河野 あかり(Zopf)

船津 蓮(Zopf)

山田 祐也(コネルヤ)



15 日・16 日に会場内で焼き上げた有名シェフのパンを販売します！

開 催 概 要

1. 名 称 : FABEX関西2026 (以下6展総称)
第14回 ファベックス関西2026
第14回 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展
第10回 地域食品ブランドフェア
第9回 カフェ&ドリンクショー関西2026
第6回 大阪グローバルフードショー2026
第4回 食品工場スマート化総合展
2. 主 催 : 日本食糧新聞社
協同組合全日本洋菓子工業会(世界洋菓子・パン連盟日本本部)(関西デザート・スイーツ&ベーカリー展)
- 共 催 : 一般社団法人日本惣菜協会(ファベックス関西)
全国和菓子協会、全日本パン協同組合連合会(関西デザート・スイーツ&ベーカリー展)
月刊食品工場長(食品工場スマート化総合展)
3. 目 的 : 業務用の食材・資材を供給するメーカー、並びに容器包装・衛生・厨房・販促物などを扱う業者が一同に集まり、需用者である惣菜業者・外食業者・デパート・スーパー・C V S・ホテル関係者などに向けて、新しい技術とメニューなどを提案する。業界全体の拡大発展や省エネ・効率性、健全発展のための考えを広く中食・外食業界に紹介する。
4. 会 期 : 2026年10月14日(水)~2026年10月16日(金) 3日間
5. 会 場 : インテックス大阪 1・2 号館
6. 展示規模 : 368社 / 518小間(※10月9日現在)
7. 入 場 : 完全登録制(事前来場登録あり)
8. 同時開催 : 大阪外食産業協会(ORA)ゾーン(主催:一般社団法人大阪外食産業協会(ORA))
※第14回 ファベックス関西2026内での同時開催展となります。
第1回 食品&飲料OEM EXPO in 大阪(主催:日本食糧新聞社/共催:月刊食品工場長)
9. 合同開催 : 焼肉ビジネスフェア2026(主催:焼肉ビジネスフェア実行委員会)
居酒屋JAPAN2026(主催:居酒屋JAPAN実行委員会)
※インテックス大阪3号館で10月14日(水)・15日(木)の2日間開催となります。
10. 後援、協力等 : ◆FABEX関西後援
農林水産省近畿農政局/厚生労働省/大阪府/大阪市/奈良県/公益社団法人大阪観光局/独立行政法人日本貿易振興機構(JETRO)/全国商工会連合会/大阪商工会議所/公益財団法人関西・大阪21世紀協会/一般財団法人食品産業センター(全11団体)
◆FABEX関西協力
食品関連団体 91団体
◆ファベックス関西後援
公益社団法人日本べんとう振興協会/一般社団法人日本スーパーマーケット協会/一般社団法人大阪外食産業協会/公益社団法人日本炊飯協会/一般社団法人日本弁当サービス協会/公益社団法人日本給食サービス協会/公益社団法人日本メディカル給食協会/一般社団法人日本鉄道構内営業中央会/一般社団法人全日本・食学会(全9団体)
◆関西デザート・スイーツ&ベーカリー展特別協力
リテイルベーカリー協同組合
◆食品工場スマート化総合展特別協力
日本物流新聞社
11. 出展対象 : 食品・調味料メーカー/海外及び国内の生鮮食材生産者/食品卸売業/輸入商社/食品機械・包装機械メーカー/容器・包装・資材メーカー/厨房・調理機メーカー/ショーケース・販売機器メーカー/衛生・検査機器メーカー/通信・情報機器メーカー/配送・物流機器メーカー/情報システムベンダー/e-マーケットプレイス

公式 Web サイトにて出展社情報や最新イベント情報等を更新しています。

また、公式 Web サイト内「資料ダウンロード」の項目から当展示会の写真・ロゴがダウンロードできます。
どうぞご利用ください。

<http://kansai.fabex.jp/>

【リリースに関するお問い合わせ先】

〒104-0042 東京都中央区入船 3-2-10 アーバンネット入船ビル 4F

日本食糧新聞社 展示会事業部

TEL:03-3537-1077/FAX:03-3537-1088(担当:貝瀬)

当日プレス登録・取材申込書

当日登録の方は全てご記入の上、プレス受付にご提出ください。

◆取材先 (いずれかにチェック☐を入れてください ※複数可)		
☐ ファバックス関西	☐ 関西デザート・スイーツ&ベーカリー展	
☐ 地域食品ブランドフェア	☐ カフェドリנקショー関西	
☐ 大阪グローバルフードショー	☐ 食品工場スマート化総合展	
◆貴社媒体 (いずれかにチェック☐を入れてください)		
☐ 新聞・専門紙	☐ テレビ ☐ ラジオ	
☐ 雑誌・専門誌	☐ WEBメディア	
☐ 制作会社	☐ 広告代理店	
☐ その他()		
取材日時	2026年 10月 日() 時 分～	
名刺添付可	貴社名	
	取材者名	
	連絡先	住所:
		TEL:
		FAX:
EMAIL:		
☐ 掲載媒体名		
掲載予定日	2026年 月 日() 発売:()月号 / 未定	
☐ テレビ取材	番組名:	
	コーナー:	
放送予定日	2026年 月 日() 時 分～	

必須

☐ 取材後の掲載紙(誌)のコピー、放送映像については報告(可能であれば記録のコピー)を掲載・放映日より2ヶ月以内に主催者に送付することに同意します。
同意のない場合はプレスでの入場をお断りします