

## 出展エリア

### バイヤーの購買意欲に刺さる、出展エリアと同時開催イベント

#### ブース出展

##### ローカルフード展

日本の地域に育まれた、ブランドやご当地グルメ、地元の名店など農畜産物から加工食品・飲料・スイーツまで、フルラインで日本の地域の良さを感じるフードエリアです。

##### スタイリッシュフード展

商品の良さはもちろんデザイン・パッケージにもこだわった、生活者のライフスタイルを彩る、スタイリッシュで新感覚のフード&ドリンクの提案エリアです。

##### ウェルネスフード展

もはや食の基本スペックとも言える、人の健康課題に向き合ったフードたち。オーガニックや有機をはじめ、心身に優しく健やかなライフスタイルを応援するフードエリアです。

##### ソリューション展

ダイニングシーンをより豊かに便利に、より快適に楽しくを実現するアイテムからアイデア、店舗システムやツールなど、フードマーケットのソリューションを提案できるエリアです。

#### マルシェ型テーブル出展（企画展）

##### パーティーフード展

「人が集う食卓を、地域のフード&ドリンクで彩ろう！」を合言葉に、ワンランク上のホームパーティーを演出するフードが集合します。

##### カフェ&ティー展

日々の暮らしの中や忙しい仕事の合間に、ほっと一息つく“至福の時間”を過ごすための、こだわりのtea & coffeeを提案します。

##### タイアップイベント「日本茶 AWARD」

消費者の望む飲用場面で最適な茶を探すことが、出来る「日本茶 AWARD 2024」の受賞茶を用意いたしました。

##### ファーマーズプライド展

「生産者の想いとプライドを世界の食卓へ」食のもののづくりの原点となる、生産者の想いやこだわりをしっかりと伝える、出展エリアです。

#### 同時開催展

##### feel NIPPON

各地の商工会議所が共同で実施する展示商談会「feel NIPPON」。今回も地域資源や伝統の技を活かして作り上げた特産品・観光商品等、地域の商品やサービスを出品します。

##### 山の恵みプロジェクト

「山の恵みプロジェクト」は、山村の特色ある地域資源を活用した新商品の開発・販売等の取組を支援するプロジェクトで、全国各地の山村から魅力ある商品を出展いたします。



#### 【主催・お問い合わせ】

株式会社ビジネスガイド社  
 グルメショー事務局  
 〒111-0034 東京都台東区雷門 2-6-2  
 TEL 03-3847-9853 FAX 03-3843-9850



生産者の今を伝えます。  
 グルメショー公式 YouTubeチャンネル



新しいフードマーケットを切り拓く、プレミアムフードの見本市

# The 37th GOURMET SHOW® Spring 2025

テーマ つくり手の想いがつなぐ、おいしさと思いやりのバトン

会期 2025 2/12(水) 13(木) 14(金)

第37回グルメショー®春2025 会場 東京ビッグサイト 東展示棟 東3ホール

グルメ&ダイニングスタイルショーの名前が変わりました!

#### 開催テーマ

### つくり手の想いがつなぐ、おいしさと思いやりのバトン

「つくり手の想い」— 食の世界で言えば、自分達のつくったものを生活者においしく食べてもらい、笑顔になっていただくこと。そして、健康的で健やかな生活を持続的に送っていただくこと。ソーシャルメディアの発達や、物流・技術革新によって、地域の生産者と消費者との距離もグッと縮まり、より豊かなライフスタイルの実現と発信が可能に。単に「売れる」「おいしい」「映える」という価値感を超え、つくり手の情熱や想いに、そっと耳を傾けることが重要なのではないのでしょうか。生きものや自然と向き合い、真摯にもつくりをされる生産者と子供たちや大切な人の健康や笑顔を想い選択・購入をする生活者。それらをつなぐ売り場やサービス。その好循環な関係性は、きっとより質的な豊かさへとつながる、思いやりのバトンです。第37回グルメショー春2025は、「つくり手の想いがつなぐ、おいしさと思いやりのバトン」をテーマに、より豊かな食生活とマーケットの創造を目指して開催いたします。

#### 開催概要

- 名称 第37回グルメショー春2025
- 主催 (株) ビジネスガイド社 グルメショー事務局
- 会場 東京ビッグサイト 東展示棟 東3ホール
- 日時 2025年2月12日(水)~14日(金) 10:00~18:00(最終日は17:00まで)

- 後援 農林水産省、全国商工会連合会、日本商工会議所、(公社)日本農業法人協会、スペイン大使館 経済商務部、ポルトガル投資・貿易振興庁、タイ国大使館商務参事官事務所、(一財)対日貿易投資交流促進協会(ミプロ)、(公社)日本通信販売協会、(公社)日本インテリアデザイナー協会、日本小売業協会、(一社)日本百貨店協会、日本チェーンストア協会、(一社)日本スーパーマーケット協会、(一社)全日本コーヒー協会、(一社)日本洋菓子協会連合会、(一社)日本雑穀協会、特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会、特定非営利活動法人日本茶インストラクター協会、(一社)ジャパンピアソムリエ協会、(一社)日本専門店協会、(一社)フードサルベージ、(株)東京ビッグサイト、月刊ぎふとPREMIUM (順不同)

- 出展 401社 / 283小間 (9㎡換算) 1 / 14現在
- 来場 33,497名 (第35回春2024開催実績)

#### 出展対象

- <食品メーカー・卸売業・商社など> 農産物、畜産物、加工食品、菓子、酒類、飲料、冷凍食品、惣菜、ベーカリー、スイーツなど食品全般
- <非食品メーカー・卸売業・商社など> キッチンウェア、テーブルウェア、容器・包材、その他食に関わる生活雑貨全般
- <フードサービス・コンサルティングなど> 自治体・経済団体、サービス業、コンサルティング、ソフトウェア、調理・料理学校、出版社など

#### 来場対象

- <小売業（業態店）> 百貨店・専門店、ショッピングモール、スーパーマーケット、生協、コンビニエンスストア、その他量販店、ライフスタイルショップ、セレクトショップなど
- <小売業（業種店）> 食料品・菓子店、酒販店、弁当・惣菜店、製菓・ベーカリー店、ギフトショップ、雑貨店など
- <サービス業> レストラン・食堂、バー・居酒屋、カフェ・喫茶店、ホテル・旅館、式場、ケータリング、サロンなど
- <サプライヤーなど> メーカー(商品開発・OEM)、商社・卸売業(家庭用・業務用)、通販・EC・訪販、法人ユーザーなど

## 出展社紹介

地域経済団体連携出展 — ローカルなフードアイテムと食文化を体感できます。



**東 3-T24-09 群馬県商工会連合会**  
群馬県下の 12 商工会が連携し合同出展します。畜産品から農産品、加工食品からドリンクなど、多岐に渡る食品が集結します。地元で有名なレストランやスイーツ店の逸品など、「群馬県の美味しい」をまるごと体感できるエリアです。ブースでは山賊焼きのライブも実演します。ぜひお立ち寄りください。



**東 3-T20-30 秋田百花繚乱**  
秋田百花繚乱をテーマに、秋田県 3 商工会が合同出展します。「地域素材が詰まったプレミアムな食文化のご提案」を合言葉に、素材にこだわった逸品が集結します。比内地鶏商品や発酵食品、オーガニック素材の商品、ローカルフードのパバヘアアイスなど、秋田を感じる商品と食卓など空間演出にもご注目ください。

新規出展社紹介 — 地場の産品を活用したプレミアムフードが集合します。



**東 3-T22-46 (株) ANBER**  
食品輸出商社として海外の展示会をまわる中で発掘した日本初上陸の商品を中心にラインナップしています。自社独占輸入のアメリカノースダコタ産ポップコーンをメインに、世界最高級の生ハム・イベリコペセリョータ、シチリア産フレーバーソルトなどここでしか出会えない唯一無二の商品を提案いたします。



**東 3-T23-48 (有) 西尾商店**  
明治 39 年創業だしの老舗。厳選原料を旬の時期に仕入れる事で、安定した商品の提供をしております。長年培った技術と独自製法を駆使したこだわりの削り節。第 57 回農林水産祭では、いわし削りが天皇杯を受賞致しました。新しい出汁の形のご提案や飲食店様向け、顧客嗜好好リジナル商品の開発に力を入れております。



**東 3-T22-34 (株) 浅沼醤油店**  
「木々の雫」は、岩手県産のイタヤカエデ、南部アカマツ、ヤマザクラの食品用チップから独自の製法で香りの成分を抽出し、その天然由来の甘い香りの成分だけで風味付けた新しい発想の商品です。イタヤカエデのメープルシロップのような香りや、南部アカマツのすっきりとした香りなどが楽しめる商品となっております。



**東 3-T24-50 (株) 小野ファーム**  
横浜市で牧場を営む「小野ファーム」で、朝搾乳した生乳を直ぐに低温殺菌しアイスに仕上げ、ミルクの風味・旨味のある「ミルクのコクと後味サッパリ」が特徴の「横浜アイス工房」。小売や業務用で多くのフレーバーをもち、OEMにも取組めます。FSSC22000 も取得し、HALAL 認証も受けた安心安全なアイス。

## セミナー

会議棟 6F

製品化や販売まで、解決策がたっぷり詰まった必聴のセミナー

S-7 2月13日(木) 13:30~15:00

デザインで変えるヒット商品の仕掛け人に訊く、売上効果 200%を叩き出すブランディング術

(株) ファームステッド 代表取締役/  
ブランディングディレクター 長岡 淳一氏



S-8 2月13日(木) 16:00~17:30

“フードサルベージ”から学ぶ、サステナブルな価値をビジネスに活かす方法

(一社) フードサルベージ代表理事/  
(株) honshoku 代表 平井 サトシ氏



プロが魅せるキッチンステージ

東 3 ホール奥

シェフや生産者が作り手の想いやストーリーをお伝えします！

2月12日(水)	2月13日(木)	2月14日(金)
<p><b>「和紅茶」の魅力と、和紅茶フレイバーティーのご案内</b></p> <p>11:30~12:00 中根製茶(株) 代表 中根 基臣氏</p>	<p><b>FARM&amp;FOOD DESIGN 生産者トークセッション①</b></p> <p>11:00~12:00 本山農場 代表 本山 忠寛氏</p>	<p>日常を彩る、はじめての台湾茶</p> <p>11:30~12:00 茶嘉葉 代表 杉本 邦人氏</p>
<p><b>日本茶の未来・料理と日本茶</b></p> <p>13:30~14:30 辻調理師専門学校 日本料理教授 若林 聡子氏 他</p>	<p><b>義父の想いを繋ぐ ~西明寺栗生産者糸井さんちの話~</b></p> <p>13:30~14:00 thread chestnut 代表 糸井 ミユキ氏</p>	<p><b>山の恵みプロジェクト事業 プランニング表彰式</b></p> <p>13:00~14:00 「山の恵みプロジェクト」総合プロデューサー 山本 聖氏</p>
<p><b>日本茶文化 &amp; ビールを愉しもう！</b></p> <p>15:00~15:45 (一社) ジャパンビアソムリエ協会 会長 山上 昌弘氏</p>	<p><b>FARM&amp;FOOD DESIGN 生産者トークセッション②</b></p> <p>16:00~16:30 バラの学校(ナカイローズファーム) 代表 中井 友貴氏</p>	<p><b>生の咖啡豆を還元水素水で洗って焙煎した、まろやかな珈琲&amp;オリジナルパッケージギフト</b></p> <p>14:30~15:00 (株) OWK 顧問 相良 百合子氏</p>
<p><b>0秒でご飯！</b></p> <p>16:15~16:35 米貴 代表 山本 貴絵氏</p>	<p><b>FARM&amp;FOOD DESIGN 生産者トークセッション③</b></p> <p>17:00~17:30 風景 清水 伸哉氏</p>	<p><b>農業を楽しく学べる体験型イベントファーマーズ&amp;キッズフェスタ</b></p> <p>15:30~16:00 (株) しゅん・あぐり 代表取締役 白倉 正浩氏</p>
<p><b>ジビエは究極の地産地消！?</b></p> <p>16:40~17:00 (同) アルコ 代表社員 沖 浩志氏</p>	<p>ステージプログラムはグルメショー公式 YouTube チャンネルで生配信いたします。プログラムは右の QR よりご視聴いただけます。</p> <p>グルメショー公式 YouTube チャンネル</p>	

## 展示イベント

生産・流通・消費の今とこれからの伝えるイベントを開催します。

●食と器展(ギフト・ショーコラボレーション展示:東3ホール)  
食と器展では「食卓をより美味しく、より豊かに。」をテーマに、食と器それぞれの良さやストーリーを伝えるフードスタイリングの提案と情報発信を行います。  
監修: ジャパンフードコーディネータースクール チーフプロデューサー 三井 愛氏

●新製品コンテスト(東2ホール入口)  
これからのフードマーケットを牽引するアイテムを集中展示します。フード部門、ビバレッジ部門、キッチン&ダイニンググッズ部門(ギフト・ショー出展社含む)で開催する、来場者参加型イベントです。商品のトレンドや売れ筋、明日のヒット商品をいち早くキャッチできます。

●展示イベント「OMOTASE」(東2ホール入口)  
日常の中で、思わぬいただきものをした時の喜びはひとしお。さまざまなオケーションにふさわしい OMOTASE は、会話の潤滑油となり、次々に贈り物の連鎖が生まれます。  
また「グルメショーから世界へ!」をテーマに、日本⇄海外の双方の「食」を集め、新たな販路開拓、活発な商談を促進する「World Gourmet Selection」も併設いたします。

