

コンセプト



こだわりや想い、ストーリーが詰まったプレミアムフードの価値を伝えるマーケットへつなぐ、つむぐ。

地域や風土、伝統や文化、自然の恵み。それらに育まれる様々なつくり手のこだわりや想いを、しっかりと生活者に伝えることのできるマーケットへつなげたい。そして、より強くつむがれ、豊かな食卓の一部として根付くことが、持続可能となるこれからの「プレミアムフード」の価値だと考えます。みなさんの大切なプレミアムフードの新たなマーケットづくりを、ほんの少しお手伝いさせていただきます。



【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



The 39th
**GOURMET
SHOW[®]** Spring 2026
第39回グルメショー[®] 春2026

テーマ

地域を結ぶ、持続可能な食と未来のストーリー

会期

2026 2/4^{wed} 5^{thu} 6^{fri}
10:00-18:00 (最終日は17:00まで)

会場

東京ビッグサイト 東展示棟 東4ホール

主催

株式会社ビジネスガイド社 グルメショー事務局

開催テーマ

地域を結ぶ、持続可能な食と未来のストーリー

日本各地で進行する人口減少、高齢化、地域経済の衰退は、食と農業にも深刻な影響を及ぼしています。多くの地域が生産者不足や後継者問題を抱える中、地元の食材や伝統的な技術が徐々に失われつつあります。加えて、世界規模で進行する気候変動や環境問題は、持続可能な農業の実現をさらに難しくしています。こうした課題に向き合うため、私たちが目指すのは、単なる「おいしさ」や「便利さ」を超えた新しい食の未来です。地域資源をうまく活かした持続可能な生産方法を支え、フードロスを減らし、環境にも優しい選択を促す食文化の創造です。こだわりの素材や伝統製法に根ざした食品は、地域の経済を支える力となると同時に、消費者が食を選ぶ際の重要な指針となります。グルメショーは、地域の生産者と売り場、生活者が、商品に込められたストーリーや地域資源の価値を理解し、その思いを共有し大切に消費する好循環な関係性づくりを目指します。そして、フードロス対策や持続可能な農業への取り組みを紹介し、環境と地域経済に配慮した新しい食文化の可能性を広げます。真に社会を豊かにする食の様々な選択肢を提案し、地域と未来をつなぐ価値創造を進めてゆきます。

開催概要

- 名称 第39回グルメショー春2026
- 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4ホール
- 日時 2026年2月4日(水)～6日(金)
10:00～18:00 (最終日は17:00まで)
- 後援 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、アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)、在日ドイツ連邦共和国大使館、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、在日ドイツ商工会議所、(一財) 対日貿易投資交流促進協会(ミブロ)、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、(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、(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) ジャパンビアソムリエ協会、(一社) 日本専門店協会、(株) 東京ビッグサイト、月刊ぎふとPREMIUM(順不同・過去実績)
- 出展 250社 / 300小間(9㎡)
- 来場 35,980名(第37回春2025開催実績)

出展対象

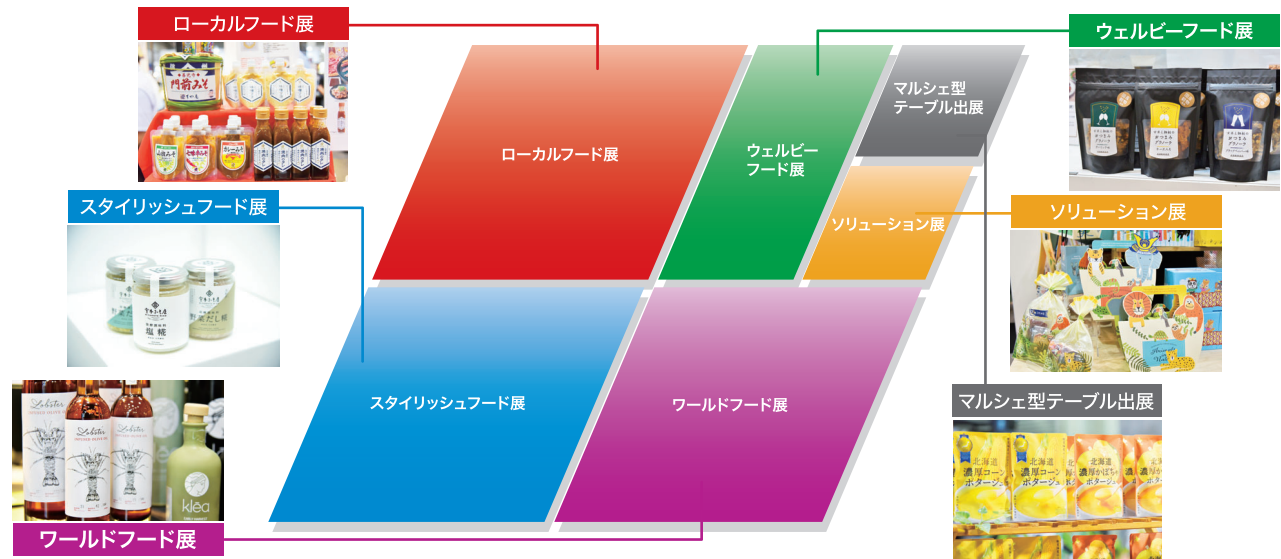
- <食品メーカー・卸売業・商社など>
農産物、畜産物、加工食品、菓子、酒類、飲料、冷凍食品、惣菜、ベーカリー、スイーツなど食品全般
- <非食品メーカー・卸売業・商社など>
キッチンウェア、テーブルウェア、容器・包材、その他食に関わる生活雑貨全般
- <フードサービス・コンサルティングなど>
自治体・経済団体、サービス業、コンサルティング、ソフトウェア、調理・料理学校、出版社など

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

出展エリア

バイヤーの購買意欲に刺さる出展エリアをご用意しました。



ブース出展

ローカルフード展 (A1・A2)

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 (B1・B2)

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。(※審査制)

ウェルビーフード展 (C1・C2)

ウェルビーフード展は、プラントベース食品やフードロス削減のアイデア、健康的な食材など、健康や環境課題に対応した、持続可能な社会と人々のライフスタイルにそっと寄り添うフードエリアです。

ワールドフード展 (D1・D2)

世界との交流は更に加速し、より身近に。グローバルなライフスタイルを営む生活者をより満足させることのできる、本場のワールドグルメを提案するエリアです。

ソリューション展 (E1)

ダイニングシーンをより豊かに楽しく、より快適に便利に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など企画展

パーティーフード展 (PF)

「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 (CT)

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。※年 1 回春 (2 月) 開催

ファーマーズプライド展 (FP)

多様なライフスタイルと生活者のニーズが垣間見える今、ものづくりにプライドを持った生産者の「想い」をしっかりと伝える展示エリアです。
協力：(公社)日本農業法人協会



イベント

生産・流通・消費の今とこれからを伝えるイベントを開催します。

新製品コンテスト

フード・ビバレッジ・キッチン&ダイニンググッズと3部門で開催する来場者参加型イベントです。商品のトレンドやこれから売れる商品をいち早くキャッチできます。

プロが魅せるキッチンステージ

シェフや食の第一人者による実演や、生産者とのコラボレーションなど、作り手のストーリーや商品の魅力を、実演を交えながらご紹介するプレゼンテーションステージです。
生産者とのトークセッションなど、食の今と生の声を聞くことができるバイヤー必見のプログラムです。

テーマイベント「地域の伝統食と食の未来」

「トラディショナル」「モダン」「サステナビリティ」をテーマに商品を集中展示、持続可能な人と環境にも配慮したこれからの食の未来を提案します。

食と器展 プレミアムフードとテーブルウェアの競演

その土地の伝統や文化、地域資源や生活の営みから生まれた器、そして食。その好相性の関係性から生まれるコラボレーションは、生活者のライフスタイルをより一層彩る素敵なマリアージュ。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。
＜秋 2025 開催時テーマ＞

テーマ①「秋を楽しむ、おもてなしコーディネート」

テーマ②「テラスで過ごす癒しのテーブルコーディネート」

監修：ジャパンフードコーディネーターズスクール

チーフプロデューサー 三井 愛氏



小間仕様・出展料

通常ブース9㎡ (A1・B1・C1・D1・E1)

- サイズ：3.0m (間口) × 3.0m (奥行) × 2.7m (高さ)
- 出展料：473,000 円 (税込) + オプション預り金
- 仕様：3面パネル、パラペット、社名板、パイプ椅子 2 脚

ミニブース4㎡ (A2・B2・C2・D2)

- サイズ：2.0m (間口) × 2.0m (奥行) × 2.7m (高さ)
- 出展料：308,000 円 (税込)
- 仕様：3面パネル、パラペット、社名板、パイプ椅子 1 脚

マルシェ型テーブル出展 (PF・CT)

- サイズ：PF1,200mm (幅) × 600mm (奥行) × 720mm (高さ)
CT1,200mm (幅) × 700mm (奥行) × 900mm (高さ)
- 出展料：132,000 円 (税込)
- 仕様：テーブル、社名板、ライト 1 灯、パイプ椅子 1 脚

オンライン出展検討説明会実施

新規顧客獲得と販路開拓の課題を解決

開催概要

- 日時：2025 年 10 月 17 日 (金) 13:30~15:30
- 方法：YouTube によるオンライン配信を予定
- 内容：

[第一部] 開催概要説明・グルメショー活用について
[第二部] バイヤーへの売り込みのコツ

13:30~
15:00~

オンライン出展検討説明会の参加希望は
右の QR からお申込みください。

