The 40th GOURMET SHOW® Autumn 2026

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

第40回グルメショー® 秋2026

テーマ
継がれる和、ひらかれる味、
食の地域ブランド再発見

会期
2026 9/2 wed 3 thu 4 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１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

出展エリア

バイヤーの購買意欲に刺さるエリア構成

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、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。

ウェルビーフード展
プラントベース食品やフードロス削減、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寄り添うフードエリアです。

ワールドフード展
より身近となった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
ダイニングを「より豊かに楽しく」「快適に便利に」を実現する、フードマーケットのソリューションを提案するエリアです。

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。

クラフトドリンク＆リカー展
独自の製法と原料で造られる、個性豊かなクラフトドリンク＆リカーは、まさに地域活性化の切り札とも言える、マーケットでも非常に人気の高いアイテムです。
※年１回秋（９月）開催

展示イベント

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イチ早くキャッチできます。

●「地域ブランド再発見 ～ Old and New ～」
こだわりの地域ブランドの計り知れない付加価値に焦点をあて、「継がれる食（伝統的）」「ひらかれる食（革新的な食）」を集中展示いたします。

【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
YouTube

開催テーマ

継がれる和、ひらかれる味、食の地域ブランド再発見

これまで日本の食品流通は「価格」「量」「効率」を重視する構造に支えられてきました。しかし、消費者の価値観は大きく変化し、安全性や背景、作り手の姿勢、文化的価値を重視する傾向が強まっています。
地域に育まれた日本の食の地域ブランドには、数字では測れない価値があります。世代を超えて受け継がれる技、土地の記憶を宿す食材、おいしさの追求と手を抜かないという美意識。そして、ひと口の余韻が記憶に残る食がたくさんあります。確かな技と時間が生んだその味わいは、暮らしの中でしっかりと存在感を放ちます。
このグルメショーは日本各地に息づく高品質な地域の食品を「味」だけでなく「人の生き方」「思想」「時間」という感性の軸で新たな魅力を再発見できる場です。伝統をそのまま守るだけではなく、デザインや用途、提案方法に新しい解釈を加え、生活者の上質なライフスタイルに寄り添う食品がたくさん集まります。生活者に「選ばれる理由」が自然と伝わる、そんな存在感を持った食品たちとの出会いを創出します。

開催概要

●名称　第４０回グルメショー秋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１ホール
●日時　２０２６年９月２日（水）～４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、（一財）対日貿易投資交流促進協会（ミプロ）、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）
●出展　３７３社／３１３小間（９㎡）
●来場　３２，２６８名（第３８回秋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

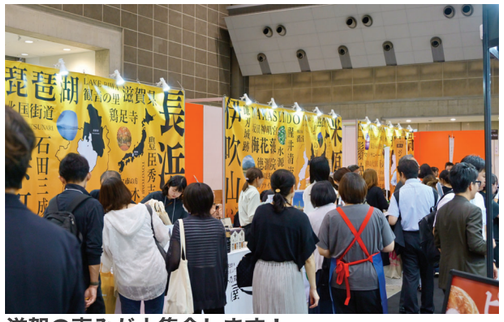
＜サービス業＞
レストラン・食堂、バー・居酒屋、カフェ・喫茶店、ホテル・旅館、式場、ケータリング、サロンなど

＜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

注目の出展社紹介

団体出展社紹介 ー 市町村の逸品が連携して出展します！

プレミアムな高知、集めました。
今回で９回目の出展です。高知県内１４市町村から２９事業者が集結しました。高知県の豊かな自然が育んだ素材をいかした選りすぐりの逸品を皆様にお届けします。「こうちプレミアム」ブースへのご来場を心よりお待ちしております。
東 1-T01-05 こうちプレミアム



滋賀の恵みが大集合します！
日本一の大きさを誇る琵琶湖を中心に、滋賀県全域（愛荘町・安土町・栗東市・湖南市・甲賀市・瀬田・多賀町・大津北・長浜市・東近江市・日野町・米原市・野洲市）から、「滋賀の恵み」をテーマに、水源豊かに育まれた、高品質でライフスタイルを彩るフードアイテムが一堂に集結します！
東 1-T02-18 滋賀県商工会連合会

食と酒を楽しむ、やまなし。
富士山の北側、緑豊かで豊富な水源、大自然に恵まれた山梨県。今回は、市川三郷町商工会、大月市商工会、甲州市商工会、富士川町商工会、北杜市商工会、南アルプス市商工会、身延町商工会と県下７商工会が集結、地元の優れた逸品をご紹介します！山梨県ならではのこだわりのフードとドリンク、銘酒・ワインなど１４事業者の地域ブランドがご来場者をおもてなしいたします。
東 1-T04-22 山梨県商工会連合会

韓国の品格が宿るプレミアム美食
Jinju Bio Industry Foundation の共同ブースでは、韓国政府や自治体が支援する優秀企業のプレミアムな農食品を展示。宮中カレトック、伝統醤類、長生キキョウ、ポップンジャ・バルサミコ、シルクコーヒー、海苔スナックのキムブガクなど、慶南が誇る極上の逸品を幅広くご紹介します。
東 1-T03-28 Jinju Bio Industry Foundation

新規出展社紹介 ー ストーリー豊かなプレミアムフードが集結！

100% 植物性で鰹の豊かな旨味・香りを再現
MAGI DASHI は多数の国内トップブランドから「食の多様化への対応の切り札」としてご導入頂き、また、ドバイのガルフード・ドイツのアヌーガなど海外食品展示会へ出展、多数のお引き合い・ご発注を獲得。まさに「フードダイバーシティを実現する革命の一滴」です。
東 1-T06-19 浜弥鰹節（株）

山形の果物をまるごと使ったクラフトコーラ
山形で 100 年以上続く中川果樹園が作る本気のクラフトコーラ原液シロップ。さくらんぼとりんごをまるごと贅沢に使えるのは果樹園だからこそ。果物とスパイス６種類、サトウキビのみで作っています。炭酸割はもちろんお酒や製菓、お料理にも使える汎用性の高さが魅力です。
東 1-T04-CD03（株）中川果樹園

業界セミナー

会議棟６F

ブランディングから販売まで、解決策がたっぷり詰まったセミナー

S-4 講演型　2026 年 9 月 2 日（水）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

今や「良いものを作る」事だけでは生き残ることはできない時代です。社会を取り巻く環境は激変し、今、求められているのは「伝える力」です。６次産業化を目指す農業生産者や、地域の特産品のブランド化に悩む関係者、地域と食に関わる食品メーカーの方々などを対象に、自社の価値を高めるためにヒット商品を生み出すために必要なストーリー作りやブランディング設計のヒントを詳しくお伝えします。

【講師】（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

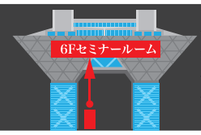
S-5 講演型　2026 年 9 月 2 日（水）16:00〜17:30

〈経営者・経営者層向け〉我が社の収益が劇的に変わる！『ギフトライズ成長戦略』を事例とともに大公開！

日本で唯一のギフトビジネスコンサルタントが構築したメソッド『ギフトライズ成長戦略』。全国のメーカー、小売、飲食、商社などを１０年以上に渡り、多数指導。幾多の成功へ導いたその本質を成功事例とともに大公開します。ギフトブランドづくり・ギフト商品開発・ギフトＥＣ・法人攻略などでお悩みの経営者にお伝えする、とても貴重な機会です。

【講師】（株）売れるギフト通販研究所
代表取締役 園 和弘氏

■セミナープログラム
受講料：S-5 事前申込3,300円（税込） 当日申込4,400円（税込）
事前申込締切日：2026年8月25日（火）
会場：東京ビッグサイト会議棟6F



セミナー会場は
会議棟6階となります。
エントランスホール
エレベーターで
6階にお上がりください。

プロが魅せるキッチンステージ

東 1 ホール グルメショー会場内

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！

2026 年 9 月 2 日（水）

11:30〜12:00
世界が求める「日本の味」！ 100% 植物性『MAGIDASHI 白』が変える次世代のフードビジネス

浜弥鰹節（株）代表取締役 木村 忠司氏
企画：浜弥鰹節（株）

13:30〜14:30
輸出が増加し続ける 日本茶のうまみを探る。 リーフ茶の魅力と未来

左）農林水産省 農産局　果樹・茶グループ 茶業班　課長補佐　保坂 俊氏
中）日本茶シニア・インストラクター 竹内 ひさ代氏
右）NPO 法人日本茶インストラクター協会　専務理事　石渡 哲也氏
企画：NPO 法人日本茶インストラクター協会

15:30〜16:00
自家製モッツァレラが約 1 分でつくれる新素材「十勝カリアータ theCURD」のご紹介

FRESH CHEESE STUDIO 原田 悠輝氏
企画：（株）ゼロワンブースター

2026 年 9 月 3 日（木）

11:30〜12:00
レトルト加工で実現する食品ロス削減と販路拡大

（株）グリーンデザイン＆コンサルティング
代表取締役 笠 浩一郎氏
企画：（株）グリーンデザイン＆コンサルティング

13:30〜14:30
農林水産省料理人顕彰制度 『料理マスターズ』受賞者・村山優輔が魅せる〜 地域食材が進化する、渾身の創作フレンチ〜

左）農林水産省　外食・食文化課　食文化室　市原 遥雄氏
中）農林水産省　外食・食文化課　外食産業チーム　渡邉 伸和氏
右）レストラン パ・マル　村山 優輔氏
企画：農林水産省【SAVOR JAPAN × 料理マスターズ】

15:30〜16:00
タイの大人気定番デザート「カオニャオ・マムアン」

（株）グリーンファーム　営業部　勝田 真朝氏
企画：（株）グリーンファーム

2026 年 9 月 4 日（金）

11:30〜12:00
150 年の味噌が、バウムクーヘンになった理由― 信州から贈る、素材に誇りを持てる一箱

（同）NORTH　代表　北 直樹氏
企画：（同）NORTH

13:30〜14:00
酒とつまみと食事を楽しむ器たち

（株）佐藤酒造店　常務執行役員　稲上　憲二氏
酒のまるけん　代表　高橋　健太氏
企画：由利本荘市商工会

15:30〜16:00
農業を楽しく学べる体験型イベント 『ファーマーズ＆キッズフェスタ』の魅力

（公社）日本農業法人協会 副会長
ファーマーズ＆キッズフェスタ実行委員会
実行委員長　日倉 正浩氏
企画：（公社）日本農業法人協会

各プログラムはグルメショー公式YouTubeチャンネルでもライブ配信！

※追加プログラムにつきましては適時 WEB サイトにて公開いたします。