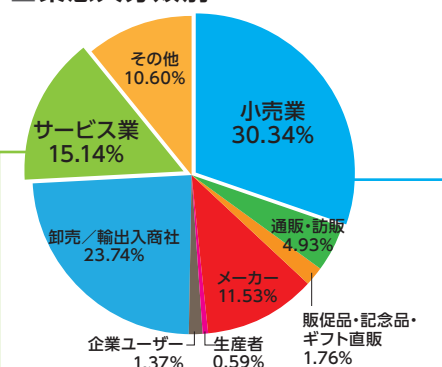


第38回グルメショー来場者属性

■業態大分類別



■業態細分類別

サービス業		
業態	人数	シェア
レストラン・食堂・料亭	1,402	28.70%
居酒屋・バー・ダイニング	772	15.80%
喫茶店・カフェ・甘味処	678	13.88%
給食・ケータリング	205	4.20%
宅配店	16	0.33%
ファーストフード店	32	0.66%
ホテル・式場・旅館・斎場	489	10.01%
レジャー施設・遊園地	221	4.52%
旅行業	95	1.94%
その他サービス業	975	19.96%
計	4,885	100.00%

小売業が30.34%、卸売業／輸出入商社が23.74%、次いでサービス業が15.14%。東京インターナショナル・ギフト・ショーと同時開催のため、食・飲料バイヤーにとどまらず、ギフト関連バイヤーなど様々な業種・業界関係者が多いのもグルメショーの特長。

小売業

業態	人数	シェア
百貨店	1,363	13.92%
GMS	317	3.24%
スーパーマーケット	495	5.06%
地域・職域生協	110	1.12%
コンビニエンスストア	60	0.61%
プレミアムフード店	1,590	16.24%
自然食品店	52	0.53%
酒販店	378	3.86%
土産物店	286	2.92%
弁当・惣菜店	101	1.03%
ベーカリー・スイーツ店	475	4.85%
インテリアショップ	65	0.66%
ライフスタイルショップ	1,283	13.11%
ホームセンター等量販店	99	1.01%
その他小売店	3,116	31.83%
計	9,790	100.00%



第38回グルメショー レポート

地域の食資源・食文化の豊かさを発信



出展社数
321社
(うち海外3の国・地域より16社)
3日間の総来場者数
3万2268人



①こうちプレミアム、②滋賀・北近江食の恵みセレクション、③(株)ノルテクタルタの「いぶりがっことチーズのオイル漬け」、④展示イベント「地域の伝統食と食の未来」、⑤(南)松本養蜂総本場、⑥(株)マザーハウスのチョコレート、⑦(株)柿里商店、⑧有田商工会議所・特定非営利法人アリタカラの「ちやわん最中」



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38回グルメショー秋2025」が、9月3日(水)から5日(金)、東京ビッグサイトの東4ホールで開催された。

出展社数は321社(うち海外3の国・地域から16社)、3日間の総来場者数は3万2268人。出展社の約半数にあたる143社が新規出展で、新たな商品や生産者との出会いにあふれた見本市となった。

地域の食文化の価値を発信するローカルフード展

今回のテーマは「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、生産者不足、伝統的な食文化や技術の衰退といった食と農を取り巻く課題に対し、グルメショーはこれまで一貫して、単なる「おいしさ」や「便利さ」を超えた新しい食の未来を創造することを志向してきた。

今回のグルメショーの主要エリア「ローカルフード展」では、地域に根付く伝統食材や技法を用いながら、新たな付加価値を持たせた商品が日本各地から集まった。地域内の事業者を取りまとめた

ギフト需要を喚起するスタイリッシュフード展

さらに、農林水産省が推進する、地域の食とそれを生み出す農林水産業を核として訪日外国人の誘致を図る地域を認定する「SAVOR JAPAN(セイバー・ジャパン)」がグルメショーに参加し、認定を受けた福島県会津若松市「会津若松食と農の景勝地協議会」の会員として(有)松本養蜂総本場がブースを出展した。SAVOR JAPANの取り組みは、グルメショーが長年目指してきた地域の食資源や伝統的な食文化の継承・発展と符合する部分も大きい。

グルメショーを舞台に、持続可能な食文化の創造の歩みがまた一歩進められた。

グルメショーを代表するもう一つのエリアが「スタイリッシュフード展」だ。商品の良さだけでなく、デザインや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&ドリンクが展開される。審査制となっており、美しく、品質も確かな商品が並ぶ華やかなエリアだ。

初出展となった革製品で有名な(株)マザーハウスのチョコレートブ

出展した高知市(こうちプレミアム)や滋賀県(滋賀・北近江食の恵みセレクション)は過去最大規模での出展となり、地域の風土や文化を色濃く反映させた魅力あふれる商品が多く展示された。

その他、地域の食の底力を感じさせた出展社の商品を一部紹介したい。1337年の創業以来、伝統製法で味噌づくりを続ける愛知の(株)まるや八丁味噌は、現代の食卓により取り入れやすいパウダー状のみそを提案。秋田の(株)ノルテクタルタは伝統的ないぶりがっことをチーズとともにオイルに漬け、土産やギフトに適したフードへと昇華させた。北海道のオホーツク海に面したレストランのレストハウスひまわりは、貴重な天然の利尻昆布を使った昆布酢やドレッシングを出品した。

テーマに連動した展示イベント「地域の伝統食と食の未来」では、「トラディショナル」「モダン」「サステイナビリティ」の3テーマに合う出展社の商品が一堂に集められた。日本各地の様々な商品を俯瞰して眺められ、人々の健康を保ち、環境に負荷をかけない食の在り方や、事業者たちの現在の取り組みについて知ることができ、来場者に食の未来を問いかける展示となった。

ランドは「途上国から『食』の可能性を世界に」という理念のもと、インドネシア産のカカオを使用し、日本の四季を表現した色鮮やかなチョコレートバーを出品。(株)柿里商店は伝統的な大門素麺の技法は変えずに素麺1本ずつをカラフルに染め上げ、バラの花のように巻き上げて包装することで新たなギフト需要を生み出した。愛知の岡田農園は希少なイネ科の野菜である「まこも」を使ったパウダーやお茶、スープなどをシンプルでスタイリッシュなパッケージに包んで提案した。

地域活性化を背景とした取り組みである、有田商工会議所・特定非営利法人アリタカラが出品した「ちやわん最中」は、有田焼の蓋つき茶碗を模した最中にあんこや好きな具材を詰めて楽しめる。もともと地域では知られた菓子であったが、精巧なつくりと可愛らしい見た目で来場者の注目を大いに集めた。

ギフトシーンにおいてフードやドリンクの存在感は大きい。流通・小売事業者はまだ見ぬ新たな商品や価値を常に探している。今回のグルメショーは新規出展社も多く、既存出展社からもアイデアに富んだ商品が並び、ギフトフードの可能性を大きく広げる場となった。

ギフト・ショー×グルメショーコラボ

食と器展

グルメショーは、東京インターナショナル・ギフト・ショー（以下ギフト・ショー）と同時開催の見本市で、食・飲料の商流とギフトの商流との融合を促し、価値の相乗効果を生むことを目指してきた。それを表す一例が、第38回グルメショーで開催された「食と器展」だ。

「食卓をより美味しく、より豊かに。」をテーマに、展示される「食」はグルメショー出展社から、「器」はギフト・ショー出展社から提供され、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を行っている。ホテル・レストラン事業者の中には食・飲料単体ではなく、食器や周辺アイテムとセットで食の世界観をつくり上げたいと考える人も多く、その期待にも応える。スタイリングの監修は、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の三井愛氏。

た。岐阜の里山に拠点を構える**（株）クリエイティブファーマーズ**の米粉パウムクーヘンは、豊かな里山の情景を感じさせる、オリーブ色の木の葉型の陶器に載せてスタイリングされた。



①食と器展、②（株）柿里商店の素麺のスタイリング、③（株）クリエイティブファーマーズのパウムクーヘンのスタイリング、④（株）マテックのガラス食器

また、北海道の**（株）マテック**は、自動車をスクラップした際に出るガラスや鉄を使ったコップや南部鉄器のやかんなどのリサイクル製品を出品※。自社ブースで、国内外のバイヤー、ホテル・レストラン事業者から多くの質問を受けていた。※同社は食と器展には出品していません。

9月3日（水）、グルメショー内キッチンステージで、農林水産省外食・食文化課食文化室和食保護推進係長の市原通雄氏が登壇し、来場者に対してSAVOR JAPANの取り組みについて紹介した。

農水省 SAVOR JAPAN

地域の食の魅力を起点にインバウンド誘客を図る

をテーマに認定を受けた。十日町市（新潟県）は豪雪地帯の気候・風土と合わさった地域食であるへぎそば、雪見御膳、山菜、日本酒を中心として「豪雪が織りなす食と美の極み―雪国とおかまち」のテーマで認定された。

今後の課題について市原氏は「SAVOR JAPANの認知度をアップさせ、特にインバウンドの方々に効果的にアピールしていく必要がある」と説明。さらに「地域の郷土料理は商品化が難しい面もあるが、ギフトやお土産につながる商品化は重要なポイントでもある。実現方法や可能性について、グルメショー出展社の方々と意見交換させていきたい」と語った。



国産初、唯一認証を取得した有機はちみつ 農林水産大臣賞も受賞



日本は小さな島国でありながら、奥会津地方の見事なブナ原生林の多様性と希少性は、北半球一と絶賛されている。同社は、環境保全に取り組みながら、80有余年に渡りその地で養蜂を行い、ミツバチがもたらす知られざる多種多様な国産はちみつと蜂製品の奥深い世界を紹介する。

（有）松本養蜂総本場

〒965-0857 福島県会津若松市柳原町4-10-47
TEL. 0242-26-1823 FAX. 0242-27-7946

<https://www.buna-ki.co.jp/>

Completed Beyond S



7年保存アレルギー対応3日分保存食セットは、米粉クッキー3個・米粉パン3種・レトルトご飯3種と野菜コンソメスープ3包、保存水3本の3日分が入っている。同社の保存食はいつでも・どこでも・だれでも安心して食べられる保存食を目指して作られている。

（株）グリーンデザイン&コンサルティング

〒153-0042 東京都目黒区青葉台3-12-16
TEL. 03-5787-6954 FAX. 03-6636-6340

<https://gdac.net/>

鹿児島県産焼き干し芋



鹿児島の大地で育ったさつま芋の可能性を最大限に引き出すため、干し芋を製造する機械までも開発し、こだわりの独自製法で干し芋を作っている。今年からは自社でさつま芋を栽培することで、更により良い商品を開発している。

（株）おいもハウス／いちき串木野商工会議所

〒899-2102 鹿児島県いちき串木野市川上294
TEL. 0996-24-5411 FAX. 0996-24-5411

<https://oimo-house.com>

鹿児島県産金の桜黒豚に 焼き干し芋を入れたカレー



鹿児島県いちき串木野市の市来農芸高等学校の生徒が育てた金の桜黒豚を使用し、レッドチリ、ターメリック、クミン、コリアンダーのスパイスを効かせた大人のカレー。ジャガイモではなく、おいもハウスの焼干し芋を使うことで子供もくせになるカレーに仕上げてある。

エーエフ企画／いちき串木野商工会議所

〒896-0056 鹿児島県いちき串木野市八房4242
TEL. 090-8624-0068 FAX. 0996-48-9115

<https://www.af-kikaku.com/>