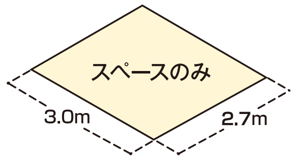
出展募集要項　2025年8月31日(日)までのお申込で特別割引¥80,000/小間を適用中！

通常ブース

【出展規格】

●1小間：間口3.0m×奥行2.7m（8.1㎡）



【出展料金】

出展料金/１小間		
特別割引適用料金 （税別） 2025年8月31日(日)まで	早期割引適用料金 （税別） 2026年3月31日(火)まで	通常料金 （税別）
¥370,000/小間	¥420,000/小間	¥450,000/小間

※スペースのみの料金となります。基礎パネルは、含まれておりません。
※隣接する小間と小間の間には、自社にて必ず壁をご用意いただくか事務局の用意するレンタルパッケージ(有料)をご利用ください。

角小間指定
【料　金】
¥40,000(税別)／角

※角位置は限りがあります。ご希望にそえない場合もございます。ご了承ください。
※角小間に該当しない場合は返金させていただきます。また、該当した場合は追加でご請求させていただきます。

▶ 出展社共同シンク

<共同シンク イメージ>

【利用料金】

● 1ヶ所:¥70,000(税別)

※料金には、水道・電気料金も含まれます。
※会場内で試飲・試食を行う際には、必ず保健所への申請が必要です。試飲・試食の内容により設備が異なりますが、共同シンクの利用または自社ブースへの水道工事が必要となります。詳しくは、事務局までお問い合わせください。
※お申し込み後のキャンセルおよび返金はお受けしておりません。予めご了承ください。

出展規定

●出展規定は別紙展示会出展申込書の裏面にございます規定を遵守ください。

事務局サポートサービスのご案内

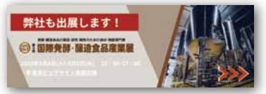
出展効果（売上拡大、新規取引先開拓）を最大限高めるためにご活用ください。

1 展示会活用セミナーへの参加　無料

会期の約2か月半前に、貴社の売上拡大を事務局よりバックアップします。展示会活用やブースの作り方など、本展を有効活用するさまざまなノウハウのご紹介、出展準備・出展規定や注意事項に関する展示会活用セミナーを無料で開催しております。

2 各種出展告知ツールの贈呈　無料

貴社のご出展を見込み客や既存客にPRする際にご利用いただける、招待券やWebバナーなどの各種出展告知ツールを無料でご提供します。手渡し・メール・SNS等、告知方法に合わせてご活用いただくことで、多方面からのアプローチが可能になります。


弊社も出展します！
国際発酵・醸造食品産業展
イメージ

3 WEBガイドブック掲載・資料請求システム利用　無料

本展公式HP上に設けるWEBガイドブック（出展社一覧）に出展製品・サービス、ブースPR情報を無料にて掲載します。WEB検索にて情報収集を行う来場予定者に効果的に告知でき、事前資料請求のコンタクトも可能なシステムとなっております。

PEGASUSF1/PRIME

4 出展準備に関して協力業者の紹介　無料

ブース装飾やアルバイトスタッフの手配など、ご準備から会期まで出展をサポートする専門企業をご紹介します。ブースデザインにお悩みの方、当日スタッフの人手不足、海外からの製品輸入がご不安な場合など、スムーズなご準備をバックアップします。

5 各種プロモーションサービス　有料

本展公式HPへのバナー掲載、来場誘致メール広告など出展成果を高めるサービスがご利用できます。多くの出展社が横並びで出展する中、当サービスを利用することで他出展社よりも貴社の出展情報を多くの来場者に印象づけることができます。

6 バーコードシステムの利用　有料

ブース内に来訪された来場者が携帯しているバッジのバーコードを読み取るだけで、来場者が登録した名刺情報をスキャンすることができ、会期後にスキャンしたデータを納品します。効率よくデータ収集でき、会期後の営業活動や顧客管理に役立てていただける有料サービスとなっております。

2026年5月下旬
出展社説明会
出展社マニュアルを配布し、会期までに必要な準備事項についてご説明します。出展に関する規定・各種申込み・スケジュール等の詳細が記載されています。

2026年6月上旬
プロモーション開始
招待券やWebバナーなどの各種出展告知ツールを無料にてお送りします。取引先企業、新規顧客へご自由にご活用ください。

2026年6月中旬
各種書類提出
出展製品のカテゴリーやコンセプトを考慮して、ブース位置を主催者にて決定いたします。出展社マニュアル内の各種提出書類をご提出ください。

2026年8月2日(日)～3日(月)
搬入・設営

2026年8月4日(火)～6日(木)
展示会開催

2026年8月6日(木)
展示会終了後、撤去

お問い合わせ先・お申込み先

JAPAN FOODS WEEK 事務局［TSO International(株)内］
TEL：03-5363-1701　FAX：03-6736-0362　Email：info@hakkoexpo.jp

2026年 出展社募集のご案内

JAPAN FOODS WEEK

発酵・醸造食品の製造・研究・開発のための食材・機器専門展

FERMEX 第5回 国際発酵・醸造食品産業展

会期 2026/8/4(火)－6(木)
会場 東京ビッグサイト 南展示棟

主催 TSO International株式会社
特別協力 日本醸造機械用品商工組合/日本醸造用品組合/日本発酵文化協会
※予定、前回実績

合同開催

外国人対応の外食店舗・食品製造のための専門展
IFBX 第2回 インバウンドフードビジネスEXPO

同時開催

カフェ・ベーカリー・スイーツ店舗向け専門展
CAFE & RESTAURANT JAPAN
CRJ CAFERES JAPAN 2026®
一美味しさと健康でサステナブルな世界を

https://hakkoexpo.jp

本展は、発酵と醸造に特化した日本唯一の専門展示会として、東京ビッグサイトにて盛大に開催！

本展の特徴

1 発酵・醸造食品製造から、飲食店運営や小売り事業者向けの最新機器・食材を扱う**500社**※が集まる商談展示会

2 発酵・醸造食品、健康食品などの最新製品に興味を持つバイヤー・関係者**50,000名**※に直接売り込める場

3 研究結果、マーケット情報、海外トレンドなど**70本**※以上の有力なセミナーを開催する情報発信の場

※予定、合同・同時開催含む

来場対象者

発酵・醸造食品を扱う食品・飲料メーカーと問屋・流通業者・バイヤーが対象

- 酒造・飲料会社
- 発酵・醸造食品企業
- 健康食品、食品素材会社
- 量販店、百貨店、コンビニエンスストア
- 問屋、卸、商社、流通事業者
- 給食、惣菜事業者
- レストラン・フードサービス企画
- 食品研究機関、大学
- 官庁、自治体、協会団体
- 料理学校、料理研究家　など

70※を超える業界関係者向け専門セミナーを同時開催

※2025年開催セミナーから一部抜粋
肩書・役職は、2025年6月20日時点

展示会に合わせ、業界発展に欠かせない専門セミナーを開催。**4,000名※を超える業界関係者が聴講。**
本展には、業界団体、所轄官庁、シェフ、経営者・会長などトップクラスのキーマンが集結。 ※予定、合同・同時開催含む

北川 浩伸 氏
日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO) 執行役

青木 時男 氏
マルコメ（株）
代表取締役社長

北本 勝ひこ 氏
日本薬科大学 特任教授
東京大学 名誉教授

中村 好明 氏
（一社）日本インバウンド連合会
理事長

小川 順 氏
京都大学大学院農学研究科
応用生命科学専攻
応用微生物学講座
発酵生理及び醸造学分野 教授

金内 誠 氏
宮城大学 食産業学群
教授

島居 里至 氏
アセットフロンティア（株）
代表取締役CEO

佐久間 朋宏 氏
（一社）ハラルジャパン協会
代表理事

吉原 良一 氏
吉原食糧（株）
代表取締役

堀 知佐子 氏
（株）ちさこ食堂 代表取締役
新渡戸文化短期大学 客員教授

田中 俊徳 氏
九州大学 アジア・オセアニア
研究教育機構 准教授

楠瀬 正紘 氏
宇宙カンパニー（同）
代表社員

関連する展示会の合同開催により商談効率を増大！

国際発酵・醸造食品産業展

出展対象製品

- 攪拌機、粉砕機
- 発酵機器、恒温機、製麹機
- 洗米機、蒸米機、冷却器
- タンク、バルブ、ろ過機
- 充填機、ラベリングマシン
- 包装機器、パッケージ機器
- 洗浄機、殺菌装置、HACCP対策製品
- 測定器、検査機器、分析、検査サービス
- 菌叢解析機器、成分分析機器
- 微生物（麹菌、酵母、乳酸菌、納豆菌、他）など

インバウンドフードビジネスEXPO

出展対象製品

- ハラルフード、ハラル認証サービス
- ビーガン、ベジタリアンフード
- プラントベースフード
- 鮮魚、魚介、海産物、乾物
- フードギフトパッケージサービス
- 通訳サービス、通訳アプリ、教育システム
- 外国人採用支援、派遣サービス
- 両替機・決済システム
- インバウンドグルメサイト、予約サービス
- 人流解析・Web集客サービス など

インバウンド対応の麺関連製品が一堂に集まる専門パビリオン

ヌードルパビリオン

出展対象製品

- ラーメン
- うどん
- そば
- 各種ヌードル
- ハラル対応スープ、食材
- ベジタリアン対応スープ、食材
- ヴィーガン対応スープ、食材
- グルテンフリー麺
- ヌードルツアーズ企画
- ヌードル系アプリ、サービス

南3ホール

南4ホール

共有特設ゾーン

食中毒・感染症対策、衛生用品の専門ゾーン

HACCP・感染対策ゾーン

- 食中毒・感染症対策製品
- 微生物検査サービス
- 抗菌グッズ、キッチン衛生用品
- HACCP構築コンサルティング
- エアシャワー、食品工場向け衛生設備 など

麹・酵母菌、発酵食品・発酵調味料専門ゾーン

発酵・醸造食品・調味料ゾーン

- みりん、酢、味噌、醤油
- 漬物、キムチ、乳製品
- 肉・水産発酵食品
- 麹、酵母、乳酸菌、納豆菌
- 発酵系健康食品 など

醸造・蒸留酒専門ゾーン

アルコールドリンクゾーン

- 日本酒、清酒
- ビール・クラフトビール
- 焼酎、泡盛、スピリッツ
- ワイン・ウィスキー
- 割り材、水　など

南1・2ホール

同時開催展示会

カフェ・ベーカリー・スイーツ店舗向け専門展

CAFE & RESTAURANT JAPAN
CAFERES JAPAN 2026®
―美味しさと健康でサステナブルな世界を

- コーヒー、ティー、お茶、他飲料
- ピザ、パスタ、各種食品
- ベーカリー、スイーツ、スナック類
- 健康食品、機能性食品、食品素材
- 自然食品、オーガニックフーズ、オイル類
- コーヒーマシン、焙煎機、ミル
- 厨房、調理器具、ベーカリー機器
- 店舗運営備品、設備、宅配設備
- カップ、食品容器、食器
- 家具、内装設備、販促製品　など