

# 会場MAP&セミナーガイド

## FLOOR MAP & SEMINAR GUIDE



**[会期/Date]**  
 2024年 7月30日(火)・31日(水)・8月1日(木) 10:00~17:00  
 July 30th (Tue)・31st (Wed)・August 1st (Thu), 2024, 10am - 5pm

**[会場/Venue]**  
 東京ビッグサイト 東展示棟5・6ホール  
 Tokyo Big Sight - East Hall 5・6

**お目当てのブースの探し方 / How to find a booth**

**E5-1-2**

通路番号は会場左→右にかけて、位置番号は会場入り口→壁側にかけて、大きくなります。

ホール番号 Hall No.    通路番号 Ave. No.    位置番号 St. No.

Avenue numbers increase from left to right, and Street numbers increase from bottom to top in the map.

★次回出展社募集中! 「セールスオフィス」へお越しください!  
 [Next Exhibitions Information] Please come to sales office to get more information!

JAPAN FOODS WEEK

国際発酵・醸造食品産業展    国際和食産業展    国際麺産業展

**[会期/Date]**  
 2025年 7月16日(水)・17日(木)・18日(金)  
 July 16th (Wed)・17th (Thu)・18th (Fri), 2025

**[会場/Venue]**  
 東京ビッグサイト 南展示棟  
 Tokyo Big Sight - South Hall

**第3回 国際発酵・醸造食品産業展**  
 FERMEK JAPAN 2024

発酵・醸造食品の研究・開発・製造に関する専門展

**第6回 国際和食産業展**  
 International Washoku Expo 2024

日本食向け食材・調理器具が一覧に集まる専門展

**第3回 国際麺産業展**  
 International Noodle Expo 2024

うどん・そば・ラーメン食材・機器・サービス専門展

**セミナー会場 SEMINAR ROOM A**

発酵アカデミックフォーラム  
 Fermentation Academic Forum

**セミナー会場 SEMINAR ROOM B**

ラウンジ Lounge

**セミナー会場 SEMINAR ROOM C**

ラウンジ Lounge

**セミナー会場 SEMINAR ROOM A**

**VIP ROOM**

**セミナー会場 SEMINAR ROOM C**

**セミナー会場 SEMINAR ROOM D**

**発酵・醸造食品機械ゾーン**  
 Fermentation and Brewing Food Machinery Zone

**お米・穀物・農産物ゾーン**  
 Rice, Grains, and Agricultural Products Zone

**水産物・水産加工品**  
 Marine Products and Processed Marine Products

**地域特産食品・調味料**  
 Regional Specialty Foods and Condiments

**麺・粉・だし・調味料・具材ゾーン**  
 Noodles, Flour, Broth, Condiments, and Ingredients Zone

**厨房機器・調理器具ゾーン**  
 Kitchen Equipment and Cooking Tools Zone

**発酵・醸造食品素材ゾーン**  
 Fermentation and Brewing Food Ingredients Zone

**お酒・焼酎ゾーン**  
 Sake and Shochu Zone

**調理器具・店舗備品・運営支援ゾーン**  
 Cooking Equipment, Store Supplies, and Operation Support Zone

**研究開発ゾーン**  
 Research and Development Zone

**セールスオフィス**  
 Sales Office

**Guidable**

**東5ホール East Hall 5**    **事務局 Show Management Office**    **プレス受付 Press Counter**    **バッジ印刷カウンター Badge Printing Counter**    **ヘルプデスク Help Desk**    **東6ホール East Hall 6**

# [全て聴講無料]発酵・醸造食品や和食・麺に関わる日本有数の専門家が集結し、最新情報や経営手法に関するセミナーを50本以上開催!

## 7/30 (火)セミナー・セッション

**A-1** 11:00~12:30 **和食**  
**外食事業の現状と訪日外国人のトレンド**  
高橋 英樹氏 (一社)日本飲食団体連合会 専務理事  
道越 万由子氏 (株)BEYOND 代表取締役

**A-2** 13:00~14:30 **発酵**  
**インバウンドから広がる発酵食品の国際化**  
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 マルコム(株) 代表取締役社長

**A-3** 15:00~16:15 **和食**  
**海外で定着できない 日本食の課題と解消に向けた新たな動き**  
橋川 昭文氏 (一般)アジアフードビジネス協会 理事・事務局長  
鈴木 浩一氏 (株)ザクロス 代表取締役

**B-1** 11:00~12:30 **発酵**  
**個の成長と加齢に合わせたヘルスケアを考える 第2弾**  
山田 秀和氏 日本抗加齢医学会 理事長 近畿大学 客員教授  
大阪公立大学 医学部皮膚科 客員教授  
大阪大学大学院 医学研究科 遺伝子幹細胞再生治療学 客員教授

**B-2** 13:00~14:30 **発酵**  
**時代は腸活! 健康と未来を決める腸内細菌叢**  
國澤 純氏 (国研)医薬基盤・健康・栄養研究所 ヘルス・メディカル微生物研究センター センター長

**B-3** 15:00~16:30 **発酵**  
**地ビール誕生から早30年! 造り手からみるクラフトビールの今までと未来。**  
田村 源太郎氏 (一社)全国地ビール醸造者協議会 会長(大山Gビール)  
永野 時彦氏 (一社)全国地ビール醸造者協議会 副会長(宮崎ひでじビール)  
宮下 晃一氏 (一社)全国地ビール醸造者協議会 副会長(独歩ビール)  
黄金井 陽介氏 (一社)全国地ビール醸造者協議会 副会長(さがみビール)

**C-1** 11:00~12:30 **和食**  
**和食文化をめぐる情勢について ~和食の現状・保護・インバウンドの見通し~**  
牧之瀬 泰志氏 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課食文化室 室長

**C-2** 13:00~14:30 **発酵**  
**『麺の本当の基礎から、一気に応用』 一麹菌の技術の話から、麺カルチャーの最前線まで**  
村井 裕一郎氏 (株)ピオック 代表取締役 穂屋三左衛門 第29代当主

**C-3** 15:00~16:30 **和食**  
**麺ビジネスにおいて永く成功し続ける方法**  
藤井 薫氏 (株)大和製作所 代表取締役社長

**D-1** 11:00~11:30 **協賛**  
**古くて新しい「にごり酢」の3つの価値**  
清野 慧至氏 キュービー(株) 研究開発本部

**D-2** 12:00~12:30 **協賛**  
**農研機構の醸造研究と乳酸菌コレクションの活用 ~チーズ熟成での麹菌の性質・発酵食品の差別化と創出~**  
鈴木 聡氏 (国研)農研機構 食品研究部門 食品加工・素材研究領域 上級研究員  
小林 美穂氏 (国研)農研機構 食品研究部門 食品加工・素材研究領域 上級研究員

**D-3** 13:00~13:30 **協賛**  
**キャンパス内に自生する花から分離した酵母で日本酒造り ~越生梅林エスティの開発~**  
峯岸 宏明氏 東洋大学 理工学部応用化学科 准教授

**D-4** 14:00~14:30 **協賛**  
**農研機構の商業利用可能な2,800株の酵母コレクション**  
高桑 直也氏 (国研)農研機構 北海道農業研究センター 上級研究員

**D-5** 15:00~15:30 **協賛**  
**店舗経営に欠かせない! Googleマップ集客・口コミ対策術!**  
母倉 康多氏 (株)想実 WEBマーケティング事業部 Chief

**セミナー会場の探し方**  
**A-1** ●セミナー番号のアルファベットが会場名です。(例: [A-1] はセミナーA会場にて開催)  
●セミナー番号と会場名をよくご確認ください。  
●セミナー会場までお越しください。  
**アイコンの見方**  
●掲載情報は2024年7月22日現在のものとなります。  
●無料のセミナー・イベントは空席があればご参加可能です。直接セミナー会場へお越しください。  
●セミナー中の事故・怪我・その他トラブルについては事務局は一切の責任を負いかねます。  
●セミナーの録音・撮影は禁止しております。  
●セミナー会場へは時間の余裕をもってお越しください。  
●無料セミナーにつきましては、事前に参加申し込みいただいている場合も、開始時間までに会場へお越しいただけない場合はキャンセルとみなし、他の方に席をお譲りする場合があります。あらかじめご了承ください。  
●セミナー内容、講師、スケジュールは変更となる場合がございます。最新情報はHPをご確認ください。

## 7/31 (水)セミナー・セッション

**A-5** 13:00~14:00 **和食**  
**ラーメン学校 食の道場が伝授する「目指せ!! 繁盛店」 ~新規開業、成功への道しるべ~**  
秋本 翔太氏 (株)食の道場 取締役 営業本部長  
鈴木 文生氏 (株)食の道場 第一営業部 部長  
成田 龍氏 (株)食の道場 店舗内装事業部 営業係長

**A-6** 14:15~15:15 **和食**  
**近年開発されている国内産小麦の特徴とうどんの食感**  
吉原 良一氏 吉原食糧(株) 代表取締役社長

**A-7** 15:30~16:30 **和食**  
**10年後を見据えた今後のそば業界の課題と展望**  
鈴木 常隆氏 (有)西鶴間 増田屋 代表取締役 常務 代表  
川口 久則氏 そば季寄せ 季作久 店主  
赤穂 考司氏 (株)本味楽 代表取締役  
久津間 裕行氏 久津間製粉(株) 代表取締役

**B-4** 10:30~11:30 **発酵**  
**近年の発酵食品の傾向やSNS・タイバ食品における発酵食品の関わり方**  
藤本 倫子氏 (一社)日本発酵文化協会 上席講師

**B-5** 11:45~12:45 **発酵**  
**ヨーグルトと乳酸菌飲料の次世代マーケティング 一機能性やエビデンスから選ばれる商品とは一**  
齋藤 忠夫氏 東北大学 名誉教授(農学博士) オエノンホールディングス(株) 社外取締役  
アジア乳酸菌学会連合 フェロー 日本農芸化学会 フェロー 日本酪農科学会 顧問 日本乳酸菌学会 名誉会員

**B-6** 13:00~14:00 **発酵**  
**未利用資源を利用した発酵調味料の開発**  
金内 誠氏 宮城大学 食産業学群 教授

**B-7** 14:15~15:15 **発酵**  
**発酵で日本を繋ぐ! 発酵食品を活用した地域活性化**  
長瀬 みなみ氏 (一社)日本発酵文化協会 上級認定講師/腸活プロデューサー

**B-8** 15:30~16:30 **発酵**  
**公設試による発酵・食品開発の最前線**  
山本 佳宏氏 (地独)京都市産業技術研究所 プロジェクト推進室長  
廣岡 青央氏 (地独)京都市産業技術研究所 プロジェクト推進室副室長  
永尾 寿浩氏 (地独)大阪産業技術研究所 生物・生活材料研究部部長

**C-4** 10:30~11:30 **発酵**  
**クラフトサケがつくる地域の絆とサケ文化 一若手醸造家によるディスカッション一**  
岡住 修兵氏 稲とアガベ(株) 代表取締役 クラフトサケブリュワリー協会 会長  
佐藤 太亮氏 (株)haccoba 代表取締役 クラフトサケブリュワリー協会 副会長

**C-5** 11:45~12:45 **和食**  
**割烹料理店のホスピタリティ:外国人観光客への実践的アプローチ**  
中嶋 貞治氏 新宿割烹 中嶋 店主・料理長

**C-6** 13:00~14:00 **和食**  
**外食産業におけるCSV経営の学びと実践**  
狩野 高光氏 (株)和音人 代表取締役 (株)マルノ水産 代表取締役  
(一社)JFRX 代表 (一社)日本飲食団体連合会(食団連) 理事 兼 政経塾塾長

**C-7** 14:15~15:15 **和食**  
**季節にあった和食器の選び方合わせ方と、美しく魅せる盛り付け方 ~クラシック&カジュアル~**  
槻谷 順子氏 (一社)日本和食卓文化協会 代表理事

**C-8** 15:30~16:30 **和食**  
**目指せ!採用コスト0円 飲食店が儲かる 採用、育成、定着、自走へ導く方法とは**  
山川 博史氏 (一社)これからの時代の・飲食店マネジメント協会 代表理事  
(株)オフィスヤマカワ プロデューサー 甲子園大学 アクティベーションプロデューサー

**D-7** 11:00~11:30 **協賛**  
**『食品製造業の現場情報DX』-紙帳票のペーパーレス化と活用について-**  
大橋 聖也氏 ラック・インターナショナル(株) 代表取締役

**D-8** 12:00~12:30 **協賛**  
**農研機構の最近の技術シーズのご紹介 ~フードロス削減、輸出促進等に貢献する技術紹介~**  
雨宮 純子氏 (国研)農研機構 本部事業開発部 ビジネスコーディネーター  
宮崎 恒充氏 (国研)農研機構 本部事業開発部 ビジネスコーディネーター

**D-9** 13:00~13:30 **協賛**  
**NITE×東農大 発酵がつくる「多様な香り」「新たな燃料生産技術」**  
大西 章博氏 東京農業大学 醸造科学科 醸造環境科学研究室 教授  
中山 俊一氏 東京農業大学 醸造科学科 醸造微生物学研究室 准教授  
木下 浩氏 (独)製品評価技術基盤機構 バイオテクノロジーセンター 生物資源利用促進課

**D-10** 14:00~14:30 **協賛**  
**農研機構の商業利用可能な2,800株の酵母コレクション**  
高桑 直也氏 (国研)農研機構 北海道農業研究センター 上級研究員

**D-11** 15:00~15:30 **協賛**  
**Lactiplantibacillus plantarum KY5-ES5株による粘性発酵物の可能性と展望**  
澤田 和典氏 東京工業大学 ぐるなび食の価値創成共同研究 研究員 (株)ぐるなび イノベーション事業部 新規事業推進室

## 8/1 (木)セミナー・セッション

**A-8** 10:30~11:30 **和食**  
**人手不足の時代だから!! イノベーションされた魅力的な蕎麦店展開が外食ビジネスを変える!**  
渡邊 真人氏 (株)富士工業所 麺ビジネスコンサルタント

**A-9** 11:45~12:45 **発酵**  
**全国の発酵文化に触れる酒蔵ツーリズムの魅力**  
杉野 正弘氏 (公社)日本観光振興協会 審議役 兼 調査研究部門国際業務部長

**A-10** 13:00~13:30 **和食**  
**多様性対応には必須の国産プラントベース最前線**  
齋藤 努氏 不二製油(株)風味基材事業開発部 部長

**A-11** 14:00~15:30 **和食**  
**麺から広がる日本食の国際化 ~麺のグローバルカンパニー「スペシャル対談」~**  
山根 智之氏 (株)力の源ホールディングス 代表取締役社長兼CEO  
粟田 貴也氏 (株)トリドールホールディングス 代表取締役社長兼CEO

**A-12** 15:45~16:30 **和食**  
**『価値で変わるお客様単価』 ~ハラルラーメン専門店で検証する「ラーメンの1,000円の壁」の突破戦略。インバウンドの取り込みで、3,000円の客単価実現!~**  
島居 里至氏 アセットフロンティア(株) 代表取締役CEO

**B-9** 10:30~11:30 **発酵**  
**ゼロから始めるクラフトビール**  
一瀬 知史氏 (株)一瀬 代表取締役

**B-10** 11:45~12:45 **和食**  
**ラーメンの可能性 ~ご当地ラーメンが秘めている魅力とは~**  
宮内 孝典氏 (株)ラーメンデータバンク 代表取締役

**B-11** 13:00~14:00 **発酵**  
**江戸の久寿餅は、発酵食品だった! 99%の日本人が知らない「もうひとつのくずもち」**  
小山 信太郎氏 (株)山信食産 代表取締役社長

**B-12** 14:15~15:15 **発酵**  
**日本酒の海外輸出、注意すべきポイントと今後の展望**  
松崎 晴雄氏 (株)SAKEマーケティングハウス 代表取締役

**B-13** 15:30~16:30 **発酵**  
**木桶×発酵による無限大の可能性**  
星野 元希氏 土田酒造(株) 社氏  
五味 仁氏 五味醤油(株) 代表取締役  
三浦 真央子氏 伊藤 光平氏 (株)BIOTA 代表取締役

**C-9** 10:30~11:30 **和食**  
**海外展開に向けた和食の商品づくり**  
堀 知佐子氏 (株)菊の井 常務取締役 (株)ZEROCOHD 常務取締役 (株)ちさこ食堂 代表取締役社長

**C-10** 11:45~12:45 **和食**  
**飲食店におけるインバウンド集客成功事例**  
山川 博史氏 (株)OICY 取締役副社長 甲子園大学 アクティベーションプロデューサー  
(株)オフィスヤマカワ プロデューサー (一社)これからの時代の・飲食店マネジメント協会 代表理事  
藤倉 正臣氏 (株)Japanticket 常務執行役員

**C-11** 13:00~14:00 **和食**  
**高付加価値冷凍食品の未来**  
岡崎 路易氏 (株)大丸松坂屋百貨店 経営戦略本部 DX推進部 部長  
成田 博之氏 (株)えたまめ 代表取締役  
山口 翔氏 (一社)フロースエンコノミー協会 代表理事

**C-12** 14:15~15:15 **和食**  
**飲食店・宿泊施設のムスリム&ベジタリアン対応で、インバウンドの差別化の基本をお教えます!**  
佐久間 朋宏氏 (一社)ハラル・ジャパン協会 代表理事 ハラルビジネスプロデューサー

**C-13** 15:30~16:30 **和食**  
**熟成魚について**  
峰谷 拓広氏 PLOW A LAND(株) 代表取締役

**D-13** 11:00~11:30 **協賛**  
**HACCP制度化の普及活動と現状について**  
亀甲 裕仁氏 (株)サニックス ES事業本部 技術部 PCS事業課 係長

**D-14** 12:00~12:30 **協賛**  
**農研機構の最近の技術シーズのご紹介 ~フードロス削減、輸出促進等に貢献する技術紹介~**  
雨宮 純子氏 (国研)農研機構 本部事業開発部 ビジネスコーディネーター  
宮崎 恒充氏 (国研)農研機構 本部事業開発部 ビジネスコーディネーター

**D-15** 13:00~13:30 **協賛**  
**乳酸菌および酵母を用いた発酵食品の開発について**  
柳田 藤寿氏 山梨大学ワイン科学研究センター 教授

**D-16** 14:00~14:30 **協賛**  
**農研機構の商業利用可能な2,800株の酵母コレクション**  
高桑 直也氏 (国研)農研機構 北海道農業研究センター 上級研究員

**D-17** 15:30~16:30 **和食**  
**「九州から世界へ」の唯一無二のチームで取り組む食の海外販路拡大について**  
西 宏史氏 西福製茶(株) 代表取締役社長 福岡フードビジネス協議会 会長