

日本初*となる発酵と醸造食品に関する専門展示会『国際発酵・醸造食品産業展』

東京ビッグサイト南展示棟にていよいよ開催！

TSO International 株式会社（東京都新宿区）は、来る 2022 年 11 月 29 日（火）～12 月 1 日（木）の 3 日間、東京ビッグサイトに日本初*となる『第 1 回国際発酵・醸造食品産業展』を開催いたします。

近年研究が進む発酵・醸造食品は、品質の向上だけでなく健康効果のエビデンスも数多く発表され、注目が高まっています。本展は、話題の発酵・醸造に関わるあらゆる食材、素材、製造設備、検査機器、研究機器、パッケージ製品を集めた専門展です。すでに多数の事前来場登録と関連セミナーへの申込みをいただいています。関係各所とお誘いあわせの上、是非お越しください。

（*日本国内で開催されている発酵と醸造を主とする展示会において。2022 年 11 月自社調べ）

日本初となる【発酵食品・醸造食品】にスポットを当てた『国際発酵・醸造食品産業展』、
心と体の健康づくりのための製品・サービス総合展『健康・未病産業展2022』が東京ビッグサイトに開催！

発酵・醸造食品の製造・研究・技術開発のための食材・素材・機器専門展

第1回 国際発酵・醸造食品産業展

心と体の健康づくりのための製品・サービス総合展

健康・未病産業展2022

Well-being JAPAN

構成展 **WFE ウェルネスフードEXPO 秋** **サステナブルフードEXPO 秋**
コンディショニング&ストレッチEXPO 秋 **睡眠・疲労回復産業展 秋** **HI 生活習慣病予防展 秋**

11月29日(火)～12月1日(木) **東京ビッグサイト 南展示棟**

見どころ①：発酵と醸造に関わる食材や機器を取扱う有力企業 250 社が出展

日本全国から発酵食品・醸造飲料の素材や原料、製造設備や加工機器、研究開発・試験機器など、多彩な製品やサービスを取り扱う有力企業約 250 社が集結します（同時開催展を含む）。

また 10 月からの入国規制の緩和と、日本独自の発酵文化への関心から、海外からの来場登録も増えており、世界へ向けて最新の製品とトレンドを発信する場となります。さらに健康食品やサステナブルフードなどを展示する関連性の高い専門展も同時開催し、3 日間で合計 20,000 人以上の来場者を見込んでいます。

>> 出展企業一覧・製品検索は[こちら](#)

見どころ②：注目高まる特設ゾーン&パビリオンを設置

ワイン&クラフトビールパビリオン

全国各地から個性豊かなクラフトビール・地ビール、輸入ワイン・国内醸造ワインが集まる専門パビリオン。試飲など飲み比べも可能です。



HACCP（ハサップ）・感染対策ゾーン

食品衛生法改正によって2021年6月より完全義務化された衛生管理 HACCP。製造現場の衛生・感染対策の課題を解決する製品・サービスが一堂に集まります。



見どころ③：発酵と醸造、食と健康に関する国内有数のセミナーを30本以上開催！



最新の麹菌や発酵食品、栄養学や乳酸菌などによる腸内環境などに関する今話題のセミナーを、合計30以上各界の専門家、有識者が連日行います。既に満席、残席少のセミナーもあり、来場者の関心の高さが表れています。来場に合わせて是非ご聴講ください！

【注目セミナーの一部をご紹介します】

国際発酵・醸造食品産業展

[B-1] 11.29 [火] 14:00～15:30

微生物からみる世界と日本の発酵食品



藤本 倫子氏
(一社)日本発酵文化協会 上席講師

国際発酵・醸造食品産業展

[B-5] 11.30 [水] 15:00～16:30

腸内環境を整えてウェルビーイングを実現する
層別化ヘルスケアの可能性



福田 真嗣氏 (株)メタジェン 代表取締役社長 CEO・CGDO
藤田 康人氏 (株)インテグレート 代表取締役 CEO

国際発酵・醸造食品産業展

[B-6] 12.1 [木] 11:00～12:30

最新の乳製品機能性と
超高齢社会での市場ニーズ



齋藤 忠夫氏
東北大学大学院農学研究科 名誉教授、
オエノホールディングス(株)社外取締役

国際発酵・醸造食品産業展

[A-6] 12.1 [木] 11:00～12:30

日本ビール産業史



端田 晶氏
作家・ビール文化研究家

- 「微生物からみる世界と日本の発酵食品」
藤本 倫子 氏 (一社) 日本発酵文化協会 上席講師
11/29(火) 14:00～15:30
- 「腸内環境を整えてウェルビーイングを実現する層別化ヘルスケアの可能性」
福田 真嗣 氏 (株) メタジェン 代表取締役社長 CEO・CGDO
藤田 康人 氏 (株) インテグレート 代表取締役 CEO
11/30(水) 15:00～16:30
- 「最新の乳製品機能性と超高齢社会での市場ニーズ」
齋藤 忠夫 氏 東北大学大学院農学研究科 名誉教授
12/1(木) 11:00～12:30
- 「日本ビール産業史」
端田 晶 氏 作家・ビール文化研究家
12/1(木) 11:00～12:30

>> セミナー一覧は [こちら](#)

開催概要

【総称】 「第1回 国際発酵・醸造食品産業展」 <https://hakkoexpo.jp/>

【同時開催展】

・心と体の健康づくりのための製品・サービス総合展

「健康・未病産業展 2022」 <https://wbjapan.jp/>

【構成展】

・健康食品・自然食品・食品素材に関する専門展

「第1回 ウェルネスフードジャパン【秋】」 <https://wfjapan.com/wbj/>

・持続可能な社会のための食品・健康食品専門展

「第1回 サステナブルフード EXPO【秋】」 <https://rddshow.jp/wbj/>

・体幹強化・コンディショニングなど体のバランス改善のための専門展示会

「第1回 コンディショニング&ストレッチ EXPO【秋】」 <https://healthcare-expo.jp/>

・病気リスクの高い生活習慣病予防向け製品・サービス専門展

「第1回 生活習慣病予防展【秋】」 <https://healthylife-expo.jp/wbj/>

・心と体の癒しと睡眠改善のための製品・サービス専門展

「第1回 睡眠・疲労回復産業展【秋】」 <https://rel-expo.jp/wbj/>

【会 期】 2022 年 11 月 29 日（火）13:00～18:00

2022 年 11 月 30 日（水）10:00～18:00

2022 年 12 月 1 日（木）10:00～17:00

【会 場】 東京ビッグサイト 南展示棟 1・2 ホール

【主 催】 TSO International 株式会社

【共 催】 一般社団法人ウェルネスフード推進協会

【入場料】 2,000 円（税込） ※事前登録者、招待券持参者は無料

本展は、感染症対策を万全に施して開催いたします

体調の優れない方、37.5 度以上の熱のある方等、医師・看護師の判断により入場をお断りさせていただく場合がございます。ガイドラインを遵守のうえ、セキュリティを高めた運営へのご理解とご協力をお願いいたします。



①マスクの着用



②検温の実施



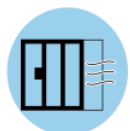
③消毒の実施



④ソーシャル
ディスタンス



⑤共有部分の
除菌



⑥換気の徹底

>> 弊社主催の展示会での感染症対策について <https://www.tso-information.com/>

ご登録の上、お越しください

本展の取材は完全登録制とさせていただいております。感染症対策の観点からも、ご来場いただく全ての方のご登録が必要となります。ご来場いただく際は、下記ページ内のフォームよりご登録の上、会場

にお越しくださいますようお願い申し上げます。なお、受付ではお名刺をお預かりさせていただきます。

会場にはプレスルームもご用意しております。皆様のご来場、取材をお待ちしております。

>>取材申込登録ページは[こちら](#)

<お問い合わせ>

展示会事務局（TSO International 株式会社内）

TEL：03－5363-1701 FAX：03-6736-0362 E-Mail：info@hakkoexpo.jp

〒160-0004 東京都新宿区四谷 2-4-1ACN 四谷ビル 8F