

**【最新情報・技術が集まる日本唯一※の専門展】****『第3回国際発酵・醸造食品産業展』が  
2024年7月に規模を2倍に拡大して開催！**

TSO International株式会社(東京都新宿区)は、来る2024年7月30日(火)～8月1日(木)の3日間、東京ビッグサイトに日本古来から続く伝統的な食品、【発酵食品】【醸造食品】にスポットを当てた【日本唯一】※の専門展示会『国際発酵・醸造食品産業展』を開催いたします。

発酵・醸造食品や原材料だけでなく、製造機器や分析機器、研究機関による特設エリアも設置されている本展は、参加企業や関係者との交流を通じて、日本の伝統的な食文化を活かしたビジネスモデルのアイデアやヒントを得ることが可能です。また、会期中は専門セミナーやイベントを多数開催いたします。食品業界での新たなビジネスチャンスを探求できるこの絶好の機会をお見逃しなく。(※国内における発酵・醸造を主とする展示会として:2024年自社調べ)

発酵・醸造食品の製造・研究・開発のための食材・機器専門展

第3回 **国際発酵・醸造食品産業展**

最新情報・技術が集まる日本唯一※の専門展が  
規模を2倍に拡大して開催！

2024. 7. 30 (火) ~ 8. 1 (木) 10:00 ~ 17:00  
東京ビッグサイト東展示棟 5・6ホール

**・国内外から550社※が出展、36,000名※が来場**

本展は、「発酵・醸造食品機械ゾーン」や「発酵・醸造食品、素材ゾーン」といった食品・機器の専門エリアに加えて、菌の分析や研究、技術開発のための「研究開発ゾーン」、食中毒・感染症対策、衛生用品など食の安全に関する「HACCP・感染対策ゾーン」の4つの専門ゾーンによって構成されています。

2024年は昨年から規模を2倍に拡大し、国内外から計550社※が出展、36,000名※が来場予定。日本の誇る発酵・醸造食品の発展と拡大に寄与するBtoB商談会です。(※予定。同時開催展を含む。)



発酵・醸造食品機械ゾーン



発酵・醸造食品、素材ゾーン



研究開発ゾーン



HACCP・感染対策ゾーン

## ・業界団体とのリレーションにより、盛大に開催

発酵・醸造食品の業界発展のために活動している、業界のキー企業が会員となる各種協会・団体にご協力いただき、業界キーマンとの接点を創出。ビジネスの可能性が拡大し、更なる業界の発展に貢献してまいります。



## ・多数のセミナーやイベントを開催し、2,000名\*以上の専門家を動員

会期中は、発酵・醸造に関する技術やトレンド、今後のマーケットについてなど業界の最前線に立つ一流講師陣を招いた30本\*以上のセミナーを開催。2,000名\*以上の専門家を動員します。また、産学連携のためのマッチング・研究発表の場となる「発酵アカデミックフォーラム」や、全国の銘酒を集めた利き酒コーナーの「日本酒試飲会」も同時開催。

最新情報の交換や出会いの場を創出することで、新たなビジネスや人脈拡大につながる充実した3日間になること間違いなしです。（\*予定。同時開催展を含む。）



### 【開催概要】

名 称: 第3回国際発酵・醸造食品産業展 >>><https://hakkoexpo.jp/>  
会 期: 2024年7月30日(火)～8月1日(木) 10:00～17:00  
会 場: 東京ビッグサイト東展示棟 5・6ホール  
主 催: TSO International株式会社  
特 別 協 力: 国際発酵文化協会/全国醸造機器工業組合/日本醸造用品組合  
入 場 料: 2,000円(税込) ※事前登録者は無料  
同時開催展: 第6回国際和食産業展 >>><https://riceexpo.jp/>  
第3回国際麺産業展 >>><https://noodleshow.jp/>

### 【取材のお願い】

本展の取材は完全登録制とさせていただきます。  
ご来場いただく際は、お申込み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。  
皆様のご来場、取材をお待ちしております。

取材のお問い合わせはこちら>>><https://hakkoexpo.jp/press/>

### 【お問い合わせ】

TSO International株式会社 担当：細野  
TEL：03-5363-1701 FAX：03-6736-0362 E-Mail：info@hakkoexpo.jp  
〒160-0004 東京都新宿区四谷3-2-1 フロントプレイス四谷7F