フードストアソリューションズフェア2026

主催者企画

西日本食品小売業界を網羅


367事業者が出展し、商談を進めた

「食は文化　おいしい出会い」をテーマに掲げる展示商談会「フードストアソリューションズフェア 2026」が９、10 の両日、インテックス大阪（大阪市住之江区）で開催された。日本食糧新聞社関西支社が主催し、西日本エリアを代表する有力小売企業 23 社が特別協力した。同エリアの食品小売業界を網羅する唯一の展示商談会として、実りある商談機会を創出した。主催者企画コーナーでは、農林水産省が推進する「みどりの食料システム戦略」や、国立循環器病研究センターが展開する「かるしおプロジェクト」など多彩なテーマを取り上げて展開された。大阪府泉州地域の地場野菜を PR するコーナーも設け、オリジナルレシピの提案などを通じた商品開発のヒントを発信した。９回目を迎えた同フェアには 367 事業者が出展し、301 小間を設けた。活発な商談が展開された会場の熱気を紙面で振り返る。

（関西支社取材班）

みどりの食料システム戦略コーナー

5府県から21生産者



志知雄一近畿農政局長㊨は「環境に配慮の農産物は着実に定着してきた」と手応え

農林水産省が推進する持続可能な食料システムの確立を目指す「みどりの食料システム戦略」に基づき、大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県の５府県から、有機農業や化学肥料、化学農薬の削減などの環境保全型農業に取り組む 21 生産者や市町村が出展した。

昨年３月に「オーガニックビレッジ」を宣言した奈良県山辺郡山添村では、地元生産者の有機栽培の大和茶を紹介した。みどち農園は、古くから熊野地域で自家用茶として親しまれてきた大日下し釜炒り茶「熊野番茶」を受け継ぎ、山添村で無農薬、無化学肥料で茶葉を育てている。「山添村では有機農業を実践している茂辺白浴との連携した取り組みや販路の確立を図り、有機農業の学びと実践ができる仕組みをつくり、学校給食への有機農産物の提供、地域資源を活用した堆肥づくりに取り組んでいる。

志知雄一近畿農政局長は、「異常気象が続き、消費者の環境意識も高まっている。農産物は生活に身近なものであり、環境に配慮した農産物をゆっくりではあるが定着してきた。売場では有機農産物のコーナーが定着し、消費者が賢える場所は整っている。今後も生産と流通の両面からさらなる定着を図っていきたい」と話す。

かるしお認定制度紹介コーナー

来場者に意義伝え

国立循環器病研究センター（国循）のかるしお認定制度紹介コーナーでは、国循が掲げるおいしく楽しい減塩生活「かるしお」の展示が行い、来場者にその意義を伝えた。「かるしお」の考えを反映した「かるしお認定商品」やメニュー、パンフレットなどを展示し、同品を扱うメーカー４社がブースを設け、試食提供などをした。同品は、現在、117 品が認定されている。


国循のブースではメーカー４社が協力し、来場者に「おいしく楽しい減塩生活」の提案を行った

たこ八は「道頓堀たこ八のお好み焼」を紹介。調理の手軽さや普通のお好み焼きよりも感じられるキャベツの甘みなどが好評だった。手造りのうまみと食品に関する開発部に「在庫切れ」となった。国循としては展示会など積極的な露出を繰り返すことで「かるしお」の周知浸透に努め、「かるしお認定商品が当たり前に並ぶ」社会を目指していく。

ハチ食品は、24種類のスパイスにトマトのうまみとチャツネの甘酸っぱさを加え、香りよく仕上げた「アレミックス 減塩カレールウ 中辛」を訴求し、ベル食品工業は「やさしいベルカレー」シリーズの周知に努めた。

いずれのブースも絶えず人が訪れ、国循の用意したパンフレットや開発部に「在庫切れ」となった。国循としては展示会など積極的な露出を繰り返すことで「かるしお」の周知浸透に努め、「かるしお認定商品が当たり前に並ぶ」社会を目指していく。

実りある商談創出

能登地震復興支援コーナー

能登ママに活躍の場


ドーナツ製造を手掛けるウフフは海外市場にも挑戦している

24年１月１日午後４時10分、最大震度７の地震が発生した。線状降水帯により能登地方は猛烈な強い揺れで甚大な被害をもたらした能登半島地震。同震から９月21日に発生した線状降水帯により能登地方は猛烈な大雨にも見舞われ、地震と豪雨の二重災害が地域の窮状を深刻化させた。復興に向けた取り組みは今も続いている。

能登地震復興支援コーナーでは、能登地震復興支援ディーナーはその一助として開設された。

アイ・ミルク北陸は、奥能登酪農家限定牛乳を使用した「のとそだち のむヨーグルト」を紹介。同ブランドの紙パック牛乳は「飲んで応援」ありがとうのメッセージを記載し、震災復興への継続的な支援も促している。

ウフフは、「ママが子どもに食べさせたいと思えるものを」をコンセプトにしたドーナツ・ウフフドーナチュ」を小売店向けに提案。実際に子育て中の女性たちが製造に当たっており、事業を通じて地域コミュニティーとしての役割も果たしている。海外の展示会出展にも挑戦し、“能登のママたち”の活躍の場を広げている。

小豆と米麹を使用した「発酵ようかん」などの独自の和菓子を手掛ける山口商店も、輸出への意欲を見せ、担当者は「よつかんのチョコレート感覚で楽しめるスイーツとして広めたい」と展望を語った。

大阪府泉州の地場野菜PRコーナー

生食で泉州きくなを



鮮度抜群の朝採れ泉州きくなをサラダで提供

大阪府が全国一の出荷量を誇る春菊（キク）と、大阪府泉州産と緑の魅力を伝えたいピーがタッグを組んだ。鍋やすき焼きに入れるイメージの強いキクナだが、泉州きくなは軟らかく香り高く生食に最適と一口サラダで提供し、来場者の食指を動かした。

大阪府泉州の地場野菜PRコーナーでは、軟弱野菜のキクナは、朝採りし後すぐに食べられる大阪の生産量が全国トップ、その約８割を泉州地域で栽培する。摘み取ってから鮮度が落ちやすいことから「幻の野菜」と紹介。関東の株張り型、関西の株張り型、２タイプの異なるキクナの中でも泉州きくなは軟らかく丸ごと食べられ、葉先まで緑色が濃く、風味が良いとツナや一キューピーティスティドレッシング無酢たまねぎ」をトッピングして試食提供した。

火を入れずにドレッシングと味わう泉州きくなのフレッシュさに驚く来場者に、泉州きくなの公式キャラクターの“きくなーれ”のステッカーや缶バッジを配布。「まずは、泉州きくなときくなーれちゃんの名前を覚えてもらいたい」と語り、通年楽しめるブランド野菜として名実とも日本一のキクナに育てたいと岡知に励んだ。

たべまい香川県コーナー

魅力ある商品勢揃い


試食を楽しむ来場者ら

試食・試飲ができるたべまい香川県コーナーでは、午前11時～午後３時の５回に分けて同県内にある５社・団体の商品を各回限定で150食提供した。同県ならではの魅力のある商品が勢揃いして、うどん県、それだけじゃない香川県の来場者へのPRに力を入れた。

七星食品やアニマルウェルフェアの考え方を取り入れ、豚の健康と快適な飼育環境に配慮した高付質な豚肉を紹介。試食には、オリーブ果実を加えた飼料を与えて育てた「オリーブ豚」のばら肉を軽く焼いて提供した。しっかりとした赤身のうまみとさっぱりとした脂の甘みに来場者からは驚きの声があがった。

香川県農業協同組合は、同県産の農産物を特殊凍結冷凍機アートN・Iを提案した。試食には鮮なまま凍結したオリジナルブランド「SANUKI FROZEN」を使用した冷凍フルーツは“新しいフルーツの楽しみ方”として、自然な甘溶けで取れの風味と香りをそのまま味わうことができると来場者から好評だった。

そのほか、マルカ食品の「濃縮もろみ漬」やコスモ醸造の「まめだ生姜ソフト」、「まめだポップコーン」、かがわ県産品振興課の「さぬきの夢100%うどん、いりこしょうゆ」を提供した。

注目出展者

過疎地の新たな雇用創出を

ふくおか6次産業化・農商工連携推進協議会

ふくおか6次産業化・農商工連携推進協議会は、6次産業化に挑戦する農林水産漁業者の支援活動を行っており、今回はその一環として展示会に出展した。ブースには福岡県を拠点に事業を展開する多彩な企業が参集し、生産者としての思いを込めた魅力あふれる商品で来場者の興味関心を引いていた。

竹次郎は、放置竹林から伐採した幼竹を原料にして作るオリジナルメンマ「無限めんま」を紹介。同社は所有者の高齢化などを背景に適切に管理されなくなった竹林が地元をはじめ日本各地で増加していることに着目し、過剰繁殖した竹をメンマに加工して有効活用しつつ竹林整備も実現させる地域資源循環モデルの一つとして事業を推進している。メンマ市場は国産比率が1%未満とわずかであるため、「食料自給率の向上にも貢献できる」と竹次郎の古賀貴大社長は話す。過疎化が進む地域ほど荒廃した竹林が多い傾向にあることから、「このビジネスモデルを全国に広め、過疎地の新たな雇用創出にもつなげたい」と今後の展望を語る。

福栄組合は、全国でも有数の地鶏生産量を誇る「はかた地どり」を活用した鶏肉加工食品を紹介。今年4月にＪＡＸＡ宇宙日本食認定を取得した「はかた地どりともち麦のお粥」など、未来に向けた商品開発で新たな需要を引き出している。


竹次郎はメンマ製造を通じて放置竹林の解決も目指す

出展企業の販路拡大に寄与

京都中央信用金庫

京都中央信用金庫の専用エリアに今回は取引先16社が出展した。担当者は「展示会出展は販路開拓に有効。特にフードストアソリューションフェアは専門性が高く、出展社が接点の少ない人との商談機会が得られやすい。こういった機会に京都産品の魅力を存分に伝えてほしい」と出展の意義に言及し、「出展費用、準備・運営に割く人員など中小事業者にとって負担になることも多い。そこを当金庫がフォローしている」など金庫としての出展経緯にも触れた。

出展社の一つで、近畿エリアでの出展自体が初という東山八ツ橋本舗は、コメダ珈琲店とのコラボ新商品「珈琲風味のつぶあん入り珈琲生八ツ橋」を初披露。担当者は「近畿での拡販を進めていきたい。生の反応が見られるこういった場は貴重。とてもありがたい。コメダ珈琲店さんとは東京の展示会で意気投合し、今回の新商品につながった」と話した。同商品を実際に試食したバイヤーは「コーヒーの香りとあんこの風味がうまくブレンドされておりおいしい。京都中央信用金庫さんのブースは目を引く出展が多く見応えがある」とコメントした。

植村幸弘理事長は、「今回の展示会が、出展企業の皆さまの販路拡大に寄与する場になればと思う」とした。同金庫は今後も取引先の事業規模や成長段階に応じ、販路開拓支援を継続していく。


出展者と対話する植村幸弘理事長㊨

省人化やロス削減など対応

七洋製作所

七洋製作所は、スーパーマーケットのプロセスセンターやインストアベーカリーの「人手不足解消」「属人化防止」「ロス削減」に寄与する提案を行った。

「スチームラックオーブンＺＥＮ」はこれまでのラックオーブンの概念を革新するもので、ふわっとした浮きが魅力のジェノワーズも見事に焼くことができ、スフレやロールケーキのシートもきれいに仕上げることができる。「今までラックオーブンではうまく焼けないとされてきた生地も、固定窯の焼成のように浮かせて焼き上がる」という。また、焼く機能と蒸す機能を合わせることで、「和菓子×洋菓子」のクロスオーバーも可能。中小企業省力化投資補助金の対象製品となっている。

次世代パワーオーブン「スーパーバッケン」は、「職人いらなくなります」「利益を生み出すオーブン」をキャッチフレーズに展示を行った。火力が従来比30%向上しているため、オーブンの立ち上がりが早く炉内が即座に適正な焼成環境が得られ、連続焼成にもオーブンが負けないなど多数の魅力を有する。

担当者は「どちらの製品も誰でも簡単に操作できる点が特徴。パートの人でもとてもおいしい商品を作れ、『誰が焼いても同じ品質』になる」とした。



「スチームラックオーブンＺＥＮ」㊨と「スーパーバッケン」で省力化提案

こだわりの地元一押し品を

姶良市商工会

鹿児島県の姶良市商工会のブースにはやまさき、ゆいの里、Ｐｉａｎｏ．ｐｉａｎｏ、屋久島ふれあい食品の4事業者が出展。各社が地元の味や素材にこだわった一押し商品や売れ筋商品を提案した。

やまさきは姶良市名物の鶏肉の炭火焼き「こんがりコロコロ焼き」を紹介した。国産鶏を使用し、焼きたてのプリプリ食感がたまらない一品となっている。

スペインからオリーブオイルを直輸入・販売しているＰｉａｎｏ．ｐｉａｎｏは「燻製マグロのオリーブオイルフレーク」を提案。同県枕崎市の鰹節店がマグロを燻製にし、坊津の塩とオリーブオイルだけで作り上げた同品はフルーティーな香りとうまみ、口の中ですっと消えるような軽やかさが印象的だ。

就労継続支援を行うゆいの里は〝手作りならではの新しいおいしさ〟を届けた。自社農場で大切に育てたプリプリの国産キクラゲをぜいたくに使用し、ショウガの爽やかな風味とともに鹿児島県産の島ざらめでじっくりと煮上げた「きくらげしょうが佃煮」はまろやかでコク深い優しい甘みが特徴。屋久島産の原材料を使用した加工食品などの製造販売を行う屋久島ふれあい食品は屋久島特産品のたんかんを使ったソフトグミや「手作り3種の芋かりんとう」を取り揃えた。



地元鹿児島県の味や素材にこだわった商品が注目を集めた

第1回からの出展を信用に

小樽物産協会

第1回開催から出展している小樽物産協会は、北海道小樽市の近郊11社の多彩な菓子、水産加工品、惣菜、珍味、麺商材を紹介した。このうち井原水産、円甘味、飴谷製菓の3社がブースを構えた。

井原水産の主力商品の数の子は関西方面にも多く出荷され、ヤマニブランドとして支持を集める。ブースでは燻製数の子とチーズを組み合わせた新感覚おつまみ「カズチー」や、数の子にチーズと味噌を合わせた「数の子味噌チーズ和え」などを紹介した。人気バウムクーヘン店の円甘味は、23年バウムクーヘン総選挙で第1位に輝いた、軟らかバウムに特製カスタードホイップを入れて表面をキャラメリゼした「ブリュレカスタードインバウム」や、25年北海道お土産グランプリ金賞受賞の「塩キャラメルバウムラスク」などを紹介。

創業108年目の飴谷製菓は、北海道産の甜菜糖にこだわった北海道バターあめを主力とし、ＯＥＭを合わせて50種以上のあめ商品の製造・卸販売を手掛ける。ブースではバターの濃厚な甘みが特徴の「ポリバター飴」、石炭場に雪が降り積もる様子を表現した「雪たん飴」などを紹介した。

小樽物産協会の小野一洋事業部長は「第1回に出展した際、小樽市では一般的なレトルトの串団子商品への来場者の反応が非常に良く、東京とはマーケットや客層がまた違う、と感じた。毎年出展し続けることで、信用と商売につながっていく」と話す。



小樽近郊の幅広い商材を紹介

地域別訴求で売上げアップ

日本アクセス

日本アクセスは「マーケットインの地域別提案で売上数量アップ」をテーマに、近畿、中四国、九州のエリアごとの各データに基づいたマーケットインの朝食・乾麺売場を提案した。

生活者の変化を支える食志向を「経済性」「健康」「簡便化」の三つに分類し、感情セグメントデータを基に各エリアを代表するペルソナ像を具体化した。近畿エリアはこだわり、品質、納得感を重視する品質納得型として、「明日のパン」をキーワードにした洋朝食や伝統ブランドの戸隠そばなどを展示した。中四国エリアは家族、地域、まとめ買いを重視する計画購買型として、ご当地食材・調味料を使った朝食や、全国の乾麺の有力銘柄などを紹介した。九州エリアは節約、安心、大容量を重視する生活防衛型として、ファミリー向けの簡便型朝食商品や世代を問わず人気の皿うどんやちゃんぽんなどを揃えた。それぞれのエリアがペルソナ像に沿った商品や売場として提案した。

冷凍食品コーナーでは、効率性に加えておいしさや特別感などの付加価値も求められるとして、本格品質を訴求した冷凍商材を提案。「第15回ご当地！絶品　うまいもん甲子園」の準優勝3校の受賞メニューとコラボして、10月に新発売する冷凍おにぎり「キムタクマヨおむすび」「じゅーしいおむすび」「黒はんぺんフライおむすび」を試食とともに紹介した。



エリアごとの食志向に合わせた商品や売場を提案

持続可能な買い物支援提案

トヨタ・コニック・プロ

トヨタ・コニック・プロは、「移動販売と買い物送迎の両面から持続可能な買い物支援」を提案した。モジュール式移動スーパー車両「いちばキャビン」を西日本で初展示し、開発中の買い物特化型送迎サービス「このまちループ」を紹介した。

「いちばキャビン」は、車両、電源、コンテナ、冷蔵機をそれぞれ独立させたモジュール式の移動スーパー車両で、各機能を分離し、用途や運営環境に応じた柔軟な組み合せを可能にする。従来車両と比較して燃料消費量を約60%低減した。また、冷蔵機や電源を独立したモジュールとして構成することで、専用部品の使用や整備負担を軽減し、維持管理コストの低減も目指す。故障箇所の特定がしやすく、冷蔵機や電源の交換にも対応可能。修理期間の短縮と移動販売事業の早期再開に寄与する。

「このまちループ」は、従来の送迎や移動サービスのように「何人運ぶか」ではなく、「いかに買い物機会を創出し、固定客を増やして店舗収益の向上につなげるか」という考え方に基づく買い物特化型送迎サービス。「店舗で買い物をしたい人のニーズに応える」「自宅から店舗へ運行」「曜日時間固定・乗り合い」などで設計し、27年2月の正式ローンチに向け、開発を進めている。



用途や運営環境に応じた柔軟な組み合わせを可能にする「いちばキャビン」

次回開催日決定!!

食は文化　おいしい出会い

地域食品企業・地域生産者及びシステム・機器企業とフードストアの未来へ向けた展示会

第10回 フードストア ソリューションズ フェア 2027
FOODSTORE SOLUTIONS FAIR

会期　2027年 9/8(水)～9(木)
会場　インテックス大阪
〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北1-5-102

合同開催
食品・食材、機器、容器の業務用専門展示会
FABEX関西2027
The World Food And Beverage Great EXpo KANSAI
食ビジネスの可能性を広げる、グレードアップ合同開催!!
会期：2027年9月8日(水)～10日(金)
FSSF2027とFABEX関西2027は相互入場可能



お問合せ先
フードストア ソリューションズ フェア展示会事務局
〒530-0044 大阪市北区東天満1-3-3 ロイヤル東天満ビル4階 日本食糧新聞社 関西支社
TEL：06-7664-3830　FAX：06-7664-3831

最新情報は公式ホームページでご覧いただけます
https://www.foodstore-s.jp/　Mail:fssf@nissyoku.co.jp