

# 招待券 来場登録で入場無料!!

※来場登録には【招待コード】が必要です。



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5回 **国際発酵・醸造食品産業展**



インバウンド対応・省人化・省力化店舗向け専門展

第2回 **インバウンドフードビジネスEXPO**

2026年8月4日(火)～8月6日(木) 10:00～17:00

東京ビッグサイト 南展示棟 全館

主催：TSO International(株)

TEL：03-6273-0093 Email：visitor@tso-int.co.jp

〒160-0004 東京都新宿区四谷3-2-1 フロントプレイス四谷7階

当社が貴殿をご招待いたします。ご来場を心よりお待ちしております。

【招待コード：SH200040】

**「食品産業の最前線をリアルに体感する3日間」**  
**本展は、業界の新市場・最新トレンド・ビジネスチャンスが集う場を提供します。**

## 本展の来場メリット

### 1 業界の最前線を、その場で体感



総勢600社超えのブランドが一堂に集結。(※)  
最先端の製品・サービスをリアルに比較・体験し、業界の最新トレンドをいち早く導入できる唯一の場。

### 2 成長領域を見極め、次の事業構築を



高付加価値化・省人化・DX・健康志向など、注目の分野が集約。  
日本で伸びる市場の設備・サービスを比較検討し、新規開業や業態転換に向けた実践的な相談が可能。

### 3 現場と知見が交わる、実践的な学び



食の研究・開発の最先端が集結する、学ぶ3日間。  
展示・セミナー・商談を通じて、市場動向や業界最前線の情報をリアルに体感、最新トレンドを理解し活用へとつなげられる3日間。

※予定

本展の入場には専用サイトでの事前来場登録をお願いしております。

**事前登録には赤枠内に記載の【招待コード】が必要となります。**

## 来場登録方法

来場ご案内ページ



<https://south-hall2026.reg.tsoint.jp/ja/client-register>

1

下記【招待コード】を確認し、左記QRコードを読み込んで事前登録ページにアクセス。

招待コード  
**【SH200040】**

2

来場登録ページに情報と招待コード、アンケートを入力。マイページを作成。



3

マイページから**入場バッジをカラー印刷**。またはスマートフォンにQRコードを保存。



4

当日、印刷した**バッジをホルダーに入れて入場**。またはQRコードを提示して入場バッジに引き換え。



- 来場登録を行い、事前に印刷した入場バッジをお持ちいただくと、当日入場料2,000円のところ無料にてご入場いただけます。
- 本展はビジネス商談会です。商談、購買、イベント・セミナー参加を目的としない一般の方は、ご入場をお断りすることもございます。
- ご登録いただきましたお客様の情報は、本展示会の運営をはじめ各種情報のご提供、アンケートのご依頼ならびに展示会運営事務局からのコンタクトなどに利用させていただく場合がございます。
- 出展社への営業活動や、商談の妨げになる活動は一切禁じます。

POINT  
01

# 4展示会同時開催！ 食品産業の課題解決と新市場創出を支える600社が一堂に集結

CAFE & RESTAURANT JAPAN  
**CAFERES JAPAN 2026**



カフェ・ベーカリー・スイーツ店舗向け専門展

**WFJ ウェルネスフードジャパン2026**



健康・機能性・自然食品専門展

第5回 **国際発酵・醸造食品産業展**



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2回 **インバウンドフードビジネスEXPO**



インバウンド対応・省人化・省力化店舗向け専門展

POINT  
02

# 外食・発酵・醸造・健康食品産業の業界トップの専門セミナーを3日間で50本以上開催

## 抹茶・日本茶を世界へ



朽網 一人氏  
(株)七葉  
代表取締役

## 外食店のAIメディア集客



やすひさ てるべい氏  
(一社)日本食協協会 会長兼理事長  
(一社)日本カレーバ/協会 理事長  
ケアールジー(株) 代表取締役

## 腸内細菌とポストバイオティクス



矢澤 一良氏  
早稲田大学 ナノ・ライフ創研  
研究機構規範科学総合研究所  
ヘルスフード科学部門 部門長

## 至高のコーヒーの淹れ方



畠山 大輝氏  
Bespoke Coffee Roasters  
オーナー

## ウェルネス時代の日本食戦略



青木 時男氏  
マルコム(株)  
代表取締役社長

## 売り場で伝わる健康おやつ



長伸也氏  
(株)山星屋 上級執行役員  
商品企画開発・ロジスティクス本部長/  
物流統括管理者 (CLO)

## パン作りの考え方 生地とバリエーション



西川 功晃氏  
サ・マーシュ  
オーナーシェフ  
ブーランジェ

## ビールから始まる地域ブランディング



朝霧 重治氏  
(株)協同商事  
コエドブルワリー  
代表取締役

## 売れる機能性表示食品を生む臨床試験戦略



西村 栄作氏  
森永製菓(株)研究所健康  
科学研究センター 主席研究員  
(一社)健康食品産業協議会 理事

全て聴講無料

最新の  
セミナー・イベント  
一覧はこちらから



2026年5月22日時点の掲載情報  
となります。  
開催までにセミナー内容・講師変  
更の可能性がります。  
※順不同

POINT  
03

# 日本最高を競うコンペティション、最新の健康食品、学術、テイストングが集まる展示会ならではのイベントを連日開催

**パリスタグランプリ2026**  
8月4日(火)・8月5日(水)両日 12:00~16:30



**エスプレッソ イタリアノ チャンピオン2026日本大会**  
8月6日(木) 10:00~17:00



**2026パングランプリ東京**  
8月5日(水) 15:00~16:45



**第9回ウェルネスフードアワード2026**  
8月5日(水) 14:00~16:00



**WAKE LEADERS SUMMIT**  
酒産業の未来を見据えて3日間開催  
8月4日(火)~8月6日(木) 各日10:30~16:30

