



栄養食品素材展

開催結果報告書



1. **開催概要**
2. **来場者分析**
3. **来場企業一覧（カテゴリー別）**
4. **出展社アンケート結果**
5. **出展企業・出展製品一覧（五十音順）**
6. **セミナー**
7. **フォトギャラリー**
8. **次回開催について（早期割引のお知らせ）**

1. 開催概要

名称： 栄養食品素材展

会期： 2019年7月22日（月）～24日（水）

会場： 東京ビッグサイト 青海展示棟 Bホール

主催： 栄養食品素材展 実行委員会

後援： 一般社団法人菓子・食品新素材技術センター／一般社団法人国際栄養食品協会／一般財団法人食品産業センター／全国製麺協同組合連合会／全国調理食品工業協同組合／全国味噌工業協同組合連合会／全日本漬物協同組合連合会／公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会／一般社団法人日本健康食品規格協会／公益財団法人日本醸造協会／特定非営利活動法人日本食品機能研究会／一般社団法人日本植物蛋白食品協会／一般社団法人日本発酵文化協会／公益社団法人日本べんとう振興協会（五十音順）

同時開催展： 第8回P&B JAPAN (リテール・製パン・製菓の展示会)

<出展社数/展示規模> ※栄養食品素材展のみ

出展社数：	14社（共同出展社含む）
展示規模：	22小間

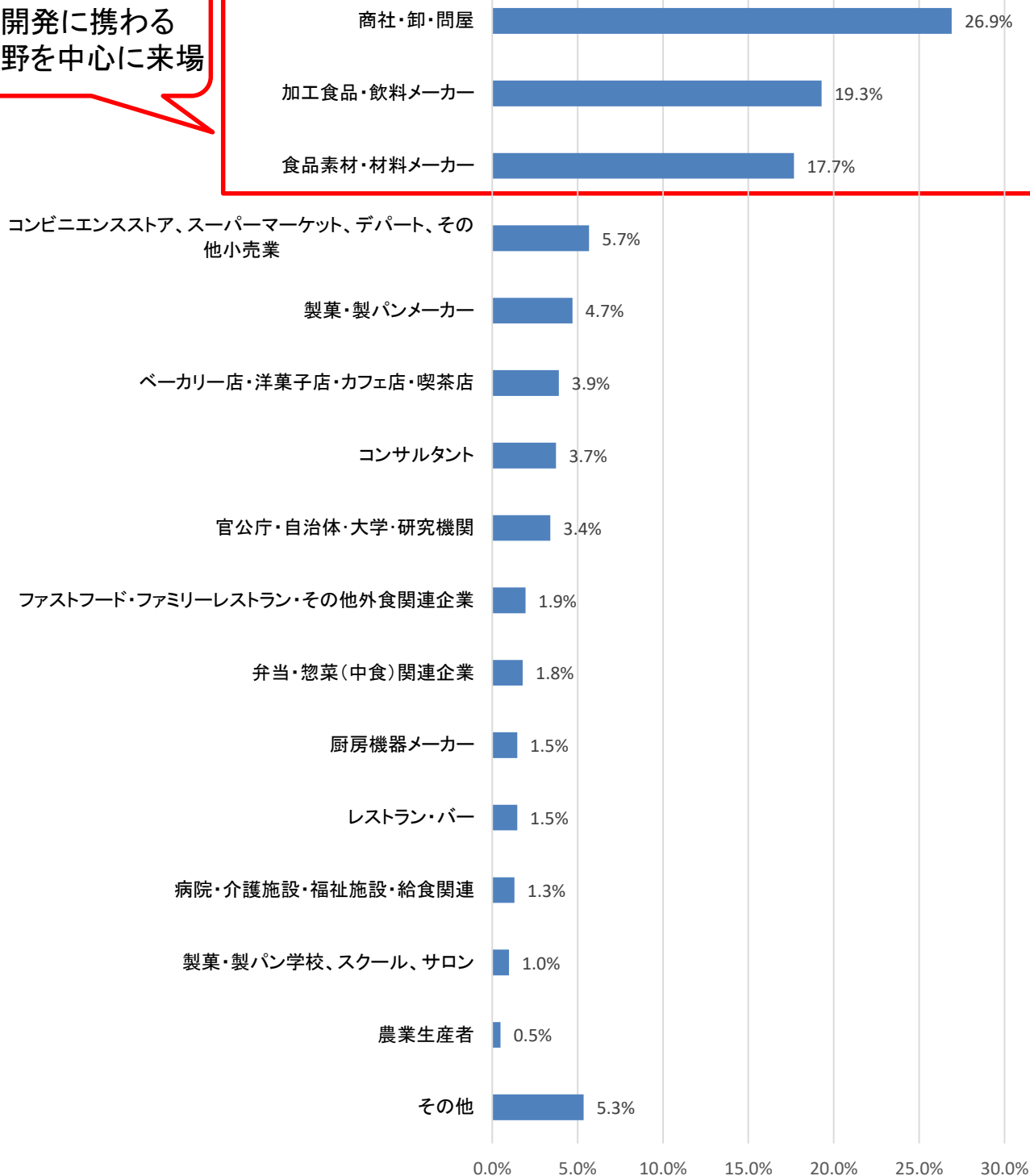
<来場者数> ※同時開催展含む

7/22(月)	6,524名
7/23(火)	8,816名
7/24(水)	8,696名
合計	24,036名

2. 来場者分析

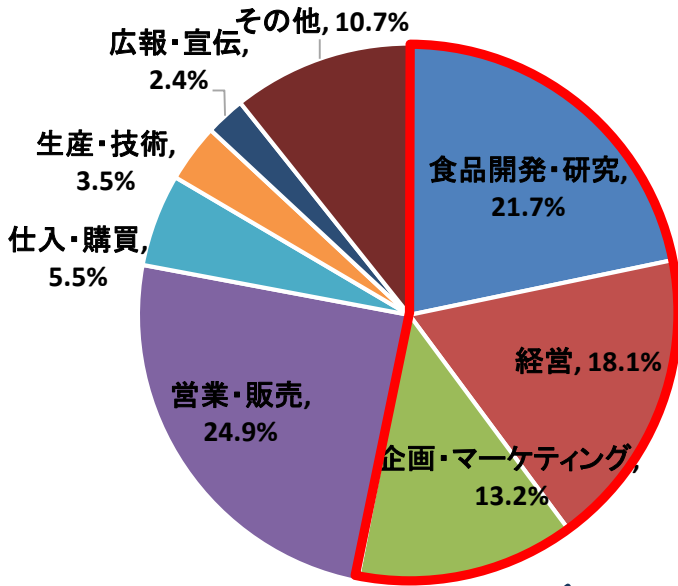
来場者の業種（複数回答）

食品開発に携わる
三分野を中心に来場



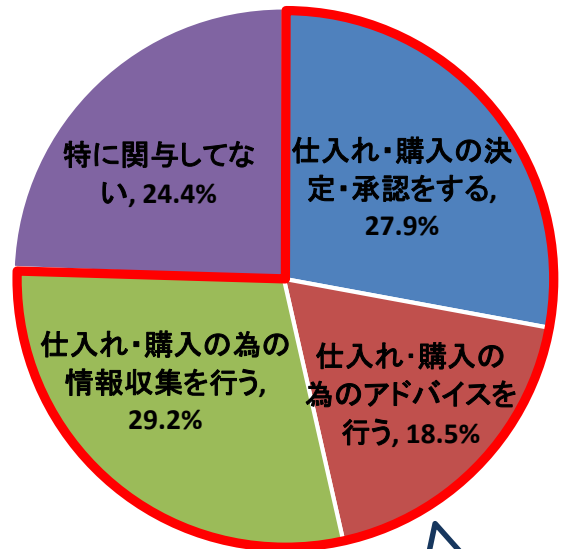
2. 来場者分析

来場者の職種



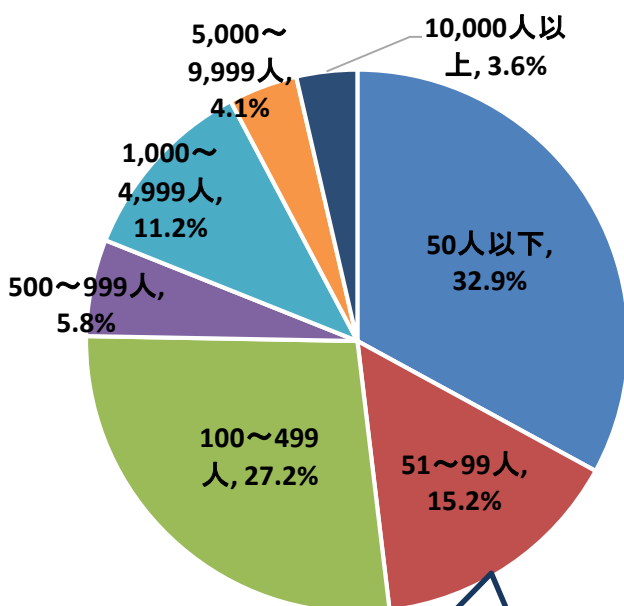
研究開発、経営、企画関連が半数以上！

仕入れ・購入に関する立場



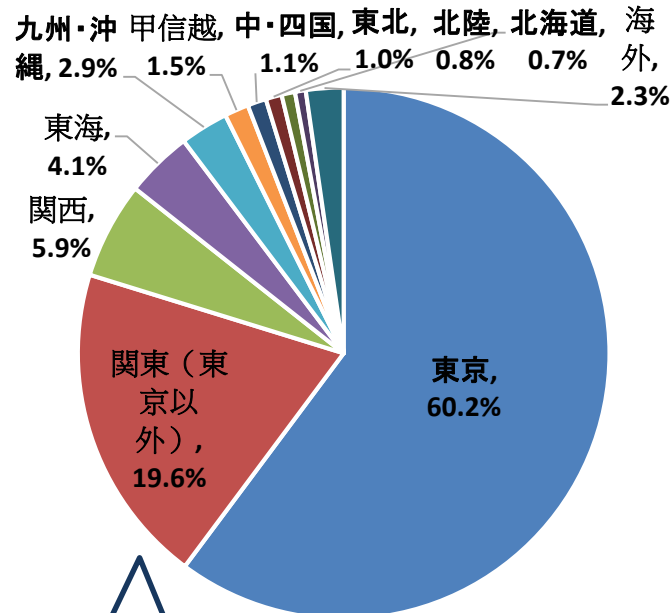
7割以上が仕入れ・購入に関与

従業員数



大手から中小まで幅広く来場！

地域分類



全国各地から来場！

3.来場企業一覧（来場者より一部抜粋、五十音順）

<商社・卸・問屋>

DKSHジャパン
GSIクレオス
アイエヌティー
アイケイ
アイフォーレ
アオテアロア
アンコール・アン
イスクラ産業
エコテクノ
カナダ
キタマ
ケイ・ワイ・ケイ
コンゴ
サン・デリカ
セントラル・ケミカル
ダイトグループ本社
タテノコーポレーション
ティーエフ
ドクタージャパン
ナショナル商事
ナックス
ニチモウ
ニュー・エイジ・トレーディング
バイオコスモ
ビオクラ食養本社
フジサニーフーズ
プレマ
ホーリュウ化学

マーケティングセバスチャン
マツモト交商
ミカ食品
ミヤコ化学
ユアサ・フナシヨク
ユーエスシー
ユウキ食品
ヨシムラ・フード
ラサ晃栄
ラティーナ
リバソン
伊藤忠商事
一神商事
技研食品
吉川商事
久我
兼松ソイテック
兼松新東亜食品
研光通商
互明商事
三井食品
三井物産
三王商会
三幸食品
三東食品
三菱商事ライフサイエンス
三菱食品
小堺化学工業

松田産業
森永商事
正栄食品工業
西井
千代田商工
川和
双日
大進
大和産業
池田物産
中一メディカル
島田商会
東海澱粉
日成共益
日精バイリス
日之出国際交易
日本アクセス
日本コロイド
柏木商事
柏木商事
八宝商会
平野
豊田商店
睦物産
明治フレッシュネットワーク
木村産業
和光薬品

<食品素材・材料メーカー>

ADEKA
IHM
NRLファーマ
アサマ化成
あみ印食品工業
イスコ
カネカ
キューピー醸造
サンダイヤ
ソントンホールディングス
タカラゲン
タマ生化学
テルヴィス
トチアン
ニチモウバイオティックス
フレッシュ・フード・サービス
プロテインケミカル

ミヨシ油脂
ヤクルト薬品工業
奥野製薬工業
横浜油脂工業
丸善製薬
京都グレインシステム
協和ファーマケミカル
甲陽ケミカル
三栄薬品貿易
小川香料
昭和産業
松谷化学工業
常磐植物化学研究所
川光商事
倉持産業
第一化成
築野食品工業

中外薬品工業
田中製餡
東京サラヤ
東洋精糖
日の本穀粉
日新製糖
日世
日清製粉
日清製粉プレミックス
日東富士製粉
日本香料薬品
磐田化学工業
備前化成
富士化学工業
薬研
有機合成薬品工業
鈴木油脂

3.来場企業一覧（来場者より一部抜粋、五十音順）

<加工食品・飲料メーカー>

CJ JAPAN	ニッポービバレッジ	食研
CT&Infinity	ネスレ日本	信州ハム
DICライフテック	ハウス食品	森永乳業
UNITED FOODS INTERNATIONAL	ビッグシェフ	森川健康堂
アイリスフーズ	フジスコ	赤穂化成
アサヒグループ食品	ブルドックソース	雪印メグミルク
アリスト	マルコメ	仙波糖化工業
イコオ	マルハニチロ	占部大観堂製菓
イチビキ	メタボリック	創健社
エバラ食品工業	ヤマモリ	大塚食品
オルト	ユナイテッドエフ・ビー・エス	東洋新菓
カマタ	ラフィーネインターナショナル	日清オイリオグループ
キッコーマン食品	伊藤園	日清フーズ
サニーヘルス	永谷園	日本ジフィー食品
シマダヤ	越後薬草	日本水産
ジョージオリーブ	丸美屋フーズ	尾西食品
スノーデン	興和	美ノ久
セゾンファクトリー	銀座花のれん	富士高フーズ工業
ちくま	江戸清	北海道乳業
ディーエイチシー	佐弘商事	味の素
デリカ	三求化学工業	養命酒製造
ナチュラループラス	寿高原食品	理研ビタミン
ナンチク	小岩井乳業	

<小売>

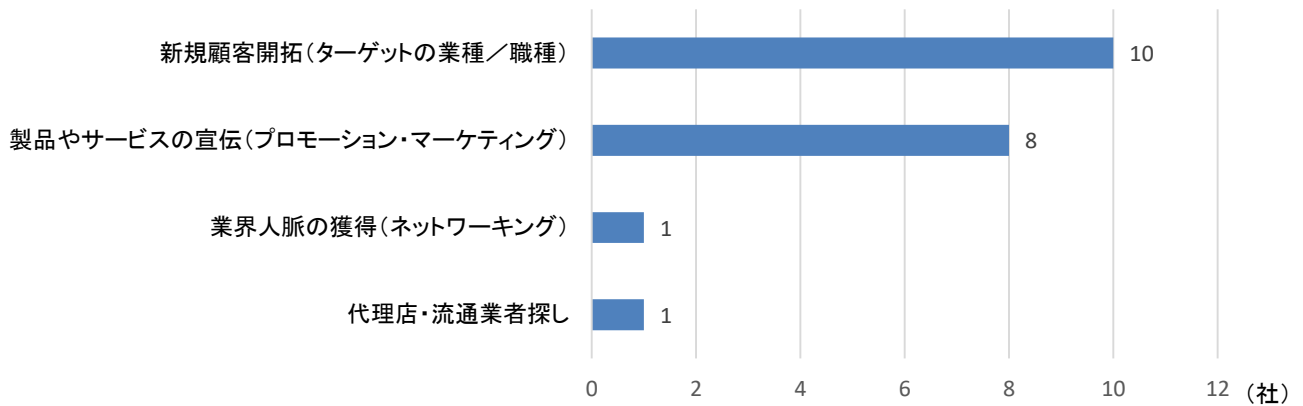
JR東日本リテールネット	プロフーズ	小田急商事
アコレ	ベイシア	静鉄ストア
イオンリテール	マミーマート	大丸松坂屋百貨店
グリーンマート	マルエツ	東急ハンズ
サニーヘルス	メディスンショップ・ジャパン	美高商事
タイヨー	ヤオコー	良品計画
ファミリーマート	ヤマイチ	高島屋

<製菓・製パンメーカー>

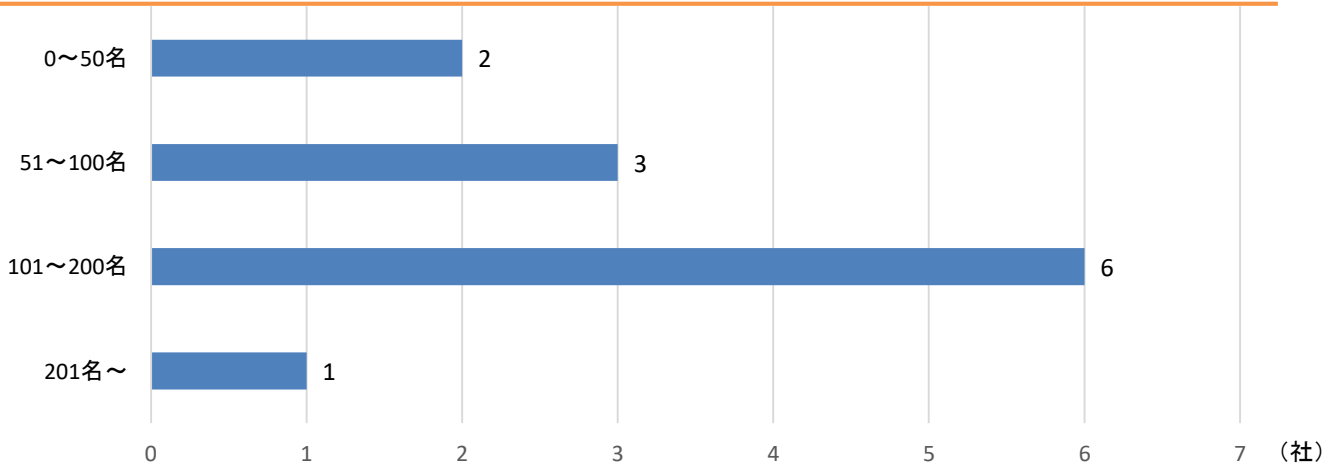
アリストフードソリューションズ	ロッテ	赤坂青野製菓
アンデルセンサービス	伊藤製パン	前田製菓
イムラ	銀座コーギーコーナー	第一屋製パン
グランバー東京ラスク	湖池屋	麦の穂
ジビエ	佐久間製菓	不二家
でん六	三立製菓	布袋食糧
フジパン	山崎製パン	敷島製パン
マスタック東京ばな奈ファクトリー	上野風月堂	武蔵野フーズ
モンテール	森永製菓	明治
リョーユーパン	神戸屋	和楽

4.出展社アンケート結果

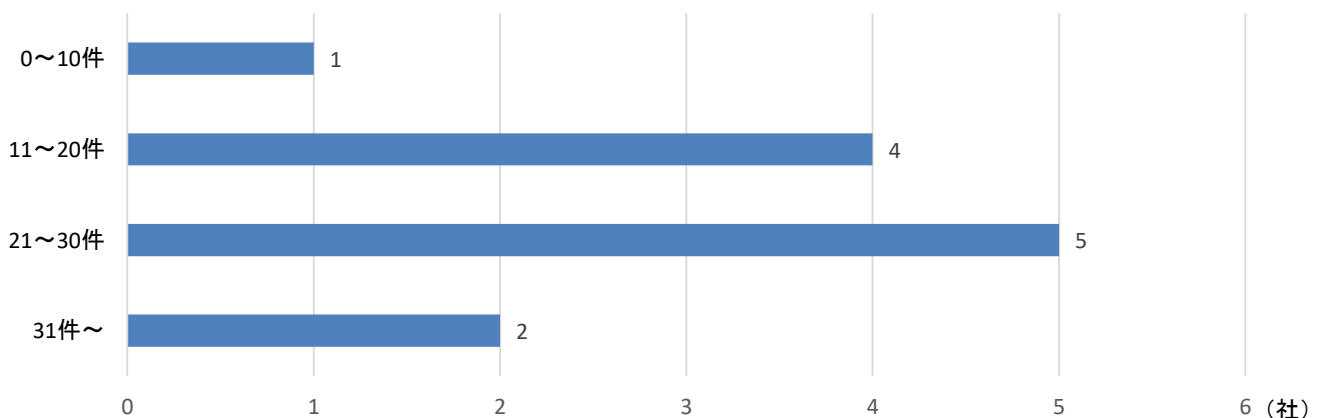
出展の目的について(複数回答)



来訪者数(3日間合計)



商談見込み、販売件数(3日間合計)



5.出展企業・出展製品一覧（五十音順）

出展社名	出展製品
味の21世紀社	新聞等 パネル品目等
株式会社アロマトローブ	香料
HBC株式会社 (コラーゲン)	コラーゲン等
一般社団法人 菓子・食品新素材技術センター	一般社団法人 菓子・食品新素材技術センターご案内,新素材事業部より数社企業の素材紹介
コンビ株式会社	殺菌乳酸菌「EC-12」 殺菌ビフィズス菌「BR-108」
株式会社GSIクレオス	健康食品素材 発酵ハニーブッシュ抽出粉末 (Fermented Honey Bush extract powder(HU-018))
タングルウッド株式会社	アカモク粉末、サプリメント原料(フコイダン)
ニチモウバイオティックス株式会社	健康食品原料素材:麴菌発酵大豆胚芽抽出物「AglyMax-30(アグリマックス)」 健康食品原料素材:麴菌発酵大豆培養物「ImmuBalance(イムバランス)」
日本薬品株式会社	サメ由来食品用コンドロイチン、アガベイヌリン、ザクロエキスパウダー、えんどう豆ペプチドパウダー、サケ鼻軟骨由来プロテオグリカン・Ⅱ型コラーゲン複合体
株式会社ニュー・エイジ・トレーディング	HempKitchen(麻の実ナッツ、麻の実油、麻の実パウダー)
フジメディカル出版	雑誌「Functional Food」ほか関連学術図書
マイコロジーテクノ株式会社	蘇りレスベラ、iBestA、iBestL
室戸海洋深層水株式会社	にがり、塩 (室戸海洋深層水100%使用)
株式会社ヤマト	スペースヤマト

6.セミナーレポート

3日間で実施されたセミナー一覧
※順不同

タイトル	講演者名	概要
Instagram、Facebook 入門者向け！ 無料で栄養食品素 材の情報発信するた めの知識とノウハウ	一般社団法人日本フード アナリスト協会 会長 横 井 裕之 氏	InstagramやFacebookを使って栄養素材を使った 商品を「無料で」「伝える」のノウハウと方法を情 報発信のプロ＝フードアナリスト(資格取得者2 万人)の創業会長の横井裕之氏がわかりやすく 解説します。SNS入門者必見のビジネスに役に立 つ事間違いのない講演です。
外食・中食市場消費 者動向データからみ る健康意識とニーズ の変化	エヌピーディー・ジャパン 株式会社 フードサービ ス シニアアナリスト 東 さやか 氏	外食・中食市場情報サービス『CREST®』を提供す るエヌピーディー・ジャパンのフードサービスアナ リストが、外食・中食市場における健康意識と ニーズの変化について分析を紹介。
伸長続く冷凍食品！ 冷凍食品での保健 機能食品の現状と未 来！	トモナス株式会社 代表 取締役社長 芝尾 昭治 氏	日々拡大が続く冷凍食品業界。日本の市場はこ の10年で約2割150億円の伸び。メーカーは利便 性、美味しさ競争から、機能性での差別化を開始。 冷凍食品の現状ポジションならびに、生活者から 求められる商品を考察する。
レトルト食品の HACCPをどのように 構築するか	公益社団法人日本缶詰 びん詰レトルト食品協会 品質管理主任技術者資 格認定講習会講師 技 術士(総合技術監理部門、 水産部門) 西川 研次 郎 氏	レトルト食品はクリティカル・リミットが明確に設定 できるので、公表されたHACCP制度化の2基準 においてはコーデックスの7原則をきちんと適用 する「HACCPに基づく衛生管理」の方がやり易 い。HACCP構築のための要点を解説する。



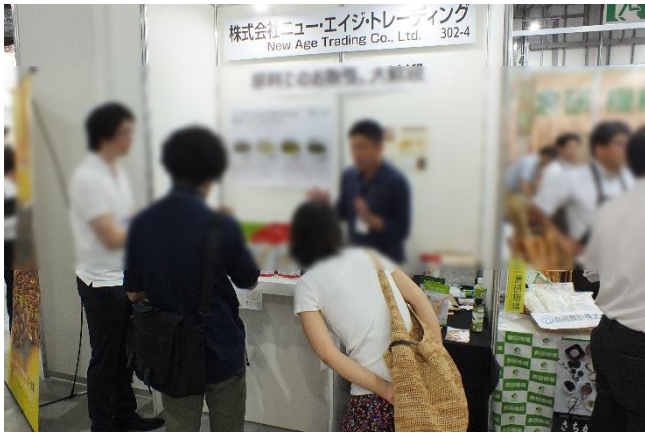
6.セミナーレポート

3日間で実施されたセミナー一覧
※順不同

タイトル	講演者名	概要
<p>麹菌発酵による大豆素材の機能性付加価値を高める</p>	<p>ニチモウバイオティックス株式会社 代表取締役社長 天海 智博 氏</p>	<p>日本伝統的な食文化の精髓である麹菌発酵大豆食品が長寿の秘密でもあり、欧米人に比べて日本人は乳がん、前立腺がんや心臓疾患などの発症率や死亡率が低いことが知られている。麹菌発酵大豆イソフラボンが配糖体からアグリコンへ変換され、活性化された機能性高付加価値の素材となる。また、特許製法で製造された麹菌発酵大豆培養物は、乳酸菌のプロバイオティクス作用だけではなく、大豆オリゴ糖や食物繊維などのプレバイオティクス作用や麹菌発酵における新たな産生物麹多糖類、ペプチドなどのバイオジェニックスの3つの作用の相乗効果により過敏反応から脱感作させ、さらに、麹多糖の幹細胞増強作用は、老化の進行をおさえるアンチエイジング効果で健康寿命を延ばすことと注目が集まっている。</p>
<p>日本の発酵食品の特徴と摂取方法</p>	<p>日本発酵文化協会 上級認定講師 藤本 倫子 氏</p>	<p>日本の発酵食品は麹を利用して、たくさんの保存食品があります。それぞれの特徴と効率のよい摂取方法等の解説をします</p>
<p>機能性表示食品の現状とこれから</p>	<p>公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 機能性食品部 副部長 竹中 玄 氏</p>	<p>機能性表示食品制度がスタートして5年目を迎え、これまでに2,000件を超える届出が受理されている。本講演では、機能性表示食品の現状と今後について概説し、当協会の制度活用支援の取り組みをご紹介します。</p>
<p>麻の実がキレイ＆ゲンキのために選ばれる理由</p>	<p>株式会社ニュー・エイジ・トレーディング 食品事業部 営業部長 石井 良治 氏</p>	<p>麻の実は「麻(ヘンプ)」の種子の部分です。麻の実には現代人に不足しているたんぱく質・必須脂肪酸・鉄・銅・亜鉛・マグネシウムなどの栄養がバランスよく含まれています。</p>



7. フォトギャラリー



第2回栄養食品素材展

2020年7月13日（月）・14日（火）
東京ビッグサイト 青海展示棟Aホール

早期割引のご案内

2019年10月31日まで、通常スペース小間出展料金：¥290,000（9㎡）
が10%引きとなる早期割引お申込みを受付中！
ご希望の方はお早目にお申込み・お問い合わせください！

- 【1】お問合せ内容：[]出展したい []出展を検討したい []同時開催展について知りたい
【2】希望小間数：_____小間
【3】ご要望：「企画してもらいたいテーマ」、「商談したい来場者層」など

予約小間数

小間

住所
〒

会社名

所属/役職

担当者名

E-mail

TEL

FAX

【お問い合わせは下記まで】

〒105-0011 東京都港区芝公園1-2-6 ランドマーク芝公園7F

日本イーজেイケイ株式会社（運営事務局）

TEL：03-6459-0444/FAX：03-6459-0445/E-mail: eiyou@ejk-japan.co.jp

