

展示会取材のご案内

第8回 “日本の食品”輸出 EXPO **SUMMER**

2024年6月19日[水]～21日[金] 10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト

主催：RX Japan(株)

共催：(独)日本貿易振興機構(JETRO) 協力：農林水産省

世界中で日本食ブーム、円安でお買得な日本が人気！
海外バイヤー 約4,000名*が来場予定

RX Japan株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：田中 岳志）は、2024年6月19日(水)～21日(金)の3日間、東京ビッグサイトにて「第8回 “日本の食品”輸出 EXPO」を開催します。農畜産物・水産物から、飲料・調味料・加工食品まで、世界に誇る“日本の食品”が一堂に出展。食品・飲料企業900社*に対し、約70カ国・地域*、約4,000名*の海外バイヤーや国内の輸出商などが来場し、海外ビジネスの最前線を感じる商談の場となっています。

(会場写真は前回2023年の様子。前年実績：出展社数 728社、海外バイヤー：64カ国・地域、2,629名)



*本年の出展社数、国数・地域、来場者数は、同時開催展を含む見込み数

— 円安を後押しに、商圏の広い海外への販路開拓のチャンス —

日本の農林水産省によると、2023年の農林水産物・食品輸出額は1兆4,547億円と公表されており、そのうち水産物が約3割を占めています。更にその中の約4割が、東京電力福島第1原発の処理水の海洋放出を巡り、輸入規制を導入した中国や香港向けの水産物にあたります。日本政府は2025年までに農林水産物・食品の年間輸出額を2兆円、2030年には5兆円という目標を掲げており、水産物の輸出先の多角化・拡大が急務となっています。

本プレスリリースでは、輸出における重点品目であるホタテ貝やブリなどの水産物食品に加え、本年新設された「ヴィーガンフード」ゾーンの出展製品を一部ご紹介。円安を後押しに、商圏の広い海外への販路開拓を目指す各企業とバイヤーの活気あふれる商談展へ、取材にお越しくください。

取材のお申込みはこちらをクリック

<https://www.jpfood.jp/ja-jp/press.html>

▼ 次ページにて 出展製品を一部ご紹介！ ▼

◆ 水産物・水産加工品の一部ご紹介 ◆



「冷凍蒸しほたて」

ハケタ水産

栄養豊富な青森県陸奥湾で育った帆立を、水揚げしたその日にスチーム加工した後、旨みを逃がさないよう急速凍結。色々な調理用途に利用出来るよう幅広いサイズにて展開。



「冷凍ぶりフィーレ」

(株) オンスイ

愛媛県宇和島でぶり、カンパチ、真鯛を加工。特許技術による「完全血抜き」が特徴。生臭さが無いのが海外でも好評で20数カ国に輸出実績あり。冷凍を解凍して生食で刺身や寿司ネタに使用。



「うなぎ蒲焼」 (株) 鯉平

日本の伝統食「うなぎの蒲焼」。日本食ブームや円安の追い風のもと、機械加工（ベルトコンベヤーでのグリル加工）ではない、「職人手焼き」のうなぎ加工品を海外のレストランへ販売できるように挑戦。日本への観光客が「自国でもうなぎが食べたい」と思った際に、日本国外で本格的なうなぎ専門店を探すのが難しい中でも、本商品はプロの手作りによる調理工程を済ませており、現地の料理人は温めるだけで、高品質な「うなぎの蒲焼」の提供が可能。



「お吸物 松竹梅のおめでたい 6椀入 SO200」

(株) 林久右衛門商店

明治18年の創業以来、伝統製法と素材にこだわり、「真心こめて」、食卓に笑顔と美味しさをお届けしてきた鯉節専門店。だしパック、お吸物、ふりかけ、つゆなど「だし」を活かした商品をラインアップ。めでたさを表す松竹梅になぞらえて松茸、竹の子、梅を椀種にしたお吸物。可愛らしい鯛の最中に包み、お慶びの心を伝える。節目のお祝いや心ばかりのご贈答におすすすめ。

◆ 今年はヴィーガンフードゾーンを新設 ◆

ハラルや健康を意識したプラントベースフードにも注目

近年、多様な消費者の嗜好や、宗教上の理由を考慮し、動物性原材料ではなく、植物由来の原材料を使用した食品「プラントベースフード」が増加中。大豆や小麦などから作られ、「肉」「卵」「ミルク」「バター」「チーズ」などの代替となる加工食品です。



「Plant Based Shigureni」

オザックス (株)

ハラル対応のプラントベースミートを使用。伝統的な和食の美味しさのまま、健康と環境に優しい一皿。従来のしぐれ煮と同じく甘い味付けで、カロリーやコレステロールも抑える。



「NIKUVEGEパーティ」

ユニテックフーズ(株)/(株)Tastable

日本の出汁文化を生かしたプラントベースミートNIKUVEGEを試食可能。動物性原料不使用のハンバーガーパーティで、昆布やきのこの出汁風味が特徴。

◆ その他、出展社・製品の詳細はこちら ◆

<https://www.jfex.jp/sum/ja-jp/search/2024/directory.html#/>

◆ 展示会の詳細はこちら ◆

<https://www.jpfood.jp/>

ご来場いただき、最新の製品・情報に触れることで、記事作成にお役立てください。

取材のお申込みはこちらをクリック

<https://www.jpfood.jp/ja-jp/press.html>

本リリースのお問合せ先：RX Japan(株) 展示会事務局 広報担当：臼井

TEL: 080-4098-5169 Mail: jpfood-press.jp@rxglobal.com

出典：

- ・ 2024年1月31日 日本貿易振興機構(JETRO)ビジネス短信
<https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/01/32dffe6ac174eb4e.html>
- ・ 農林水産物・食品の輸出に関する統計情報：農林水産省 (maff.go.jp)
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html
- ・ 「プラントベース食品って何？」（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/notice/other/plant_based/