



# 世界中で約2.5倍拡大したプラントベースフード市場にも注目！新たな食のトレンドを知る展示会 初開催

次のフードトレンドEXPO、今月末 幕張メッセにて開催



2024年11月27日から29日の3日間、幕張メッセにて「次のフードトレンドEXPO - JFEX NEXT-」が初めて開催されます。本展は、次世代の食品トレンドが一堂に会する専門展示会。プラントベースなどの代替食や、フードロス・人材不足対策など業界の課題解決につながるサービスが出展。持続可能な未来に向けた新しい食への提案が行われます。

## 10年で約2.5倍！世界中で急成長する プラントベースフード市場

農林水産省によると、2050年には、世界の食料需要量が2010年比で1.7倍（58億トン）に増加すると予測されています。特に畜産物（1.8倍）と穀物（1.7倍）の増加が顕著で、食品産業でも環境負荷の低減が求められています。また、消費者の価値観が多様化し、健康志向や環境志向が強まっています。

このような背景から、フードテックを活用した新たなビジネスの創出が注目されています。

特に、世界のプラントベースフード市場は、2023年に約3兆2175億円に達し、過去10年間で約2.5倍に拡大※2。動物性食品に代わる持続可能な選択肢として注目されており、環境負荷の低減や動物福祉の向上が期待されています。

## 出展社・製品の紹介

この度、本展においても、プラントベースフードを扱う企業が多数出展します。昨今、主流となった大豆をメインにしたものに限らず、キクラゲやエンドウ豆など、新たな食材を活かしたプラントベースなど種類も様々。ぜひ各ブースにお立ち寄り頂き、試食や詳細な説明をお聞きください。



「植物性たまご」という新しい選択  
**UMAMI BINDER** NEW

「UMAMI BINDER」の特徴！

- 機能性 製菓、つなぎなどに特化した商品
- 添加物 添加物フリーで安心・安全
- 菌数規格 食品工場様での使用を想定し、菌数規格を設定（詳しくは、営業窓口お問合せ下さい）
- 価格 使いやすい価格設定

ONE TABLE	コク	機能
アレルギーフリー・ヴィーガン対応、みんなで食べられる植物性たまご。	きくらげからUMAMIを引き出しコクを表現。	こんにゃく粉使用、高い保水性、保形性でしっとり・ふんわりをキープ

UMAMI UNITED JAPANは「ONE TABLEで未来を創る」をミッションに植物性たまごの開発・販売を行っています。日本の誇り・UMAMI-素材を活かした食材で、様々な食のバリエーションを創る美味しさを追求し、未来を創造していきます。

UMAMI UNITED JAPAN株式会社  
〒102-0043 東京都港区赤坂1丁目16-16 1F フォー・エス・シー・ビルディング5F  
Email: info@umamiunited.com  
TEL: 03-6823-4040

UMAMI UNITED ホームページ

### UMAMI UNITED JAPAN (株)

植物由来の代替卵を開発。

キクラゲの旨味成分や、こんにゃく粉などの日本独自の原料で、卵の食感や風味を再現。製菓や製パン、卵料理に幅広く利用。

「ONE TABLEで未来を創る」を理念に、アレルギーやヴィーガン、宗教上の理由に対応した植物性卵を提供し、全ての人々が同じ食卓を囲む楽しさを目指す。豆乳と混ぜて加熱するだけで卵料理が作れる「UMAMI EGG」や、製菓のつなぎとなる「UMAMI BINDER」など出展。サステナブルなアップサイクルで、フードロス削減にも貢献します。



### リンクフード(株)

カナダ産エンドウ豆から分離された植物性タンパク、「ピープロテイン」を開発。ピープロテインは、植物性の原料で、安定供給・環境保全・健康意識の高まりにより動物性原料の代替品として用途拡大が見込まれています。ピープロテインを用いた「エンドウミート」は、豆特有のにおいやクセ、アレルギーリスクも少なく、また、えんどう豆は遺伝子組換え品の商業栽培がおこなわれていない作物のため、遺伝子組換え品の混入リスクがありません。

その他、同EXPO内では、フードロス対策として、果物の劣化を遅らせる天然由来の化合物を用いた食品保存技術や、業界の人材不足対策の一つとして、外国人採用を円滑にする求人サービスなどが出展。次なる新製品・サービスの情報収集の場として、ぜひ本展へご参加ください。

**展示会概要** （上記展は、食品・飲料の総合展「JFEX」内の専門展 として初開催）

**JFEX WINTER（ジェイフェックス） - 第5回 [国際] 食品・飲料 商談 Week -**

[構成展]

- ・ 第5回 加工食品 EXPO - JFEX FOOD -
- ・ 第5回 ワイン・酒 EXPO - JFEX WINE & SPIRITS -
- ・ 第3回 プレミアム食品 EXPO - JFEX PREMIUM -
- ・ 第1回 生鮮食品 EXPO - JFEX FRESH -
- ・ **第1回 次のフードトレンド EXPO - JFEX NEXT -**
- ・ 第1回 インバウンド向け食品 EXPO - JFEX インバウンド -

会期：2024年 11月27日(水)～29日(金) 10:00～17:00

会場：幕張メッセ 主催：RX Japan(株)

同時開催：第9回 “日本の食品”輸出 EXPO WINTER

**【報道の方】取材でのご来場は、下記よりお申込みください（無料）**

<https://www.jfex.jp/win/ja-jp/register.html?cat=press&ct=U2FsdGVkX18z/FGZdCe/k3HlHJ5wDMbXt03FER4msn8=>

<来場時の注意点>

申込み完了後、メールアドレスにプレスバッジが届きますので、A4でカラー印刷のうえ、当日会場内の**プレスルーム**までお越しください。

名刺1枚と引き換えに、撮影に必要な「報道腕章」と「クレジット(注意事項)」をお渡しします。

**その他の方のご来場登録（無料）や、展示会詳細はこちら**

<https://www.jpfood.jp/ja-jp/lp/vis/winter/pc.html>

<お問合せ先>

主催者：RX Japan(株) JFEX - [国際] 食品・飲料 商談 Week - 事務局

TEL：03-6739-4133 / E-mail：jfex-pr.jp@rxglobal.com

※1 農林水産省「世界の食料需給の動向」

※2 TPCマーケティングリサーチより

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001504.000026157.html>

RX Japan株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/26157](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/26157)

---

<本リリース及び取材に関する お問合せ先>

主催：RX Japan株式会社

展示会 事務局 広報担当：臼井

電話番号：080-4098-5169

E-mail：yoko.usui@rxglobal.com