



第22回

The 22nd
Seafood Show
Osaka

西日本最大級の食材見本市

シーフードショー 大阪

2025年

2月19日(水)・20日(木)

ATCホール アジア太平洋トレードセンター内

10:00~17:00 ※最終日は16:00まで

<同時開催コーナー>

すしwith 日本食EXPO / 水産養殖技術展/アクアポニックスEXPO/
スマートフィッシュテクノロジーコーナー/衛生管理推進コーナー/
海と水産業のSDGsコーナー / 水産エコラベルコーナー

[主催] 一般社団法人 大日本水産会

同時開催

[第4回]

通販食品
展示商談会
大阪

第22回

シーフードショー大阪

The 22nd Seafood Show Osaka

(一社)大日本水産会による主催のもと、「The 魚食のさらなる普及」をテーマに、魚・水産物にこだわった展示商談会です。全国各地で漁業、養殖業、水産加工業等を通じて魅力ある魚・水産物の生産、加工に取り組んでいる皆さまに大阪での開催を通じて西日本地区を中心に様々な業種からバイヤーを招聘し、販路開拓、販路拡大、課題解決の機会を提供する展示商談会です。

開催概要

- | | |
|---|------------------------------|
| ■ 催事名：第22回「シーフードショー大阪」 | ■ 会場：ATCホール(アジア太平洋トレードセンター内) |
| ■ 主催：一般社団法人 大日本水産会 | ■ 募集小間：300小間 |
| ■ 会期：2025年2月19日(水) 10:00~17:00
2025年2月20日(木) 10:00~16:00 | ※通販食品展示商談会とあわせて400小間 |
| | ■ 募集締切：2024年12月27日(金) |

出展料金

1 小間：縦2.0m×横2.0m×高さ2.7m **130,000円(税別)**

■ 料金に含まれるもの

- システム壁(左右どちらか側面、背面) ●社名板×1枚 ●テーブル(W1.8m×D0.6m)×1台
- パイプ椅子×1脚 ●試食用共有キッチン×1スペース(社)



同時開催

すしwith 日本食EXPO

来場対象：寿司事業者、和食業者、外食業者、水産加工業者、小売業者、中食事業者、等

2025年「大阪万博」の開催を見据え、寿司・日本食文化の普及拡大の機会とすべく、好評の「すしEXPO」を「すしwith 日本食EXPO」と内容拡大し、広く日本食材の発展に取り組めます。寿司に係る食材から、和食を活かす水産品、農産品、畜産品、調味料、そして各種飲料に至るまで、日本が「世界に誇る“寿司と和食”」をテーマに、大阪、京都等を中心に西日本の食品バイヤーへ広く紹介して参ります。

水産養殖技術展

来場対象：養殖業者、漁業者、農業者、新規参入業者、等

第3次養殖ブームの到来と云われる今、日本各地で海面・陸上養殖が活発になっています。「国際水産養殖技術展」では、海面・陸上養殖に於ける生産性の向上、生育環境の改善、付加価値の創出を可能とする様々な設備や技術を、漁業者、養殖業者、研究機関、そして新規参入者へ紹介し、養殖業界のさらなる発展に寄与します。

アクアポニックスEXPO

来場対象：漁業者、養殖業者、水産加工業者、物流業者、小売業者、外食業者、等

養殖業成長産業化への取り組みが進む今、水産養殖と水耕栽培が融合したアクアポニックスは、次世代型の一次産業として注目されています。「アクアポニックスEXPOコーナー」では、水産養殖と水耕栽培に係る資機材、設備、技術等を漁業者、養殖業者、農業者、研究機関、新規参入を目指す皆さまへ紹介し、産業のさらなる普及を支援して参ります。

衛生管理推進コーナー

来場対象：水産加工業者、食品加工・製造業者、漁業者、養殖業者、小売業者・外食業者、等

食品衛生法の改正により、食品を扱う全事業者へ「HACCPに沿った衛生管理」が、2021年6月から完全制度化されます。農林水産省が実施したHACCP導入状況の調査では、食品事業者の40.5%が「HACCP導入済み」、および「導入途中」と回答。約60%が、未だ導入に至っていないとの結果となりました。

「衛生管理推進コーナー」では、食品衛生にかかる様々な機器・資材・サービス等を、水産・食品従事者の皆さまへ向け、衛生管理に関する情報をひろく発信することで、安心安全な水産物の供給を促進するものです。

海と水産業のSDGsコーナー

来場対象：漁業者、養殖業者、水産加工業者、海洋・湾岸事業者、自治体、等

「海と水産業のSDGs」は、「海の豊かさを守ろう」をはじめとする国連が定めた持続可能な17の開発目標「SDGs」に対し、海や水産業界の側面から実現へアプローチするコーナーです。海洋環境に配慮した機器・資機材・サービスを始め、環境に配慮した生ごみ処理機器や食器用洗剤、有害なマイクロプラスチックを使わない容器生成機器等、幅広く漁業者や海事従事者へ紹介することで豊かな水産資源を持続可能な形で利用できるよう支援し、17の目標達成を目指すことを促進してまいります。

スマートフィッシュテクノロジーコーナー

来場対象：漁業者、養殖業者、市場関係者、水産加工業者、等

近年、漁場環境の変動、漁業者の高齢化や人手不足により、水産業の省人・省力化による近代化が進められています。「スマートフィッシュテクノロジーコーナー」では、AI、IoT、ロボット技術等の最新技術、アイデアを、漁業者・養殖業者、水産現場へ紹介することで、水産業の近代化、そして持続的水産業を支援して参ります。

▼ 出展申し込み、お問い合わせ ▼

シーフードショー

検索

<https://seafoodshow-japan.com/osaka/>

※ 出展申し込み開始は 2024 年 4 月 (予定) からとなります。



Webからの申請が
難しい方は
事務局までお気軽に
お問合せください

お申込み
お問合せ

「シーフードショー」事務局 / エグジビション テクノロジーズ(株)

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館8F TEL.03-5775-2855 FAX.03-5775-2856

E-mail. sf@exhibitiontech.com