



世界的なすし・日本食ブームの中、更なる普及拡大の機会とすべく、広く日本食材の発展に取り組みます。寿司に係る食材から、日本食を活かす水産品、農産品、畜産品、調味料、そして各種飲料に至るまで、日本全国の食品バイヤー/新たに取り扱いたいバイヤーに向けて、幅広く紹介してまいります。

※「ワールド・スシ・カップ」も開催予定です。



● 出展対象

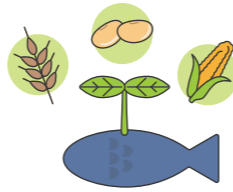
寿司種(魚、変わり種) / 冷凍寿司 / 創作寿司 / ご当地寿司 / 米 / ガリ / 酢 / 塩 / 海苔 / すしの素 / 日本茶 / 寿司店向け飲料 / デザート / 冷凍寿司解凍機器 / 寿司種加工機器 / 宅配システム / 宅配用トレイ / 配送機器 / 卓上式オーダーシステム、回転寿司コンベア / 炒飯機器 / 炊飯ロボット / 回転寿司用絵皿 / シャリ玉成型機、のりまき機 / おむすび成型機 / 他

● 来場対象

寿司店 / 回転寿司店 / 宅配寿司店 / 持ち帰り寿司店 / 旅館・ホテル / 日本料理店 / 料亭 / 居酒屋 / レストラン / 百貨店 / スーパーマーケット / 生活協同組合 / コンビニエンスストア / 鮮魚店 / 土産・特産品店 / 各種通信販売業 / 医療・福祉施設 / 市場・卸売業 / 食品・水産商社 / 貿易商社 / 水産・食品製造業 / 他

「ニューシーフード・コーナー」

「ニューシーフード・コーナー」は、世界的に研究が進められている培養・代替等による新たなシーフードの開発を支援、広く紹介するコーナーです。水産資源の確保、食品アレルギー等への対応等、新たなアプローチによるシーフードの開発は、今の水産業を今後も維持するためにも必要な取り組みとされています。「ニューシーフード・コーナー」では、商品と共に、開発につながる技術・機器を紹介するコーナーとします。



● 出展対象

大豆などの植物由来の代替シーフード / 魚から採取した細胞を培養してつくる培養シーフード / 商品と共に、開発につながる技術・機器

● 来場対象

小売業 / 外食業 / 商社・卸売業 / 水産・食品加工業 / 宿泊・集客施設 / 中食・給食産業 / 医療・福祉・介護施設 / 自治体・行政機関 / 他

「水産由来の機能性商品コーナー」

日本をはじめ、世界的にも健康志向が高まる昨今、魚は栄養価が高く、美容やダイエット、健康維持に不可欠であると再注目されています。

「水産由来の機能性商品コーナー」では、水産物の機能性に着目し、水産物を主成分とした健康食品、サプリメント、化粧品等を食品、非食品のバイヤーに広く紹介し、水産物の新たな価値創造を促進、可能性を広げることが目的として設置されるコーナーです。水産物に係る機能性が、様々な健康産業に寄与することに加え、近い将来には、同機能性による商品が、健康食品店に限らず、鮮魚店等に陳列されること等を標榜し、水産物の価値を開発、拡大して参ります。



● 出展対象

水産を主成分とした健康食品 / サプリメント / 化粧品 / 医薬部外品 / 他

● 来場対象

ドラッグストア / 化粧品製造業 / 化粧品販売店 / 百貨店 / スーパーマーケット / 生活雑貨店 / ホームセンター / 土産・特産品店 / スポーツ用品店 / スポーツジム / 医療施設 / 介護施設 / 通信販売業 / 他

「キッチンカー」

消費者の嗜好が多様化する現代に於いて、水産物の需要拡大には、様々なアプローチ、柔軟な取り組みが求められています。特に“食体験”は、購買意欲を喚起させる重要な行動と捉えられており、食した経験は、その後の購買動機につながると考えられています。そこで、「シーフードショー」では、出展者の「キッチンカー」の“出店”のスペースをご用意し、皆さまの出展との相乗効果が図れるようサポートさせていただきます。

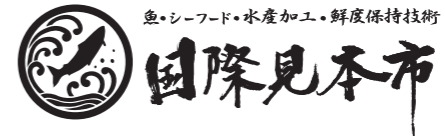
● 出店内容

販売については、酒類を含め、制限はありません。保健所から食品衛生法に基づく適切な営業許可を得て実施してください。金銭の拝受は、自己の責任において、実施してください。出店場所付近に飲食スペースを設置いたします。



「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 株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル西館 8 階 TEL. 03-5775-2855 Mail. sf@exhibitiontech.com



国際見本市
ジヤパンインターナショナル
シーフードショー

JAPAN INTERNATIONAL SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO

同時開催コーナー



シーフードショー
大阪

Seafood Show Osaka

主催
一般社団法人 大日本水産会

「水産エコラベルコーナー」

持続可能な水産資源管理が世界的な潮流となる中、生産者や市場、消費者の間において認証水産物への関心が高まっています。「水産エコラベルコーナー」では、日本発で国際標準化されたマリン・エコラベル・ジャパン (MEL) をはじめ、各認証制

度や認証水産物を参加者の皆様へ紹介し、資源管理の必要性を高めるとともに、認証水産物の取り扱いを促進させることへ繋げていきます。

● 出展対象

水産エコラベルの認証事業者 / 認証団体・機関、コンサルタント / 他

● 来場対象

百貨店 / スーパーマーケット / 生活協同組合 / 鮮魚店 / コンビニエンスストア / 土産・特産品店 / 各種通信販売業 / 旅館・ホテル / 飲食店 / 配達飲食サービス業 / 医療・福祉施設 / 市場・卸売業 / 食品・水産商社 / 貿易商社 / 水産・食品製造業 / 他

国際水産養殖技術展

持続可能な漁業（サステナビリティ）への世界的な関心の向上、漁業就業者の新規獲得や漁場環境の改善、内陸部や過疎地を活用した地域ブランド魚の創出、そして安定供給可能な輸出向け水産商材等、水産養殖業界を取り巻く環境は大きく変化し、新たな時代の到来を迎えています。

「国際水産養殖技術展」は、海面養殖、陸上養殖に向けた、生産性の向上、生育環境の改善、そして付加価値の創出を可能とする、さまざまな技術、機器をご紹介します。

● 出展対象

陸上養殖システム／海面養殖システム／水質管理・計測器／漁場・養殖場・海洋環境保全機器／養殖場汚泥分離装置／水槽／冷却装置／酸素供給・分散器／熱交換器／養殖管理コンピュータシステム (ITC)／飼料・栄養剤／漁網防汚剤／船底防汚塗料／漁網・生簀網／沖合養殖設備／給餌装置／藻類培養／バイオ装置／魚数計測器／自動選別システム／赤潮・海底ヘドロ対策／防蝕・防錆剤／水産医薬品／各種水族館関連施設／水中カメラ／漁船・関連機器／紫外線・オゾン殺菌装置／観賞魚用品／水産養殖向各種新素材／他

● 来場対象

漁業者／養殖業者／種苗業者／教育・研究機関／水産試験場／自治体・行政機関／水族館／熱帯・観賞魚業者／新規参入事業者／他

水産養殖技術の進化で水産養殖が成長産業に変える!



● 陸上養殖勉強会

陸上養殖勉強会は、陸上養殖ビジネスの活性化、および養殖業界が抱える技術面・経済面等の様々な課題解決に向けた、情報発信・交流の場の提供を目的に、2013年に発足しました。現在は、東京、大阪、沖縄に於いて、年4回程度の講演を実施し、約1000名もの会員をはじめ、日本各地の養殖業者、地方自治体、学術機関、研究者、その他関係者をお招きして、開催しております。今回の開催でも、養殖業界で活躍されている講師をお招きし、陸上養殖に係る様々な情報を発信します。

※「陸上養殖勉強会」セミナー内で「アクアポニックス」セミナーも実施いたします。

アクアポニックス EXPO

養殖業成長産業化への取り組みが進む昨今、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、研究機関の方々や、新規参入を目指す皆さまへ紹介し、さらなる普及を支援して参ります。

● 出展対象

アクアポニックスシステム／循環システム／ろ過装置／酸素供給・分散器／酸素溶解装置／酸素ポンプ／水中ポンプ／水槽／給餌機／照明機器／野菜ベッド／種苗／プランター／ビニールハウス／遮水シート／液体肥料／除湿換気システム／空調機器／その他、アクアポニックスに関わる資機材／他

● 来場対象

漁業者／養殖業者／農業者／生産者・組合／教育・研究機関／水産・農業試験場／食品加工製造業／建設業・不動産業・ディベロッパー／自治体・行政機関／新規参入事業者／他

「海業振興コーナー」

「海業」とは、海や漁村の地域資源の価値や魅力を活用し、国内外からの多様なニーズに応えることで地域の賑わいや所得と雇用を生み出すことを支援するものです。飲食や販売施設、水産物の加工施設、遊漁等のレクリエーション施設、漁村を活かした宿泊施設、漁港を活かした増養殖施設等、漁港や漁村の魅力向上を推進するものです。

「海業振興コーナー」では、係るテーマへの様々なアイデアやサービスを広く紹介し、「海業」の振興を支援するコーナーとします。

● 出展対象

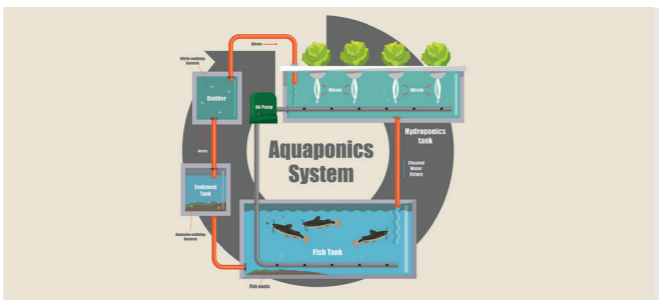
「海業」に向けた観光／外食／釣り・海洋レクリエーションなどのサービス／アイデアを提案する事業者／など



● 来場対象

漁業者／養殖業者／水産業者／漁港管理者／市町村などの地方公共団体／観光協会／商工会議所／NPO などの地域団体／海業振興に携わる事業者／など

未来の技術が現実化「アクアポニックス」



鮮度流通技術展

鮮度保持技術の革新的な向上で、日本国内、そして海外への高鮮度な魚介類の流通が可能となりました。「鮮度流通技術展」では、鮮度保持に係る様々な技術を生

● 出展対象

冷凍・冷蔵技術／解凍技術／製氷機器／包装機械／緩衝材／包装資材／ラベリングマシン／コンベア／温度管理輸送技術／湿度管理輸送技術／航空・海上コンテナ／出荷・荷受け状況管理技術／混載輸送サービス／在庫管理技術／配送車両用流通機器／小口荷量集荷サービス／海外へ進出している国内の低温物流事業者／輸出コンサルタント／他

フィッシュネクスト技術展

漁場環境の変動、漁業者の高齢化や人手不足を背景に、水産業の近代化が進められています。「フィッシュネクスト技術展」では、AI、IoT、ロボット等の最新技術、アイデアを、漁業者・養殖業者、水産現場へ紹介し、次世代の水産業、持続的な水産業を支援します。

● 出展対象

漁船・漁業に於ける省人・省力・軽労化／高品質生産化／ビッグデータ化／水産資源管理／流通改善を可能とする AI・IoT・ICT・ロボット等を用いた技術／他

● 来場対象

漁業者／養殖業者／漁港関係者／教育・研究機関／水産試験場／水産・食品製造業／自治体・行政機関／他

海と水産業のSDGs コーナー

国連が定めた持続可能な17の開発目標・SDGsに関し、漁業・養殖業界、水産業界、船舶海洋業界等に於ける目標の実現を推進すべく設置されるコーナーです。

「海の豊かさを守ろう」をはじめ、「気候変動に具体的な対策を」、「エネルギーをみんなに、そしてクリーンに」、「陸の豊かさを守ろう」、「つくる責任 つか

● 出展対象

SDGs(持続可能な開発目標)に於ける「海の豊かさを守ろう」をはじめ、「気候変動に具体的な対策を」、「エネルギーをみんなに、そしてクリーンに」、「陸の豊かさを守ろう」、「つくる責任つかう責任」等に則った環境保護、省エネルギー、資源保護等を推進する機器、サービス、等

衛生管理推進コーナー

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した。農林水産省が実施したHACCP導入状況の調査(令和3年10月)では、食品事業者の61.9%が「HACCP導入済み」、5.2%が「導入途中」と回答。約33%が、未だ導入済に至っていないとの結果となりました。

● 出展対象

無菌・抗菌包装技術／電解・次亜水・殺菌水生成装置／活水器／シートシャッター／エアシャワー／作業着／マスク／帽子／洗浄機／清掃機器／ブラシ／洗剤・薬剤／消毒液・装置／衛生管理資材／温度感知機器／空調機器／異物混入検出装置／温度管理装置／害虫駆除剤・装置／食品トレーサビリティ技術／食品検査検査技術／食品衛生検査機関／食品衛生管理コンサルタント／他

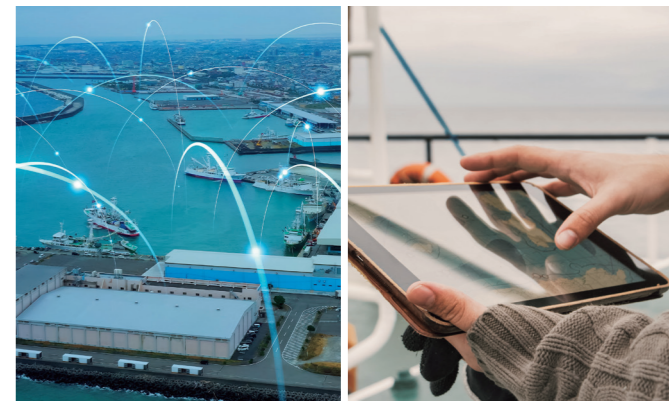
日本の水産物・農産物を鮮度そのままに日本全国、そして世界へ

産者、流通業者、水産加工業者へ広く紹介し、水産物の価値創造、および輸出拡大を支援します。

● 来場対象

漁業・組合／養殖業・組合／水産・食品製造業／宅配・運送業／貿易業／市場・卸売業／食品商社／貿易商社／食品・水産商社／貿易商社／百貨店／スーパーマーケット／生活協同組合／鮮魚店／コンビニエンスストア／土産・特産品店／各種通信販売業／旅館・ホテル／レストラン／日本料理店／料亭／寿司店／回転寿司店／居酒屋／配達飲食サービス業／医療・福祉施設／他

テクノロジーで漁業に新時代到来



海と水産業のSDGsに貢献するコーナー

う責任」等が、漁業・養殖業界、水産業界、船舶海洋業界等に係るSDGsの主要テーマとして挙げられます。

本コーナーでは、漁業・養殖業界、水産業界、船舶海洋業界等に於けるSDGsへの取り組みを支援することで、豊かな水産資源を持続可能な形で利用できるよう、SDGsの目標達成を目指してまいります。

● 来場対象

漁業／養殖業／水産加工業／船舶事業／水産試験場／自治体・行政機関／食品事業／外食業／他

HACCP 制度化を機会にさらなる食品現場の衛生安全の推進へ

日本における食の現場の衛生高度化、日本産農林水産物の輸出強化を目的に、「衛生管理推進コーナー」を設置し、水産食品現場を含む食品現場のHACCPに沿った衛生管理の推進に取り組みます。

● 来場対象

水産・食品製造業／漁業／養殖業／百貨店／スーパーマーケット／生活協同組合／鮮魚店／コンビニエンスストア／旅館・ホテル／レストラン／日本料理店／料亭／寿司店／回転寿司店／居酒屋／配達飲食サービス業／医療・福祉施設／市場・卸売業／食品・水産商社／貿易商社／他