

プロモーションシステム

「食品と開発」「健康産業新聞」等の誌・紙面でのプロモーション

食品業界の技術専門雑誌として58年の歴史を持ち、多くの読者に支持されている月刊「食品と開発」、健康産業界のトップ紙「健康産業新聞」がバックアップし、展示会出展社、出展製品のプロモーションを行っています。誌・紙面を通じ、より深い技術情報の提供と、ビジネスチャンスを広げます。



ウェブサイトでのプロモーション

毎回多くのアクセスがある食品開発展オフィシャルウェブサイトを活用し、展示会及び出展社のPRの場を構築します。www.hijapan.info

世界に向けたプロモーション活動を展開

欧州、米国、アジア主要都市でFi、Hi、SupplySide、Vitafoodsを開催するinformaのネットワークにより、海外主要メディア、展示会を通じ、ワールドワイドにプロモーションを展開していきます。

後援

厚生労働省、東京都、独立行政法人日本貿易振興機構(ジェトロ)、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門

協賛

(一財)食品産業センター 全日本スパイス協会
 (公財)日本健康・栄養食品協会 精糖工業会
 (一社)日本農林規格協会 日本香料工業会
 (一財)日本食品分析センター 全国製菓協同組合連合会
 (公社)日本包装技術協会 (一財)東京顕微鏡院
 (一社)全国清涼飲料連合会 フード・フォーラム・つくば
 (一社)日本分析機器工業会 (公社)日本技術士会
 (一社)日本植物油協会 (一財)食品分析開発センター-SUNATEC
 国際生命科学研究機構(ILSI Japan) (公財)日本適合性認定協会
 (一社)甘味食品試験センター 食品膜・分離技術研究会
 (一社)ハラル・ジャパン協会 (一社)日本包装機械工業会

(申請先)

出展概要

出展料金 1小間8.1㎡(間口3m×奥行2.7m)

★スペース小間 …… 380,000円/小間(税別)

- 1小間から4小間までは隣接小間との間にシステムパネルが付きます。
- パラペット、社名板等は各社のご用意となります。
- 出展社は、カーペット及び照明器具を必ず設置して下さい。

★基本パッケージ小間 … 500,000円/小間(税別)
(スペース+基礎装飾)

★特別パッケージ小間 … 530,000円/小間(税別)
(スペース+特別装飾)

※右の例以外にもリーズナブルな料金で見栄えのする特別パッケージをご用意しています。

★角小間は1角につき30,000円(税別)増し

申込期限・お支払方法

- 申込み期限 第一次締切 … 2024年3月29日
第二次締切 … 2024年6月7日

出展料金お支払方法

- 出展契約書受領後、4月以降に出展料合計(税込)を一括請求させていただきます。
- 3月までに請求書が必要な場合は、お申し出ください。
- 振込期日は請求明細書に記載いたします。
- 約束手形によるお支払は出来ませんのでご了承ください。
- 振込手数料は貴社にてご負担ください。

小間装飾について

小間装飾については、各社独自に装飾加工ができます。リーズナブルな料金でオリジナルのブースを設計・施工する業者の紹介も行っています。展示スペースのほかにデモや商談用のスペースを確保しておけば、来場される方々とより具体的な商談をその場で行うことも可能になります。展示会に初めて出展する、なるべく手間をかけたくない、という場合は基本パッケージ及び特別パッケージを必要に応じてご利用下さい。
 ※右記のパッケージタイプのほかにも、レンタル商品を多数ご用意しております。商品詳細については7月中旬に資料をお配りします。

小間位置の決定

最終的な小間位置は、申込み順位、小間数、出展品目、過去の実績などを考慮して事務局が決定し、申込み時にお知らせいたします。

装飾に手間をかけたくない方のための 基本パッケージ小間イメージ

●1小間



●2小間



リーズナブルで見栄えのする 特別パッケージ小間イメージ

(ほかのデザインも複数用意していますので選択できます)

●1小間



●2小間



パッケージ小間に含まれるもの 基本・特別パッケージ同様

- 1小間:社名板(和・英)、パラペット、カーペット、椅子2脚、ゴミ箱、受付カウンター、スポットライト4灯、コンセント1基、1.5kWまでの電気幹線工事費及び電気使用料金、毎日の小間清掃
- 2小間:社名板(和・英)、パラペット、カーペット、椅子4脚、ゴミ箱、受付カウンター、名刺入れ、展示台、ストックヤード、スポットライト6灯、コンセント1基、2.0kWまでの電気幹線工事費及び電気使用料金、毎日の小間清掃

タイムスケジュール



▶ 問い合わせ・申込み先

食品開発展事務局 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-8-3 神田91ビル インフォーマ マーケッツ ジャパン(株)内
 Tel:03-5296-1017 Fax:03-5296-1018
 E-mail:expo@hijapan.info www.hijapan.info



ヘルスイングリデイエンツジャパン

健康・機能性食品素材の展示会&会議

フード・テイストジャパン

新しい味・香り・テクスチャー・色のソリューションが一堂に! "食品"の美味しさを追求する展示会&会議

セーフティ&テクノロジージャパン

食品の安全性、品質向上を目指す技術展&会議

フードロングライフジャパン

フードロス削減のためのロングライフ化技術展&会議

食品開発展2024

東京ビッグサイト西1・2・4 ホール&アトリウム

2024年10月23日水 ~ 25日金 10:00-17:00

出展のご案内

食品開発展2024

食品開発展のメリット

- ▶ 食品市場が飽和する中で、高付加価値食品の開発が食品メーカーの大きな課題となっています。本展は食品の高付加価値化をサポートする、健康素材、安全・品質技術、美味しさや日持ちに関わる技術を一堂に集め、サプライヤーとユーザーのビジネスチャンス拡大の場としてご利用いただいています。
- ▶ 国内はもとより、アジアを中心とした海外の食品関連企業、ディーラーが来場します。Face to Faceで食品企業の技術者に製品説明やサービス内容をPRできる絶好の機会です。
- ▶ 普段面会できない顧客とも接点ができ、新規顧客獲得の場として有効であるとともに、新製品開発や技術改良の目的を持った来場者と、普段とは違う空気感で商談することで、毎年多くの成果が生まれています。
- ▶ 食品開発展のプレゼンテーションセミナーやプライベートセミナーを活用することにより自社製品に興味を持つ全国のユーザーに情報を届けることができます。プレゼンテーションセミナーは毎年300講座以上開催しますが、技術説明を着席でじっくり聞いてもらえ、効率の良いマーケティングの場として好評を得ています。

- 新素材・新技術の発表
- 既存顧客の支援
- 新規顧客の獲得
- 企業PR・ブランドの確立
- アプリケーションの提案
- セミナーの場として
- 商品開発・企画相談
- OEM・ODMの受注
- サンプリングの場として
- エビデンスの情報発信

開催概要

会期…2024年10月23日(水)～25日(金)
会場…東京ビッグサイト 西1・2・4ホール&アトリウム
規模…950小間
予定来場者数…約40,000人
出展料金…1小間8.1㎡(間口3m×奥行2.7m)

★ スペース小間 380,000円/小間(税別)
★ 基本パッケージ小間(スペース+基礎装飾)500,000円/小間(税別)
★ 特別パッケージ小間(スペース+特別装飾)530,000円/小間(税別)
※内容は裏面参照 ※角小間は1角につき30,000円(税別)増し
出展申込み締切…第1次締切2024年 3月29日(金)
第2次締切2024年 6月 7日(金)

来場対象

★ 食品・飲料メーカーの研究・開発・企画開発担当者 ★ サプリメント・製薬・化粧品メーカーの研究・開発・企画開発担当者
★ 食品・添加物メーカーの品質保証部・生産管理部・技術部・製造部 ★ 商社・流通・フードサービス ★ 試験・研究機関 ★ 通信販売 など

出展効果を高めるプレゼンテーションセミナー

出展企業の新製品・新技術・アプリケーション・サービスの披露の場として好評を得ている出展社プレゼンテーションセミナー。
プレゼンテーションセミナープログラムは、DMやホームページを通じ広く来場者誘致として告知されます。
出展社プレゼンテーションセミナーの利用が出展効果を一層高めます。

2023年出展社 プレゼンテーション

会場内13会場 **432講座**
聴講者数 **11,235人**
(延べ人数)



S-tec セーフティ&テクノロジー ジャパン

食品の安全性と品質の確保のためのソリューションが集まる食品技術者のための専門展です。最新技術の情報発信の場として、高品質で安全な製品をつくるためのハードとソフトを一堂に集め、国内外の食品研究者、品質保証、生産管理担当者、製造関連技術者にソリューション提案の場としてPRしていきます。

出展対象

- セーフティ・ハイジーン**
 - 微生物・アレルゲン・カビ毒検査キット
 - 安全性受託分析
 - サニタイザー
 - 異物検査装置
 - 異物対策・防虫資材
 - 衛生衣料・清掃資材・洗浄機材
 - HACCP支援ソフト など
 - パウダー・リキッド**
 - 混合・攪拌・乳化機
 - 粉碎・造粒機
 - 乾燥装置
 - 加熱&非加熱殺菌機
 - 分離・精製・抽出・濃縮装置
 - 打錠機・カプセル製造装置 など
 - フードアナリシス**
 - 食品成分分析装置
 - 近赤外分光分析装置
 - クロマト・質量分析計
 - 抗酸化能測定
 - 分離・精製・抽出・濃縮装置
 - 水分・水分活性・pH計
 - 味・色・匂い識別装置 など
 - フードエコ**
 - 排水処理装置・資材
 - 脱臭・消臭機器システム
 - 未利用資源有効活用システム
 - 節電ソリューション など
 - パッケージ・ラベル**
 - フィルム、軟包材、容器、ラベル
 - 三方シール・四方シール包装機
 - 真空ガス置換包装機
 - 製袋、容器成形充填機 など
- ◆ 業務効率化のためのDX化&AI技術コーナー
◆ R&D小型試験機&ラボ設備コーナー ◆ 異物・防虫対策コーナー

LLj フードロングライフジャパン

SDGs達成のため食品産業が取り組まなければならないフードロス削減のソリューションを提案する場です。美味しさを保ち、日持ちを向上させるための素材、包装・容器、製造機器や未利用資源の有効利用技術、またフードロス削減のためのITを集めます。フードロス削減をテーマとした出展社のソリューションを集めた特別プレゼンも開催し、来場者の関心を高めます。

出展対象

- 食品添加物**
 - 日持向上剤・保存料
 - 酸化防止剤
 - pH調整剤
 - 酵素
 - 品質保持剤 など
 - 製造・設備**
 - 乾燥装置
 - 殺菌装置
 - クリーン化資材
 - 冷凍・冷蔵・解凍
 - 生産管理・在庫管理IT など
 - 包装・容器**
 - 真空包装
 - ガス置換包装
 - バリア容器
 - レトルト包装
 - バリアフィルム
 - 脱酸素剤 など
 - 分析・計測**
 - 溶存酸素計
 - 酸素透過率計
 - サニタイザー
 - 水分活性計
 - pH計 など
- ◆ SDGsゾーン



Hi Japan ヘルスイングリディエンツ ジャパン

食品、飲料、菓子、サプリメントに利用される機能性素材、天然素材が内外から集まり、素材サプライヤー、受託製造企業の効率の良いビジネスチャンス拡大の場としてご利用いただいています。国内だけでなくアジア最大の展示会として海外からも大きな注目を集めているHiにご期待ください。

出展対象

- 機能性素材**
 - ビタミン・ミネラル
 - オリゴ糖・食物繊維
 - 脂肪酸
 - 乳酸菌・酵母
 - たん白・ペプチド・アミノ酸
 - 植物抽出物
 - 藻菌類 など
 - 天然原材料**
 - 果実・野菜素材
 - 穀類・豆類素材
 - ハーブ・スパイス類
 - 油脂
 - 茶原料
 - 乳製品
 - 天然塩
 - 種実類
 - 海藻 など
 - 受託製造・OEM**
 - 顆粒・打錠・カプセル食品・製造受託
 - 微粉砕・刻み・殺菌受託
 - 液体充填・ドリンク製造受託
 - 機能性菓子製造受託 など
 - リサーチ&コンサルティング**
 - 市場調査
 - マーケットコンサルティング
 - SRサービス
 - 特許法律事務所
 - 販促サービス など
 - 機能性評価・試験**
 - 食品 CRO
 - 前臨床・臨床受託
 - SR受託
 - 機能性評価試薬・キット・装置 など
 - 高機能食品プロジェクト**
 - 食品産業クラスター
 - 地域資源高度活用プロジェクトから生まれた新素材・新食品 など
- ◆ プラントベースフード開発コーナー ◆ 新食料資源と製造技術コーナー

FiT Japan フード・テイスト ジャパン

食品の美味しさを創り出す素材と製造技術、評価技術を集めた展示会です。食品にとって美味しさの追求は永遠のテーマで、新しい味・香り・テクスチャー開発をテーマにしたFiT特別プレゼンには毎年多くの聴講があります。食品研究開発者にPRする味作りに関する素材、技術の発表の場として最適です。

出展対象

- 食品添加物**
 - 調味料
 - 甘味料
 - 酸味料
 - ゲル化剤
 - 天然色素
 - フレーバー など
 - 天然原材料**
 - 野菜・果実
 - 穀類
 - 豆類
 - ハーブ・スパイス類
 - 香味油
 - 醸造品
 - 油脂
 - 種実類
 - 乳 など
 - 美味評価**
 - 味センサ・臭いセンサ
 - 香り分析装置
 - テクスチャー測定装置
 - 色彩計
 - 美味しさ評価ソフト
 - 評価受託 など
 - 製造技術**
 - 減圧蒸留
 - 甘味濃縮
 - 凍結乾燥
 - UHT
 - 高圧処理
 - 凍結含浸 など
- ◆ 発酵素材パビリオン ◆ 代替素材コーナー

OEM PB 高付加価値食品OEM製造・PB開発パビリオン

食品開発展は原料・素材、製造技術の展示会として、食品関係者が多く来場しますが、この中には自社で開発した食品を高品質かつ安全に製造してくれるところを探している、あるいは既に開発された製品を自社ブランドで供給してほしいという要望も多くみられます。そこで2024年では、差別化できる高付加価値食品のOEM・PBをテーマにしたパビリオンを設け、食品や健康食品メーカーだけでなく、通信販売、量販店、外食、レジャー施設、スポーツ施設などの関係者にも広く来場を呼び掛けていきます。

- 高付加価値OEM・PB分野**
 - 調理食品・総菜
 - 製菓・製パン
 - 畜産・水産加工品
 - オーガニック・ヴィーガン食品・ハラル認証食品など
 - 調味料
 - 飲料
 - 乳製品
 - サプリメント
 - 冷凍
- OEM技術**
 - レトルト加工
 - パウダー加工
 - 過熱蒸気殺菌
 - 粉砕
 - フリーズドライ
 - ペースト加工
 - 超高温加工
 - 充填・包装 など
 - スプレードライ
 - 冷凍加工
 - 焙煎