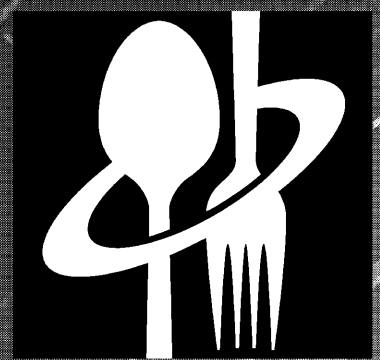


新たなる食ビジネスを構築する



第西日本  
36回

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

# 食品産業創造展'26

会期 2026 5/20(水)~22(金)

10:00~17:00 最終日は16:00まで

20日・21日は商談中心のビジネスデー

会場 マリンメッセ福岡  
A館・B館

入場料 5,000円(税込)

事前来場登録で  
**無料!**



食品製造機器や技術・サービスが  
「福岡」に集結

技術が紡ぐ食の未来

## Food Tech × Sustainable

毎年恒例 ロールケーキカットでオープニング!  
日時 20日(水) 9:40~ 場所 マリンメッセ福岡A館エントランスロビー  
入場証持参でご観覧いただけます!

事前来場登録、セミナーのお申し込み、展示会の最新情報はこちら  
本展は「入場登録制」です。ご来場の際はホームページから「事前来場登録」のうえ、ご来場下さい。



### イベントコーナー

- 九州7県の特産豚肩ロースを使った料理コンクール 20日(水)
- 九州の特産物を使った料理展示 20日(水)
- 司厨士協会会員ホテル・レストラン紹介 20日(水)~22日(金)
- 九州7県観光ポスター&特産物展示 20日(水)~22日(金)
- 豊前みらいサーモンを使った料理教室 **試食有** 21日(木)、22日(金)  
企画主催/(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部
- 食のウェルビーイング・中食の世界を広げよう  
★第19回サマー・バレンタインフェスタ2026  
(サマー・バレンタイン 恋みくじ)「良縁幸福の神様」「恋の神様」として知られている「恋みくじ」の恋みくじで恋愛祈願しよう! 恋みくじ数量限定 無くなり次第終了  
(サマー・バレンタイン メッセージ)大切な人へ想いを書いてメッセージボードに貼ってみませんか?  
企画主催/(一社)日本惣菜協会 九州支部
- 焼菓子の実演・試食 販売  
★第19回サマー・バレンタインフェスタ2026 ラッピングの展示  
企画主催/福岡県製菓業青年会連合会
- 博多マイスターによる天然酵母を使った手こねパン作り体験講習会  
20日(水)~22日(金) ①10:30~13:00 ②13:30~16:00 事前予約制  
企画主催/福岡市パン協同組合

- 令和8年全九州洋菓子実技コンテスト福岡大会  
20日(水) 10:30~13:00
- 令和8年福岡県洋菓子技術コンテスト大会作品展示  
20日(水)~22日(金)
- ミニ講習会  
21日(木) ①11:00~12:00 ②13:00~14:00  
テーマ:次世代のチョコレートを使用したスイーツ  
講師:日新化工(株) 菅原 良子氏 後援/日新化工(株)
- 22日(金) ①11:00~12:00 ②13:00~14:00  
テーマ:ギリシャヨーグルト(バルテナ)を使用したスイーツ  
講師:マダムアッシュ オーナーシェフ 中島 寛氏 後援/森永乳業九州(株)
- ★第19回サマー・バレンタインフェスタ2026  
・ラッピングコンテスト/洋菓子協会の役員が作った焼き菓子と  
コーヒのセット販売  
・パッケージの展示、顔出しパネル設置  
企画主催/(一社)福岡県洋菓子協会
- 和菓子職人による工芸菓子コンテスト
- 創作和菓子コンテスト
- 和菓子体験講習会  
20日(水)~22日(金) ①11:00~ ②13:00~ ③15:00~
- ★第19回サマー・バレンタインフェスタ2026 商品例の展示  
企画主催/福岡市菓子協同組合

### 注目セミナー PICK UP

A館1Fセミナー会場A(定員150名)	5/20(水) 11:00~12:00 無料 申込み番号 A1 〈テーマ〉【食品×AI】ミツカンCDOが語る、現場を変えるデジタル変革と生成AI活用術 「生成AI、データ活用、現場変革、組織づくりの実践から」 「DXと言われても何から始めればいいのか分からない」、「生成AIは食品業界で役に立つのか」、そんな疑問に、ミツカンのCDOが実例でお答えします。アナログな業務がどう変わり、商品開発やマーケティングがどう進化したのか、難しい技術論ではなく、明日の仕事に使える「現場目線」の活用法と、変革を成功させるマインドセットをお伝えします。 講師: (株)Mizkan Holdings 執行役員 日本+アジア事業 Chief Digital Officer 渡邊 英右氏 企画主催: (株)Mizkan Holdings / 日刊工業新聞社	5/20(水) 15:00~16:30 無料 申込み番号 A3 〈テーマ〉中食未来予想図 ~持続的成長に向けた課題解決へのアプローチ~ 「中食2035」の発行(日本惣菜協会より1月発行予定)に併せて、中食ビジネスの最前線で活躍してきた講師が「現場視点から考える課題の本質と解決のヒント」を探ります。実態ごとに異なる市場予測と対応すべき課題、求められる変化対応力と変革への挑戦、SPA(製造小売)の進化や外食・ドラッグストアの動向をひまえた中食関連企業の事業戦略など、さまざまな角度から10年後を創造するための道標を提示します。 講師: (一社)日本惣菜協会 アドバイザー 森川 保氏 森川 保氏 企画主催: (一社)日本惣菜協会 九州支部
	5/20(水) 13:00~14:30 無料 申込み番号 A2 〈テーマ〉ヌメ活のすすめ -もずくのフコイダンで免疫力アップ- もずくやオクラなどのヌメヌメした食材を日々の食事に取り入れて、免疫力の向上や腸内環境の改善などの総合的な健康効果を得るための健康習慣が「ヌメ活」です。本講演では「ヌメ活」をご紹介するとともに、ヌメヌメ食材のひとつであるもずくやオクラなどの健康効果を含める「フコイダン」が示す免疫調節作用をはじめとする多様な機能性について解説します。 講師: 九州大学 農学研究院 食品免疫機能分析学附講座 教授 広瀬 直人氏 九州大学 農学研究院 食品免疫機能分析学附講座 准教授 宮崎 義之氏 企画主催: 西日本機能性食品開発研究会実行委員会	5/21(木) 11:00~12:30 無料 申込み番号 A4 〈テーマ〉洋菓子業界の働き方改革等 洋菓子業界の働き方改革に関して(株)七洋製作所 内山 繁行代表取締役CEOと(一社)福岡県洋菓子協会 会長でもあるフランス菓子16区 オナーシェフ 三浦 隆夫会長の質疑応答形式で深掘りしていきます。 〈登壇者〉(株)七洋製作所 代表取締役CEO 内山 繁行氏 フランス菓子16区 オナーシェフ (一社)福岡県洋菓子協会 会長 三浦 隆夫氏 企画主催: (一社)福岡県洋菓子協会

九州経済産業局/九州厚生局/九州農政局/農研機構九州沖縄農業研究センター/(国研)産業技術総合研究所九州センター/山口県/福岡県/佐賀県/長崎県/熊本県/大分県/宮崎県/鹿児島県/沖縄県/福岡市/北九州市/(一社)九州経済連合会/福岡商工会議所/福岡県商工会連合会/福岡貿易センター(福岡)/台湾貿易センター福岡事務所/タチノ政府連帯代表事務所広島/福岡日本貿易振興機構(ジェトロ)九州沖縄地域本部/(公)中小企業基盤整備機構九州本部/(公)福岡観光コンベンションビューロー/福岡工業技術センター/(公)福岡県中小企業振興センター/(公)福岡県米業士会/(公)佐賀県米業士会/(公)長崎県米業士会/(公)熊本県米業士会/(公)大分県米業士会/(公)宮崎県米業士会/(公)鹿児島県米業士会/(公)沖縄県米業士会