

出展企画書



大阪・臨海



西日本最大級の食材見本市

第19回

シーフードショー大阪

The 19th Seafood Show Osaka

2022年

4月13日(水) » 14日(木)

10:00 ▶ 17:00

10:00 ▶ 16:00

ATCホール (アジア太平洋トレードセンター内)

同時開催コーナー

すしwith 日本食EXPO

水産養殖技術コーナー

アクアポニクスEXPOコーナー

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

同時開催イベント

第1回「通販食品展示商談会 大阪」

すしイベント

主催

一般社団法人 大日本水産会 





開催概要



第19回シーフードショー大阪

主催：一般社団法人 大日本水産会

会期：2022年4月13日(水)～14日(木)
10:00-17:00 10:00-16:00

会場：ATCホール (アジア太平洋トレードセンター内)

来場者：**10,000**名(目標)

小売業、通信販売業、外食業、宿泊・集客施設、中食・給食産業、医療・福祉・介護施設、商社・卸売・流通業、輸出入・貿易業、水産・食品加工業、漁業・養殖業、行政・学術機関、海外バイヤー 他

出展者：**300**小間(予定)

魚介類、水産加工品、寿司種(魚、変わり種)、調味料、飲料、食品添加物、水産加工機械・関連技術、冷凍・冷蔵・鮮度管理技術、厨房設備・調理器具、包装・物流機器、寿司関連技術、食品衛生管理技術・HACCP対策機器、漁業・水産市場近代化技術、水産バイオ技術、海面・陸上養殖技術、漁場保全・海洋環境保全技術、他



開催趣旨

西日本で唯一の水産物展示商談会「シーフードショー大阪」は、“サカナ”を目的に、西日本を中心に水産・食品バイヤー、業界関係者が参集する、まさに“2日間の水産市場”です。近年では、著しい進化を遂げている漁業、養殖、衛生、鮮度管理、加工、包装等の技術企業も出展し、水産業界の成長を支援する開催としても評価をいただいています。

2025年「大阪万博」の開催を控える関西・大阪では、一日最大250万人が行き交う西日本最大のターミナルエリアとなるうめきた地区、新たな観光拠点として開発計画されている夢洲地区、そして世界中から万博来場者をお迎えする交通網の整備等、官民による建設、整備が進んでいます。約3,000万人と想定されている来訪者の多くは、大阪・関西地区で日本食を体験することも目的と見込まれており、アフターコロナに於いて、最も早くインバウンド需要が回復する地は、万博を控える大阪・関西地区として期待が高まっています。

「関西・大阪万博」では、「いのち輝く未来社会」がメインテーマとなっており、ビジョンのひとつに掲げている「食を通じた健康増進」に則り、「魚食を通じた健康づくり」も開催テーマの一つとして、魚・水産物の重要性を食の都・大阪へ向けて、継続的にPRして参ります。

そして何より、アフターコロナに向けた「水産物の反転攻勢」に向けて、商談を求めるバイヤーを広く誘致します、インバウンド再開を控え、日本食の代表であり、水産需要の最大のパートナーである“寿司”に係る「ワールド・スシ・カップ」も初開催し、盛り沢山の内容で開催します。

全国各地の魚・水産商材はもちろん、輸出、水産エコラベル、海面・陸上養殖、アクアポニックス、省人・省力化、SDGs、衛生管理等、水産の総合展として水産業界に係る様々なテーマにも触れ、出展者の皆様と共に、水産物需要の喚起、需要拡大を目的に開催を進めて参ります。

日本全国の水産業に携わる皆様のご参加をお待ちしております。



同時開催コーナー

すしEXPO with 日本食材コーナー



「シーフードショー大阪」では、2025年「大阪万博」の開催を見据え、寿司業界、さらに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EXPO with NEW 日本食コーナー」と内容を拡大し、広く日本食材の発展に取り組む所存です。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・和食”をテーマに、大阪、京都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。

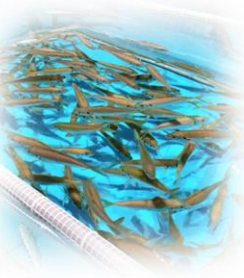
※「ワールド・スシ・カップ」が大阪で初開催されます。

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、制度の普及、認証商品の案内、招聘バイヤーとの商談の場を提供します。

水産養殖技術コーナー



持続可能な漁業（サステナビリティ）への世界的な関心度向上、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。「水産養殖技術コーナー」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、様々な技術、機器を紹介いただく機会となります。

アクアポニックスEXPOコーナー



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、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。



同時開催コーナー

スマートフィッシュテクノロジーコーナー



漁業者、水産従事者の人手不足や高齢化、漁業環境の変動等の課題解決に向けた技術・サービスが求められています。AI・IoT等の革新的なテクノロジーを用いた技術・サービスも続々と開発され、漁業・水産業におけ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、漁業、水産業、食品製造業に於ける省人・省力化、生産性向上、所得向上を実現させる、各種ロボット、機器、設備、サービスを紹介し、水産業の近代化、スマート水産業の実現に取り組むものです。

海と水産業のSDGsコーナー



「海と水産業のSDGs」では、「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」といった国連が定める持続可能な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の目標達成を支援して参ります。

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。日本の食の現場の衛生の高度化、ひいては日本産農林水産物の輸出強化の一助となることを目的に、「衛生管理推進コーナー」を「シーフードショー大阪」会場に新設し、水産食品現場をはじめとする食品現場のHACCPに沿った衛生管理の推進に取り組みます。

第1回「通販食品展示商談会」大阪



通販食品に特化した「通販食品展示商談会」は、東京で11回の開催実績がありますが、この度大阪で初開催、「シーフードショー」大阪と同時開催いたします。「通販・宅配」業界のバイヤーも会場に多く来場しますので、販路拡大にご活用ください！

主催：「通販食品展示商談会」実行委員会

同時開催：WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2022

- “すし”をテーマに、「和食文化」、「日本産品」を応援する機会

「和食」、それはユネスコ世界無形文化遺産にも登録され、日本が世界に誇る「食文化」。和食を代表する“すし”の正しい調理方法と衛生管理を伝え、すしに関わる日本産品と共に世界中に広めていきます。

- “海外への販路拡大”の機会を有効活用

日本料理人技能認定者によるコンテスト※1のすし部門として、和食ワールドチャレンジ(日本料理部門)と連携。日本国内のみならず、日本料理の素晴らしさをアジア、アメリカ、ヨーロッパをはじめとする世界各国のメディアに情報発信。

「WORLD SUSHI CUP® JAPAN」を通じて、“認知度”と“ブランド力”の向上、“海外への販路拡大”に繋げていきます。

※1 農林水産省による、令和元年度日本食・食文化の魅力発信による日本産品海外需要拡大事業

- 「黒帯講習会」を通じて、真のすし文化を世界に伝える

外国人シェフが、真摯にすし文化を学び、競う姿に世界中で感動、国内外のメディアによる関心も高く、アジア、アメリカ、ヨーロッパでもニュース配信されたものです。単なる競技ではなく、「黒帯講習会」を含むすし文化を伝える機会であることから、外国人シェフが、日本食材を学び、帰国後も採用しています。





開催実績（出展者分析：前回開催レポートより）

● 出展者数

221社 / **260小間** (前回: 288社 / 334小間)

● ブース訪問者数

平均: **153名** / 最高: **2,000名**

● 名刺交換数

平均: **63枚** / 最高: **500枚**

● 試食・試飲提供数

平均: **203件** / 最高: **1,200件**

● サンプル・見積依頼件数

平均: **15件** / 最高: **300件**

● 参加スタッフ数

平均: **4名** / 最高: **24名**

● 商談件数

平均: **15件** / 最高: **104件**

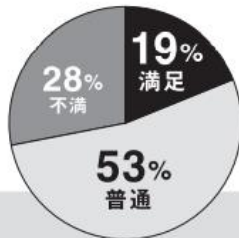
● 成約件数

平均: **3件** / 最高: **25件**

● 成約金額

平均: **323万円** / 最高: **1億円**

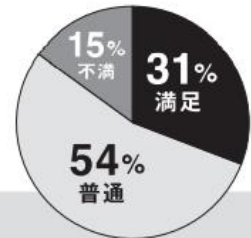
● 来場者数の満足度



出展者の声

- ・コロナ禍にも関わらず、他の展示会に比べたら来場者がずっと多かったと感じる。コロナ対策が欠かせない時期にも関わらず、成果を残せて十分に満足している。
- ・例年は会場内がギュウギュウ詰めで、来場者数が多すぎる印象だったが、今回は程よい来場者数で効率よく商談することができた。
- ・例年よりは減ったもののコロナ禍での開催にしてはまずまずといった印象。とくに新規のバイヤーが多かったので、さっそく取引が決まった。

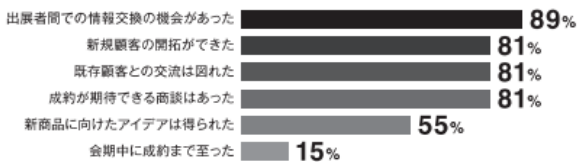
● 来場内容の満足度



出展者の声

- ・入場者数は少なかったが、来場者の本気度・意識が高かった。コロナ禍で新しい商材を探しているバイヤーが多いように感じた。試食目当ての客も少ないので、中身の濃い商談ができた。
- ・大阪の展示商談会は今まで効果が薄かったが、今回は目的をしっかりと持ったバイヤーが来訪され、内容が濃い商談がほとんどだった。昨年までは価格ありきの商談が多かったが、品質・安定供給に関する商談が多かった。

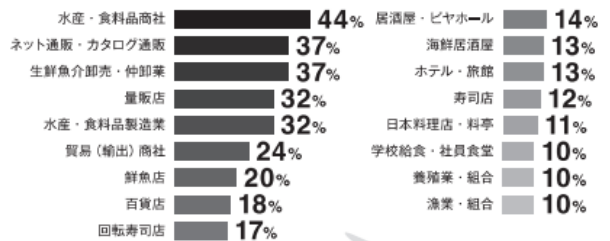
● 具体的な商談成果



出展者の声

- ・既存顧客との商談がずっと止まっていたが、久々の対面による商談で、交流が図れたことは大きい。コロナ後の商品選定方針を聞くことができ、新商品に関するアドバイスまでいただけたので、十分なヒントに繋がった。
- ・出展者同士でコラボ商品を企画することができた。双方の顧客に新たな展開も望めて、ビジネスの幅が広がった。出展者同士の商談も意外に貴重であることが分かった。

● 商談ができた来場者の業種



出展者の声

- ・通販向け商品を出品する出展者が多かったうえに、通販バイヤーの来場も多かったように感じる。
- ・コロナを見据えているからか、飲食店、ホテルのバイヤーの購買意欲が意外と高かった。すでに大手飲食チェーンとの成約がまとまり、準備に取り掛かっている。
- ・今まで商談対象としていた業態より、異なる業態のバイヤーが多く、可能性を拡げることができた。

開催実績（来場者分析：前回開催レポートより）



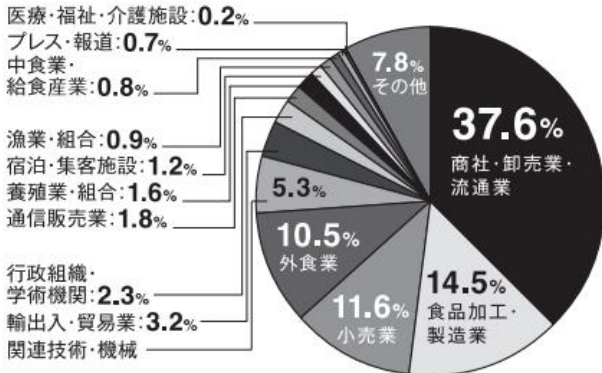
● 来場者総数

2021年3月17日(水) **2,538名**(前回:7,069名)

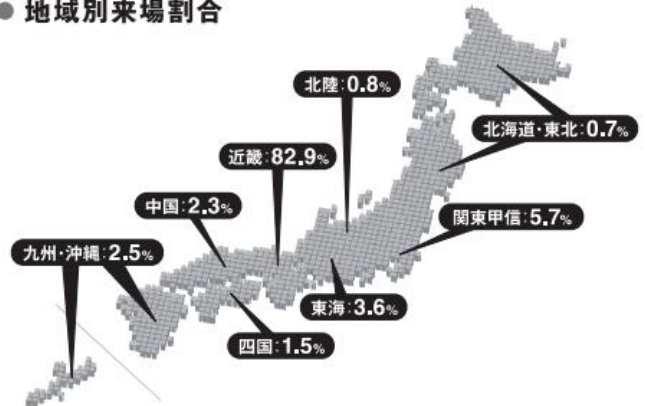
2021年3月18日(木) **2,936名**(前回:6,505名)

合計 **5,474名**(前回:13,574名)

● 業種別来場割合



● 地域別来場割合



● 来場された感想

- ・コロナ禍にも関わらず開催してくれたことはとてもありがたい。お陰で効率よく情報収集や意見交換をすることができた。(水産加工会社/鹿児島県)
- ・展示会がコロナでほとんど開催されていないが、感染対策もしっかりされており、安心して参加することができた。いつもちがう展示会と同時開催されていたが、今回はなく、バイヤーの立場ではむしろ商談がしやすくてとても良かった。(百貨店/大阪府)
- ・予想以上に活気があり、新商品を紹介する出展者が目立っていた。水産業界の前向きで積極的な姿勢を感じられて、満足している。(食品加工業/大阪府)
- ・原料のみならず、加工品を扱うメーカーも多く出店されており、とても勉強になった。普段は地方のメーカーを知る機会が少ないため、このようなイベントの機会を設けていただき、感謝している。(水産卸売業/大阪府)
- ・今回初めて参加したが、普段取引きしている業者が全くいなかったのでも、どの商品を見ても斬新で良い刺激をもらった。地元で水揚げされる魚、輸入品の魚、養殖魚等を、目新しいパッケージで商品化したり、日持ちできて温度帯を気にしないレトルト商品にしたり等、斬新なアイデアが多く勉強になった。(食品加工業/岡山県)
- ・水産品に限らず、機械や技術の展示も多かった。実際に実演して商品が製造されるまでの過程を見ることができ、楽しむことができた。水産品は業務用の規格も多数揃っていて、魅力的だった。(惣菜製造業/大阪府)

● お探しの水産商材、産地、出展者

- ・関西地区の市場流通にはのらないが、販路拡大を希望している日本各地の漁港関係者ともっと商談したい。(百貨店/大阪府)
- ・塩干品をはじめとするこだわりある加工品。あとは、高知県の様に、北海道、九州の県やグループでの出展をもっとみたい。(水産卸売業/大阪府)
- ・革新的な技術を用いた加工品、差別化をはかりやすい商品、細かな対応をしてくれる漁港や漁師、とりまとめ集団等。(レストラン・結婚式場/大阪府)
- ・寿司やお弁当のおかずに使え業務用食材。できれば盛り付けるだけ、加熱するだけの調理済みで取り扱いが容易な商品をもっと見たい。(惣菜製造業/大阪府)
- ・価格競争はできる限り避けたいので、未利用魚・部分や端材等で処理に困っている原料や、活かせる独自技術をもっと知りたい。(飲食チェーン/岐阜県)
- ・水産資源の持続的利用が注目されているので、MEL、ASC、MSCの認証水産物や、取り組みについてもっと出展を増やしてほしい。(総合商社/大阪府)
- ・最新の魚種・養殖技術の紹介、輸出商材・冷凍加工技術の紹介があればありがたい。今まで見たことのない魚貝類も知りたい。(水産加工会社/鹿児島県)
- ・地球温暖化、海水温上昇、生息域変化による漁獲変動、世界的な消費量増加は関係者として無視できない状況にある。海洋環境対策の情報やSDGsに係る情報をもっと知りたい。(生活協同組合/大阪府)



前回来場者抜粋

● 小売業、通信販売業

(株)アブコ	専務取締役	兵庫県
(株)アンバリッド	代表取締役社長	大阪府
(株)アンブレ	顧問	大阪府
(株)いかりスーパーマーケット	水産部 センター長	兵庫県
(株)イズミ	鮮魚部 チーフバイヤー	広島県
イズミヤ(株)	商品統括部水産部 バイヤー	大阪府
イワタニアイコレクト(株)	営業本部 営業本部長	大阪府
(株)ウエル	MD部 バイヤー部長	岡山県
(株)エキ・リテール・サービス阪急阪神	経営企画部 マネージャー	大阪府
(株)エルスト	ギフト事業 取締役部長	大阪府
(株)関西スーパーマーケット	営業本部第2商品グループ惣菜チーム バイヤー	兵庫県
(株)近鉄百貨店	商品政策推進部 部長	大阪府
(株)黒門三平	黒門市場事業部 取締役部長	大阪府
(株)京阪ザ・ストア	店舗営業部長兼営業本部 部長	大阪府
(株)光洋	水産商品部 バイヤー	大阪府
(株)サンディ	商品本部 副参事	大阪府
シートラスト(株)	EC部門	大阪府
市民生活協同組合ならコープ	店舗事業本部 店舗事業統括執行役員	奈良県
(株)STANDARTH	商品企画 営業マネージャー	大阪府
生活協同組合連合会コープぎんぎ事業連合	事業政策部 事業推進グループ	大阪府

● 中食業、食品加工業

(株)アサヒフーズ	レトルト担当	大阪府
イケウチ(株)	塩干冷凍部 課長代理	石川県
(株)ウイングル	代表取締役	大阪府
(株)SN食品研究所	営業一課	大阪府
オーケー食品工業(株)	支店長代理	大阪府
大阪太平商事(株)	営業部 係長	大阪府
(株)オーシャンフェロー	代表取締役	東京都
オーディーエー(株)	営業一課	大阪府
カネテツデリカフーズ(株)	開発部仕入商品室 主任	兵庫県
カモ井食品工業(株)	商事部 副部長	岡山県
(株)京都やま六	営業部 課長	京都府
(株)金城軒	物流センター リーダー	愛知県
クックメイト(株)	代表取締役	大阪府
(株)グリーンフードサービス	食品事業部 食品事業部長	和歌山
健康フーズ(株)	取締役	大阪府
(株)伍魚福	商品企画チーム 課長	兵庫県
サンフードサービス(株)	企画部 部長	兵庫県
(株)ジャパンフーズクリエイト	管理本部 本部長	大阪府
(株)新栄物産	営業本部 本部長	千葉県
(株)大市珍味	品質管理部	大阪府

大起水産(株)	営業開発部 次長	大阪府
(株)大水直売	商品部ギフト通販担当 バイヤー	大阪府
(株)大丸松坂屋百貨店	大丸ミュージエール	兵庫県
(株)高島屋	MD本部食料品部 部長	大阪府
(株)高鍋食品	営業戦略部 主任	大阪府
(株)ニッコー	取締役	大阪府
日本生活協同組合連合会	西日本共同開発推進部 水産バイヤー	大阪府
(株)阪急オアシス	水産商品部 アシスタントバイヤー	大阪府
(株)阪急阪神百貨店	フードマーケティング2部	大阪府
(株)万代	水産部 部長	大阪府
(株)フクヤ	商品部 海産バイヤー	京都府
(株)プラタ		大阪府
(株)平和堂	生鮮食品事業部 鮮魚課長	滋賀県
(株)北辰	生鮮・日配品販売部	大阪府
(株)マルイチ	代表取締役	宮崎県
(株)丸善	営業統括部 鮮魚課バイヤー	滋賀県
(株)丸満	取締役会長	三重県
(株)モンベル	広報部 課長	大阪府
(株)郵便局物販サービス	近畿事業本部企画担当	大阪府
(株)リパティ長岡	執行役員 店長	京都府

大起産業(株)	常務執行役員兼製造本部長	大阪府
ダイワサミット(株)	営業部 部長	大阪府
浪花屋食品(株)	代表取締役社長	大阪府
(株)ニチレイフレッシュ	西日本支社水産業務用グループ マネージャー	大阪府
橋爪食品(株)	統括顧問	京都府
(株)阪急デリカアイ	商品開発2部 部長	大阪府
(株)阪神フード	代表取締役	兵庫県
(株)フィッシュ	工場長	兵庫県
フジフーズ(株)	商品本部 東海担当	愛知県
(株)平安	食品事業部 課長	兵庫県
(株)ベストオーネ	製造部 部長	京都府
(株)松岡	製品部販売チーム マネージャー	大阪府
マリンフーズ(株)	関西豊販課 係長	大阪府
(株)武蔵野ホールディングス	営業開発部 部長	埼玉県
(株)明治屋	商品開発室 マネージャー	福岡県
(株)セリタ食材開発研究所	研究開発部 部長	大阪府
(株)八千代商事	品質管理部	大阪府
吉フーズ(株)	顧問	大阪府
樂膳(株)	近畿事業本部企画担当	兵庫県
(株)ロック・フィールド	購買本部調達部 水産担当	兵庫県



前回来場者抜粋

● 外食業、宿泊施設、集客施設

(株)イトファクトリー	「すしやコトブキツカサ」	商品部 執行役員部長	大阪府
(株)梅の花	「湯葉と豆腐の店梅の花」	購買部	大阪府
SRSホールディングス(株)	「和食さと」	SRSグループ仕入開発部 マネージャー	大阪府
(株)N-I	「北海道海鮮にほんいち」	部長	大阪府
(株)オーゼットカンパニー	「すし処香味岡」	専務取締役	大阪府
(株)音羽	「割烹音羽鮨」	経営管理本部商品部食材管理課 課長	大阪府
(株)カトープレジャーグループ	Restaurantwest	料理課長	大阪府
がんこフードサービス(株)	「がんこ寿司」	商品本部 副本部長	大阪府
(株)関西フーズ	「回転寿司力丸」	営業部長	兵庫県
(株)関門海	「とらふぐ料理専門店玄品」	取締役営業本部長	大阪府
(株)KRフードサービス	「和食・しゃぶしゃぶかこの屋」	執行役員SAPA事業部長	大阪府
(株)こうむらホールディングス	「海鮮屋台おくまん」	商品部 料理長	大阪府
五苑マルシン(株)	「酒とひもの人情酒場」	商品部購買課兼物流課 課長	大阪府
コートヤード・バイ・マリOTT大阪本町		料理長	大阪府
(株)サンリオ	ライセンス営業本部 第六営業部	エンターテインメント事業課 マネージャー	大阪府
(株)ジェアール西日本フードサービスネット	店舗事業本部 レストランG	サブリーダー	大阪府
(株)スシローグローバルホールディングス	「回転寿司スシロー」	商品部仕入課 主任	大阪府
(株)ゼンショーホールディングス	「回転寿司はま寿司」	商品本部水産部	東京都
(株)ダイニングジャパン	「旬魚菜の旨い店魚蔵」	部長	大阪府
(株)大和生研		キッチン 次長	大阪府

● 商社、卸売、流通業

旭食品(株)		商品統括本部	大阪府
(株)アドバンス		営業本部	大阪府
(株)うおいち		常務執行役員	大阪府
尾家産業(株)	大阪広域営業部	プロフェッショナル	大阪府
沖物産(株)		商事部商事一課 課長	大阪府
カネカ食品(株)	中四国統括部 高松支店	支店長	香川県
カメイ(株)		食料課	大阪府
(株)神戸		代表取締役社長	大阪府
ケイアンドエム(株)		営業部 次長	大阪府
ケイ低温フーズ(株)		生鮮営業部 部長	兵庫県
ケーオー産業(株)		プロダクトマネジメント部 次長	愛媛県
国分フードクリエイイト(株)		近畿・四国支社 主幹	大阪府
(株)三久食品		代表取締役	大阪府
(株)三恒		代表取締役	大阪府
(株)昭和	水産事業部水産卸部門	執行役員部門長	愛知県
(株)ショクシン		マーケティング部 部長	大阪府
(株)シンボフーズ		広域事業部 部長	大阪府
大京魚類(株)		営業企画部 第1課 課長	京都府
大商水産(株)		製造部 係長	大阪府
(株)釣八		主任	大阪府

(株)WDI	「シーフードレストランパル・ガンパ・シュリンプ」	カブリチオザ事業部 調理担当スーパーバイザー	大阪府
中央フードサービス(株)	「和彩彩うおまん」	営業戦略部商品課 課長	大阪府
朝陽物産(株)	「お食事処壺の華」	営業第2部 部長	京都府
トップリパークルーズ(株)		CEO	大阪府
(株)どん	「餅みずぎ」	管理本部	大阪府
日本郵政(株)		宿泊事業部 専門役	東京都
ハートンホテル北梅田		料理長	大阪府
(株)浜木綿	「中国料理浜木綿」	取締役	愛知県
(株)ビーエムエス	「市場直送鮮魚すし一流」	すし一流 伊丹店 店長	兵庫県
(株)フジマ	「和風レストランさざん亭」	取締役	山口県
(株)ベック	「祇園東山つじ華」	函館市場堺泉北店 店長	大阪府
ホテル日航関西空港		料飲部 シェフ	大阪府
エアポートホテル運営企画(株)		調達 マネージャー	大阪府
(株)ポトマック		仕入れ購買 マネージャー	兵庫県
(株)万	「にぎわい酒場居酒屋万」	取締役営業本部長	兵庫県
(株)ミッテ	「レストランmitte」	レストラン ミッテ 部長	大阪府
湯快リゾート(株)		商品開発課仕入・発注チーム	京都府
リーガロイヤルホテル大阪			大阪府
(株)ワールド・ワン	「居酒屋土佐清水ワールド」	近畿事業本部企画担当 部長	兵庫県
(株)ワンスマテリアル	「回転寿司北海道素材」	執行取締役 社長	大阪府

東海澱粉(株)		課長補佐	大阪府
東洋冷蔵(株)		営業第一課	大阪府
(株)トーカン	フードサービス営業部	販売1部 販売2課 主査	愛知県
(株)トーホーフードサービス		和歌山営業所長	和歌山
豊通食料(株)		水産本部水産部 部長	東京都
中村角(株)		低温食品第1部 部長	広島県
(株)ニシショウ産業	営業本部	常務執行役員営業本部長	福岡県
(株)ニッショク		業務用事業部営業1課 課長	広島県
(株)日本アクセス	生鮮営業推進部	営業推進第2課 課長代行	大阪府
日本流通産業(株)	生鮮食品部生鮮食品チーム	エキスパート	大阪府
阪神食品(株)		営業1課 課長	大阪府
阪和興業(株)		食品第三部食品第一課 課長	大阪府
(株)平八		代表取締役社長	大阪府
(株)ベニレイ		水産本部大阪水産流通チーム 課長	大阪府
(株)ホンダ水産		大阪営業所 所長	大阪府
丸大フード(株)		商品部 部長	大阪府
三井物産(株)	流通事業本部 西日本食料部	食料室 マネージャー	大阪府
三菱食品(株)	関西支社営業第二グループCユニット	担当次長	大阪府
ヤマエ久野(株)		近畿事業本部企画担当 課長	大阪府
(株)レガ一口		統括管理部長	大阪府



前回来場者抜粋

● 輸出入・貿易業

(株)RE&S Japan	購買部 大阪府
宇治原振商(株)	水産部輸出課 代表取締役社長 大阪府
(株)大井山本商店	海外事業部 部長 大阪府
オーシャン貿易(株)	食品事業本部・輸出事業本部営業 代表取締役専務 京都府
クラウン貿易(株)	営業部 営業課 兵庫県
(株)合食	海外営業部 主任 兵庫県
(株)交洋	水産事業本部特殊グループ マネージャー 三重県
小平(株)	国際部 部長 鹿児島
サラマック貿易(株)	部長 大阪府
(株)GOT Japan	代表取締役 東京都

神栄(株)	食品事業本部食品輸出事業開発グループ 兵庫県
(株)水研	本社貿易部 係長 大阪府
(株)セレコンフーズ	代表取締役 大阪府
ダイカツデリバリー(株)	海外営業部 部長 大阪府
太平洋貿易(株)	第一営業部 部長 福岡県
(株)DEI-STORE	代表取締役 大阪府
内外トランスライン(株)	輸入部 部長 大阪府
兵機海運(株)	営業開発部 部長 兵庫県
(株)二葉	冷凍事業本部南港冷凍物流センター兼冷凍営業部 次長 大阪府
(株)ワールド・ワン	流通管理部 兵庫県

● 漁業者・養殖業

愛知県淡水養殖漁業協同組合	常務理事 愛知県
(株)魚彩	代表取締役 高知県
堅田漁業協同組合	仕入部 理事 和歌山
黒瀬水産(株)	生産推進部 営業開発課 課長 宮崎県
サーモンヒルズ(株)	石川県

ネッツフォレスト陸上養殖(株)	企画本部長兼フランチャイズ推進本部長 東京都
(有)播磨海洋牧場	取締役 兵庫県
兵庫県漁業協同組合連合会	役員 常勤監事 兵庫県
北海道機船漁業協同組合連合会	販売事業部 常務理事 北海道
三重県漁業協同組合連合会	鮮冷加工部 部長 三重県

● 浙江省舟山市水産品輸出オンライン商談会参加者

舟山金星水产有限公司
舟山市海王水产食品有限公司
舟山市海洲水产有限公司
舟山市慧达水产制品有限公司
舟山市史记水产有限公司
舟山市普陀卓海水产有限公司
舟山市普陀华兴水产有限公司
舟山市晟泰水产有限公司
舟山市泓辰海洋食品有限公司
舟山市锦洋食品有限公司
舟山市骏威水产有限公司
舟山昌国食品有限公司
舟山晶和食品有限公司

舟山新金洲海洋食品有限公司
舟山新弘水产有限公司
舟山福鑫水产品有限公司
中国水产舟山海洋渔业制品有限公司
浙江海士德食品有限公司
浙江海鲲食品有限公司
浙江海鲲食品有限公司
浙江好德食品集团有限公司
浙江大洋水产有限公司
浙江富丹旅游食品有限公司
浙江兴业集团有限公司
浙江兴业集团有限公司贸易分公司
对接企业

「通販食品展示商談会 大阪」

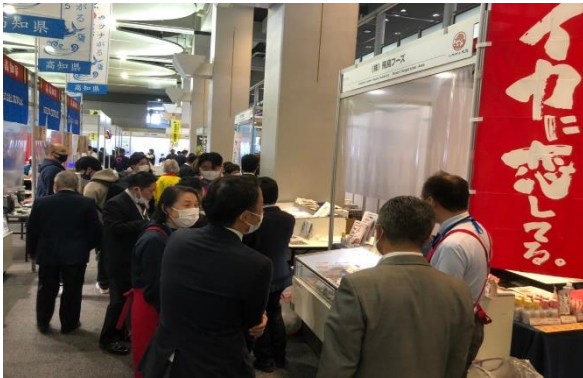
誘致予定来場者

- ・ (株) アサヒテックコーポレーション
- ・ (株) アスモトリング
- ・ (株) ADVANCE
- ・ イーデライツ (株)
- ・ (株) いかりスーパーマーケット
- ・ (株) 一号館
- ・ イワタニアイコレクト (株)
- ・ (株) エーコープ近畿
- ・ (株) エービーシーメディアコム
- ・ エグチホールディングス (株)
- ・ (株) エピナール
- ・ (株) MFC
- ・ (株) A T Cダイニング
- ・ (合) エルハーブ
- ・ (株) エルベ・プランズ
- ・ (株) エンフィニート
- ・ (株) オージーフーズ
- ・ (株) 魅力屋
- ・ カネテツデリカフーズ (株)
- ・ (株) グランデ
- ・ (株) サンリッチ
- ・ (株) スティル
- ・ (株) 泉州屋
- ・ (株) しょうざん
- ・ (株) ショクブン
- ・ スギ薬局
- ・ (株) スズカ未来
- ・ (株) 生活クラブ関西
- ・ (株) 生活総合サービス
- ・ センコー商事 (株)
- ・ (株) 全国通販
- ・ (株) 草原住宅
- ・ (株) 大水直売
- ・ (株) 大丸松坂屋百貨店
- ・ 大和ネットワーク (有)
- ・ (株) タスカル
- ・ (株) トーホーストア
- ・ (株) トクスイコーポレーション
- ・ トランス・コスモス (株)
- ・ (株) 仁科百貨店
- ・ 西日本高速道路サービス・ホールディングス (株)
- ・ ニッケ商事 (株)
- ・ 八代目儀兵衛
- ・ (株) ハットリー
- ・ (株) 阪急デリカアイ
- ・ (株) デジタルアックス
- ・ (株) フーズパレット
- ・ がんこフードサービス (株)
- ・ ギフト通販の専門店たきび
- ・ (株) 近鉄百貨店
- ・ クックス産直ネット (株)
- ・ (株) 黒門三平
- ・ (株) KDMC
- ・ (株) KGパートナーズ
- ・ (株) けんこう応援団
- ・ (株) 原料屋ドットコム
- ・ 晃進ファーマ (株)
- ・ (株) 国華園
- ・ (株) コノミヤ
- ・ 小林製薬 (株)
- ・ (株) サンディ
- ・ (株) G7 ジャパンフードサービス
- ・ (株) CBCクリエイション
- ・ (株) ジーリード
- ・ ジェイアール西日本商事 (株)
- ・ 四国旅客鉄道 (株)
- ・ 自然食品館
- ・ (株) ジョイフル本田
- ・ (株) 阪急阪神百貨店
- ・ (株) ファインド・ニューズ
物産展ダイレクト
- ・ (株) プラタ
- ・ (株) Helix Experience
- ・ マルキン (有)
- ・ (株) マルミヤストア
- ・ (株) m a r o
- ・ (株) 萬栄
- ・ (株) ミートモリタ屋
- ・ (株) 三基商事
- ・ (株) メリックス
- ・ (株) モンベル
- ・ ヤタニ酒販 (株)
- ・ (株) ヤバケイ
- ・ (株) 郵便局物販サービス
- ・ (株) yumeno
- ・ ヨシケイ播州
- ・ (株) ライフエイド
- ・ (株) ライフサポート
- ・ Le meteore
- ・ (株) ロワール

大阪会場でお呼びする
予定のバイヤーです！



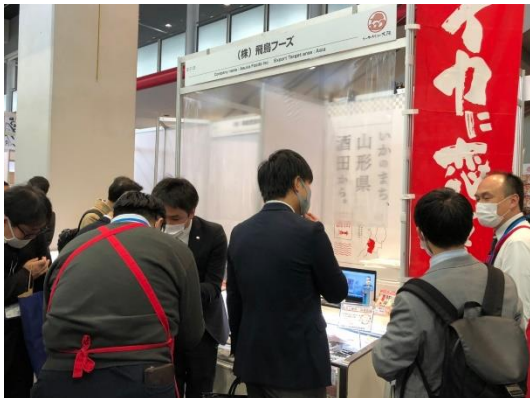
開催風景



コロナ禍での開催ながら、221社のご出展に5,000名以上の西日本を中心とした食品バイヤー、水産関係者にご来場いただき、久しぶりの対面での商談が活発に行われていました



大漁旗・のぼり・垂れ幕等で、水産業界や地域の活気を表現した会場大がかりな予算をかけることなく、水産らしい元気さ、新鮮さを表現することで、効率的、効果的な展示ができます



名刺交換、年に一度のご挨拶、そしてご商談、出張機会も少なく、久しぶりの対面の機会となったことから、バイヤーの皆さまも開催を楽しみにされており、会場の活気、多くの商談に繋がりました

出展にむけたアドバイス

- 時間と費用の大幅な短縮につながります



「シーフードショー」は、水産商材に関心ある方々が対象の展示商談会ですので、スムーズな商談と適切でポジティブな意見を集めやすい場です。出展者の皆さまから営業に伺うのではなく、興味をもったバイヤー側からブースに立ち寄っていただけるので、商品説明や商談の機会として効率的です。一回の出展で、

数十回相当の出張を上回る名刺交換や試食活動を行うことができ、時間も経費も大幅に削減できます。新商品発表、新規販路開拓、年に一度の挨拶等、様々な目的・用途にご活用ください。

- 新たなバイヤーとの接点となる可能性



今や西日本で最も盛況な開催と評されるように成長した「シーフードショー大阪」。水産バイヤーのみならず、回転寿司、通信販売、大手外食チェーン、海外輸出、そしてはるばる海外から日本食レストラン経営者等々、バイヤー層が広がっています。加えて「すしEXPO」の併設開催により、水産バイヤーに限らず、さ

まざまな業態のバイヤーが来場されます。今まで水産物を扱っていないバイヤーや、水産物を余りご存じではないバイヤーも増えています。そんなバイヤーに丁寧に、柔軟に、辛抱強く対応すれば、思わぬ成果となる可能性がある機会です。

- 様々な提案をしてみましょう



東日本大震災から10年が経過、商品ラインアップは揃っていますが、差別化、販売増加、顧客志向等、バイヤーの悩みは尽きないものです。そんなバイヤーが求めているものは、「出会い」、「意見交換」、そして「提案」です。「商品情報はネットやパンフで分かるけど、会場で期待しているものは、その裏や合間に

あるヒントや提案です」、「うちの地域の主力は、女性と高齢者。対象がピンとくる提案が欲しい。」等。メニュー提案はもちろん、新たなアイデア、納期の調整、消費者からのコメント、そして健康性能や地元ならではの食べ方、等々。「なるほど、商談を進めてみよう」、「一緒に商品開発をしてみよう」と思わせるよう柔軟で幅広い提案に取り組みましょう。

出展にむけたアドバイス

- 事前準備に取り組み、バイヤーを自身のブースに誘致しましょう



「シーフードショー大阪」には、約10,000名もの来場者が訪れますが、自身のブースに如何に来場者を誘致するかが重要です。現在お取引のあるバイヤーはもちろん、以前は取引のあったバイヤー、名刺交換のみで終わっているバイヤー等に向けて、事前に招待状を配布する、ホームページで紹介する等に取り組み、

「ご案内をいただきありがとうございます」、「久しぶりですね、覚えてくれていたんだ」、「ぜひ試食してみたかった」等につながるように組みましょう。必ずや良い商談に結び付きます。

※ 招待状は、枚数無制限、無償でご提供します。

- 個性が伝わるブースにしましょう



「シーフードショー」は、広く消費者を対象にしたイベントではなく、水産・食品バイヤーを対象にした展示商談会です。過剰な装飾の必要はなく、自社の個性・商品の特徴・地域性が伝わりやすいブース作り、ブーススタッフの皆さまの姿勢による試食や商談への人だかり・ブースの熱気が、最高の好印象を与えます。

適した事前準備と当日の積極的な対応に取り組み、好印象を与えるブース作りに努めましょう。

- フォローアップが重要です



ブースにお立ち寄りいただき、興味あると思われる方々には、お礼状や商品案内の送付、架電等でフォローアップしましょう。会期後、時間が経つほど、興味関心が薄れていきます。早い段階で連絡を取ること、**「積極的で良いな！」**等の良い印象を与え、一つでも多くの商談に繋げましょう。フォローの際、

「どんな話をしたんだっけ？」では、商談が遠のいてしまいます。会期後も名刺と会期中のメモを大切に、留意すべきポイントを整理し、案内状に添えたり、架電の際に触れながらお話しする等、適切なフォローにも取り組みましょう。

出展にむけたアドバイス

- ダイレクトにお会いする貴重な機会です



コロナ禍によって広がったオンラインの活用。今後も通常の営業活動等は、オンライン化が進むと思われます。しかしながら、最初の案内、最後の決定には、ダイレクトにお会いする機会が、今まで以上に求められるとされています。そして、対象者との名刺交換は、今後の活動への貴重なデータ収集の機会にもつながります。

1万名ものご来場者への案内活動、そして盛会の会場に於けるバイヤーに意思決定を進める機会として、「シーフードショー」の機会を是非ご利用ください。

※ 自社のHP等と連動したビラ、展示活動を実施することが重要な時代です。

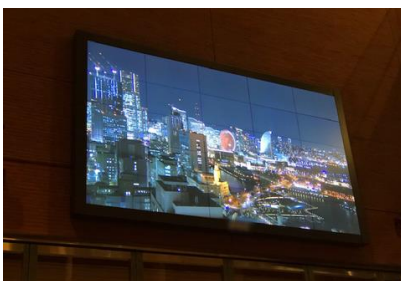
- 展示商談会の参加を出展ご決定時～閉幕後も応援します



出展ご決定をいただいたら、商品パンフレットをデータでお送りください。ご希望の対象者に出展決定者情報としてメールで直ぐに案内いたします。HPにもアーカイブ形式で掲載しますので、バイヤーに検討する情報を早めに、かつ一定の時間で提供することが出来ます。会期前には、改めて広くご案内し、貴社ブースへの誘致に努めます。会期後、希望のバイヤーとの出会いが不足していた場合には、事務局にお申し付け

ください。改めて対象バイヤーへの案内や商談設定のサポートに努めます。

- 大画面モニター



展示会場内に大型モニターを複数台設置し、出展者の皆さまの情報放映し、ご来場いただいているバイヤーに広く告知いたします。「ぜひブースに立ち寄ってみよう！」とのバイヤー誘致につながりますので、ぜひご利用ください。

デモンストレーションや時間制で試食を実施される場合等、開場アナウンス、大画面モニターでの表示等を通じて、貴社の集客のサポートをいたします。

※ 画像放映：無料、映像放映：有料

出展サービス

- 商品展示コーナー、カタログコーナー



出展者の皆さまの代表商品を一堂に展示するコーナー、商品カタログを設置するカタログコーナーを設置します。代表商品のサンプル・カタログを設置いただくことで、実際にブースに立ち寄ってみよう!とのバイヤー誘致につながります。ご利用希望の方は、出展者マニュアルにてお申込みください。

- 機械・技術の展示もサポート



今までは、食品を中心とした展示内容でしたが、水産業界の近代化には技術の導入が必要不可欠であり、展示を大歓迎いたします。機械の搬入・搬出が容易となるよう、「機械・技術展示専用ゾーン」を設置し、通路幅の拡大(3m、通常ブースは2m)、搬入・搬出車両の優先制度を設け、搬入・搬出もサポートいたします。

初めて、展示会場に隣接するスペースを屋外展示ゾーンとしてご活用いただけるようにいたします。屋外スペース(5m×5m、スペースのみ)の料金は、5万円(税別途)です。屋内展示と併せてのご利用も可能です。

- 大阪・関西万博2025



「大阪・関西万博2025」の会期は、2025年4月13日～10月13日迄の約6か月間。来場者数は、延べ約3,000万人と見込まれており、その経済効果はオリンピックをしのぐ1.5兆円と予想されています。高級ホテルからビジネスホテルまでホテルの建設も相次いでおり、開催決定後から開幕までに新たに追加されるホテルの部屋数は、1万室にも及ぶと見込まれています。斯様な事象から、コロナ禍からいち早く回復する地域と見込まれている都市・大阪は、水産市場として、食品市場として、大きな魅力の地域と云えます。



出展料金

- 出展料金

1小間 (W 2.0m × D 2.0m) **130,000** 円 (税別)

料金に含まれるもの

- ① システム壁 (左右どちらか側面、背面 : 高さ2.7m)
- ② 社名板×1枚
- ③ テーブル (W 1.8m×D 0.6m) ×1台
- ④ パイプ椅子×1脚
- ⑤ 試食用共有キッチン×1スペース (社)



- オプションサービス

- パッケージプラン

20,000 円 ~

商品を持参いただくだけで出展可能な装飾プランに加え、特大社名板、突き出し看板等の、パッケージプランもございます。

- 代行出展

70,000 円 ~

開催期間中、パンフレット配布・商品PR・関心いただいた商談対象者の名刺収集等を代理スタッフが実施します。会場にお越しいただくことなく、スマートな出展を可能とする便利な出展形態です。

- 広告サービス

30,000 円 ~

開催前~開催後に、数万回ものアクセスがある「シーフードショー大阪」ホームページへの広告掲載に加え、展示会場内大画面モニターでの放映や、会場内ブース上部に、バナーを掲揚いただけるサービス等、貴社ブースへの来場誘致に繋げる取り組みです。

- 出展者プレゼンテーション

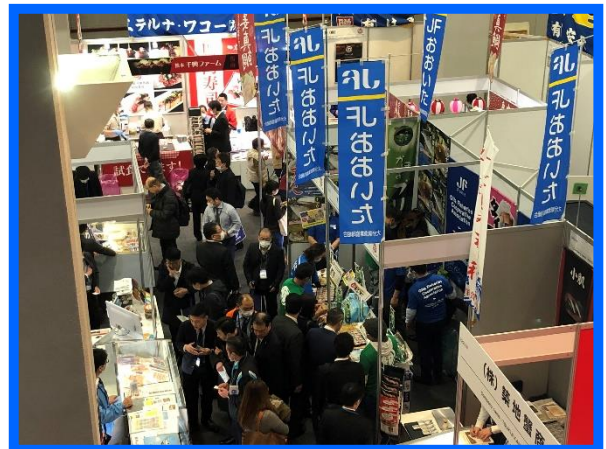
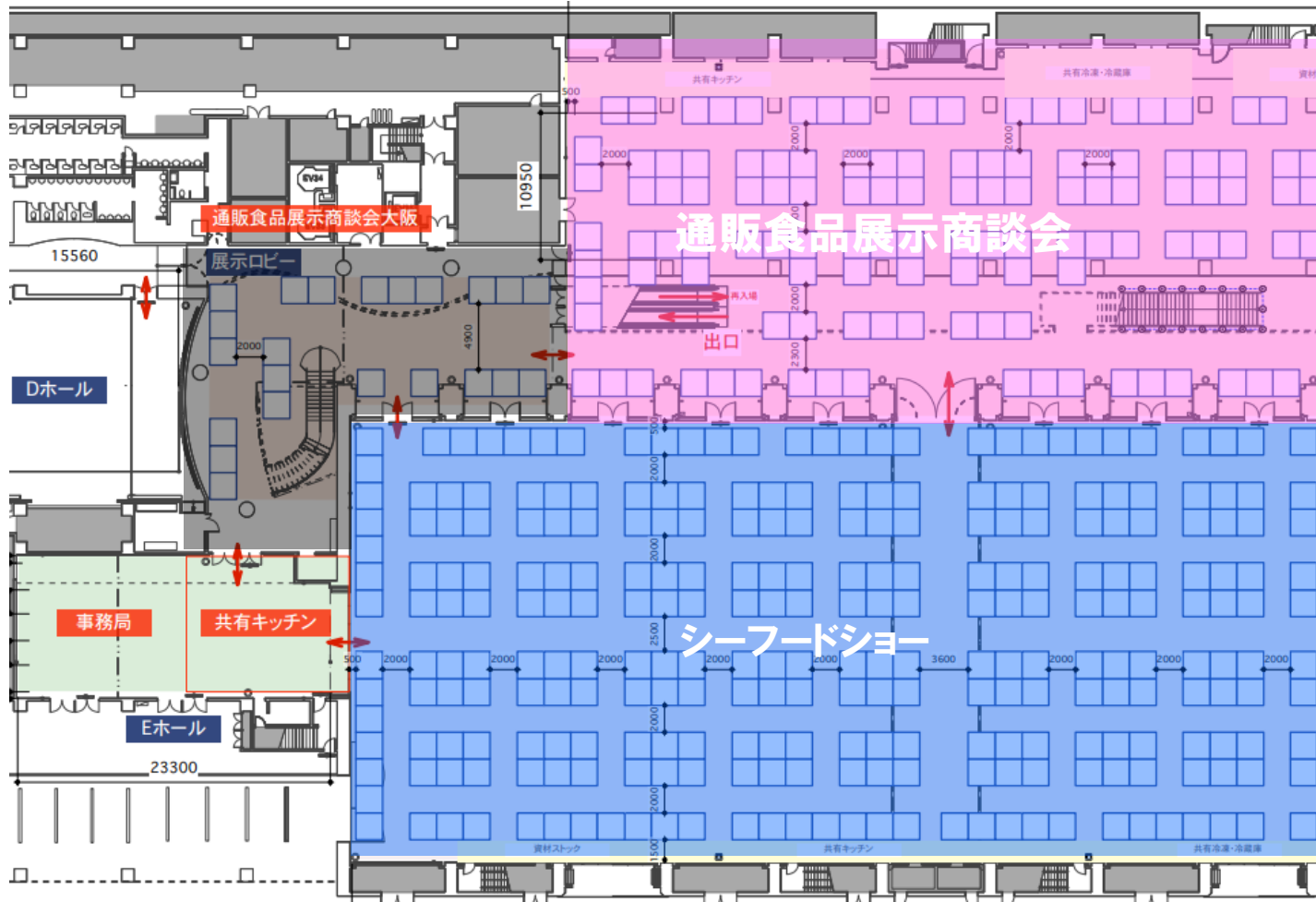
80,000 円 ~

セミナー、学会、会議、研修等、幅広い用途に応じて、「シーフードショー大阪」会場内で、少~大人数まで収容可能な会議室を利用し企業や商品PRを行うことができます。

※ 詳細は、別紙「各種料金表」をご確認ください。



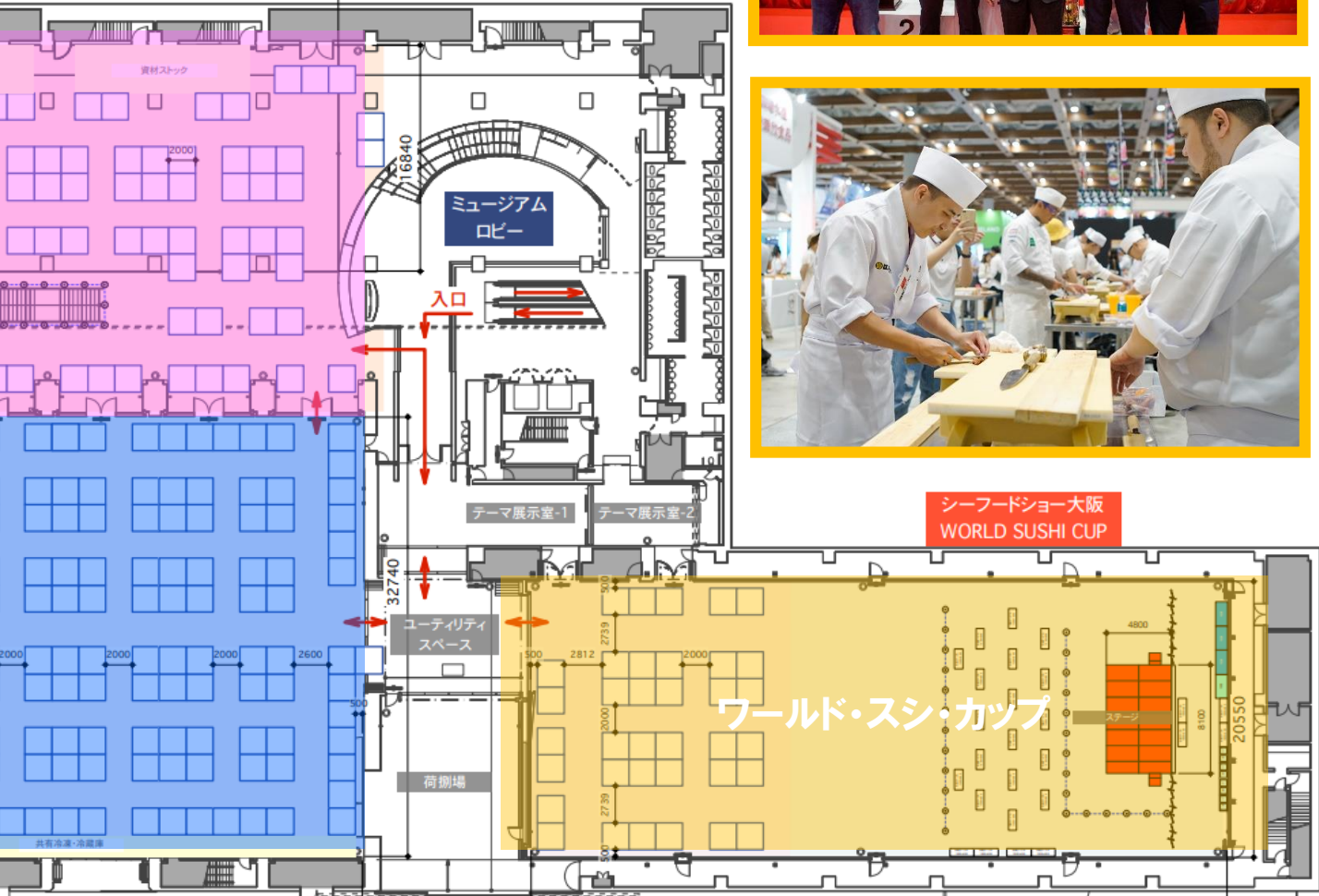
会場図面





シーフードショー大阪

Seafood Show Osaka



シーフードショー大阪
WORLD SUSHI CUP





開催までのスケジュール

STEP1

出展申込

期 間：2021年6月1日 (火) ▶ 2022年3月11日 (金)

※ 出展申込書に基づき、請求書を発行させていただきます。

STEP2

WEB登録

期 間：2022年12月1日 (水) ▶ 2022年3月11日 (金)

※ 出展者マイページより、出展に関する各種申込をお願いします。

出展者プロフィールをご入力いただくとシーフードショーHPに掲載されます。

※ ※ WEB登録内容に基づき、請求書を発行させていただきます。

STEP3

招待状配布

期 間：2022年2月下旬

※ 招待状を配布いたします。

既存お取引先等、バイヤーの方へ配布ください。

STEP4

会場図面発表

期 間：2022年3月中旬

※ ブース番号、場所をお伝えします。

STEP5

各種申請締切り

期 間：2022年3月14日 (月)

※ 会場でも椅子や机等の備品変更は承り可能です。

備品担当(施工会社)へ直接ご相談ください。

STEP6

搬入

期 間：2022年4月12日 (火) 13 : 00～17 : 00

4月13日 (水) 8 : 00～10 : 00

※ 出展者バッジは、搬入時に事務局にて配布いたします。

※ 2022年2月7日 (月) 現在

スケジュールは変更される場合があります

出展のお問合せ、お申込は、—

「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 FAX : 03-5775-2856 E-mail : sf@exhibitiontech.com