

来場のご案内

食品・食材、機器、容器の業務用専門展示会

FABEX 関西 2026

ぜひ関係者の皆様とご来場ください。

合同開催展の焼肉ビジネスフェア、居酒屋Japanに相互入場が可能です。

2026年10月14日(水)▶16日(金)

インテックス大阪 1・2号館

〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北1-5-102

10:00～17:00(3日間共通)

ご案内状発行元(社名・団体名)

第14回 惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展

ファベックス関西 2026
The World Food And Beverage Great Expo 2026 in KANSAI

同時開催 大阪外食産業協会(ORA)ゾーン

主催：日本食糧新聞社 共催：一般社団法人日本惣菜協会

第14回 和菓子・洋菓子・ベーカリーに関わる商品開発専門展

デザート・スイーツ・ベーカリー展
Dessert Sweets & Bakery Festival 2026 in KANSAI

主催：日本食糧新聞社／協同組合全日本洋菓子工業会(世界洋菓子パン連盟日本本部) 共催：全国和菓子協会／全日本パン協同組合連合会

第4回 食品安全と省力化を推進する 食品工場スマート化総合展

主催：日本食糧新聞社 共催：月刊食品工場長

OSAKA Global Food Show 2026
第5回 大阪グローバルフードショー

主催：日本食糧新聞社

第10回 食品・飲料から食品用包装材まで 地域食品ブランドフェア

主催：日本食糧新聞社

第5回 関西・西日本唯一のカフェ・飲料専門展示会

主催：日本食糧新聞社

同時開催 食品8飲料OEM Expo in 大阪

主催：日本食糧新聞社 共催：月刊食品工場長

合同開催 焼肉ビジネスフェア 居酒屋Japan

主催：焼肉ビジネスフェア実行委員会／居酒屋JAPAN実行委員会

会期：2026年10月14日(水)・15日(木) 10:00～17:00(2日間共通)

会場：インテックス大阪 3号館

関西地域で圧倒的な開催実績を誇る“食”に関わる業務用総合見本市!

会場図イメージ

相互入場可能!

2号館

ファベックス関西
OSAKA Global Food Show 2026
食品工場スマート化総合展
同時開催 食品8飲料OEM Expo in 大阪

1号館

デザート・スイーツ・ベーカリー展
カフェ&ドリンクショー-関西
地域食品ブランドフェア

FABEX関西の見どころ

- ① 人手不足とフードロスをもとめて解決! 待望の「冷凍ゾーン」を新設!
- ② 日本全国から魅力溢れる地域産品が大集結! 食の新たな魅力を新発見
- ③ 加工品から新鮮な青果・厳選素材まで! あらゆる仕入れニーズに対応
- ④ 環境対応からテイクアウトまで! 時代に応える最新包装資材が集結
- ⑤ 生産性の向上とコスト削減を同時に実現! 最新のスマート化ソリューションを提案!

事前来場登録 受付中

本展示会は業界関係者向けの専門展示会です。
一般の方はご入場できません。



本展は**完全登録制**です。
必ず**事前来場登録**をお願いします。
※来場のご案内だけでは入場できません。必ず公式Webサイトより
予め事前来場登録をお願いいたします。

事前来場登録は**1メールアドレスにつき1名様**のご登録となります。※登録は無料です。



●公式webサイト、または二次元コードから事前来場登録をしてください。



●IDパスをメールでお送りします。A4サイズ、**カラー**で出力し会場にご持参ください。



●持参したIDパスを四つ折りにし、会場で配付しているホルダーに入れ、そのままご入場ください。

FABEX 関西 イベント

業界の動向が分かる!

食のトレンドゾーン

ファベックス関西2026

第17回 惣菜・べんとうグランプリ2026
受賞商品展示・販売コーナー

日本各地で販売されている注目の惣菜・べんとうが一堂に集結!

第30回 業務用加工食品ヒット賞／
外食産業貢献賞 受賞商品展示コーナー
新価値創造と社会貢献を評価

「食品新製品トレンド」が選ぶ
注目の新製品コーナー
国内の食品新製品の動向を紹介

第44回 食品ヒット大賞
受賞商品紹介コーナー
食品界において最もヒットした製品を表彰

第1回 災害食アワード2026
受賞商品紹介コーナー
災害時の多様なニーズに応える製品を表彰

第11回 介護食品・スマイルケア食コンクール
受賞商品展示コーナー
拡大する介護食品市場のためのコンクール

第11回 漬物グランプリ2026
ノミネート商品展示コーナー
日本各地の特色あるお漬物レシピを表彰

関西デザート・スイーツ&ベーカリー展

ベーカリー関係者が多数来場!

レ・アンバサドール・デュ・パン・デュ・ジャポン／
リテールベーカリー協同組合 主催イベント



14日(水)

第11回 モンディアル・デュ・パン 日本代表選考会／競技
第9回 セミプロパンコンクール／プレゼンテーション・表彰式

15日(木)

第11回 モンディアル・デュ・パン 日本代表選考会／競技

16日(金)

第9回 最優秀若手ブーランジェコンクール／競技・表彰式
第11回 モンディアル・デュ・パン 日本代表選考会／表彰式

最新の出展社情報・セミナー情報は公式Webサイトにてご確認ください

事前来場登録についてはこちらから

FABEX関西

検索

<https://kansai.fabex.jp/>

事前予約可 聴講無料 **ファベックス関西2026 主催者特別セミナー**

10月14日水		10月15日木		10月16日金	
11:00 11:50	「惣菜・べんとוגランプリ」金賞受賞企業に学ぶ商品開発力 ～惣菜市場を勝ち抜く「高付加価値化」と単価アップの秘訣～ 株式会社今里食品 代表取締役社長 一般社団法人日本惣菜協会 副会長 今里 有利 氏	11:00 11:50	世界の食トレンドが、なぜか日本にハマらない理由 ～文化差を理解し活かすための実践的ヒント～ 合同会社Beyond Nippon 代表 田中 良介 氏	11:00 11:50	AIデータ分析で紐解く「2027年食トレンド予測」 ～AIが可能にした生活者データの高精度分析～ 日本食研ホールディングス株式会社 食未来研究室 室長 児玉 一穂 氏
12:10 13:00	日本が応用すべき、世界一進展しているフランスの食文化政策とは ～日本食文化の再発見と海外輸出戦略～ 神戸北野ホテルグループ オーナーシェフ 山口 浩 氏 東京国立博物館 参与 日本女子大学 特別招聘教授 阪田 徹 Ph.D.	12:10 13:00	「AIで企業を再構築する」 ～人手不足を乗り越え、持続可能な飲食産業をつくる～ 株式会社In Marketing Lab 代表取締役CEO/CAIO 杉山 隆栄 氏	12:10 13:00	変わる消費環境と小売業の動向 ～再編と消費税減税の行方～ 明治大学 専門職大学院 グローバルビジネス研究科 専任教授 白鳥 和生 氏
13:20 14:10	日本独自の「料亭文化」を産・官・学で見直す ～禅宗・茶道・日本料理・料亭に世界が注目するわけ～ 京都「南禅寺 瓢亭」 十五代当主 高橋 義弘 氏 東京国立博物館 参与 日本女子大学 特別招聘教授 阪田 徹 Ph.D.	13:20 14:10	出展社特別セミナー 「採用」から「定着」へ。 外国人社員9割の企業が明かす、定着率97.7%の秘密 ～あなたの会社の外国人採用、次のステージに進んでいますか？～ 株式会社ヒロワードサービス 専務取締役 井上 裕彬 氏	13:20 14:10	公益社団法人日本べんとוג振興協会Presents 食品安全は「検査する人」で決まる ～食品安全を支える微生物検査と人材育成の実務～ 公益社団法人日本べんとוג振興協会 技術顧問 食品微生物検査技士資格試験委員長 中川 弘 氏
14:30 15:20	一般社団法人日本惣菜協会Presents サステナブルな中食産業の未来への諸課題 ～「中食2035」の成果を踏まえて～ 中央大学 名誉教授 木立 真直 氏	14:30 15:20	【農林水産省×NRI×実践企業】食の海外展開 ～GFVCの支援策、最新市場トレンドから取組事例までを一挙公開～ 農林水産省 輸出・国際局 海外需要開発グループ長 大川 幸樹 氏 株式会社野村総合研究所 アーバンイノベーションコンサルティング部 プリンシパル 永島 裕理 氏 カッパクリエイト株式会社 関連事業本部 本部長 醍醐 航 氏	14:30 15:20	食・農業分野におけるGXの実装について ～みどり加速化GXプランの展開～ 農林水産省 大臣官房 みどりの食料システム戦略グループ長 神林 悠介 氏

事前予約可 聴講無料 **関西デザート・スイーツ&ベーカリー展 プレゼンテーションステージ**

10月14日水		10月15日木		10月16日金	
11:00 11:50	全日本洋菓子工業会Presents 洋菓子業界の危機をチャンスに変える ～調達・生産・採用の課題をクリアする具体策と未来へのヒント～ 協同組合全日本洋菓子工業会 副理事長／ 株式会社クラブハリエ 代表取締役社長 グランシェフ 山本 隆夫 氏	11:00 11:50	Les Ambassadeurs du Pain du Japon Presents ベーカリー×チーズ ペアリング体験セミナー 定番パンが看板商品に化ける！ 売上を伸ばすチーズペアリングの新法則 Les Ambassadeurs du Pain du Japon 会長／ プランゴシェフ オーナーシェフ 安倍 電三 氏 【協力：一般社団法人ギルド・クラブ・ジャパン】	11:00 11:50	世界の菓子市場とトレンドを解説／ISMケルン国際菓子見本市2026 現地取材レポート 株式会社オフィスフェーブ 代表取締役／ 菓子・料理ジャーナリスト 並木 麻輝子 氏
12:10 13:00	高度冷凍技術を活用したケーキのロス削減と鮮度維持の調理法 ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン 代表／ ラ・パティスリー・デュ・ジャポン オーナーシェフ 木山 寛 氏	12:10 13:00	世界に躍進する日本のチーズ。その魅力と店舗での活用 世界最優秀フロマージュコンクール2021 第3位／ ワールドチーズアワード2025 スイス ベルン シルバー受賞／ TOYO Cheese Factory 取締役 長原 ちさと 氏	12:10 13:00	出展社特別セミナー／株式会社イトウィル 1～2%の添加でグルテン最大90%OFF ～グルテン分解乳酸菌ディグルラクトで実現する新しいパンづくり～ TOLO PAN TOKYO シェフ 田中 真司 氏
13:20 14:10	なぜ今、スイーツ業界は「発酵」に注目するのか ～海外でも注目される植物性ジェラートの味わいと未来～ 日本ジェラート協会 会長／ 株式会社マルガー 代表取締役 柴野 大造 氏	13:20 14:10	地域食品ブランドフェア共同企画 アフタヌーンティーを「あんこ」にして売上6倍！ ～品川プリンスホテルの事例に学ぶ、新たな客層を呼び込むメニュー戦略～ 日本あんこ協会会長 兼 代表理事 にしいあんこ 氏	13:20 14:10	商品開発のヒントになる海外トレンド・伝統菓子2026 ～ヨーロッパ（中欧、パネルクス、フランス）、アジア～ 株式会社オフィスフェーブ 代表取締役／ 菓子・料理ジャーナリスト 並木 麻輝子 氏
14:30 15:20	『素晴らしきお菓子缶の世界』著者が解説！お菓子缶の最新トレンドと「思わず買ってしまおう」パッケージの秘密 フードジャーナリスト／お菓子缶研究 中田 ふう 氏	14:30 15:20	スイーツ×異分野コラボの最前線 ～「次世代ファン」の生み出し方～ スイーツジャーナリスト 平岩 理緒 氏	ファベックス関西／関西デザート・スイーツ&ベーカリー展 セミナーのご参加につきまして ◆お席に余裕がある場合は当日受付も可能です。直接セミナー会場にお越しください。 ◆満席の場合はご参加いただけない場合もございます。予めご了承ください。	

※セミナー受講希望の方は事前来場登録完了後、マイページより「セミナー事前受講登録」を行ってください。※セミナー受講登録は各プログラムの開始直前まで可能です。



日本食糧新聞社

ビジネスサポート本部 展示会事業部

〒104-0042 東京都中央区入船3-2-10 アーバンネット入船ビル4F
TEL.03-3537-1077 FAX.03-3537-1088 E-mail bs@nissyoku.co.jp