

Food Japan 2026



ASEAN最大級 日本食品見本市

日本の食品・飲料を 東南アジア市場へ

出展者募集のご案内



日本ブランドを求める東南アジアの食品卸・外食・小売が集う
シンガポール開催

会期:2026年10月22日(木)・23日(金)・24日(土)

会場:Suntec Singapore Convention & Exhibition Centre

開催地



後援





成長を掴む：

東南アジア（ASEAN）食品・飲料市場がもたらす新たなビジネス機会 | 2026

2026年に向けて、東南アジア市場は引き続き世界で最も成長性の高い食品・飲料（F&B）市場の一つとして注目されています。人口増加、都市化の進展、中間所得層の拡大を背景に、域内の食品消費は安定的かつ持続的な成長が見込まれています。

特に、**シンガポール、マレーシア、タイ、インドネシア、ベトナム、フィリピン**を中心に、輸入食品や高付加価値商品への需要が拡大しており、日本食品に対する関心も引き続き高水準を維持しています。安全性、品質、トレーサビリティを重視する消費者意識は、プレミアム食品や機能性食品、健康志向商品への需要を後押ししています。

流通構造においては、スーパーマーケットおよびハイパーマーケットが引き続き主要チャネルである一方、コンビニエンスストア、専門店、Eコマースの存在感が年々高まっています。特にデジタルチャネルは、若年層を中心とした消費行動の変化を背景に、ブランド認知・販売拡大の重要な手段となっています。

また、外食産業およびホスピタリティ市場の回復とフードデリバリー/ケータリング市場成長も、業務用食品・飲料の需要拡大を支えています。特に、**ハラール対応、ウェルネス、サステナビリティ、環境配慮型パッケージ**といった要素は、ASEAN市場における競争力確保の重要な差別化ポイントと見込まれています。

2026年に向けて、東南アジアは「消費市場」としてだけでなく、「実証・展開拠点」としての役割も強めており、日本企業にとっては中長期的な海外展開戦略を構築する上で極めて重要な市場であり続けると考えられます。

前回 (Food Japan 2025) ハイライト



7,326
合計来場者数

32 カ国



153 社

35 都府県

1 シンガポール

Food Japan 2026とは

開催概要

- 名称** Food Japan 2026 -The 14th ASEAN EXHIBITION OF OISHII JAPANESE FOOD & BEVERAGE
- 会期** 2026年10月22日(木)・23日(金)・24日(土)
- 会場** Suntec Singapore Convention & Exhibition Centre
- 主催** Food Japan実行委員会 (OJ Events Pte Ltd 内)

出展対象

農産品・水産品・畜産品

米・穀物、野菜、果物、花き、牛肉、豚肉、家きん肉、牛乳・乳製品、鶏卵、畜産加工品、魚介類、干物・燻製、節類、かまぼこ・ねり製品、珍珠、水産加工品

加工食品

豆腐・納豆、豆類、パン・シリアル、小麦粉・粉類、ジャム・スプレッド、農産乾物、漬物・佃煮、惣菜、麺類、醤油・味噌・食酢・合わせ酢、調味料・食用油、缶詰・瓶詰、スープ、レトルト・インスタント、調理品、冷凍・チルド製品、他加工食品

菓子・デザート・スナック

和菓子、煎餅、洋菓子、クッキー・ビスケット・クラッカー、スナック菓子・おつまみ・ナッツ、チョコレート類、アイスクリーム・シャーベット、ゼリー・グミ・飴・マシュマロ、製菓材料

アルコール飲料

日本酒、焼酎・泡盛、ワイン・果実酒、リキュール、ビール、スピリッツ、ウィスキー

日本茶・緑茶飲料

日本茶、緑茶飲料、健康茶

清涼飲料

フルーツジュース、野菜ジュース、炭酸飲料、紅茶・フレーバーティー、コーヒー、機能性飲料、エネルギードリンク、水

テーブルウェア・カトラリー・伝統工芸品

和洋陶磁器、銀器、箸、グラスウェア、テーブルアクセサリ、テーブルリネン

調理・厨房機器

冷凍・冷蔵機器、洗浄・消毒機器、加熱調理機器、包丁、料理器具、調理小物、スライサー

食品製造機械

野菜・果物加工、肉類加工、水産加工、飲料加工、牛乳加工、製パン・製菓、製めん、計量・包装、乾燥、精米麦・製粉、発酵・醸造・豆腐用、分析・検査機器、食品衛生管理・装置・資材、鮮度管理・品質保持、環境対策、搬送・輸送機器

食品原料・素材(食品、飲料、菓子、サプリメント向け)

食品添加物、機能性素材、オーガニック原材料

農業技術

生産技術、青果物流通・加工技術、植物工場

外食

売上管理システム、フランチャイズ本部、料飲食店、ケータリング

教育・団体

教育機関・料理学校、自治体・協会・業界団体

コンサルティング

コンサルティングサービス、店舗設計・デザイン

※制度上、シンガポールへ輸入可能であること

※日本産、日本製造または日本最終梱包(組立)であること。

来場対象

商品開発者

食品メーカー ほか

食品・飲料仕入責任者

レストラン、ホテル、ケータリング、他外食、スーパー・百貨店、小売、商社・卸他

ビジネスオーナー、投資家、金融関係者

一般消費者

※24日(土)最終日のみ入場可



日本の食品・飲料コミュニティ 次のステージへ

Empowering Japan's Food & Beverage Community
for the Next Stage

Food Japan 2026 は、2026年10月22日(木) から24日(土) まで、東南アジア市場の重要なゲートウェイであるシンガポールにて開催される、日本産・日本製をテーマとした東南アジア最大級の日本食品見本市です。

今年は14回目を迎え、シンガポールを中心に、マレーシア、インドネシア、タイ、ベトナムなど、東南アジア主要市場の食品業界関係者を結びつけ、日本食品・飲料の東南アジア展開に直結する実践的な商談機会を提供してきました。また、会期最終日は現地消費者を対象とした調査・試験販売の場としても機能してきました。

事務局では、東南アジア市場における注目分野・キーワードを編集軸として抽出し、出展分野を限定することなく、出展者の新たな市場開拓を後押しする特集展示および併催プログラムを企画予定です。

注目テーマ

※下記テーマは、来場動員および展示企画上の注目分野として設定するものであり、記載のない分野の出展を制限または排除するものではありません。

■ ハラル Halal

成長を続けるムスリム市場に着目。日本産ハラル食品やハラル認証商品を中心に、ムスリムの方々が安心して食べられる商品の訴求・PRを行います。また、同分野の専門家やシェフ等の協力によるオンサイトイベントの実施や、マレーシア「FBM by SIAL」主催者の協力のもと、関連事業者の来場動員を計画します。

■ 日本産酒類

毎年高い関心を集める日本産酒類分野では、主催者企画として「OMAKASE (おまかせ) 酒場 (仮称)」を会場内に設置予定です。現地専門家やシェフ等の協力のもと、任意の出展者商品を活用した試飲・試食提案や、業界専門家によるセミナーを企画します。

■ 冷凍食品

外食・デリバリー需要の拡大、セントラルキッチン化、調理人不足、物流・保管インフラの進化などを背景に、冷凍食品・冷凍技術への需要は拡大しています。「Frozen but Premium / Japan Advantage」をキーワードに、冷凍食品・冷凍技術関連商品を集集・訴求します。

■ ウェルネスフード

健康維持・増進を目的に、原材料、製法、栄養バランスに配慮した食品を取り扱う事業者の方を対象とした商品の特集および特別展示ゾーンを企画予定です。

■ ペットフード

ペットの家族化や可処分所得の増加を背景に、高品質・安全性・機能性を重視したペットフード市場は急速に拡大しています。シンガポール「Pet Expo」主催者の協力のもと、特別展示コーナーを企画予定です。(人用食品との混同を避けるため、同特別展示コーナー内の出展・展示限りとします。)



商談・マーケティングの場

来場対象

下記ASEAN市場の
有力バイヤー

- 輸入商社・卸
- レストラン・ホテル・
他外食サービス
- スーパー・百貨店・小売

OEM、原材料、生産性向上を考える

- 食品メーカー・加工ベンダー

……等

出展者

下記を出展する企業・
自治体・団体・生産者

- 農産品、水産品、畜産品
- 加工食品
- 菓子・デザート・スナック
- 清涼飲料、アルコール飲料、
日本茶・緑茶飲料
- テーブルウェア、カトラリー
- 調理、暖房機器、食品機械
- 物流・輸出サービス

……等

商談内容

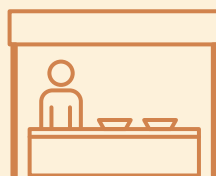
- 新規取引先の開拓
- 商品仕入れ
- 納期・価格の交渉
- PB,OEMの依頼・相談

……等

前回 (2025) 開催実績

(一部抜粋)

出展者



153

出展者数

35

都府県 (本社所在地)

40フィートコンテナx1本
全出展者展示総容量 (推定)

来場者



7,326

来場者数

32

カ国

70%
購入決定権者

ASEAN市場で定期開催 (開催地シンガポール)

累計出展者数
2012-2025

2,646社 / 団体

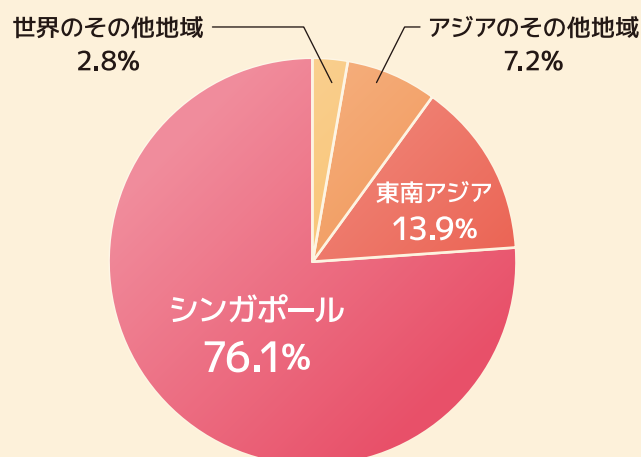


累計来場者数
2012-2025

102,415名



来場者国別



Food Japan 2026 (開催都市 シンガポール) へ



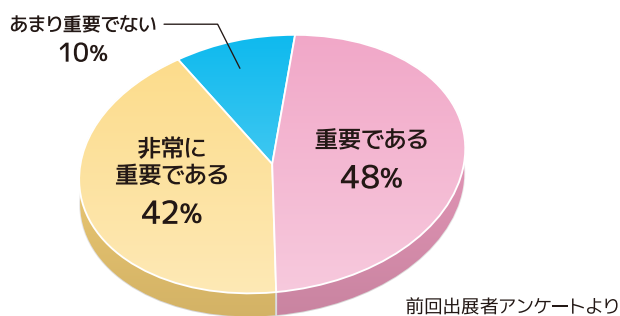
Food Japanの3つの特徴

1 現地：現地市場で“意味ある情報”を捉える場



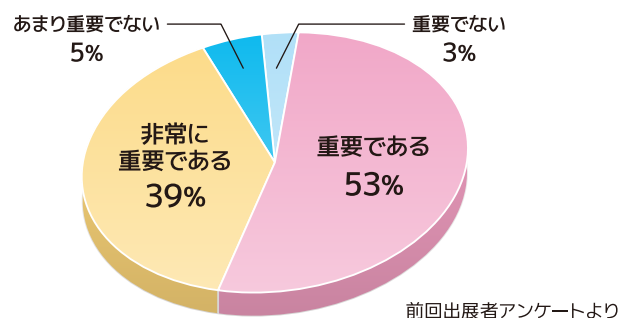
2 現実：ユーザー（外食、小売り等）開拓の場

90%が“非常に重要”“重要”と回答



3 現物：一般消費者調査の場として

92%が“非常に重要”“重要”と回答



サポートサービス（一部抜粋）

成果を上げて頂くための、各種サービスをご用意

会期前

- メディア向け見どころ情報配信
- 出展準備説明会、各種セミナーの開催 ※原則オンライン開催
- 日本語による出展準備サポート（出展申込、出展者マニュアル、追加備品・通訳等申込サービスの取りまとめ、輸送会社の紹介）



（前回 オンライン出展者説明会）



（前回 出展者動画配信）

会期中

- PR・モニター会場の提供（有償）
- 消費者調査代行（有償）



（画像 ご利用イメージ）

会期後

- 実店舗（カフェ・レストラン）試験販売調査・消費者調査（有償）
- PR支援サービス（有償）※例：現地メディア、南洋理工大学（NTU）学生、料理学校、インフルエンサーとの連携



（画像 学生調査イメージ）

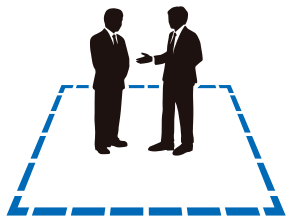
ぜひご出展ください！ 資料請求(無料)はこちら

www.oishii-world.com

出展料金

■ スペース料金

1小間(9m²)
4,900シンガポールドル



■ パッケージブース料金(スペース料金含む)



1小間(9m²)
5,800シンガポールドル
※複数お申込み
いただけます。

< 1小間 パッケージ装飾内容 >
壁面パネル、社名サイン、床面カーペット、商談テーブル
折りたたみイス(3)、ゴミ箱、スポットライト(3)
受付カウンター、一次側電気工事及び電力供給
(1000W迄)、13amp 230V 1個口コンセント(BF型)
※()内は個数。表示がないものは1個

■ ミニパッケージブース料金(スペース&装飾)



1小間(4m²)
3,050シンガポールドル
※数量限定(25小間)

< ミニブース1小間 パッケージ装飾内容 >
壁面パネル、社名サイン、床面カーペット、折りたたみイス(2)
ゴミ箱、スポットライト(2)、受付カウンター
一次側電気工事及び電力供給(1000W迄)、13amp
230V 1個口コンセント(BF型)
※()内は個数。表示がないものは1個

■ パッケージブース複数お申込みの例

2小間(18m²) 合計11,600 シンガポールドル

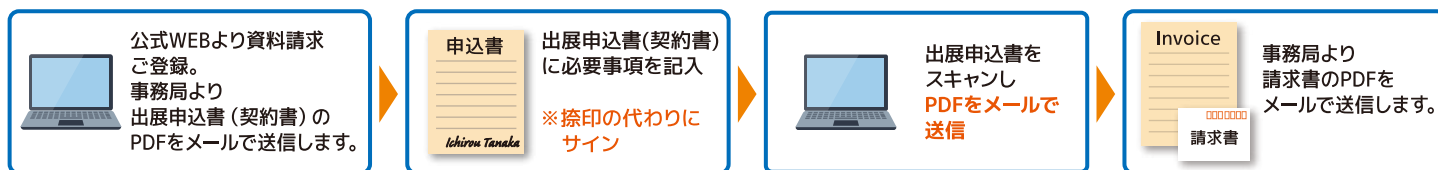


3小間(27m²) 合計17,400 シンガポールドル

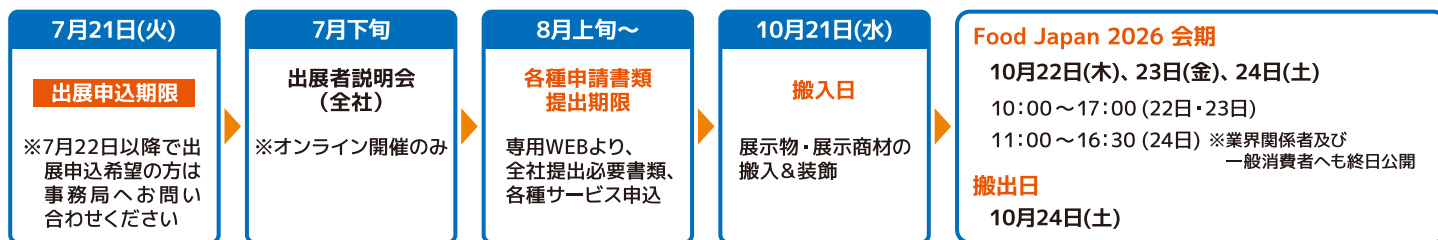


※追加照明、冷蔵冷凍ケース、電磁調理器、グループ出展等でのオリジナルブース装飾、現地通訳等も別途承ります。お気軽にご相談ください。

お申込み手順



開催までのスケジュール 会期まで日本語による出展サポートを行います。



出展に際してのご留意・ご条件

※制度上(食品輸出規制等)、シンガポールへ輸出可能な品目であること。
※日本産、日本製造または日本最終梱包(組立)であること。
※海外への輸出に意欲的である方。出展の事前準備、並びに主催者が成果把握のために実施する事後ヒアリング等にご協力をいただける方。
※出展申込書の内容、条件に同意していること。
※本要項に記載の企画・プログラムは現在検討中の内容を含み、諸般の事情により、内容変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。

出展に関するお問合せ・ご相談

Food Japan事務局(日本:株式会社おいしいJAPAN内)

TEL 045-323-9155

E-mail sales@oishii-japan.co.jp

URL www.oishii-world.com

■主催社: Food Japan 実行委員会(OJ Events Pte Ltd 内)
20 Kallang Avenue Level 2 Pico Creative Centre Singapore 339411
E-mail: fjinquiry@oishii-japan.co.jp