

ひらめき味わいストリート (アシスト)

ifia/HFE試飲試食企画エリア

【課題】

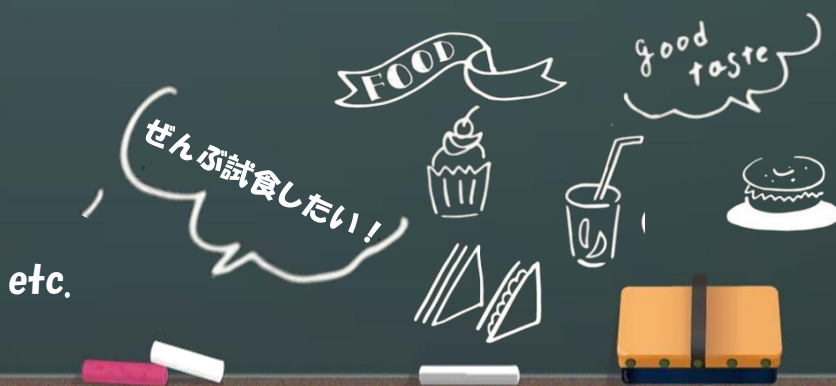
食品素材メーカーは、まだスポットライトを浴びていない興味深い製品を数多く持っている

- ✓ フラントベース
- ✓ 代替素材
- ✓ 食感改良
- ✓ SDGs
- ✓ 未利用資源
- ✓ 見た目向上
- ✓ マスキング素材
- ✓ 伝統食品の効用
- ✓ 減塩・減糖・減脂



想像できなくて、面白いもの！

試食・試飲で来場者に
製品の魅力を深く理解してもらおう！



来場者は**目新しい素材**の
効果を実感したい！

試食・試飲で来場者に製品の
魅力を深く理解してもらおう



その製品の
本当の魅力、
カタログだけで
伝わりますか？



<2024年出展者>
株式会社あじかん様
GOVOCE(ゴボーチェ)

成功事例

シンプルなブース造りながら、ごぼうを主原料とした
チョコレート風食品素材の試食に大きな反響！

ifia/HFE JAPAN2024アワード【ベストPR賞受賞】

新企画「**アシスト**」で貴社の食材にスポットを
あてませんか？詳細は裏面をご確認下さい。



出展料金:

- パッケージ小間 **583,000円**
(1小間あたり9㎡/基本装飾付き)
- スペース小間 **438,900円**
(1小間あたり9㎡/別途装飾必須)



(例)パッケージ1小間

エリア特典 (簡易キッチン無料)

1小間(9㎡)以上の出展で簡易キッチンを利用できます。

- ・ 共同手洗い場
- ・ 作業台
- ・ IHコンロ
- ・ 試食用ゴミ箱



*ミニ小間出展(4㎡)は308,000円
(簡易キッチン利用代込み)

エリアオプション

隣接するセミナー会場で、製品について詳細に解説するチャンスがあります。

プレゼン料金 41,800円

- ・ 時間: 15分
- ・ 特典: 終了後に聴講者データをお渡しします

*聴講料は無料。



エリアイメージ



例えば、コンビニ、ファミレスなどの中食・外食向けの商品・メニュー開発を想定した試飲試食を展開してみる。



動物性原料を使用しない
〇〇風素材?

〇〇を使えば調理加工しやすいかも!

こんな食感になるんだ!

〇〇を発酵させた調味料?

この素材をプラスするとうちの製品にも風味が増すかも!



試飲試食に注目した企画エリアを展開します。さらに出展者プレゼンをすることで貴社の製品にスポットがあたります!



アジストが展開されるifia/HFE JAPAN(アイフィア・ヘルスフードエキスポ)はメディアが主催する展示会です。

弊社の新聞、雑誌で活発に告知してエリアに来場者を誘致します!



会期: 2025年5月21日(水)~23日(金)

会場: 東京ビッグサイト南ホール&会議棟

主催: 株式会社食品化学新聞社



後援機関(予定): 厚生労働省/消費者庁/内閣府食品安全委員会/東京都/独立行政法人日本貿易振興機構(ジェトロ)/アメリカ大使館/駐日欧州連合代表部/中国食品添加物協会/中国保健協会/中国農業部農業貿易促進センター(順不同)

出展料金・詳細のお問い合わせは、ifia/HFE JAPAN 事務局(株式会社食品化学新聞社内)まで
TEL:03-3238-7520 ifia@foodchemicalnews.co.jp