

24回目の開催を迎える ifia/HFE JAPAN2019 は、来年5月22日から24日までの3日間、新たに設置される東京ビッグサイト青海展示棟ホールで、会場規模を拡大して開催する。

50年以上にわたり食品添加物および食品素材の専門紙・誌を発行している食品化学新聞社だからこそ ifia/HFE JAPAN では、エビデンスに基づいた信頼できる製品を一同に展示するとともに、食品安全に関する研究・開発から安全・品質管理まで最新情報をさまざまなセミナーで多数発信する。

ifia/HFE JAPAN 2019 のテーマは、 食品を愛するこころがつくる“食べるよろこび テクノロジー”

もともと食材が持つおいしさに加え、調理・調味によるおいしさや食を介した団らんで知覚するおいしさなど、“食事”はすべての人を幸せにする。わたしたちは食品から身体に必要な栄養を摂取しており、「おいしさ」の背景は、健康に寄与する食の機能が支えている。食の持つパワーを正しく理解し、おいしさと健康をつくる技術の進歩がわたしたちの生活の質を高めてきたのは言うまでもない。

日々の暮らしの中で感じる喜びや、人と人を結ぶコミュニケーションの活性につながる新しい和食文化の形成に、ifia/HFE JAPAN が寄与できることを願い、2019開催展は「食品を愛するこころがつくる“食べるよろこび テクノロジー”」をテーマにした。



そしてこの開催テーマを具体的な形にするのがさまざまな企画ゾーンだ。市場トレンドを反映させて、今年は「良食体健」ゾーン内に、人生100年とした健康寿命の延伸に向け、脳機能に着目した「脳機能活性化」コーナーを新設。さらに、東京オリンピック・パラリンピックをはじめとしたメガスポーツイベントの日本開催を控え、スポーツへの関心が高まっていることから、スポーツをするすべての人が対象となる「スポーツニュートリション」に注目し、日本発のトレンドを発信すべく「食とスポーツをつなぐ～スポーツニュートリション」をゾーン展開する。

そのほか「食の安全・科学」ゾーン、「味と香りの提案」ゾーン、「良食体健」ゾーン、「海外進出応援ゾーン」を継続展開し、「おいしさを創るテクスチャーゾーン」や、日本各地の優れた食品をピックアップした「食の地域ブランド創生」ゾーンを新設するなど、企画ゾーンを充実して開催予定だ。

“質の高い来場者”が ifia/HFE JAPAN の特長！

2018年開催の結果報告書から、今年の来場者(3万2663名)の分析では、製造業が約6割でさまざまな食品・素材メーカーの方々が来場し、非製造業では食品関連のバイヤーが約7割という結果になった。

所属部署の内訳では、研究開発・商品開発・企画関連が約4割、また全体の7割以上が購入/導入に関わる立場の方々であった。関心のある出展品目は今回は「機能性素材」となり、「おいしさ」と「健康」双方に関心が高いことが見て取れた。

食品添加物や素材の導入は、食品製造ラインや表示の変更などの煩雑な作業が発生するため、すぐに展示会出展の成果が現れないことが多いものの、毎年 ifia/HFE JAPAN には大手から中小まで食品メーカーの方々が製品開発のために来場されており、2年越しに採用が決定したといったお声もいただいている。



東京ビッグサイト青海展示棟

東京ビッグサイト青海展示棟は、東京ビッグサイト西ホールから徒歩約20分。りんかい線は一駅隣の「東京テレポート駅」から徒歩2分、ゆりかもめは「青海駅」から徒歩4分、または「お台場海浜公園駅」から徒歩6分の位置に設置される約2万3000m²の展示会場。現在、建設中で来年3月に竣工予定。



出展社を募集中！

ifia/HFE JAPAN2019 の出展社を募集中、早期割引は8月末まで！
詳細やお問い合わせは ifia/HFE 担当 (☎03-3238-7520) へ。