

招待券

来場登録で入場無料

- WEBより事前登録を行い、入場バッジを印刷してお持ちください。
- または本券にご記入の上、会場にお持ちください（1枚につき1名様有効）。
- 入場バッジ、または本券をお持ちでない場合、入場料2,000円（税込）が必要です。

発酵・醸造食品の製造・研究・技術開発のための食材・素材・機器専門展



第1回

国際発酵・醸造食品産業展

心と体の健康づくりのための製品・サービス総合展

健康・未病産業展2022

Well-being JAPAN

構成展

- WEW 第1回 ウェルネスフードEXPO 秋
- FoodLife 第1回 サステナブルフードEXPO 秋
- CS 第1回 コンディショニング&ストレッチEXPO 秋
- H 第1回 生活習慣病予防展 秋
- Sleeplect 第1回 睡眠・疲労回復産業展 秋

2022年11月29日(火)~12月1日(木)

11月29日(火) 13:00~18:00
11月30日(水) 10:00~18:00
12月1日(木) 10:00~17:00

東京ビッグサイト 南展示棟1・2ホール

主催：TSO International株式会社 展示会運営事務局 TEL：03-5363-1701 E-mail：visitor@tso-int.co.jp

セミナー・イベントの最新情報はHPへ：<https://hakkoexpo.jp> または <https://wbjapan.jp>

当社が貴殿をご招待いたします。ご来場を心よりお待ちしております。

株式会社ジャパンエコテック

静岡県浜松市北区初生町314-13

TEL 053-430-5557

<https://japanecotech.co.jp>

ブースNo. S 4-5 3

※発行元の記載なき招待券は無効

本展示会は、新型コロナウイルス感染拡大予防のため完全登録制となります。
入場には下記 **(A)** または **(B)** による来場登録が必要となります。

A オンライン事前登録 (推奨)

オンライン事前登録
サイトQRコード



<https://reg-visitor.com>

1 左記QRコードから
事前登録ページへ進み、
マイページを作成
※過去に弊社主催の展示会に来場され、
既にマイページがある方は2へ

2 マイページに
ログインし、
来場希望される
展示会选择。
入場バッジを
カラーで印刷
※来場業種の確認のためA4サイズ・カラーで
印刷してください。
※当日会場でも登録・印刷できますが、
大変混雑が予想されます。

3 当日、印刷した入場バッジ
+名刺+身分証明書*を
受付へ持参。
*免許証、パスポート、顔写真付社員証など

ご登録いただきましたお客様の情報は、本展示会の運営をはじめ、各種情報のご提供、アンケートのご依頼ならびに展示会運営事務局からのコンタクトなどに利用させていただく場合がございます。

B 当日会場にて登録

下記アンケートを全てご記入し名刺2枚をご用意の上、
展示会場受付へお持ちください。

あなたの業種は？ (複数回答可)

- A: レストラン・各種フードサービス
- B: 食品・飲料メーカー・酒造メーカー
- C: 問屋・卸・小売・流通・通販事業者
- D: ベーカーリー・スイーツ店
- E: 民間・公共スポーツ施設
- F: トレーナー・インストラクター・指導者
- G: スパ・各種サロン・リラクゼーション施設
- H: 鍼灸・整体・治療院・カイロプラクティック
- I: 介護・福祉施設・病院・医療機関
- J: 学校・教育機関・研究機関
- K: 自治体・政府関係者 / 団体・協会
- L: 業界関係者

あなたの役職は？

- 代表取締役・代表理事
- 取締役・理事・役員
- 個人事業主
- 部門長・部長
- 支配人・店長・フロアマネージャー
- 課長・マネージャー
- 一般社員・職員
- 該当なし

あなたの職種は？

- 経営・経営企画部門
- 人事・総務部門
- 営業・販売部門
- 仕入・購買部門
- 広報・マーケティング部門
- 研究・開発部門
- 生産・製造部門
- その他

製品・サービス導入の権限について

- 決裁権を持っている
- 持っていない

本展を何で知りましたか？

- 主催者
- 出展社
- 広告
- ネット検索
- その他

次回2023年の展示会について

- 出展したい
- 出展を検討したい
- 来場したい

下記にご記入または名刺をご持参ください。本展は業界関係者を対象とした商談展のため、一般の方・お名刺をお持ちでない方は入場料2,000円（税込）が必要となります。

会社名：
所属・役職：
氏名：
所在地：〒
TEL： 携帯：
E-Mail：

名刺

本展は、個人情報の取扱いについて細心の注意を払っております。プライバシーポリシーについては、展示会ホームページをご覧ください。
ご登録いただきましたお客様情報は、本展示会の運営を始め、各種情報のご提供、アンケートのご依頼ならびに展示会運営事務局からのコンタクトなどに利用させていただく場合がございます。ご了承ください。上記について承諾しない場合は、右記にチェックを入れてください。

東京ビッグサイトにて、注目の2つの専門展が盛大に開催!

国際発酵・醸造食品産業展 とは?

近年研究が進む発酵・醸造食品は、品質の向上だけでなく健康効果のエビデンスも数多く発表され、注目が高まっています。本展は、話題の発酵・醸造に関わるあらゆる食材、素材、研究機器、製造設備、検査機器、パッケージ製品を集めた専門展です。



健康・未病産業展2022 とは?

コロナ禍において、心身ともに良好な状態であるWell-being (ウェルビーイング) への関心は一層高くなっています。本展は、心と体の健康維持に欠かせない食品・睡眠・肥満対策・姿勢改善など様々な製品・サービスを集めた総合展示会です。



東京ビッグサイト南1・2ホール 会場レイアウトイメージ

心と体の健康づくりのための製品・サービス総合展

健康・未病産業展2022

Well-being JAPAN



コンディショニング&ストレッチEXPO 秋

体のバランス改善や、コリや痛みをほぐすためのストレッチ系のマシンとプログラムが一堂に集まる専門展

本展で商談・仕入れができる製品・サービス

- ストレッチ・コンディショニング機器
- ヨガ・ピラティスプログラム
- バランス改善・体幹プログラム など



WFE ウェルネスフードEXPO 秋

ダイエット・アンチエイジング系などの話題の健康食品・サプリメントが一堂に出展する食品専門展示会

本展で商談・仕入れができる製品・サービス

- 健康食品、機能性食品、サプリメント
- オリーブオイル・健康系オイル
- フルーツ・ドライフルーツ、ナッツ類 など



HL 生活習慣病予防展 秋

日々の生活習慣を見直し、健康長寿に繋がるヘルシーな体を手に入れるための専門展

本展で商談・仕入れができる製品・サービス

- 免疫向上製品・サービス
- 糖尿病対応食品、低糖質食品
- 歩行改善、姿勢サポート製、健康アプリ など



Sustainable Food EXPO 秋

自然食品から話題のプラントベースフードまで、SDGsに向けた食品を一堂に集めた次世代テーマの展示会

本展で商談・仕入れができる製品・サービス

- オーガニック食品・原料
- ビーガン・ベジタリアンフード
- プラントベースフード・飲料・代替食 など



Sleeptec 睡眠・疲労回復産業展 秋

ストレス社会において質の良い睡眠をとることで日々の疲労とストレスを軽減させ、QOL向上を目指す専門展

本展で商談・仕入れができる製品・サービス

- 機能性寝具、ベッド、枕
- 睡眠計測機器・アプリ、睡眠指導
- 疲労回復系製品・食品・サービス など



相互入場可

発酵・醸造食品の製造・研究・技術開発のための食材・素材・機器専門展

第1回 国際発酵・醸造食品産業展

本展で商談・仕入れができる製品・サービス

- 麹菌、酵母菌、乳酸菌、酢酸菌、納豆菌
- 各種発酵食品・飲料(納豆、醤油、味噌 他)
- ろ過器、充填機、菌叢解析・成分分析機器 など



特設ゾーン

クラフトビール/ワイン製造機器ゾーン

話題のクラフトビール&ワインのための専門機器から完成品まで一堂に集まる専門エリア



HACCP・感染対策ゾーン

工場の衛生管理のため、感染症リスク回避のための設備・機器専門エリア



会場アクセス (東京ビッグサイト南展示棟)



鉄道

- ・りんかい線 国際展示場駅より 徒歩約8分
- ・ゆりかもめ 東京ビッグサイト駅 徒歩約4分

自動車

- ・都心方面から首都高速11号 台場線 台場より約5分
- ・横浜・羽田方面から首都高速湾岸線 臨海副都心より約5分 首都高速10号晴海線 豊洲より約5分
- ・千葉・葛西方面から首都高速湾岸線 有明より約5分 首都高速10号晴海線 豊洲より約5分

シャトルバス

- ・羽田空港より約25分

11月29日(火)のセミナー・セッション

A-1
14:00~15:30

麹菌の話～最近よく聞く麹って何だろう～

助野 彰彦氏 (株)菱六 代表取締役社長



A-2
16:00~17:30

拡大するノンアルコール市場と麹を使ったノンアルコール発酵飲料「コージドリンク」の可能性と開発秘話

秋元 衆平氏 (株)エス 代表取締役



B-1
14:00~15:30

微生物からみる世界と日本の発酵食品

藤本 倫子氏 (一社)日本発酵文化協会 上席講師



B-2
16:00~17:30

睡眠・覚醒に関する最新の研究成果とその活用

岸 哲史氏 東京大学大学院医学系研究科機能生物学専攻システムズ薬理学教室・特任講師



C-1
14:00~15:30

【発酵サミット①】 時間栄養学と腸内環境の最新研究

大澤 俊彦氏 愛知学院大学 特任教授、人間総合科学大学 特任教授、名古屋大学名誉教授
柴田 重信氏 早稲田大学先進理工学部 電気・情報生命工学科 教授



C-2
16:00~17:30

日本抗加齢協会合同セミナー 「近未来型アンチエイジングにおけるこれからの日本食の目指す方向」

森下 竜一氏 大阪大学大学院 医学系研究科 臨床遺伝子治療学



D-2
16:00~17:30

生活習慣病予防および心身の不調への具体的対応 一運動・食事・栄養の在り方

田中 喜代次氏 筑波大学名誉教授、日本体力医学会理事、(株)THF代表取締役



セッションNo.

各セミナーのテーマはコチラ>>

A-O 発酵・醸造テーマ セミナー

A-O 健康・未病テーマ セミナー

*セッションナンバーの色によりテーマが異なります。

- ・掲載情報は2022年10月3日現在のものとなります。
- ・セミナー内容、講師、スケジュールは変更となる場合がございます。最新情報はHPをご確認ください。
- ・セミナー中の事故・怪我・その他トラブルについては事務局は一切の責任を負いかねます。 ・セミナーの録音・撮影は禁止しております。

セミナー情報は一部抜粋して掲載しています。セミナー詳細・最新情報はホームページをご覧ください。

【セミナー申込方法】

<https://hakkoexpo.jp/seminar/>
または下記のQRコードにアクセス

展示会 HP にて
セミナー情報確認

展示会
事前登録

セミナー申込



- ・セミナー申込締切：11月27日(日) ※一部セミナーを除く
- ・定員となり次第、申込受付終了となりますのでお早めにお申込みください。
- ・お申込み後のキャンセルは原則お断りいたします。

セミナーに関する お問い合わせ

展示会運営事務局
(TSO International 株式会社社内)

- ・TEL : 03-5363-1701
(月~金 10:00~18:00)
- ・E-mail : seminar@tso-int.co.jp
(セミナー専用)

本展の感染症対策ガイドライン

本展では徹底した新型コロナウイルス感染症予防対策を、実施いたします。



① マスクの着用



② 検温の実施



③ 消毒の実施



④ ソーシャルディスタンス



⑤ 共有部分の除菌



⑥ 換気の徹底

※体調の優れない方、37.5度以上の熱のある方などは医師・看護師の判断により入場をお断りさせていただく場合がございます。感染症対策の一環として、セキュリティを高めた運営にご理解とご協力をお願いいたします。

A-3
11:00~12:30

「ようこそ、麴の世界へ」

山下 秀行氏 (株)樋口松之助商店 取締役研究室長



A-4
13:00~14:00

クラフトビール造りと設備

山田 隆司氏 大阪サニタリー(株) 営業本部 クラフトビール事業部 担当部長



A-5
15:00~16:00

「富士フィルムのマイクロフィルターが実現する、 ビール・ワイン等の品質安定化」

都丸 雄一氏 富士フィルム(株) 産業機材事業部
フィルトレーショングループ 技術マネージャー



B-3
11:00~12:30

～麴をもっと洋食に～ 海外バイヤーに向けて表現する日本の発酵の新たな見せ方

オレガン 愛美氏 (株)Camossons(カモソン) 代表取締役



B-4
13:00~14:30

アスリートのコンディショニングと栄養学的支援 ～如何にして一般の人に活用していくか～(仮)

海老 久美子氏 立命館大学スポーツ健康科学部 スポーツ健康科学科 教授

B-5
15:00~16:30

腸内環境を整えてウェルビーイングを実現する 層別化ヘルスケアの可能性

福田 真嗣氏 (株)メタジェン 代表取締役社長CEO・CGDO
藤田 康人氏 (株)インテグレート 代表取締役CEO



C-3
11:00~12:30

Well-being 視点から見た食による予防医学

矢澤 一良氏 早稲田大学 ナノ・ライブ創新研究機構 規範科学総合研究所
ヘルスフード科学部門 部門長



C-4
13:00~14:30

食と栄養を通じた健康寿命延伸と ジェロサイエンス研究との接点とは？

丸山 光生氏 国立長寿医療研究センター研究所 ジェロサイエンス研究センター長、
名古屋大学大学院医学研究科 老化基礎科学連携講座 教授



C-5
15:00~16:30

生鮮食品を含む機能性表示食品制度への 期待と今後の展望

橋本 正史氏 (一社)健康食品産業協議会 会長
西尾 暁氏 農林水産省輸出・国際局輸出企画課
輸出戦略実行チーム長 連携推進調査官



D-3
11:00~12:30

睡眠負債を解消して心と体を整える ～睡眠美容のすすめ～

岩本 麻奈氏 (一社)日本温活協会 代表理事、皮膚科専門医



D-4
13:00~13:45

麴菌の特性と麴化による食品原料の高機能化

村井 裕一郎氏 (株)ピオック 代表取締役社長



D-6
15:00~16:30

発酵食品・醸造物の開発～若者の嗜好に合う 清酒開発から新規魚醤開発まで～

金内 誠氏 宮城大学 食産業学群 教授



A-6
11:00~12:30

日本ビール産業史

端田 晶氏 作家・ビール文化研究家



A-7
13:00~14:30

海外におけるSAKE、醸造産業の可能性

松崎 晴雄氏 (株)SAKEマーケティングハウス 代表取締役



A-8
15:00~16:30

日本式・グローバルマーケターが語る、食品メーカーにおける今後の海外(特に中国・アジア)進出のチャンス

中島 広数氏 freebee(株)創業者・代表取締役



B-6
11:00~12:30

チーズ・ヨーグルトの新機能性と高齢社会への貢献と今後の市場ニーズ

齋藤 忠夫氏 東北大学大学院農学研究科 名誉教授



B-7
13:00~16:30

【発酵サミット②】発酵が地球を救う。腸内細菌叢研究とフードテックの最前線

上原 万里子氏 東京農業大学 副学長 応用生物科学部・食品安全健康学科 教授
堀 知佐子氏 新渡戸文化短期大学 生活学科 客員教授、(株)菊の井 常務取締役
武田 猛氏 (株)グローバルニュートリショングループ 代表取締役
大澤 俊彦氏 愛知学院大学 心身科学部 特任教授、人間総合科学大学 特任教授



C-6
11:00~12:30

**トップアスリートに学ぶコンディショニング
~如何にして一般の人に活用していくか~**

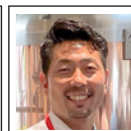
広瀬 統一氏 早稲田大学スポーツ科学学術院 スポーツ科学部 教授



C-7
13:00~14:30

**クラフトビールの数値化
うちゅうブルーイングの溶存酸素管理**

楠瀬 正紘氏 宇宙カンパニー(同)
齋藤 匠氏 (株)アントンパール・ジャパン



C-8
15:00~16:30

人間の腸内で起こる発酵と発酵食品の関係をどのように訴求するのか

長瀬 みなみ氏 (一社)日本発酵文化協会、ウンログ(株)取締役CBO



D-7
11:00~12:00

タイトル調整中

(株)アイメックRD

D-8
12:30~13:15

麹菌の特性と麹化による食品原料の高機能化

村井 裕一郎氏 (株)ピオック 代表取締役社長



D-9
13:45~14:30

**売上UP!最新腸活と健康のパーソナル化で勝つ!
~最新解析ツール導入による売上げ・ロコミアップ!~**

太田 華代氏 (一社)パーソナルヘルス協会 代表理事



D-10
15:00~16:00

**「nattiasse[®](納豆菌培養エキス末)のSARS-COV2
スパイクタンパク質の分解」と
「nattiasse[®]のアミロイド-β分解能力」について**

石井 亜矢子氏 セルマーク・ジャパン(株) セールスマネージャー
北村 雅史氏 城西大学 薬学部准教授

