

「2027 年の食トレンド予測」発表 & 長谷川あかり氏・渥美まいこ氏の登壇、出展企業も決定。 「おいしい博覧会 2026 秋冬」10/15 開催

ホテルニューオータニで試食・撮影・企業取材の機会を提供



プレスリリース配信サービス「PR TIMES」等を運営する株式会社 PR TIMES（東京都港区、代表取締役：山口拓己）が、2026 年 10 月 15 日（木）に開催する「おいしい博覧会 2026 秋冬」は、コラボセッションに料理家・管理栄養士の長谷川あかり氏、食の新規事業・商品開発プロデューサーの渥美まいこ氏が、ゲスト登壇することが決定いたしました。

また、当日は 17 社の出展に加え、農林水産省と 4 自治体（鹿児島県・和歌山県・福島県・堺市）の全 23 ブースが決定し、PR TIMES のデータから見る「2027 年の食トレンド予測」や、ゲストとともに生活者の関心や市場の動きを掘り下げるセッション、各社の商品を体験できるブースを展開いたします。

※おいしい博覧会は、メディアおよび SNS ユーザー、専門家等のみご参加可能です。お申し込み方法は、後述の「開催概要・お申し込み方法」よりご確認ください。

渥美まいこ氏・長谷川あかり氏の登壇が決定。食トレンドを市場と生活者の両面から深掘り

12:00～と 15:30～のコラボセッションでは、食の新規事業・商品開発を支援する渥美まいこ氏と、料理家として日々の食卓に向き合う長谷川あかり氏を迎え、食の変化を異なる視点から考えるセッションを実施します。

コラボセッション① | 渥美まいこ氏が、食トレンドを消費・市場の視点で深掘り

12:00～13:15 / 対象：メディア

コラボセッション①では、食の新規事業・商品開発を支援する渥美まいこ氏を迎え、過去・現在・未来の視点から食の変化を掘り下げます。データで注目されるキーワードと出展商品を結び付けながら、その背景にある消費スタイルや市場の動きを読み解く予定です。

当日は商品の紹介にとどまらず、「なぜ今、この商品なのか」を考えるヒントをお届けします。

渥美まいこ氏 | 食の新規事業・商品開発プロデューサー

1986 年生まれ。広告会社勤務を経て、2015 年よりクックパッド株式会社にて法人マーケティング業務に従事し、生活者分析、トレンドリサーチ、MD 提案などを担当。2022 年より株式会社シグマックスにて食領域のコンサルティングに携わったのち、独立。現在は、生活者の消費スタイルや可視化されたトレンドを洞察し、事業支援を展開。食品商社や小売企業における商品開発・新規事業に参画するとともに、食のメディア・コミュニティ「Yellowpage」を主宰・運営している。

X: https://x.com/atsumi_maiko

note: <https://note.com/atsumimaiko>



【報道関係の方から本件に関するお問合せ先】

コラボセッション② | 長谷川あかり氏と、食トレンドを日常の食卓から考える

15：30～16：30／対象：メディア・SNS ユーザー

コラボセッション②では、X でのフォロワー数が 100 万人を超える料理家・管理栄養士の長谷川あかり氏が登壇します。日々の食にまつわる悩みや生活者が気になっている話題を、食トレンドと掛け合わせて掘り下げる予定です。出展商品をどのような生活シーンに取り入れられそうかも交え、発信者として生活者と向き合う視点からお話しいたできます。

長谷川あかり氏 | 料理家・管理栄養士

10 歳から芸能活動を始め、子役タレントとして「天才てれびくん MAX」などに出演。22 歳で芸能界を引退後、短期大学・大学で栄養学を学ぶ。2022 年より本格的に料理家・管理栄養士としての活動を開始し、現在は「きょうの料理 (NHK)」 「キューピー3 分クッキング (日本テレビ)」でゲスト講師を務めるほか、雑誌での連載、料理本も多数出版するなど、多方面で活躍中。



Instagram : https://www.instagram.com/akari_hasegawa0105/

X : https://x.com/akari_hasegawa

オープニングセッション | PR TIMES データから見る「2027 年の食トレンド予測」を発表

9：15～10：00／対象：メディア

PR TIMES に配信された食関連のプレスリリースデータを分析し、2026 年の動向を踏まえた「2027 年の食トレンド予測」を発表予定です。企業がどのような商品や取り組みを発信しているのかを起点に、今後注目される食の動きを紹介します。

セッションで得た視点をもとに、各社がどのようなニーズを捉え、商品や食べ方に反映しているのかをブースで確かめられます。データと商品体験、担当者の言葉を組み合わせて情報収集できることが、今回の見どころです。

※セッション内容は現時点の予定であり、変更となる場合がございます。

17 社の出展が決定。テーマ別に商品と当日の体験を紹介

今回のおいしい博覧会では、出展ブースを「2026 秋冬 新商品ステージ」「ロングセラー展」「新食感展」「秋冬のごちそう展」「フードテック展」の 5 つに分け、各社から異なる切り口の商品が一堂に集まります。

味や食感を確かめ、各社の担当者に開発背景や提案する食シーンを聞くことで、商品紹介だけでなく、複数ブランドに共通する動きや違いを捉える取材にもご活用いただける機会です。

新商品やリニューアル商品を通じて、各社が捉える食のニーズや商品開発の工夫を紹介します。

【2026 秋冬 新商品ステージ】

森永乳業株式会社

森永乳業株式会社は、新商品ブースで「スパイス香る シナモンラテ」「スパイス香る ジンジャーラテ」を紹介します。3 人に 1 人が関心を寄せる「スパイス飲料」に着目※し、7 種のスパイスを使用して開発したノンカフェインのラテです。当日は、2 商品の飲み比べとスパイスの展示を通じて、豊かな香りと味わいをご体験いただけます。

※ 森永乳業株式会社調べ 2025 年 2 月 n=400



キーコーヒー株式会社

キーコーヒー株式会社は、新商品ブースで、最短 10 秒でレギュラーコーヒーを抽出できる「KEY DOORS+ JET BREW」シリーズを紹介します。本年 9 月に発売した「KEY DOORS+ JET BREW キリマンジャロ」は、キリマンジャロを 100% 使用し、キャラメルのような甘い香りとリッチな甘さの余韻が特徴です。当日は同シリーズの試飲を予定しており、手軽な抽出方法と本格的な味わいをお楽しみいただけます。



ネスレ日本株式会社

Good food, Good life を掲げ、食品、飲料、栄養健康製品、ペットケア製品などを展開する企業です。今回は、2026 年 10 月 1 日発売の「ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ kotone (コトネ)」を紹介予定です。



クラシエ株式会社

クラシエ株式会社は、新商品ブースで、乳・卵不使用の豆乳で作ったアイス「Soy」ブランドより新商品「Soy セレクト カスタードプリン風アイスバー」を紹介します。乳・卵アレルギーをお持ちの方にも、アレルギーが無い方と同じようにアイスを楽しんでいただきたいという



【報道関係の方から本件に関するお問合せ先】

株式会社 PR TIMES コーポレートコミュニケーション部 PR・IR チーム：杉本・三島 TEL：03-6625-4887 Mail：koho@prtimes.co.jp

想いから生まれた商品です。当日は2種類のフレーバーの試食を用意しております。

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社は、新商品ブースで「お酒の後のメゼリー」「こころのご褒美ピーチグミ」「リスタートチャージエナジードリンクグミ」の3商品を紹介し、食肉事業で培った知見を生かし、豚肝臓エキスを活用して開発したゼリー1種とグミ2種です。当日は試食を通じて、生活者のさまざまな食シーンに着目した新事業の取り組みをお伝えします。



川商フーズ株式会社

「ノザキのコンビーフ」でおなじみの川商フーズ株式会社は、ベトナム製造のラガービール「Beer Maestro (ビアマエストロ)」を新商品としてご紹介します。麦芽 100%使用、2種のアロマホップによる爽やかな香りと程よい苦みが特長で、毎日の食卓で気軽に楽しめる価格帯も魅力です。当日は試飲に加え、ノザキのコンビーフを使ったおつまみの試食もご用意し皆様をお待ちしております。



川商フーズ 株式会社

株式会社コスモス食品

株式会社コスモス食品は、新商品ブースで「しあわせいっぱい ほうれん草ととろける紅はるかのおみそ汁」を紹介し、国産紅はるかとお国産ほうれん草を使用し、8種の味噌をブレンドした「超合わせ味噌」と、紅はるかの甘みを引き出す独自の煮込み工程が特長です。当日は試食を通じて、お湯を注ぐだけで楽しめる手軽さと、素材や製法に込めたひと手間をお伝えします。



昭和産業株式会社

昭和産業は、小麦粉や食用油、糖化製品、配合飼料などの製造・販売を幅広く手掛ける食品メーカーです。今回は、電子レンジで手軽に調理できる新しい粉もん料理「お好みーる」をご紹介します。



日本生活協同組合連合会

全国の生協と生協組合員をつなぎ、CO・OP商品の開発・供給や会員生協の事業支援を行う全国連合会です。今回は、プライベートブランドのコープ商品から、昨年10周年を迎えた「コープクオリティ」の魅力をご紹介します。10月発売新商新商品2品と、ロングセラーの「CO・OP 五三焼カステラ」にて出展いたします。



【ロングセラー展】

長く支持されるブランドのものづくりと、新たな食べ方・商品の展開を紹介します。

ヤマモリ株式会社

ヤマモリ株式会社は、ロングセラー展で「ヤマモリ タイフード」のレトルト11品を展示します。2000年に現地で製造したタイ料理に「タイカレー」と命名し、日本にタイカレーの市場を創成したパイオニア企業は今も本場のハーブやスパイスを生かした多彩なタイフードを提案し続けています。当日はレトルトタイフード3品の試食をご提供します。



株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所

株式会社タカキベーカリーは、ロングセラー展で、「石窯全粒粉入りブレッド」を中心に石窯パンを紹介し、日本の製パン工場で初めて石窯オーブンを導入し誕生。こんがりとした皮の香ばしさと、しっとり・もちりとした食感が特長です。当日は、そのままの状態とトースト後の違いを試食で体験いただく予定で、職人の技術を工場再現のものづくりにも触れていただけます。



カネハツ食品株式会社

カネハツ食品株式会社は、ロングセラー展で、発売20周年を迎えた「サラダに！まめ」の新商品「トマト＆バジル味」と、重詰おせち・彩鶴のなかから「丹波産黒豆」を紹介します。「サラダに！まめ トマト＆バジル味」は、イタリア産完熟トマトの旨みとバジルの爽やかな風味を豆に含ませ、水切りせずそのまま食べられる商品です。当日はそのままの試食に加え、ミネストローネスープへのアレンジも提供し、豆を日常の食卓で手軽に楽しむ方法をご提案します。



【新食感展】

素材や加工の工夫が生む食感を、実際に味わいながら体験できるブースです。

【報道関係の方から本件に関するお問合せ先】

株式会社 PR TIMES コーポレートコミュニケーション部 PR・IR チーム：杉本・三島 TEL：03-6625-4887 Mail：koho@prtimes.co.jp

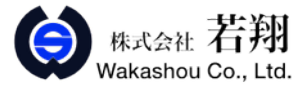
株式会社農心ジャパン

株式会社農心ジャパンは、新食感ブースで、電子レンジ調理に対応したリニューアル新製品「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」を出展します。ノグリならではのもちりとした太麺に、魚介の旨味、焼きちゃんぽんの香ばしさ、後を引く辛さを合わせた商品です。当日は電子レンジで調理した商品の試食を通じて、麺の食感と旨辛な味わいを体験いただけます。



株式会社若翔

株式会社若翔は、長野県産のお米を活用した米粉ジェラート「ORO」を紹介します。「ゆず&みかん」「うめ&ピーチ」の2種類があり、食べる前に冷凍庫で凍らせて楽しむ商品です。お米ならではのやさしい甘みとなめらかな口どけの新食感ジェラートをご提案いたします。



株式会社マルヤナギ小倉屋

株式会社マルヤナギ小倉屋は、新食感展で「コリコリきくちゃん」と「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を出展します。「コリコリきくちゃん」は、きくらげを極細にカットし、ごはんになじむコリコリとした食感を楽しめる商品です。



当日は商品の試食に加え、蒸し大豆を使った「未来のおにぎり」を紹介し、身近な食材を新しい食べ方で楽しむきっかけをお届けします。

【秋冬のごちそう展】

家飲みや季節の食卓を彩る商品から、身近なごちそうの楽しみ方を提案します。

株式会社おやつカンパニー

専用配合のパンを自社工場で焼き、ザクザクとした食感とお酒との相性を追求したパンのおつまみ「宅バル」を紹介します。2026年に発売10周年を迎え、9月からパッケージを順次刷新しています。当日は2フレーバーの試食に加え、宅バルを使った「クリームチーズボール」を提供予定です。



株式会社信濃屋食品

1930年創業。生鮮食品・一般食品・酒類の販売に加え、輸入ワイン・チーズ・洋酒の専門店を開き、世界のお酒と厳選した食品を専門性の高い品ぞろえを誇ります。当日は、「木桶仕込み醤油のミックスナッツ」をメインに、信濃屋食品のいちおし商品をお酒とともにペアリング提案いたします。



【フードテック展】

食とテクノロジーを掛け合わせた取り組みを通じ、食の未来を考えるブースを設けます。

農林水産省／鹿児島県／福島県／和歌山県／堺市の「1省・4自治体」が出展予定です。

※出展企業・団体、出展商品、試食内容は現時点の予定です。

「おいしい博覧会」とは

PR TIMESが主催する、食品・飲料メーカーとメディア関係者・SNSユーザーをつなぐ招待制の試食・取材イベントです。2024年4月に初開催し、これまで延べ650名以上のメディア関係者やSNSユーザーにご参加いただきました。今回は6回目の開催となります。

商品を味わい、企業の担当者と直接対話することで、資料だけでは伝わりにくい魅力や開発背景に触れられる場をつくってきました。今回はこの体験にデータと識者の視点を重ね、商品を知るだけでなく、その背景にある食の変化を取材できる機会へと広がります。

過去開催の様子（動画）：<https://www.youtube.com/watch?v=LHSWLTRwovE>

担当よりコメント

株式会社 PR TIMES メディアリレーションズグループ 脇坂隆太郎

今回の「おいしい博覧会 2026 秋冬」では、17社の商品と PR TIMES からの発表、そして食に異なる角度から向き合う登壇者様の知見が集まることで、一つの商品を知るだけでなく、その背景にある変化まで考えられる場を目指しています。

メディア関係者の皆様には、セッションで気になったテーマをブースで実際に確かめ、担当者との対話から、取材や企画につながる発見を持ち帰っていただくと嬉しいです。

当日は、ご関心に合う企業様や商品の情報をご案内するなど、より良い情報収集・取材の機会となるようサポートいたします。暮らしの身近な疑問から企業の新たな挑戦まで、それぞれの視点で『次の食』を見つけていただける1日として、ぜひお申し込みをご検討いただけますと幸いです。



【報道関係の方から本件に関するお問合せ先】

株式会社 PR TIMES コーポレートコミュニケーション部 PR・IR チーム：杉本・三島 TEL：03-6625-4887 Mail：koho@prtimes.co.jp

開催概要・お申し込み方法

名称：おいしい博覧会 2026 秋冬
 日時：2026 年 10 月 15 日（木）9：15～18：30（メディアの皆様は 16：30 まで）
 会場：ホテルニューオータニ「芙蓉の間」
 所在地：東京都千代田区紀尾井町 4-1

当日のプログラム

9：15～10：00 オープニングセッション（メディアのみ）
 10：00～12：00 自由回覧・第一部（メディアのみ）
 12：00～13：15 コラボセッション①・渥美まいこ氏（メディアのみ）
 13：30～15：30 自由回覧・第二部（メディア・SNS ユーザー）
 15：30～16：30 コラボセッション②・長谷川あかり氏（メディア・SNS ユーザー）
 16：30～18：30 自由回覧・第三部（SNS ユーザーのみ）



お申し込みについて

お申し込みフォームは、[プレスリリース](#)のメディア関係者向けの情報箇所にてメディアユーザー限定で公開しています。

ご参加を希望される方で、フォームをご覧いただけない場合は、下記の運営事務局アドレスまでご相談ください。その際は「お名刺」と「実績記事(あれば)」をお送りいただきますようお願いいたします。



お問い合わせ先：oishii-expo@prtimes.co.jp

お申し込み締切：2026 年 10 月 13 日（火）23：59

※編集に携わるメディア関係者・フリーライター・食品専門家の方々を対象としています。

※営業・勧誘目的のご参加はお断りしておりますのであらかじめご了承ください。

※1 名ごとにフォームよりお申し込みください。定員に達し次第、受付を終了する場合がございます。

※プログラムは変更となる場合がございます。参加対象の時間帯にご参加が難しい場合は、事務局へ個別にご相談ください。

本イベントに関するお問い合わせ

「おいしい博覧会」運営事務局

E-mail：oishii-expo@prtimes.co.jp



【株式会社 PR TIMES 会社概要】

ミッション：行動者発の情報が、人の心を揺さぶる時代へ

会社名：株式会社 PR TIMES（東証プライム、名証プレミア 証券コード：3922）

所在地：東京都港区虎ノ門一丁目 17 番 1 号 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 28F

設立：2005 年 12 月

代表取締役：山口 拓己

事業内容：- プレスリリース配信サービス「PR TIMES」(<https://prtimes.jp/>) の運営
 - ストーリー配信サービス「PR TIMES STORY」(<https://prtimes.jp/story/>) の運営
 - クライアントとメディアのパートナーとして広報・PR 支援の実施
 - 動画 PR サービス「PR TIMES TV」(<https://prtimes.jp/tv/>) の運営
 - アート特化型オンライン PR プラットフォーム「MARPH」(<https://marph.com/>) の運営
 - カスタマーサポートツール「Tayori」(<https://tayori.com/>) の運営
 - タスク・プロジェクト管理ツール「Jooto」(<https://www.jooto.com/>) の運営（一般提供は 2027 年 7 月 31 日をもって終了予定）

- 広報 PR のナレッジを届けるメディア「PR TIMES MAGAZINE」(<https://prtimes.com/magazine/>) の運営

- プレスリリース専用エディター「PR Editor」(<https://preditor.prtimes.com/app/>) の運営

- Web ニュースメディア運営、等

URL：<https://prtimes.co.jp/>

【報道関係の方から本件に関するお問合せ先】

株式会社 PR TIMES コーポレートコミュニケーション部 PR・IR チーム：杉本・三島 TEL：03-6625-4887 Mail：koho@prtimes.co.jp