

The35th 地域のプレミアムフードが集まる、  
品質・ライフスタイル志向の食の見本市

# GOURMET & DININGSTYLE SHOW® Spring 2024

第35回グルメ&ダイニングスタイルショー春2024

#### 【主催・お問い合わせ】

株式会社ビジネスガイド社  
グルメ & ダイニングスタイルショー事務局  
〒111-0034 東京都台東区雷門 2-6-2  
TEL03-3847-9853 FAX03-3843-9850



The35th 地域のプレミアムフードが集まる、  
品質・ライフスタイル志向の食の見本市

# GOURMET & DININGSTYLE SHOW® Spring 2024

第35回グルメ&ダイニングスタイルショー春2024

## News Release

2024.1.17

テーマ **健全なカラダとココロをつくる、  
素敵なフードギフトの提案**

会期 **2024 2/6(火) 7(水) 8(木)**  
10:00-18:00 (最終日は17:00まで)

会場 **東京ビッグサイト** 東展示棟 東2・3ホール  
主催 (株)ビジネスガイド社 グルメ&ダイニングスタイルショー事務局

### 開催テーマ

## 健全なカラダとココロをつくる、 素敵なフードギフトの提案

私たちが生活を営む上で必要不可欠な食は、ただ空腹を満たすだけのモノではなく、自らの健康の維持や、大切な人への思いやりがたくさん詰まった、健全なカラダを形成するための重要なアイテムです。また、安全安心を背景に、おいしさとつくり手のこだわり、様々なバックストーリーは、家族や友人とのだんらんやコミュニケーションの場を生み出す、ココロを豊かにするツールとも言えます。そんな側面を兼ね備え、素敵なパッケージに包まれたフードギフトが今人気です。第35回グルメ&ダイニングスタイルショー春2024は、贈り手の気持ちが使い手にしっかり伝わる、健康への配慮も充分なされた、おいしくてちょっとおしゃれな高品質フードギフトを集め、生活者のライフスタイルを彩る、流通・サービス業の皆様にご提案いたします。

### 開催概要

- 名称 第35回グルメ&ダイニングスタイルショー春2024
- 主催 (株)ビジネスガイド社 GDS事務局
- 会場 東京ビッグサイト 東展示棟 東2・3ホール
- 会期 2024年2月6日(火)～8日(木)  
10:00～18:00 (最終日は17:00まで)
- 後援 農林水産省、全国商工会連合会、日本商工会議所、(公社)日本農業法人協会、(一財)対日貿易投資交流促進協会(ミプロ)、(公社)日本通信販売協会、(公社)日本インテリアデザイナー協会、(一社)日本百貨店協会、日本チェーンストア協会、(一社)日本スーパーマーケット協会、日本小売業協会、(一社)全日本コーヒー協会、(一社)日本洋菓子協会連合会、(一社)日本雑穀協会、特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会、特定非営利活動法人日本茶インストラクター協会、(一社)ジャパンビアソムリエ協会、(一社)日本専門店協会、(株)東京ビッグサイト、月刊ぎふとPREMIUM(順不同)
- 出展社 516社 / 304小間(9㎡換算イベント含む)
- 来場者 28,720名(第33回春2023開催実績)

### 出展対象

- 食品メーカー・卸売業・インポーター  
農・水・畜産物、加工食品・菓子(冷凍・チルド含む)、飲料、酒類、ギフト他
- 雑貨メーカー・卸売業・インポーター  
キッチン・テーブルウェア、厨房機器類、容器・包材他
- フードサービス・コンサルティング・その他企業  
外食産業オリジナル商品、出版・書籍、ブランディング、店舗支援ツール他

### 来場対象

- 小売業  
百貨店、高級スーパー、食のセレクトショップ、専門店、雑貨店、ライフスタイルショップ他
- サービス業  
飲食店(居酒屋・ダイニング・バー・カフェ)、ホテル・旅館、商業施設、サロン他
- 通販・訪販  
ネット・カタログ・テレビ・物流・旅客・宅配業者他
- 卸売業  
食品卸売業、業務用卸売業、ギフト問屋その他

## 出展エリア

### ●プレミアムフード展

食材そのものの良さや希少性・生産者のストーリーや地域の食文化など、プレミアムな付加価値を体感いただける当見本市のメインエリアです。

### ●スタイリッシュフード展 ※注目!

商品の良さはもちろんデザイン・パッケージにもこだわったライフスタイルを彩る新感覚のフード&ドリンクが集まるエリアです。

### ●ソリューション展

フードマーケットやダイニングをより豊かに便利にするための、ソリューションやサービス・アイデアが詰まったエリアです。

### ●パーティーフード展

「人が集う食卓を、地域のフード&ドリンクで彩ろう!」を合言葉に、ワンランク上のホームパーティーを演出するフードが集合します。

### ●クラフトドリンク&リカー展

今話題のクラフト系飲料。地域と共に歩み、育まれてきた独創的なクラフトドリンク&リカーの魅力を体感いただけるエリアです。



## PARTY FOOD展 CRAFT展

CRAFT DRINK & LIQUOR

## 注目の出展エリア



### feel NIPPON 春 2024

企画・主催：日本商工会議所 東2ホール内  
 全国より47商工会議所が出展。世界観を新たに地域資源や伝統の技を活かして作り上げた特産品・観光商品等、地域の商品やサービスを紹介します。



### 山の恵みプロジェクト

企画：(株)ジェイアール東日本企画 東3ホール内  
 山村地域の特色ある資源を活用し周知する農林水産省の事業「山の恵みプロジェクト」。15の地域から地域独自の素材や原材料を使用した商品・工芸品等、地域の魅力が詰まった商品が集まります。

## 生産者応援企画



### 東北美味しいもの街道 ~復興応援・震災から13年~

企画協力 (株) 東日本大震災事業者再生支援機構 東2-T18-41  
 「東北の味」を守り、挑戦し続ける。そんな事業者たちの熱意と商品を会場でご体感ください! 水産加工品、農産加工品など、東北の魅力ある商品を取り揃えております。



### meet the MILK FARMERS

企画協力 (株) ファームステッド 東2-T18-43  
 牛乳の消費量減少や円安によるコスト高騰、生乳価・生産量調整等で苦境に立たされる酪農家を応援する「牛乳飲み比べイベント」です。フレッシュで豊かな味わいの牛乳をテイastingいただけます。

## セミナー&ステージプログラム

セミナー 会場：東展示棟 東7ホール  
 キッチンステージ 会場：東2ホール内

### ●セミナープログラム

S-5 (講演型) 2月6日(火) 16:00~17:30 **有料**

3倍高値だから3倍売れる『ギフトライズ成長戦略』成功事例&3大ポイントを大公開!

[中小企業経営者・経営者層向け]日本で唯一のギフトビジネスコンサルタントが構築した『ギフトライズ成長戦略』。全国100社以上のメーカー、小売、飲食、商社などを指導。幾多の成功へ導いた3大ポイントを成功事例とともに大公開いたします。ギフトブランドづくり・ギフト商品開発・ギフトEC・法人攻略などの要点をお伝えするとともに貴重な機会です。



(株)売れるギフト通販研究所 代表取締役 園和弘氏

S-10 (講演型) 2月7日(水) 16:00~17:30 **有料**

デザインで変えるヒット商品の仕掛け人に訊く、売上効果200%を叩き出すブランディング術

今や「良いものを作る」事だけでは生き残ることはできない時代です。社会を取り巻く環境は激変し、今求められているのは「伝える力」です。6次産業化を目指す農業生産者や、地域の特産品のブランド化に悩む関係者、地域と食に関わる食品メーカーの方々などを対象に、自社の価値を高めるためにヒット商品を生み出すために必要なストーリー作りやブランディング設計のヒントを詳しくお伝えします。



(株)ファームステッド 代表取締役 長岡 淳一氏

S-8 (講演型) 2月7日(水) 10:30~12:00 **無料**

本当に改悪? 10月1日からの法改正 これからどうなるふるさと納税

今や一兆円規模の市場となった「ふるさと納税」。昨年10月1日より法改正が行われ、過度な競争を抑制するような仕掛けとなった。これはふるさと納税の市場を抑制するものになったのか? はたまた健全化に向かうのか? 自治体と事業者の間で日々、返礼品開発業務を行うエキスパートから見たこれから返礼品提供事業者に求められるスタンスや今後のふるさと納税市場の動向予測を解説します。



(株)エルアップ 代表取締役 中村 英敏氏

S-12 (講演型) 2月8日(木) 13:30~15:00 **無料**

シェフ革命! シェフの才能を活用する マーケットプレイス「シェフマ!」

クレーマ食堂、価値め食堂の仕掛人であり、地方創生を始めとした食の価値創造を思考する桑原がシェフの才能と、様々なビジネスニーズをつなげる革新的プラットフォーム「シェフマ!」サービスをスタート。変革が求められるBUCAの時代、シェフの多種多様な才能との融合は地域・社会・企業の課題解決や、新たな食文化の発展と価値創造の可能性を秘めています。シェフを活用した新たなビジネスの可能性を探るメーカー・小売業・サービス業・自治体関係者必聴のセミナーです。



(株)シェフズバンク 代表取締役社長 桑原 大輔氏

S-9 (講演型) 2月7日(水) 13:30~15:00 **無料**

「食」の新規事業開発手法 「人」がつながる「時」をつむぐ「場」づくり

商業施設や業態開発のプロデュース30年の実績と、自社事業として「食」事業(路面店2店、カフェ6店、スイーツ製造直売、EC販売)20年の経験から、今、求められる「食」周りでの新規事業への取り組み方、マーケティングからコンセプト、商品づくり、施設づくり、PR戦略と一貫した手法をお伝えします。



コンテンポラリーブランディングセンター (略称:CPCenter) 代表取締役 杉浦 幸氏

### ●キッチンステージプログラム

シェフや生産者のコラボレーションなど、作り手のストーリーや商品の魅力を余すことなくご紹介するプレゼンテーションステージです。生産現場とのオンラインセッションなど必見のステージです。  
 ※ステージプログラムにつきましてはオフィシャルサイトにて適時更新いたしますのでご確認ください。

## イベント

新製品コンテスト・テーマイベント 会場：東展示棟 東2ホール入口  
 日本茶 AWARD2023 会場：東展示棟 東3ホール内

### ●新製品コンテスト ①フード部門 ②ビバレッジ部門 ③キッチン&ダイニンググッズ部門

フード部門、ビバレッジ部門、キッチン&ダイニンググッズ部門(ギフト・ショー出展社含む)で開催する、来場者参加型イベントです。商品のトレンドや売れ筋、明日のヒット商品をいち早くキャッチできます。

### ●テーマイベント~思いを伝えるフードギフトの提案~

「ギフト」は、贈る相手を思いながら選び、その思いを伝える人と人をつなげるコミュニケーションツールです。「気持ちを伝える(記念日を祝う)」「健康を気遣う」「ココロの癒し」をキーワードに、素敵なフードギフトを集中展示します。

### ●日本茶 AWARD2023 受賞者展示

消費者が投票し日本茶大賞となる最優秀賞には「農林水産大臣賞」も授与する、権威あるまた、消費者のニーズがわかる品評会として注目され始めている日本茶 AWARD。消費者の望む飲用場面で最適な茶を探すことが出来る「日本茶 AWARD 2023」の受賞茶を用意いたしました。

# 日本茶 AWARD