

ニュースリリース

NEWS RELEASE

国内最大規模の食品展示会

「スーパー・マーケット・トレードショウ2026」に福井県ブースを出展
県内の食品関連事業者16社が共同出展し、自慢の逸品を売り込みます

公益財団法人ふくい産業支援センターは、福井県および敦賀商工会議所、小浜商工会議所と連携し、県産食品の全国への販路拡大を支援するため、国内最大規模の食品展示会「スーパー・マーケット・トレードショウ2026」に福井県ブースを設置します。

本ブースでは、県内食品事業者16社が共同出展し、素材や製法にこだわった地域性豊かな県産食品を一堂に集め、全国の食品バイヤーに向けて積極的に提案します。

なお、出展者の一社であるnatural kitchen SALは、第2回「日本全国！ご当地冷凍食品大賞2025-2026」において銀賞を受賞しており、受賞商品「米粉のベイクドチーズケーキ」も会場にて展示予定です。

つきましては、本展示会へご来場のうえ、ぜひ取材賜りますようご案内申し上げます。

記

1 [スーパー・マーケット・トレードショウ2026]開催概要

- ・会期：令和8年2月18日(水)～20日(金)10:00～17:00(最終日は16:00まで)
- ・会場：幕張メッセ(千葉県千葉市美浜区中瀬2-1)
- ・入場：事前登録制
- ・前回の来場者数(実績)：77,305名(同時開催展含む)
- ・主催者：(一社)全国スーパー・マーケット協会



SMTS2026 HP

2 福井県ブース内容

- ・出展場所：9～11ホール、地方・地域産品ゾーン
- ・小間番号：「9-407」(福井県ブースの出展位置は、別添のパンフレットをご参照ください)
- ・出展者数：16社(支援センター6社、敦賀商工会議所6社、小浜商工会議所4社)

※出展企業・商品については別添のパンフレットをご参照ください。

【昨年の出展風景】



【取材による入場について】

取材については事前登録が必要です。下記HPにてご確認の上、手続きをお願いします。

「報道機関の皆様へ プレスルーム事前登録のお願い」

https://www.smts.jp/jp/archives/press_reg.html →→→



以上

■本件に関する問い合わせ先■

公益財団法人ふくい産業支援センター 経営支援部 担当:鈴木

電話：0776-67-7407 E-mail：eigyo-g@fisc.jp

ご招待状

来場事前登録用 ID・パスワード

ID

パスワード

会期 2026年 2月 18日 水 19日 木 20日 金

10:00-17:00 (最終日は16:00まで)

会場 幕張メッセ [1-11ホール]

幕張本郷駅から 無料シャトルバス で約10分



スーパー・マーケット・トレードショー



デリカテッセン・
トレードショー2026



一般社団法人
全国スーパー・マーケット協会

差出人

1-102099

主催

ご来場
対象

小売・中食・外食
業界関係者

同時
開催

第21回 こだわり食品フェア2026

主催: 一般財団法人食品産業センター

来場のご案内 ※本状のみでは入場できません。来場事前登録が必須です。

STEP 1

各展の公式サイト
またはQRコードから
来場事前登録サイトに
アクセス



STEP 2

本状上部に記載の
IDとパスワードを入力



STEP 3

来場事前登録が
完了すると
来場者証が
発行されます



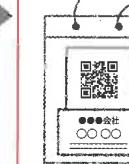
STEP 4

来場当日は来場者証を
A4サイズ・カラーで
プリントアウトの上
お名刺とあわせて
ご持参ください



STEP 5

会場で配布する
ホルダーに、4つ折にした
来場者証とお名刺を
入れてご入場ください



無料シャトルバス

幕張本郷駅 (京成)から
運行いたします!

- JR/京成「幕張本郷駅」より約6分間隔
- 運行時間は9:00~17:30・乗車時間は約10分
(※予定のため変更の可能性あり)



ご確認
下さい

- ご来場前に、本状上部に記載のIDとパスワードを使用し、事前登録をお願いいたします。
- ご来場当日は、来場者証のプリントアウト(A4・カラー)とお名刺をご持参ください。
- 本状1枚につき、1名様のみご登録可能です。
- お名刺のない方、業界関係者であることの確認が取れない方は入場をお断りします。

[詳細は来場事前登録サイトをご覧ください]

<https://www.nsaj.net/>



来場に関するお問い合わせ (来場者インフォメーション)

0120-945-583

visit26@smts.jp

受付時間 平日 10:00~13:00/14:00~18:00

スーパー・マーケット・トレードショー/デリカテッセン・トレードショーについて

SMTS 2026[®]
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパー・マーケット・トレードショー

最新情報は
公式サイトから



スーパー・マーケットを中心とする食品流通業界
に最新情報を発信する商談展示会で、今回で
60回目の開催となります。日本全国の地域産品
を含んだ国内外の食品に加え、最新の設備・資
材、店舗開発・販促に関する情報やサービスが
集結する食の商談展示会です。

デリカテッセン・
トレードショー2026

最新情報は
公式サイトから



「中食」業界に特化した商談展示会で、商品レベ
ルやスタッフのモチベーション向上などを目的
とし、お弁当・お惣菜売場を取り巻く食品・食材、
設備機器、包装資材などに関する情報交流、商
談の場を提供し、業界の更なる発展を実現でき
るよう実施しております。

前回の登録入場者数 ※同時開催展含む

77,305 名

今回の出展規模 ※2展合計 ※うち海外出展者17か国102社・団体140小間 ※2025年10月31日現在

2,250 社・団体 3,900 小間以上

スーパー・マーケット・トレードショー2026 実行委員会
※2025年10月31日現在

SMTS実行委員長 (株)アース 代表取締役会長・CEO 横山 清

SMTS副実行委員長 北辰商事(株) 代表取締役社長 太田 順康 / (株)ベルジョイス 代表取締役会長 小畠美 秀樹

SMTS実行委員 (社名・団体名50音順) (株)あおき／(株)アデガワ／イズミヤ・阪急オアシス／(株)イトーヨーカ堂／(株)伊徳／(株)いなげや／(株)ウオロク／エバグリーン廣甚／(株)遠鉄ストア／小田急商事(株)／(株)カノーネ／(株)紀ノ屋／(株)京成ストア／生活協同組合コープみらい／(株)三徳／(株)サンベルクス／(株)G&マート／(株)シェルガーデン／(株)ショッピングセンター丸正総本店／(株)スパーク／(株)西友／(株)大寿／(株)大創産業／(株)タイヨー／(株)東武ストア／(株)西鉄ストア／日本生活協同組合連合会／(株)ハローーデイ／東日本旅客鉄道(株)／富士シティオ(株)／(株)フレスター／(株)フレッセイ／北雄ラッキー(株)／(株)マルイ／(株)マルト／(株)八百半フードセンター／ヤオマサ(株)／(株)義津屋／(株)ラルズ／(株)リウボウストア その他 出展者代表委員 33名 アドバイザー 5名

デリカテッセン・トレードショー2026 実行委員会
※2025年10月31日現在

DTS実行委員長 (株)いちやまマート 代表取締役社長 三科 雅嗣

DTS副実行委員長 (株)エムアイフードスタイル 代表取締役社長執行役員 雨宮 隆一

DTS実行委員 (社名・団体名50音順) アクシアル リテイリング(株)／(株)いかりスーパー・マーケット／(株)ウジエースター／(株)キューピット／(株)京王ストア／(株)京急ストア／(株)静鉄ストア／(株)スズキヤ／(株)成城石井／(株)東美／(株)マミーマート／(株)丸久／(株)ライコーポレーション／(株)ランドロームジャパン その他 出展者代表委員 18名 アドバイザー 5名

47都道府県+海外から2,250社・団体、3,900小間以上が出展! 食品流通業界に最新情報を発信する食の商談展示会

今注目の

「冷凍ゾーンが大幅に拡大!」

スーパーマーケットにおける冷凍関連売場の拡大と売上増、時短簡便ニーズの高まりを受け、前回までの「食のトレンドゾーン 冷凍×食」を今回から「冷凍ゾーンに昇格させ、規模を拡大しました(55社・129小間が出演予定)。



4~5ホール

特別展示



「SMTS 60回の歴史と未来展」

1964年にスタートしたセルフサービスフェアを母体とするSMTSは、スーパーマーケットと食品流通の歴史と共にそのあゆみを進めてきました。第60回大会ではその歴史を振り返りながら、今後のSMTSの未来を展望する特別展示を実施します(小間番号: 4-101)。

4ホール

デリカッセン・トレードショー 2026特別協賛者

キユーピー／ケー・アイ・エス／国分グループ本社／昭和産業／白子／日清オイリオグループ／日鉄ソリューションズ／ヤマサ醤油



Bento and Prepared Meal Awards

お弁当・お惣菜大賞2026

受賞商品のパネル展示のほか、受賞商品については実物展示し、フードコートでは一部商品の販売も行います。

食べくらべ体験STAND

店内調理販売の導入提案として、デリカ関連のメニュー提案を来場者に食べくらべ体験いただくコーナーです。

HALL
8

HALL
7

設備・資材

加工食品

A

HALL
6

HALL
5

HALL
4

設備・資材

加工食品

冷凍

VIPラウンジ/VIPグローブ

B

HALL
3

HALL
2

HALL
1

設備
資材

生鮮

D

デリカ
テッセン。
トレード
ショー
2026

店舗開発・販促

菓子・
スイーツ

飲料・
酒類

生鮮

8ホール

SMTS・DTSセミナーステージ

※2025年10月31日現在、この他にも食品業界関係者向け専門セミナーを開催予定

セミナーステージの
最新の情報はこち
ら



2月18日(水) 10:10~11:00

第60回記念 SMTSスピーカス

「第2次流通革新～3つの新～ ・新インフレ・新参入・新価格体系」

横山 清 一般社団法人全国スーパーマーケット協会 会長
株式会社アックス 代表取締役会長・CEO

2月18日(水) 13:40~14:30

Future Store "NOW"

「2050年への羅針盤

"地域スーパーマーケットが勝ち続けるための
100の問い合わせとは?"

FSNアドバイザー・流通業界関係者登壇予定

2月18日(水) 14:50~15:50

デリカッセン・トレードショー2026主催者企画

お弁当・お惣菜大賞2026 表彰式

家森 幸男 お弁当・お惣菜大賞2026審査委員長
武庫川女子大学 健康科学総合研究所
国際健康開発部門 部門長

2月19日(木) 10:30~11:30

「食品小売物流最前線 ～新物効法施行で見えた実態と展望～」

行政担当者・物流事業者ほか登壇予定

2月19日(木) 13:30~16:30

第8回スーパーマーケットにおける 改善活動成果発表大会

[発表予定企業] (社名50音順、法人格省略)

- 原信ナルス ◎ハローデイ ◎フレスタホールディングス ◎フレッセイ
- ◎マミーマート ◎ライフコープレーション ◎ランドロームジャパン

原 和彦 一般社団法人全国スーパーマーケット協会 改善活動普及委員会 委員長
アクシアル リテリング株式会社 代表取締役社長・CEO

2月20日(金) 10:30~11:50

スーパーマーケット白書2026 第1部

業界の諸問題と向き合う協会事業活動

島原 康浩 一般社団法人全国スーパーマーケット協会 常務理事

国内経済の現状と今後の見通し

中園 善行 横浜市立大学 教授

2025年の消費トレンド

新津 重幸 高千穂大学 名誉教授

スーパーマーケット白書2026のポイント

長瀬 直人 一般社団法人全国スーパーマーケット協会 主任研究員

2月20日(金) 12:00~13:30

スーパーマーケット白書2026 第2部

デジタル田園都市国家構想実現に向けた地域幸福度
(Well-Being)指標とスーパーマーケットの役割

南雲 岳彦 一般社団法人スマートシティ・インスティテュート
代表理事

牧野 充芳 株式会社インテージ
リテールDX室 兼 リレーション推進部 部長

E

HALL
9

地方
・
地域産品

HALL
10

(開催期間)
第21回ご当地食品フェア2026
(主催:一般社団法人未来の食卓センター)

HALL
11

「ご当地冷凍食品」 ピックアップ展示コーナー



ご当地の食材・メニュー・食文化などを活かした冷凍食品は「ご当地冷凍食品」を審査・表彰する「ご当地冷凍食品大賞」(主催:一般社団法人未来の食卓)の協力の元、第2回ご当地冷凍食品大賞受賞商品の紹介や、SMTS出展者のご当地冷凍食品のピックアップ展示を行います(小間番号: 9-220)。



SMTSオンライン／出展者・商品検索をご活用下さい!

SMTSオンライン

<https://smts-online.jp/>



出展者・商品検索

<https://product.smts-online.jp>



出展16社の逸品の数々

魅力あふれる福井の「食」をご堪能ください

13 株式会社 とば屋酢店

Add 〒917-0232 福井県小浜市東市場34-6-2
Tel 0770-56-1514 Mail support@tobaya.com

1715年創業の酢醸造元。
本気のにごり酢と酢の粕、忍者ソース

1715年創業。壺仕込みで受け継ぐ酢造りの技を基盤に、酢酸菌や発酵成分を活かした商品開発を行っています。江戸期の製法を今の食に合わせて磨き直した「にごり酢」、発酵の旨味を凝縮した「酢の粕」、そして酢を起点に五味を含めた変幻自在な調味料「ニンジャソース」をご紹介します。



15 有限会社 井上菓匠

Add 〒917-0075 福井県小浜市南川町9-10
Tel 0770-52-0199 Mail sales@inoue-kouyouan.jp

福井の食文化「冬の水ようかん」が
フロチル・密封・小サイズで新発売

今までありそうでなかった「フロチル（冷凍）対応、密封パック、1~2人用小サイズ」をコンセプトに「福井 冬の水ようかん」を新開発。すっきりした優しい甘さとともに福井の食文化をお楽しみください。

他にはJAL国内線ファーストクラス機内食にも採用され、フロチル対応可能な「葛ようかん」シリーズも人気です。



14 釣り船・民宿かどの

Add 〒917-0102 福井県小浜市矢代4-42
Tel 0770-54-3006 Mail mekabu.kadono@gmail.com

かどのさん家のこだわりの「へしこ・なれずし」

我が家の作るへしこは、昔ながらの伝統製法を守り、「鯖、糠、塩、唐辛子」のみを使い作ります。「厳選した国産サバ」を二週間塩漬けにし、更に「こだわりの米糠」に漬けこみます。一年以上漬け込むことで、自然発酵・熟成を促し、旨味を最大限に引き出すように作っています。



16 おばまグリーザーズ

Add 〒917-0081 福井県小浜市川崎2-5-3小浜市総合卸売市場内B棟9号
Tel 090-1133-5248 Mail griezers@icloud.com

レンチンの焼き干物で
心と体が喜ぶ豊かな食卓を実現

若狭・小浜には全国でも珍しい「醤油干し」が受け継がれてきました。焼き上げた干物は、醤油の香ばしい香りがして、ご飯との相性抜群。その美味しさを、家庭のグリルを汚さず、煙臭いの心配もない、レンジでたった1分!の冷凍食品として、遠方の方々にもお届けしたい。大型グリルでふくらと焼き上げ、急速冷凍機で美味しいそのままに閉じ込めました。



食の福井



ここで紹介するのは展示品の一部です。是非、各社のブースにお立ち寄りください

和歌山県ブース
↑
福井県ブース 小間No. 9-407

モニターチラシ

01 02 03 04

16

15

14

13

05

06

07

08

12 11 10 09

モニターチラシ

岐阜ブース
↓

ふくい産業支援センターからの出展
敦賀商工会議所からの出展
小浜商工会議所からの出展



【福井県ブース出展者】

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|----------------|
| 01 小浜海産物株 | 07 株Rutoco | 13 株とば屋酢店 |
| 02 株武生製麺 | 08 株Admision | 14 釣り船・民宿かどの |
| 03 株五月ヶ瀬 | 09 Relation Kaori Labo | 15 (有)井上菓匠 |
| 04 natural kitchen SAL | 10 敦賀ワールクス株 | 16 おばまグリーザーズ |
| 05 (有)米又 | 11 敦賀昆布株 | |
| 06 コエキ(七座堂) | 12 養生デザイン | |

海・山・里が育てた、
福井のうまいもの。



fisc 公益財団法人ふくい産業支援センター
Fukui Industrial Support Center

〒910-0296 福井県坂井市丸岡町熊堂3-7-1-16
担当: 経営支援部
[TEL] 0776-67-7407
[E-mail] eigo-g@fisc.jp

敦賀商工会議所
The Tsuruga chamber of commerce & industry

〒914-0063 福井県敦賀市神楽町2丁目1番4号
担当: 中小企業相談所
[TEL] 0770-22-2611
[E-mail] Tcci_Soudan@tsuruga.or.jp

小浜商工会議所
The Obama chamber of commerce & industry

〒917-8533 福井県小浜市大手町5番32号
担当: 中小企業相談所
[TEL] 0770-52-1040
[E-mail] soumu@obamacci.or.jp

01 小浜海産物 株式会社



Add 〒917-8550 福井県福井市小浜市川崎2-1-1
Tel. 0770-52-3700 Mail h-inomoto@wakasa-marukai.co.jp

小魚の三枚おろし、塩〆・酢漬け、真空 OEM対応可能

古くから朝廷に塩や海産物を献上する「御食国（みけつくに）」として知られる若狭・小浜。当社は豊かな海の幸と食文化に恵まれたこの地で、水産物の卸売・食品加工・販売まで手がける総合水産会社です。



03 株式会社 五月ヶ瀬



Add 〒910-0381 福井県坂井市丸岡町舟寄9-1
Tel. 0776-67-3500 Mail info@satsukigase.co.jp

ピーナツ入りのまろやかな風味と 香ばしい煎餅

創業以来、私たちがめざしているのは、お客様に「おいしい」と喜んでいただける商品づくり。良質素材と伝統製法にこだわり、五月ヶ瀬にしかつくれない味わいを追求しています。

「おいしい」の一言を原動力として、私たちは挑戦を続けていきます。



05 有限会社 米又



Add 〒910-0017 福井県福井市文京7-27-2
Tel. 0776-26-1019 Mail yonemata@sunny.ocn.ne.jp

いつでも美味しい ロングライフ「福井の水ようかん」

1974年設立、福井の禅寺に受け継がれる味を守り、厳しい品質管理のもと「安心」・「安全」・「美味しい」を日々お客様にお届けしています。「越前福井水ようかん」「永平寺朝がゆ」「永平寺胡麻豆腐」「越前そば」など様々な福井を代表する名産品を製造・販売しております。



02 株式会社 武生製麺



Add 〒915-0005 福井県越前市真柄町7-37
Tel. 0778-22-0272 Mail takefu-info@takefuseimen.co.jp

自社製粉した挽きたてそば粉の 福井名物「越前そば」

大正十四年創業の当社は福井を代表する食のひとつ、「越前そば」のメーカーです。地元福井と北海道にある直営農場でそばの栽培を手掛け、そばの実の自社製粉・製麺・つゆづくりまでを一貫した生産方式で製造しております。また、同じく福井名物の水羊かんや北陸の名店が監修したラーメンなど地域色の強い商品が自慢です。



04 natural kitchen SAL



Add 〒918-8184 福井県福井市真木町104-12
Tel. 0776-37-4499 Mail otegami@naturalkitchensal.com

有機米の玄米粉で仕上げた、 濃厚ご褒美グルテンフリー

有機米の玄米粉を主原料に、素材本来の香ばしさと濃厚な味わいを引き出したグルテンフリースイーツです。小麦不使用とは思えない満足感と、安定した品質が強み。アレルギー対応・ギフト・EC販売にも適した、幅広い層に選ばれる商品ラインです。



06 コメトキ (七座堂)



Add 〒910-0017 福井県福井市文京6丁目19-1ムラカワビル1階
Tel. 050-6863-9852 Mail info@shichizado.jp

米の力で健康とおいしさを届ける 発酵ブランド

コメトキは“米と生きる暮らし”を提案するブランドです。米麹や米粉など米の魅力を引き出す商品を展開。「育てる塩麹」は水を入れて揉むだけで完成する体験型調味料で、実用新案登録済み。手軽に使って料理のおいしさを引き立てます。



07 株式会社Rutoco



Add 〒914-0062 福井県敦賀市相生町16-5
Mail info@rutoco.com

いただきますを食卓へ。 獣害を地域資源へと変えます。

ジビエの食肉及びペットフード、皮革製品の開発・生産・販売。敦賀市にて駆除された鹿は、状態の確認後に止め刺しを実施。その後、冷凍車にて回収しています。また、ペットフードの製造や皮革製品の開発を、就労継続支援B型施設と共にで行う中で、地域の雇用を創出し、獣害を地域資源へと変換する取り組みを行っています。



09 Relation Kaori Labo



Add 〒914-0807 福井県敦賀市松葉町4-25
Tel. 0770-36-2100 Mail info@relation358.jp

かつて北限のみかんと言われた みかんを使った商品開発

明治時代の「欧亜国際連絡列車」縁の地・敦賀。ロシアに輸出していたこともある「東浦みかん」を使って敦賀をイメージした香りやハーブティーなどを手塩にかけて作っています。

処分されがちな摘果みかんや傷のあるみかんなども活用して、香りが際立つ素材を大切にした『いい香り』と『美味しい』をお届けしています。



11 敦賀昆布 株式会社



Add 〒914-0051 福井県敦賀市本町1丁目21-2
Tel. 0770-47-5852 Mail info@tsuruga-konbu.com

職人技が生む ふわりと上品な口どけのおぼろ昆布

昆布文化が息づく敦賀の地で、職人の技を受け継ぎながらおぼろ昆布を製造しています。厳選した昆布を丁寧に加工し、ふわりとした口どけと上品な旨味を実現しました。昔ながらの伝統の味を皆様にお届けしています。



08 株式会社 Admision



Add 〒914-0123 福井県敦賀市和久野25-27-1
Tel. 090-7087-0429 Mail yakisaba0201@yahoo.co.jp

敦賀市製造の焼鰯寿司を販売

基本に忠実！シンプルな焼鰯寿司をはじめ、敦賀名物・おぼろ昆布をまいった焼鰯寿司、永平寺御用達の「永平寺精進みそ」を使用したみそ焼鰯寿司、期間限定のかに寿司などを取り揃えております。また物産展等各種イベントにも出展し、実演販売も行っております。



10 敦賀ワークス 株式会社



Add 〒914-0267 福井県敦賀市五幡31-5-1
Tel. 0770-36-4997 Mail info@tsuruga-works.com

敦賀湾に面した海岸線のそばで 福祉事業所を営んでいます

敦賀市は昔から昆布加工が盛んな街です。また古くから日本海で採れた海産物を京阪神に運んだ「鰯街道」があります。この地にて長年にわたり昆布加工に携わってまいりました。そこで得た経験を生かして昆布加工品・調味料・珍味のオリジナル商品の製造販売を行っております。



12 養生デザイン



Add 〒914-0063 福井県敦賀市神楽町1丁目4-8
Tel. 090-2129-5204 Mail info@yojo-design.com

心と身体、頭をスッキリと。 人生を豊かにするお手伝い

「運動」「食事」「睡眠」は健康の三原則です。中でも質の良い睡眠は、心身の健やかさとウェルビーイングを支える大切な土台となります。眠りのお悩みに寄り添うサロンから生まれたブレンド茶が、ゆったりとしたひとときで、あなたの毎日をやさしく包み込みます。心も身体もリラックスして、豊かな人生をお手伝いいたします。

