

高瀬物産株式会社 業務用食品・酒類総合提案会

TAKASE FOODSERVICE EXPO2026

2026年6月9日（火）・10日（水）の2日間、東京国際フォーラムにて「TAKASE FOODSERVICE EXPO 2026（総合提案会）」を開催いたしました。

全国より7,000名を超えるお客様にご来場いただき、盛況のうちに終了することができました。

当日の会場の様子や開催内容をまとめましたので、ぜひご覧ください。

◎開催概要

○タイトル

TAKASE FOODSERVICE EXPO 2026

高瀬物産株式会社 業務用食品・酒類総合提案会

○テーマ

美味しいは 楽しいをつくる ー価値を感じる外食へー



○会場

東京国際フォーラム

○開催日時

2026年6月9日（火）・10日（水）

○来場者数

7,000名

○提案内容

「美味しいは 楽しいをつくる ー価値を感じる外食へ」に向けた4つの柱をもとに、商品・メニューをご提案。



メッセージで
伝える提案



見た目
で伝える提案

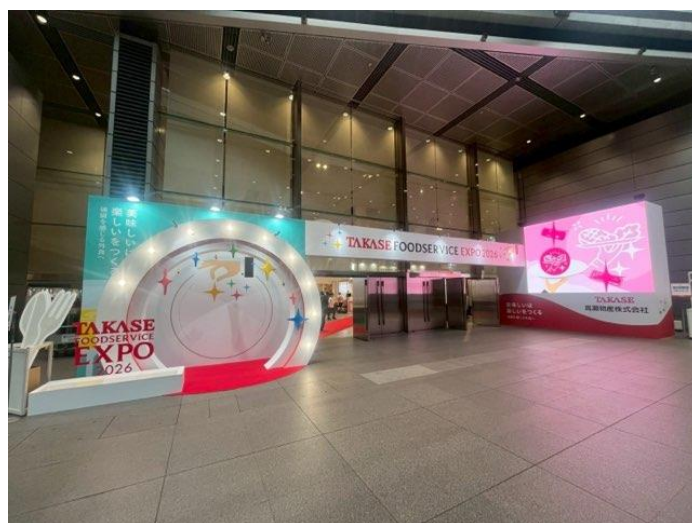


ひと工夫で
魅せる・感じる
提案



選べる
楽しさを提案

◎エントランス（フォトスポット&モニュメント）



◎オープニング

日本を代表する食品メーカーの代表者によるテープカットセレモニー



◎オープン時の様子



◎氷彫刻

日本を代表するアイスクーパー2名による提案会を彩る氷彫刻。

1日目 ホテルニューオータニ 平田 浩一 氏



平田氏プロフィール

日本氷彫刻会主催氷彫刻世界大会
個人の部 団体の部において 最優秀内閣総理大臣賞

「即位の礼」晩餐会において各国の
国賓を迎える氷彫刻(丹頂鶴)制作

など

2日目 グランドプリンスホテル高輪 小阪 芳史 氏



小阪氏プロフィール

ミラノ・コルティナ冬季オリンピック氷
で日本代表

その他カナダ、ポーランド、イタリア、
アラスカなど多くの国際大会や国内大会
においても常に特選に入る活躍を見せている。

◎開催模様





◎高瀬物産オリジナルブース

○酒類ブース



○酒類イベントブース

『価値を感じる一杯に』というタイトルのもと、生産者とソムリエ中本氏によるセッション及び、ミニトークイベント



○食品ブース

自社直輸入商品を中心にご提案



以上