

報道関係者の皆様へ

第14回 シーフードショー大阪



一般社団法人 大日本水産会

— プレスリリース —

西日本で唯一“魚”をテーマにした展示商談会・「シーフードショー大阪」では、大日本水産会主催のもと、こだわりの魚、水産加工品、新しい簡便調理な水産商材、寿司商材等が、北海道～九州・沖縄の漁業者、加工業者の皆さまから約2,500品目相当（昨年度：2,300品目）が紹介されます。

本年度は、昨年度を上回る251社約288.5小間（昨年度：231社271小間）もの開催規模で、同時開催される国産農産物の展示商談会「アグリフードEXPO大阪」と併せ、706社654.5小間（昨年度：661社609小間）にも及ぶ、食材が紹介される西日本最大級の食材見本市です。

食の都・大阪、関西地区に於いて、魚・水産商材を取り扱う皆様と、バイヤーとの商談機会を創出することで、水産業界の最大の使命である「国民に対する水産物の安定供給」を促進し、「水産日本の復活」実現の一助となりますよう努めて参りますので、皆様のご来場をお待ち申しあげております。

○ 開催概要

- ・ 展示会名 : 第14回「シーフードショー大阪」
- ・ 会 期 : 2017年2月22日（水）10：00 ～ 17：00
23日（木）10：00 ～ 16：00
- ・ 会 場 : ATCホール（アジア太平洋トレードセンター内）
- ・ 主 催 : （一社）大日本水産会
- ・ 来場規模 : 16,000名（昨年度 15,490名）
- ・ 同時開催 : 第10回「アグリフードEXPO大阪2017」
- ・ 入場方法 : 当日入場登録制

※ 受付にてアンケートを記入した招待状と入場者証を交換。

※ 商談会により、水産・食品関係者以外の方の入場は不可。

詳細につきましては、ホームページ（http://www.exhibitiontech.com/seafood_osaka/）をご覧ください。

開催の見どころ

○ 高鮮度な魚介類

鮮度保持技術の向上、物流環境の改善により、地元・大阪湾をはじめ、西日本各地の活魚、朝漁れ鮮魚に注目が集まっています。漁師・生産者が、高鮮度な魚・水産物を自らPRします。

○ 持続可能な漁業

2020年東京オリンピック開催の食材活用で注目される“マリン・エコラベル・ジャパン”の生産段階認証、流通加工段階認証承認を受けた漁業、流通加工が、エコラベルのマークの付いた商品と共に、資源の持続性の重要性をPRします。

○ 海外で人気の日本産養殖魚

地元食材の活用や、独自製法による配合飼料で育てた、健康で美味しい養殖魚。今後の日本産水産物の海外輸出をけん引する、海外でも人気のブリ・鯛・ハマチ・フグ他、多数の養殖魚が紹介されます。

○ インバウンド需要

2016年の外国人観光客が、前年3割増の過去最高となる940万人（大阪観光局発表）を記録し、インバウンドで活況を迎える大阪府に於いて、日本各地の素晴らしい水産物の魅力を発信します。外国人観光客に向けた、グルメ缶詰・瓶詰、珍味、レトルト品他、お土産物に適した水産物が出展されます。

○ ハラル認証商品

イスラム圏からの訪日観光客や労働者の増加で、ハラルフード専門店やハラル対応のホテル等、“ハラルフード”の取り扱いが拡大しています。比較的容易に取り扱うことができる“魚”メニューのハラル認証商品と、ハラル・ジャパン協会ブースに於いて、日本国内におけるハラルの取り組みが紹介されます。

○ 同時開催セミナー

養殖技術や衛生管理、水産物輸出他、水産・養殖業界に向けたセミナーが同時開催されます。加えて、昨年4月に旧水産総合研究センターと旧水産大学校の統合により発足した、水産研究・教育機構の統合記念セミナー、第2回ブリ類養殖振興勉強会が開催されます。

お問い合わせは、—

「シーフードショー」事務局／エグジビション テクノロジーズ（株）

担当：兼松、菊地、中島

電話. 03-5775-2855 FAX. 03-5775-2856 E-Mail. sf@exhibitiontech.com