

第18回シーフードショー大阪

THE 18TH SEAFOOD SHOW OSAKA

ニュースリリース

2021年2月25日（木）

「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 株式会社

● 水産物需要回復の機会に

・ 目 的

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、1月には緊急事態宣言が再発令され、さらには一部地域で延長されております。こうした中、再び減退している水産物需要の回復・販路回復に取り組むべく、第18回「シーフードショー大阪」を開催いたします。

本開催では、万全の衛生対策を実施し、コロナリスクを最大限回避しつつ、全国各地の漁業者、水産加工業者をはじめとする出展者と、西日本の水産・食品バイヤーとの商談の機会を提供し、商談の成立に貢献することを最優先の開催目的とし、水産業に元気をお届けする開催を目指して参ります。

・ 商談サポートの推進

コロナ対策の一環として導入される来場者の事前登録システムを活用し、登録されたバイヤーに出展者の出品情報等を事前に発信するサービスに新たに取り組めます。登録されたバイヤーには随時架電し、来場登録のお礼と共に、求めている商品情報を伺い、得られた情報を出展者へ発信し、より良い出展準備に取り組んでいただきます。

さらには、出展者の商品パンフレットを冊子化し、バイヤーに配布することで、商談意欲を喚起し、ご来場をいただけることに取り組めます。

マッチング機能を強化する等、ホームページの充実にも取り組み、出展者のイチオシ商品を掲載し、バイヤーへ定期的に情報発信することで、オンラインを活用した商談にもつなげます。

様々な理由でご来場をいただけないバイヤーには、ホームページを活用した商品紹介、お問い合わせ機能を準備し、開催終了後も引き続き商談機会の創出に取り組めます。

コロナ禍によって途絶えた販路の回復、再構築に、出展者の商談支援、販路拡大支援に取り組むことで、水産業界の皆さまとの“伴走型”の商談会を目指して参ります。

- ・ 輸出支援

RCEP 署名や TPP 拡大で輸出への期待が高まる一方、コロナ感染症による渡航制限の影響で海外との商談が困難となるなか、日本産水産物の輸出拡大に取り組むべく、ジェトロ主催による「ジェトロ水産物輸出オンライン商談」を同時開催します。日本産水産物に興味をもつロシア、中国、オーストラリアのバイヤーと日本産水産物を扱う出展者とのオンライン形式による商談会となります。

中国水産流通加工協会が、開催期間中にオンライン商談会を開催します。日本産水産物に興味をもつ中国のバイヤーと輸出を希望する出展者によるオンライン形式による商談会となります。熱気ある会場風景をライブ配信すること等にも取り組み、輸出促進に取り組めます。

- ・ 出展支援

出展が困難である、またはサポートが必要な国内・海外の出展者対象に向け、「エージェント出展（出展代行）サービス」を企画しています。出展者ご自身は会場にお越しいただくことなく、設営から運営まで、事務局が代行する便利な出展方法です。開催期間中は代理スタッフがブースに立ち、パンフレット配布、商品 PR、関心いただいたバイヤー・商談対象者の名刺収集、そしてご要望に応じてオンライン・携帯電話を活用した商談を繋ぐ等、遠隔でスマートな出展を可能とするサービスに取り組み、出展をサポートします。



● 万全なる感染症対策を実施

・ 基本的な取り組み

日本政府、大阪府、展示会場が定めるイベント開催制限：収容定員の 50%、5,000 名以下を順守したうえで、① マスク・フェイスシールドの着用徹底、② 事前登録制による入場者・入場数の管理、③ 会場入口での二重検温、消毒作業の徹底、④ 3密を避けた会場設定、⑤ 試食を提供する出展ブースへのビニールシート設置等、十分な感染症対策を実施し、安心・安全で”感染者をひとりも出さない”開催を実現すべく、準備を進めて参ります。

・ 開会式

感染症拡大防止の観点から、主催者代表による開会宣言および歌手・八神純子氏からの応援メッセージと楽曲を、会場内モニターと公式ホームページにて放映することで、開催式とさせていただきます。

・ セミナー

従来のセミナー講演形式にこだわらず、オンライン配信を取り入れたウェビナーを一部で採用することで、水産・食品業界の有識者による情報発信の機会を、継続的に提供させていただきます。

● 同時開催

・ 水産エコラベルコーナー

持続可能な水産資源管理が世界的な潮流となる中、生産者や市場、消費者の間で水産エコラベル認証水産物への関心が高まっています。本開催では、「水産エコラベルコーナー」を新設し、日本発の国際標準化されたマリン・エコラベル・ジャパン（MEL）、また水産養殖管理協議会（ASC）をはじめとする、各認証水産物を紹介することで、資源管理の必要性を高め、認証水産物の取り扱いを促進し、輸出拡大に繋がります。

・ すし EXPO with NEW 日本食コーナー

2025年「大阪万博」の開催を、寿司・日本食文化の普及拡大の機会とすべく、好評の「すし EXPO」を「すし EXPO with NEW 日本食材コーナー」と内容拡大し、広く日本食材の発信に取り組みます。寿司に係る食材から、和食を活かす水産品、農産品、畜産品、調味料、そして各種飲料に至るまで、日本が世界に誇る「寿司と和食」をテーマに、大阪、京都等を中心に西日本の食品バイヤーへ広く紹介して参ります。

・ 水産養殖技術展／アクアポニックス EXPO コーナー

第3次養殖ブームの到来と云われる今、日本各地で海面・陸上養殖が活発化している一方、水産養殖界を取り巻く環境は大きく変化し、新たな時代の到来を迎えています。「水産養殖技術展」では、海面・陸上養殖に於ける生産性向上、生育環境改善、付加価値創出を可能とする設備や技術を、「アクアポニックス EXPO」では、次世代型の一次産業として注目されるアクアポニックス技術を、漁業者、養殖業者、研究機関、そして新規参入者へ紹介し、養殖業界のさらなる発展に寄与します。

・ 衛生管理推進コーナー

食品衛生法改正で、「HACCP に沿った衛生管理」が、2021年6月から完全制度化されます。農林水産省が実施した HACCP 導入状況調査では、食品事業者の40.5%が「HACCP 導入済み、或いは導入途中」と回答。約60%が、未だ導入に至っていないとの結果でした。日本の食の現場の高度衛生化、ひいては日本産農林水産物の輸出強化の一助となることを目的として、「衛生管理推進コーナー」を「シーフードショー大阪」会場に新設し、水産食品をはじめとする生産現場の HACCP に沿った衛生管理の推進に取り組みます。

・ 海と水産業の SDGs コーナー

開催地・大阪では、2025年「大阪万博」のテーマの一つでもあるSDGsに向けた様々な取り組みが進められており、「海の豊かさを守ろう」をはじめとする国連が定めた持続可能な17の開発目標・SDGsに関し、漁業・養殖業界、水産業界、船舶海洋業界等に於いて目標実現を推進すべく、「海と水産業のSDGsコーナー」を設置し、SDGsへの取り組みを推進することで、豊かな水産資源の持続可能な利用を支援し、17の目標達成に協力して参ります。

・ スマートフィッシュテクノロジーコーナー

漁業者、水産従事者の減少と高齢化、漁業環境の変動等の課題解決に向けた技術・サービスが求められています。AI・IoT等の革新的なテクノロジーを用いた技術・サービスも続々と開発され、漁業・水産業における近代化が進められています。「スマートフィッシュテクノロジーコーナー」では、漁業、水産業、食品製造業に於ける省人・省力化、生産性向上、所得向上を実現させる、各種ロボット、機器、設備、サービスを紹介し、水産業の近代化、スマート水産業の実現に取り組むものです。

開催概要

- ・ 催事名：第18回「シーフードショー大阪」
- ・ 会期：2021年3月17日（水）～18日（木）
- ・ 会場：ATCホール（アジア太平洋トレードセンター内）
- ・ 主催：一般社団法人 大日本水産会
- ・ 出展者数：300社 360小間（予定）
- ・ 公式HP：<https://www.seafood-show.com/osaka/>

運 営

「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式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館8階

TEL：03-5775-2855 FAX：03-5775-2856 E-mail：sf@exhibitiontech.com