

TOKAIDENPUN GROUP TRADE SHOW 2026

社長のご挨拶

平素より格別のご高配を賜り、誠にありがとうございます。
重ねまして、厚く御礼申し上げます。

このたび、東海澱粉グループ トレードショー2026を東京国際フォーラムにて開催する運びとなりました。現在、食品業界を取り巻く環境は大きく変化しています。慢性的な人手不足、原材料・エネルギーコストの高止まり、物価上昇による個人消費の低迷、異常気象の常態化など、課題は多岐にわたり、変化のスピードは一段と加速しています。

私たちはこのような状況の中、メインテーマを「食をかえる 世界をかえる 新たな価値の創造へ」と掲げ、お客様と共に課題解決を図る大商談会をご提案いたします。

ご商談および交流の機会を頂戴できれば幸甚でございます。皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

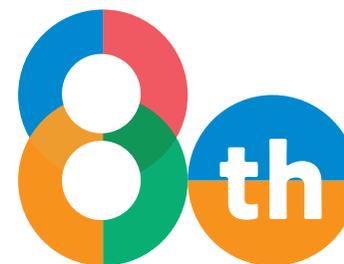
東海澱粉株式会社 葉山 裕
代表取締役社長



食をかえる

世界をかえる

新たな価値の創造へ



日時

2026 5/14 木 13:00 - 17:00
5/15 金 10:00 - 17:00

会場

東京国際フォーラム hall E

ご来場のお知らせ

本商談会へのご来場には、招待状に記載の二次元コードが必要となります。
ご参加をご希望の際は、貴社担当の弊社グループ社員までお申し込みくださいますようお願い申し上げます。二次元コード付きの招待状は、開催日の約10日前を目途にメールにてお送りいたします。当日は、スマートフォン等にて二次元コードをご提示いただくか、招待状を印刷のうえご持参ください。



TOKAIDENPUN GROUP TRADE SHOW 2026

食をかえる 世界をかえる 新たな価値の創造へ

5つの
提案

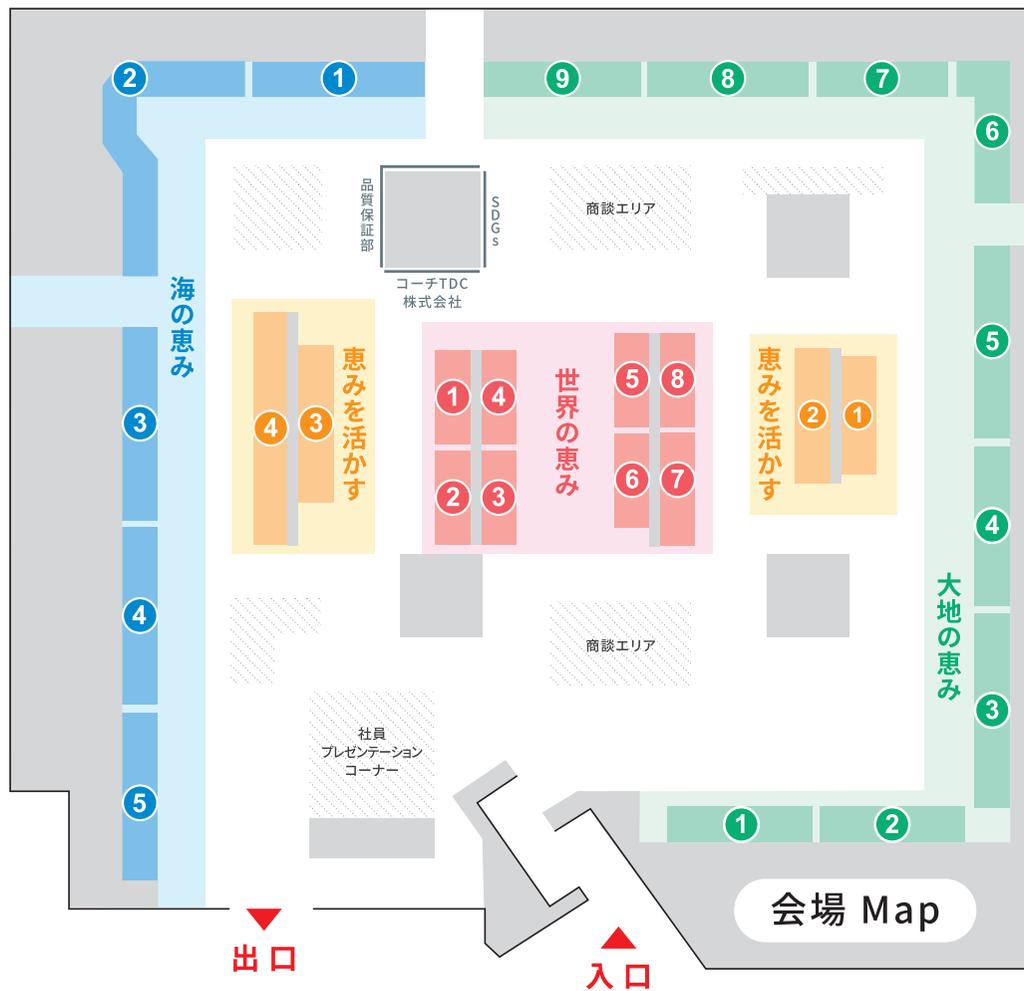


国内グループ「恵みを活かす」

- 1 スターアグリ株式会社
- 2 株式会社さんわ
- 3 串本食品株式会社
- 4 東海シープロ株式会社

海外グループ「世界の恵み」

- 1 台湾
- 2 ベトナム
- 3 ヨーロッパ
- 4 アメリカ
- 5 インドネシア
- 6 中国
- 7 タイ
- 8 インド



東海澱粉「大地の恵み」

- 1 澱粉グループ
- 2 雑穀グループ
- 3 農産グループ
- 4 米麦グループ
- 5 研究開発室
- 6 畜肉グループ
- 7 飼肥料グループ
- 8 食品グループ
- 9 包材グループ

東海澱粉「海の恵み」

- 1 加工鰻グループ
- 2 凍魚グループ
- 3 すり身グループ
- 4 鮮魚グループ
- 5 鯉鮪グループ

※会場のレイアウトは変更になる可能性があります。



5月14日 土

15:30

～

15:50

澱粉グループ × 研究開発室

プレゼンター

営業1部 澱粉グループ 主任 印出井 遥平
営業1部 研究開発室 課長補佐 原 史明

澱粉が拓く食の未来 ～分析から革新へ～

研究開発室の創設が導く、食の未来革新

業界環境の変化と顧客ニーズの複雑化を背景に、研究開発室創設を契機として機能性澱粉の開発へ進化。お客様の声を起点にLO-TEMP453やBHRなど市場にない加工澱粉を生み出し、新たな提供価値をご提案します。

5月15日 金

11:00

～

11:20

農産グループ × 研究開発室

プレゼンター

営業1部 農産グループ 松田 将
営業1部 研究開発室 課長 大上 健一

信頼と技術で築く、野菜加工品の新しいスタンダード

オリジナルポテトを、もっと手軽に、もっと自由に

冷凍野菜市場の中核を担うポテトを軸に、産地動向を踏まえた調達戦略と中国万福食品での加工体制を確立。お客様の声を起点に研究開発室と連携し、カット・味付け・コーティングまで一貫対応するオリジナルポテトをご提案します。

13:30

～

13:50

畜肉グループ × 研究開発室

プレゼンター

営業1部 畜肉グループ 課長 本柳 稔
営業1部 研究開発室 課長補佐 原 史明

畜肉惣菜が拓く、新たな市場価値

あなたの欲しいを、確かな形へ

畜肉惣菜が生み出す新たな市場価値をテーマに、安定したたんぱく源の供給と加工品の可能性をご紹介します。畜肉グループの供給網と研究開発室の開発プロセスを掛け合わせ、品質保証体制のもと再現性ある商品づくりをご提案します。

15:30

～

15:50

凍魚グループ × 研究開発室

プレゼンター

営業2部 凍魚グループ 鈴木 一輝
営業1部 研究開発室 課長 大上 健一

豊富な水産資源で描く、食の未来

食べ方をデザインする、おいしさの探求へ

これまで活用が進まなかったチリマアジなどの水産資源に着目し、市場ニーズに応じた原料・加工品の新たな可能性をご提案します。凍魚グループと研究開発室が連携し、コラボレーションによる加工品をご紹介します。