

過去最高 277 名が来場。「2027 年の食トレンド予測」と 23 ブースの体験をつなぐ「おいしい博覧会 2026 秋冬」開催レポート

PR TIMES のデータ分析と渥美まいこ氏・長谷川あかり氏らの知見から、商品紹介にとどまらない食の取材テーマを探る



プレスリリース配信サービス「PR TIMES」等を運営する株式会社 PR TIMES（東京都港区、代表取締役：山口拓己）は、2026 年 10 月 15 日（木）、ホテルニューオータニ「芙蓉の間」で「おいしい博覧会 2026 秋冬」を開催いたしました。

6 回目となる今回は、メディア関係者やインフルエンサーなど、過去最高となる計 277 名にご来場いただきました。当日は、PR TIMES に蓄積された食関連プレスリリースの分析をもとに、「2027 年の食トレンド予測」を初めて発表。識者による食トレンドの解説や、日々の食卓を起点としたトークセッションも実施しました。展示ブースでは、セッションで取り上げたテーマに関連する商品を試食し、企業の担当者に開発背景や提案する食シーンを直接聞けるプログラムを展開しました。

オープニングセッション

オープニングセッションでは、PR TIMES より PR パートナーサービス部門の高木から「2027 年の食トレンド予測」を発表し、農林水産省の松井氏から食分野の新しい技術である「フードテック」についてお話しいただきました。

■ PR TIMES プレスリリースから見る食の変化と 2027 年の兆し（PR TIMES 高木）

「PR TIMES」で配信された食関連プレスリリースのデータをもとに、2026 年の動向と 2027 年に向けた兆しをまとめた「2027 年の食トレンド予測」を初めて発表しました。注目する切り口として挙げたのは、「食感」「味の深み」「香り」「ご褒美・贅沢」「食体験」の 5 つ。物価高を背景に価格の手頃さを伝える発信とともに、感覚や体験を通じた価値を訴求する発信にも着目しました。なかでも 2026 年 7～9 月は、前年同期と比べ、「食体験」「香り」「味の深み」に関する発信が伸長。商品のおいしさに加え、どのような感覚や時間を楽しめるかを伝える動きを紹介しました。

分析対象は、2021 年 1 月～2026 年 9 月に配信された、PR TIMES のビジネスカテゴリで「食品・飲料」または「外食・中食」が選択されているプレスリリースです。本発表の主な長期比較では、このうち 2021 年と 2026 年の各 1 月～9 月を切り出して比較しました。

タイトルまたはサブタイトルに、テーマごとに定めた指定語が含まれるリリースを集計し、同期間の食関連リリース全体に占める割合の変化を紹介しました。



会場では、企業が発表する一次情報から捉えた兆しを、実際の試食や担当者との対話を通じて確かめられる構成としました。

■日本成長戦略におけるフードテックの推進（農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ 企画官 松井 大氏）

農林水産省の松井氏は、食分野の新しい技術である「フードテック」について、生産から加工・流通・消費までを視野に、その可能性と推進の方向性についてお話いただきました。

背景に挙げたのは、「人口増加や気候変動」「人手不足」「原材料価格の高騰」「消費者ニーズの多様化」。持続可能な食料供給、生産性の向上、健康な食生活という観点から、食料安全保障と経済成長の両面で技術の活用が期待されていることを説明。具体的には、植物工場、陸上養殖、食品機械、新規食品の4領域に言及し、食品加工や鮮度保持の技術、非動物由来食品などを取り上げ、既存の食品産業への広がりも含めて解説しました。

また、フードテック官民協議会を通じた情報共有や企業間のマッチング、実証支援など、技術を社会に届けるための取り組みも紹介。身近な事例として、こんにやくやおからを活用したアップサイクル食品も取り上げました。フードテックが新しい食品を生み出すだけでなく、これまで十分に活用されてこなかった資源に価値を見いだす取り組みでもあることを説明しました。



トークセッション

トークセッションでは、食の新規事業・商品開発を支援する渥美まいこ氏と、料理家として日々の食卓に向き合う長谷川あかり氏を迎え、食の変化を異なる視点から考えるセッションを実施いたしました。

■トークセッション①：過去の食トレンドから読み解く、2027年以降の食の楽しみ方（食ビジネスメディア Yellowpage 代表 渥美まいこ氏）

食の新規事業・商品開発プロデューサーの渥美まいこ氏には、過去の食トレンドと社会背景を手掛かりに、2027年以降の食の楽しみ方についてお話いただきました。物価高による買い控えが続く一方で、価格に見合うおいしさや体験をどう届けるかが問われるなか、作り手と食べ手の思い、生活者の消費行動、時代背景が重なるところに、長く続く食の潮流が生まれるという見方を伺いました。

まず伺ったのは、節約や時短のためではなく、つくる過程そのものを楽しむ『ネオ自炊』です。これまでは、癒しや背徳感など、食べて満たされる自炊が注目されてきました。これからは、つくる過程そのものを楽しむ自炊にも関心が広がるといいます。コンビニや惣菜が充実し、AIやデジタルが身近になったいま、アナログな手仕事がかえって楽しみになっています。編み物やZINEのブームのように、その流れはキッチンにも届き、ライスペーパーや春巻きのように「クラフト」感覚で包む料理が楽しめるのではないかとお話しいただきました。すべてを手づくりするのではなく、手間をかける一品や一工程を自分で選ぶ。最短10秒で抽出できるコーヒーや電子レンジでつくるお好み焼きのように、便利さと手づくりの楽しさを使い分ける提案も紹介いただきました。

続いてお話しいただいたのは、過去の定番やブームを、いまの生活者が新しく選び直す「定番リバイバル」です。純喫茶や固めのプリン、ギリシャヨーグルト、アサイーボウルを例に、同じ商品でも生活習慣や選択肢が変われば選ばれる理由も変わることを解説いただきました。SNSで生活者が発見者・発信者となるなか、過度に現代風に整えるよりも、元の個性や雰囲気を残すことが再発見につながるという考え方を伺いました。

また、強い見た目・味・食感・音で気分を高める「ドーパミン食」についてもお話いただきました。アテンションがもとめられるSNS時代では、どうしてもインパクトが強い、つい二度見してしまうような刺激的な食に注目が集まるとされ、その動向は2027年もつづくこととされ、それは、お皿の上だけではなく、回転火鍋のように、食べる体験そのものにも独自性が加わって、より刺激的で高揚感をつくりだす食の提案が増えてくるのではないかと紹介いただきました。

さらに、日本向けにマイルドにしすぎない現地の味や空気感を楽しむ「ガチ〇〇」についても伺いました。ビリヤニや、タイカレーなどを例に、本格的な辛さやスパイスを受け入れる生活者が広がり、現地らしさそのものが価値になっていることを読み解いていただきました。



■トークセッション②：次の食を、わが家の楽しみに。(料理家・管理栄養士 長谷川 あかり氏)

料理家・管理栄養士の長谷川あかり氏にはまず、味だけでなく、香り、食感、歯触り、調理中に立ち上る香りや自分で手を動かす感覚まで含めた、食の豊かさについてお話しいただきました。冷凍食品や中食の味わいが向上し、家庭料理の代わりとして十分に選べるようになったからこそ、手作りに純粋な味以外の五感の楽しさがあることを伺いました。

食トレンドの変化については、SNS や世代ごとに触れる情報が異なり、誰もが同じ流行に向かう時代ではなくなっていることをお話しいただきました。小さなコミュニティから生まれたトレンドが広がるなかで、便利さや正解を一方的に示すより、作り手の意図や背景、個人の实感を丁寧に伝えることが共感につながるというお考えを伺いました。

時短食品と料理との向き合い方については、すべてを手作りにせず、冷凍食品をメインにしてご飯だけ炊く、合わせ調味料を使って仕上げに薬味を刻むなど、作業の一部だけを楽しむ方法を伺いました。外食・中食・家庭料理を、その日の余裕や「つくりたい」気持ちに合わせて組み合わせ、余裕のない日には無理に料理を勧めないことも含めて、料理と心地よい距離を取る考え方についてお話しいただきました。

商品から食の楽しみ方を広げる視点では、小麦の風味や食感を味わうパンを、朝食だけでなく夜にシチューやワインと楽しむ例を伺いました。食べる時間や組み合わせを変えることで、身近な食品の楽しみ方も広がることを紹介いただきました。

また、セッションのテーマから派生して、長谷川氏が日頃、文章や発信に向き合う際に大切にしていることも伺いました。選択肢が多い時代だからこそ、誰かを意図せず傷つけないかを確認めながら、嘘のない言葉を重ねる姿勢を大切にしているとお話しいただきました。



出展ブース紹介

今回の「おいしい博覧会 2026 秋冬」には、17 社の出展に加え、農林水産省と自治体(鹿児島県・和歌山県・福島県・堺市)の全 23 ブースが出展。出展ブースを「2026 秋冬 新商品ステージ」「ロングセラー展」「新食感展」「秋冬のごちそう展」「フードテック展」の 5 つのテーマに分け、各社から異なる切り口の商品が一堂に集まりました。



【2026 秋冬 新商品ステージ】

新商品やリニューアル商品を通じて、各社が捉える食のニーズや商品開発の工夫をご紹介します。



川商フーズ株式会社
「Beer Maestro(ビアマエストロ)」



キーコーヒー株式会社
「KEY DOORS+ JET BREW キリマンジャロ」



クラシエ株式会社
「Soyセレクト カスタードプリン風アイスバー」
「Soy パニラ / チョコ / イチゴ」
「Soy マルチ パニラ」



昭和産業株式会社
「お好みーる」



森永乳業株式会社
「スパイス香る シナモンラテ」
「スパイス香る ジンジャーラテ」



伊藤ハム米久ホールディングス株式会社
「お酒の後のグミ」
「こころのご褒美ピーチグミ」
「リスタートチャージエナジードリンクグミ」



株式会社コスモス食品
「しあわせいっぱい ほうれん草ととろける紅はるかのおみそ汁」



ネスレ日本株式会社
「ネスカフェ ゴールドブレンド バ리스タ kotone (コトネ)」



日本生活協同組合連合会
「CO・OP五三焼カステラ 5切 (個包装)」
「CO・OPアールグレイ仕立てのナッツリーフアーモンド&カシュー<個包装> 7枚」
「CO・OPごま香る うす焼き塩かりんとう 氷砂糖蜜仕立て 10枚入」

【秋冬のごちそう展】

家飲みや季節の食卓を彩る商品から、身近なごちそうの楽しみ方をご提案しました。



株式会社信濃屋食品
「木桶仕込み醤油のミックスナッツ」
「松阪牛の母牛のローストビーフ」



株式会社おやつカンパニー
「宅バル 海老のアヒージョ味」
「宅バル ガーリック&ハーブ クリームチーズ味」

【ロングセラー展】

長く支持されるブランドのものづくりと、新たな食べ方・商品の展開をご紹介します。



株式会社タカキベーカリー
「石窯全粒粉入りブレッド (2枚入り)」
「石窯レーズンブレッド (2枚入り)」
「石窯くるみパン」



ヤマモリ株式会社
「タイカレー グリーン/マッサマン」
「ガバオライス」ほか



カネハツ食品株式会社
「サラダに！まめトマト&バジル味」
「重詰おせち・彩鶏/丹波産黒豆」

【新食感展】

素材や加工の工夫が生む食感を、実際に味わって確かめられるブースを展開しました。



株式会社農心ジャパン
「ノグリ 旨辛焼きちゃんぽん カップ」



株式会社若翔
「ORO 凍らせて食べる米粉ジェラート (ゆず&みかん/うめ&ピーチ)」



株式会社マルヤナギ小倉屋
「コリコリきくちゃん」
「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」

【フードテック展】

食とテクノロジーを掛け合わせた取り組みを通じ、食の未来を考えるブースを設けました。



農林水産省



和歌山県



福島県



鹿児島県



堺市



農林水産省「ニッポンフードシフト」

「おいしい博覧会」とは

PR TIMES が主催する、食品・飲料メーカーとメディア関係者・SNS ユーザーをつなぐ招待制の試食・取材イベントです。2024 年 4 月に初開催し、前回までに延べ 650 名以上のメディア関係者や SNS ユーザーにご参加いただきました。今回は 6 回目の開催となりました。

商品を味わい、企業の担当者と対話することで、資料だけでは伝わりにくい魅力や開発背景に触れられる場をつくってきました。今回はこの体験にデータと識者の視点を重ね、商品を知るだけでなく、その背景にある食の変化を取材できる機会へと広げました。



【株式会社 PR TIMES 会社概要】

ミッション：行動者発の情報が、人の心を揺さぶる時代へ

会社名：株式会社 PR TIMES (東証プライム、名証プレミア 証券コード：3922)

所在地：東京都港区虎ノ門一丁目 17 番 1 号 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 28F

設立：2005 年 12 月

代表取締役：山口 拓己

事業内容：- プレスリリース配信サービス「PR TIMES」(<https://prtimes.jp/>) の運営
- ストーリー配信サービス「PR TIMES STORY」(<https://prtimes.com/story/>) の運営
- クライアントとメディアのパートナーとして広報・PR 支援の実施
- 動画 PR サービス「PR TIMES TV」(<https://prtimes.com/tv/>) の運営
- アート特化型オンライン PR プラットフォーム「MARPH」(<https://marph.com/>) の運営
- カスタマーサポートツール「Tayori」(<https://tayori.com/>) の運営
- タスク・プロジェクト管理ツール「Jooto」(<https://www.jooto.com/>) の運営 (一般提供は 2027 年 7 月 31 日をもって終了予定)

- 広報 PR のナレッジを届けるメディア「PR TIMES MAGAZINE」(<https://prtimes.com/magazine/>) の運営

- プレスリリース専用エディター「PR Editor」(<https://preditor.prtimes.com/app/>) の運営

- Web ニュースメディア運営、等

URL：<https://prtimes.co.jp/>