

HOBBY COOKING FAIR 2024

第3回

NEXT TABLE

これからの食卓展

第17回 ホビー・クッキングフェア 2024

2024 4.25 木 - 27 土

10:00 - 17:00 (3日間共通)

東京ビッグサイト 西4ホール

これからの食卓を飾る

新しい食品やサービスを見つけよう！  
「食の未来」を皆で一緒に拓きましょう。

代替食品や機能性食品、グルテンフリーや  
ヴィーガン対応など、まさに多様な展開を見せています。  
生活に直接結びついた「これからの食卓」を飾るに  
ふさわしい食品、食に関する企業の新しい取り組みや提案、  
社会性の高い活動も併せてご紹介。

新しい  
ライフスタイル

新しい  
サステナビリティ

新しい  
パッケージ

新しい  
健康

新しい  
予防

新しい  
味覚

クッキングライブ &  
トークショー

料理研究家/小林 まさみ 氏  
シニア料理家/小林 まさる 氏

食の学び

[インスタントラーメン]

インスタントラーメンの安全性や魅力について存分に学んでいただけます。美味しい試食やお土産もご用意しております！

[お赤飯]

お赤飯の歴史、日本のご当地お赤飯、お赤飯の作り方などを紹介します。



食の伝統

[漬物グランプリ 2024 発表]

漬物は日本で最も古い加工食品であり、地域独特の伝統野菜を使うことが多いのも特徴で、地域の個性ある漬物や、各家庭でつくられている漬物も素晴らしい食文化です。会場では全国の漬物を集め、試食・販売をおこないます。4/29(土)には「学生」「個人」「法人」3部門の漬物グランプリ2024表彰式を行い、今年の「漬物日本一」を発表します！



食のエンタメ

[ご当地パン]

大好評のパンの祭典(ご当地パンフェスタ)！全国各地の懐かしのパンや、話題のパンが集います。新商品や数量限定商品も加わり、その数約70種類！普段は出会えない全国各地の自慢のパンを展示会場でお楽しみいただけます！

[ご当地漬物]

全国から集めた「懐かしい故郷の漬物」や「一度食べて見たかった本場の有名漬物」がおトクに買えます！試食・サンプリングも盛りだくさん！



食の体験

[クッキングステージ/トークショー]

会場にあるメインステージでは、料理のヒントや食材の役立つ情報を、食のプロや先生が楽しく・分かりやすく解説します。

[グルメキッチンカー]

16台が出店！(予定)日本の伝統的な料理から最新トレンドメニューまで国内食材を使用したキッチンカーならではのこだわりを盛り込んだ限定メニューを是非ご賞味くださいませ。



1DAY 1,500円(前売券) / 1,700円(当日券)

3DAYS 3,000円

チケット  
販売店

アソビュー！・ローソンチケット・イープラス・ぴあ

購入方法は「NEXT TABLE ～これからの食卓展～」から

NEXT TABLE  
～これからの食卓展～  
チケットページ



※本券は同時開催の第48回2024日本ホビーショーも入場できます。※高校生以下無料/障がい者手帳をお持ちの方とその介護者各1名無料

## ● クッキングライブ&トークショー

小林まさみ / 料理アシスタントを経て料理研究者として独立。テレビ料理番組や料理教室・雑誌・イベント出演など様々なメディアで大活躍中。小林まさる(まさみさんの義父) 70歳からまさみさんの調理アシスタントを務め、78歳でシニア料理家デビューし現在91歳。パンダナがトレードマークでその愛らしさが大人気。



料理研究者  
小林 まさみ 氏



シニア料理家  
小林 まさる 氏

## ● 最先端の世界食品トレンドを知ろう！



世界から集めた、今知っておくべき最新トレンドと商品開発・マーケティングのアイデアを紹介するブース。SDGsに向けた国内や海外の新製品情報、原材料トレンド、消費者動向、市場規模データ最新事例など、業界のホットな話題を提供します。



## ● 米粉料理実演

管理栄養士・米粉料理家 中村 りえ 氏

メディアで  
人気！

日本の食料問題解決策として注目されるなど、需要が増す米粉料理のレシピを著名料理研究者がご提案致します。ヘルシーでありつつ難しいと思われる米粉料理を、皆様の目の前でわかりやすく実演。試食も楽しめるコーナーです。ぜひご来場ください。

## 漬物グランプリ2024

日本の伝統的な食文化「TSUKEMONO」を通じて国内・世界の和食市場を活性化！



日本でもっとも古い加工食品、漬物。日本各地の多様な食文化に育まれ、健康によい食品としても改めて注目されています。「漬物グランプリ」は、日本人の食卓にかかせない漬物のレシピを「個人」「学生」「法人」から募集し、漬物文化の魅力・価値を正しく伝え、健康促進にもつながる四季の味として優れた作品を表彰し、広く訴求するものです。



## ● セミナー

お米マイスター 池戸 澄江 氏



米販食味評価試験適性者というお米の資格を持つエキスパート。全米販/お米の総合通販サイト「ごはん彩々」担当。炊飯教室やSNS、お米関連商品の開発・販売など、お米やごはんの普及活動に従事。またマーナの「極お米シリーズ」のプロデュースや、書籍「糖質の基本」・動画「come on 炊飯術」の監修、炊飯の講演など食の大切さや楽しさをベースに、その魅力を伝えるべく大活躍中。

## ● 料理教室

コロナ禍を経て、今年から再開した料理教室は、～知恵と工夫で楽しい食卓～をコンセプトのもと、食卓をもっと楽しく、もっと豊かに、絶対美味しくを合言葉に、役に立つ嬉しい情報をご紹介します。ちょっとした一工夫で明日から変わる食の知識を学びながら、楽しく調理・体験するイベントです。

## ● 地域特産/絶品ゾーン

地域には私たちの知らない食品や地域の食べ方があります。今年のホビー・クッキングフェア会場には、そんな地域の絶品をご紹介します「地域特産/絶品ゾーン」を設けます。各地の食文化に触れてください。



## ● 異国料理教室

韓国料理研究家 ジ・ミンジョン 氏

テレビ  
活躍中！

薬食同源の思想に基づく発酵食をお伝えする、韓国家庭料理教室を展示会場で開催します。心と身体にやさしい家庭料理・トレンドの美肌効果抜群の料理を体験できます。ぜひ、ご参加ください。



## ● 米粉スイーツ

京都・米粉専門  
お菓子教室トルテ主宰 東平 滋子 氏

「米粉スイーツレシピコンテスト」  
最優秀賞

米粉で作るフレンチテイストの米粉スイーツ。出来るだけ国産の材料にこだわり、素材の味を生かした自慢のオリジナルレシピばかりです。あなたも米粉スイーツ作りをはじめませんか。

## 同時開催

※「第17回ホビー・クッキングフェア2024/第3回NEXT TABLE ~これからの食卓展~」のチケットがあれば入場可能

## 2024日本ホビーショー (西展示棟 西1・2ホール)

第48回2024日本ホビーショーのテーマは、旅というのは、日常では気づかない感覚をひらき、自分の心に気づくひとときを楽しむ時間です。多種多様な作品に技術や道具、人々に出会える機会を「Journey (旅)」という言葉に込めました。一緒にハンドメイドの旅に出ませんか？



日本ホビーショー  
公式サイト



## ● KIDSワークショップ

(※4月27日(土)の開催)

お子さまを対象としたワークショップイベント。未来へ向けて、ハンドメイド・手づくり愛好者を広げていきます。



## ● ハンドメイド・

押し活 撮影スポット

【昨年来場者の方に好評の企画を今回も開催】出展者さまの素材・道具・レシピなどを使用して作られた、さまざまな「ハンドメイド・押し活撮影スポット」を設置いたします。



## ● The Quilt 2024 -布と遊ぶ-

「ザ・キルト」パッチワーク・キルトをより多くの方に自由な発想で楽しんでいただけるエリア

パッチワーク・キルトの可能性を大きく広げ、次世代に繋いでまいります。(The Quilt実行委員会)作家による作品展示やスペシャルワークショップ、「はじめてのパッチワーク」として初心者向けの企画も実施。エリア内「The Quilt ワークショップスペース」もご利用いただけます。



## ● Japan Handmade of The Year 2024



ハンドメイドを未来に繋げるモノ・コトを表彰します。

Japan Handmade of The Yearは、プロ、アマを問わず「ハンドメイド(手づくり)」の商品・サービス、作品、活動を対象としたコンテストです。今よりもっとハンドメイドを楽しく豊かに感じられるような、これからのハンドメイドの価値を高めるモノやコトを幅広く表彰します。入賞対象は、毎年多数の来場者を迎えるイベント「日本ホビーショー」にて展示し、イベント内にて表彰式を開催します。