

2026 年 7 月 31 日
恩可比文創廣告股份有限公司

**台湾最大級「食」の祭典“2026 台湾美食展” 「日本 美食館」をプロデュース
海の幸、ご当地グルメ、地域ブランドが台北に集結！
2026 年のテーマは「風土醗酵」。日本の豊かな食文化と
醸成された地域の魅力を発信**

2026 年 7 月 31 日（金）～8 月 3 日（月）開催



恩可比文創廣告股份有限公司（本社：台北市、董事長：外谷 敬之／以下 NKB 台湾）は、2026 年 7 月 31 日（金）から 8 月 3 日（月）まで開催する台湾最大級の「食」の祭典“2026 台湾美食展”にて、「日本 美食館」をプロデュースします。

美食は観光の入口であり、地域の魅力を伝える最も強いコンテンツのひとつです。台湾美食展は、台湾観光の推進を担う財団法人台湾観光協会が主催し、台湾の食文化価値を発信する場として毎年高い注目を集めています。昨年は 4 日間で 12 万 2,939 人を動員し、200 人を超えるシェフ・職人が参加、約 400 の料理ショーや講座が行われました。2026 年の台湾美食展は「風土醗酵（風土が醸す食文化）」をテーマに、醸造・発酵・熟成などの技藝を軸に展開されます。

その中で「日本 美食館」は、日本各地の食文化、地域ブランド、ものづくりの魅力を凝縮した発信拠点として過去最多となる 19 ブースを構えます。オタフクソース×極屋台×鐵匠、三旺加旺 TJ Collection、静鉄ストア、宮崎市、かねふく、穂の蔵、沖縄県黒砂糖協同組合、味の素冷凍食品（株）、メディカルライス、福岡県、エクспанディ、日本 JC 水産部会（品川水産・ヤマイシ・うめ屋）、大船渡地域戦略が出展予定です。海の幸、地域産品、加工食品、冷凍食品、米関連商品まで、多彩な“日本のおいしい”が一堂に会し、台湾市場に向けて日本各地の個性と魅力を発信します。

来場者は日本各地の食の魅力を“見て、知って、味わって、買える”体験として楽しむことができます。さらに、会場内ステージでは抽選会など来場者参加型の企画も予定しており、回遊性と話題性を兼ね備えたパビリオンとして展開します。

NKB 台湾は 2019 年より「日本 美食館」をプロデュースし、日本と台湾をつなぐコミュニケーションの場を創出してきました。今後も、台湾市場におけるビジネス機会の創出と地域社会への貢献を両立しながら、日本の魅力を確実に届けるプロモーション拠点として、その価値をさらに高めてまいります。

2026 台湾美食展「日本 美食館」概要

開催日時 : 2026 年 7 月 31 日 (金) ~ 8 月 3 日 (月) 10:00~18:00 (現地時間) ※イベントの開催に準ずる

会 場 : 台北世界貿易中心一号館

出 展 : オタフクソース×極屋台×鐵匠 (広島県)、三旺加旺 TJ Collection (高知県)、静鉄ストア、宮崎市、かねふく、穂の蔵、沖縄県黒砂糖協同組合、味の素冷凍食品 (株)、福岡県、エクスパンディ、メディカルライス、日本 JC 水産部会 (品川水産・ヤマイシ・うめ屋)、大船渡地域戦略

後 援 : グラス麗台北飯店、MGH Mitsui Garden Hotel 台北忠孝、索拉利亞西鐵飯店台北西門、公益財団法人日本台湾交流協会、JFOODO、台灣國際年輕廚師協會、アイリスオーヤマ

パフォーマンス : TJCA 台湾国際若手シェフ協会のシェフによる調理デモンストレーションや豪華賞品が当たる抽選会

◆出展ブース

○オタフクソース×極屋台×鐵匠 (広島県)

広島食文化を象徴するお好み焼きの魅力を牽引するブランド。会場では日本の鉄板文化を感じさせる臨場感あるブースを展開いたします。生地の上にキャベツ、豚肉、生麺など約 10 種の具材と生地を重ね、お好み焼屋さんと共に試行錯誤を重ねて出来上がった、磨かれ続けるプロの味であるオタフクソースの「お好みソース」をたっぷりかけた広島お好み焼きです。「お好みソース」はたっぷりの野菜、果実に約 20 種類の香辛料をブレンド。こだわり原料「デーツ」のコクのある甘さが特徴のまろやかなソースです。栄養豊富で、子どもからお年寄りまで誰もが好む味わいです。

○三旺加旺 TJ Collection (高知県)

三旺加旺 TJ Collection は、単なる商品の販売ではなく、日本各地の魅力ある食文化と生産者の想いを、素材や伝統技術を活かした商品提案を通じて、台湾の来場者へ新たな食の感動をお届けします。今回の目玉は、職人歴 50 年の匠による「米乃蔵せんべい」の手焼き実演販売を行い、焼きたてならではの香ばしさやパリッとした食感をお楽しみいただけます。さらに、せんべいと相性のよい、高貴な香りの「土佐ベルガモットスパークリング」なども提供します。「見る・香る・味わう」五感で楽しむ日本の食文化を、台湾で体験いただけます。

○静鉄ストア

日本・静岡のローカルスーパーである静鉄ストアは、「富士山美食物語」で人気の商品やこだわりの希少な商品を多数販売します。ブランドコンセプトは、『わくわく』と『ときめき』です。「安全・安心・美味しい」のは当たり前。日本ブランドへの期待の高い台湾のお客様に『わくわく』して『ときめく』幅広い商品をお届けします。ジャパニーズウィスキーや富士山の伏流水を使用したビール、本場静岡の抹茶など、台湾ではなかなか入手困難な商品もご用意しておりますので、是非ブースまでお越しください。

○宮崎市

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた宮崎市は、マンゴーや地鶏の炭火焼き、黒にんにくなど全国的にも高い評価を受ける食材の宝庫です。地域特産品の魅力を台湾市場へ向けて発信し、展示や試食を通じて宮崎のブランド価値を訴求します。越境 EC サイトも開設しましたので、そちらからでも宮崎の美味しいものをお求めいただけます。そして、お立ち寄りいただいた方には、素敵な景品が当たる抽選会にご参加いただけます！この絶好の機会に、ぜひ宮崎市のブースへお越しください！

○かねふく

「辛子明太子」のトップブランドとして長年愛され続けるかねふくは、明太子の新たな楽しみ方を提案します。今回の台湾美食展では、おにぎりはもちろん、パンやパスタなど幅広いメニューへの活用方法を紹介し、明太子の多彩な魅力を発信します。ご家庭で手軽に取り入れられるアレンジから、飲食店でのメニュー提案まで、さまざまなシーンで活躍する食材として、日本ならではの食文化と新しい味わいを台湾の皆様へお届けします。

○穂の蔵

台湾で創業 10 年を迎えるおにぎり専門店「穂の蔵」は、熟練の日本人スタッフが一つひとつ丁寧に握る本格おにぎり、多くのファンに親しまれています。

今回の台湾美食展では、かねふくとの初のコラボレーションが実現。かねふくの明太子を使用した限定おにぎりを会場限定で販売し、日本ならではの食材と手仕事が生み出す新たな美味しさを台湾の皆様へお届けします。素材と握りにこだわった日本のおにぎり文化を、ぜひ会場でご体感ください。

○沖縄県黒砂糖協同組合

沖縄県黒砂糖協同組合は、日本の伝統的な甘味である黒糖の中でも、国内生産量の多くを占める沖縄黒糖の魅力を台湾市場へ発信します。豊かなコクと自然な甘みが特徴の黒糖は、そのまま味わうだけでなく、お菓子やパン、ドリンク、スイーツなど幅広いメニューに活用できる素材です。会場では、沖縄黒糖の産地である、8 つの島それぞれの黒糖の試食・販売をいたします。島ごとに異なる味わいや食感をぜひご体験ください。

○味の素冷凍食品（株）

日本の食卓を支え続ける味の素冷凍食品株式会社は、水なし油なしで、誰でも簡単に焼き餃子が調理できる冷凍餃子を台湾の皆様へ紹介します。焼き目のパリッとした食感と、ジューシーな味わいを手軽に楽しめることが特長で、ご家庭だけでなく外食市場でも幅広く活用されています。日本の冷凍食品技術が生み出す美味しさと利便性を通じて、日本品質の魅力を発信します。

○メディカルライス

機能栄養学の視点から玄米の価値を見つめ直し、健康価値を意識した新しい米のあり方を提案しています。米が持つ可能性を「食と健康」の切り口から紹介し、来場者の関心を新たな市場テーマへと広げます。

○福岡県

福岡県ブースでは、福岡県酒造組合が県内の酒蔵を代表する日本酒を紹介します。福岡ならではの風土が育んだ多彩な銘酒を通じて、日本酒文化の魅力を発信するとともに、食・観光・地域の魅力を一体的に PR します。福岡の「美味しいお酒」を、ぜひ会場でご体感ください。

○エキスパンディ

「日本の“いいもの”を、世界のあなたの暮らしへ（Bring the Best of Japan to Your Home）」をコンセプトに、こだわりの日本製品だけを取り揃えた「Made in Japan Only」のお店です。

大手メーカーの商品だけでなく、日本各地の職人や小規模メーカーが丹精込めて作り上げた、こだわりあふれる商品を幅広く取り扱っています。京都駅にある旗艦店と、海外のお客様の自宅まで商品をお届けする越境 EC サイトを中心に、日本のものづくりの魅力と本物の日本製品を世界へ発信しています。

○日本 JC 水産部会（品川水産・ヤマイシ・うめ屋）

日本 JC 水産部会は、日本各地の特色ある水産加工品を通じて、海の恵みと商品の魅力を台湾へ発信します。品川水産の海鼠（なまこ）、ヤマイシのししゃも、うめ屋の明太子フランスパンなど、各社の強みを活かした商品を紹介。素材の美味しさや加工技術、幅広い食べ方を提案し、来場者に日本の水産食品の魅力と品質の高さをお届けします。

○大船渡地域戦略

大船渡地域戦略は、三陸の豊かな海で育まれた海産物の魅力を発信します。今回の台湾美食展では、台湾初提供となる「うに丼」を販売。産地ならではの新鮮な美味しさをそのまま届け、日本の海産物の新たな魅力を台湾の皆様へお届けします。