令和8年度 見本市出展報告書

事業所名： 有限会社 田中陶器

1.見本市の概要

見本市名	第 63 回 2026 麺産業展 ～そば・うどん～
会期	2026年 9 月16 日(水)～17 日(木)
場所	東京都立産業貿易センター 浜松町館 展示室 5 階全室

2.出展の詳細

出展回数 / 今回の小間数	通算 30 回 / 1 小間

3. 見本市へ出展する目的

①来場者からの展示商品の受注

②新規顧客の開拓と出張営業に行けない既存客への商品紹介

③新商品の発表と蕎麦市場における反応等情報収集

4. 会期中について

展示した商品内容(出展商品名、新商品・従来品の割合等)

主に蕎麦店開業に必要な陶磁器食器全般。新商品と従来品の割合は1:9。

新商品の特筆としては、

①“蕎麦前”向け食洗機対応の白木風塗り漆器(ABS 製)前菜盛器(六ツ仕切りと三ツ仕切り)および季節に合せて入れ替えられる多彩な陶磁器小付を陳列。

②江戸時代京都の陶工であり絵師の尾形乾山写しである「絵替り7寸深皿」を“冷かけ器”に見立てて陳列。

販売力強化戦略(商談成立のための工夫、ブース内の展示の工夫等)

事前動員策として、首都圏を中心に既存顧客および過去3年の新規来場者に招待状を自社

PR文とともに郵送しました。開催期間中は、一コマということもあり従来自社ブースの来場者が重なり混雑するため、重要既存顧客には事前にメール等で概ねの来場日時をお伺いし調整してスムーズな対応に努めました。またブース内は狭いながらも三つのエリアに分けてアテンド要員合計2名でも、少しでも見易く心地良い空間と感じていただけるよう誘導に努めました。

5. 総括

来場者の傾向・見本市全般の感想等

全体的には、近年の仕入れ食材等の高騰によるメニュー価格の上昇は、コスパを重視するエンドユーザーからは外食控えや非常に厳しい選別の目に晒されるため、**「それでも選ばれる御店にするには？」**という意識の高い蕎麦店主方の来場が多かったと感じています。明確に「〇〇メニューに適した器が欲しい」という来場者もいらっしゃいましたが、何かしらのヒントをブース内で見つけられソコから商談が進むという傾向も多く見受けられました。ただ会場全体では来場者数が昨年対比で3割弱の減少となってしまい、弊社ブース来場者も2割強の減少でした。本展示会場は蕎麦店業界に関わるあらゆる業者の展示会であり、過去合同展示会であった「東京ビッグサイト」から「東京都立産業貿易センター浜松町館」に単独組織開催となって3年目ですが、食材系出展者の実演販売が施設の特性上大幅に制限されているため、「食」という肝心の魅力に乏しい印象は否めません。

出展の成果（販路開拓委員会から出展することで得られた成果を含む）

弊社はこれまで、やきもの産地から直接販売で出展していることをアピールしてきました。そうした活動は地場産業であるやきもの郷の行政機関も支援しているという“看板”は商談導入のネタに大いに活用できました。また新商品についての貴重な多くの感想やご意見をいただく事が出来ました。

今年度新規オープン予定の来場者が2件、新たな中堅外食企業の購買部長との名刺交換と、

両者のアポ取り（近日出張訪問）が現時点で出来たことは具体的な成果と考えています。

今後の課題と活動方針

展示会全出展30社の中では、集客力において主催者側や出展仲間からもご評価いただいている自負はありますが、合計来場者数が初日の悪天候もあって如何せん少な過ぎました。主催者側も今回の出展者アンケート結果をもとに抜本的な魅力改革を行う予定と伺っています。これまで一度も出席して来なかった事前出展者会議にも参加しようと考えています。これからも産地直販商社として「まち蕎麦」を応援し、自社においては「一見の価値あり」と思っていただけるよう事前動員および商品開発に一層注力したいと思います。

6.写真と注釈（当日のブースの様子、新商品や主力商品）



ブース右全般



ブース全体像



丼全般



補助表示