

個別商談会（予約制）

バイヤー・出展者双方の希望を基に事前に商談をセッティングし、個別商談会場にてゆっくり腰を据えて商談をすることができる特別企画。新たな出会いと価値の創出をサポートします！



輸出相談

海外輸出の実績のある国内商社や海外バイヤーを招待し、輸出商談の機会を提供。輸出に関する相談コーナーも設け、海外への販路拡大を後押しします。



海外マーケティング推進コンソーシアム

埼玉県が輸出に取り組みたい事業者を集めたコンソーシアムを設立。輸出に関心が高い事業者12社が出展します。



埼玉ブランドで創る、食の未来

埼玉の食の新たな魅力発見をテーマに、出展者の食材を組み合わせた料理や、埼玉のお酒とのペアリングを提案します。「食」のプロによる埼玉県産の食材や酒の魅力発信を通じて、「食」起点で埼玉県の魅力度向上を目指します。

- ①「見て・食べて・感じる！県産食材の魅力」 ②「県産おつまみ × 県産酒類で彩るマリアーージュ」
- 【調理実演セミナー】13:00～14:00 【試食試飲イベント】14:10～15:10
- （会場：農と食の展示・商談会 セミナーブース） 出演：【洋食】Azzurri KOEDO 総料理長 門平 光正 氏(株式会社ノースコーポレーション)
【和食】大門町 ちろり 統括総料理長 木村 裕一 氏(株式会社 ちろり)
- 講師：Azzurri KOEDO 総料理長
日本ソムリエ協会認定ソムリエ
全国イタリア料理コンクール 2024 優勝
門平 光正 氏(株式会社ノースコーポレーション)
- 〈1〉使用食材や埼玉県産酒類の紹介
〈2〉初代 Miss SAKE 森田真衣氏によるおつまみ×酒類のペアリング提案
〈3〉試食試飲を通じた埼玉県の食の魅力PR

同時開催

埼玉県農商工連携フェア

会場MAP

2025年12月2日(火)
10:00～17:00
さいたまスーパーアリーナ
(コミュニティアリーナ)

キッチンカー

- 十文字学園女子大学
食品開発学科の学生がプロデュースしたカフェで一息
- まま事屋
埼玉県幸手市の名産である高級国産合鴨を使った料理を移動販売するキッチンカー

農業発！新商品お披露目会

農業者等県内19事業者が、6次産業化の新商品や試作品をPRします。販売・流通業者の皆様の見解を取り入れ、より良い商品にしたいと考えています。お越しの際は、是非アンケートに御協力ください！



食品寄贈コーナー

県産おつまみ×県産酒類で
彩るマリアーージュ

飲食スペース

キッチンカー

まま事屋

フリー
商談
スペース

information
事務局

セミナー会場

来場者受付

特別セミナー〈会場：農と食の展示・商談会 セミナーブース〉

10:45～11:45

講師：株式会社セブン・イレブン・ジャパン
商品本部 地区MD 統括部 首都圏地区
シニアマーチャンダイザー 奥山 潤一 氏



県産農産物を活用した地産地消の取組について

県産農産物活用や、商品開発と原材料の取組について広くご紹介します。

「学校関係者向けミニ説明会」14:50～15:50

会場：農と食の展示・商談会 セミナーブース

タイムスケジュール

14:50～15:00	埼玉県農林部農業支援課 様
15:00～15:10	三共木工株式会社 様
15:10～15:20	株式会社 MMJ 様
15:20～15:30	サン印向山食品工業株式会社 様
15:30～15:40	株式会社旭製菓 様
15:40～15:50	大塚薬品工業株式会社 様

Made in SAITAMA
優良加工食品大賞
2026



県産農産物を使用した加工食品を製造、販売する優秀な県内の食品加工業者等の取組のうち本年度のファイナリスト商品を展示しております。

・麻原酒造株式会社	CRAFT LAB -Yogurt-
・株式会社岩崎食品工業	埼玉名物煮ぼうとう
・株式会社エルテクノ	とろ焼きあまいも
・株式会社おいででなせえ	OGAWA 椿寿園 こうぞガレット 和紙バック
・権田酒造株式会社	Kamisato 月にあこがれた梨 - 日本酒仕立て -
・株式会社豊野造園 緑育けんこうステーション東松山ふれ	forelato (季節の6種ギフトセット)
・高砂製菓株式会社	かぜのひとやすみ ながいのかぜのひとやすみ
・株式会社秩父やまなみチーズ工房	秩父黒ビールチェダー
・一般社団法人日本ショウファー協会	SAITAMA 生マシュマロ (フルーツギモーヴ)
・特定非営利活動法人ヒールアップハウス	ペーゴマクッキー
・マルツ食品株式会社	深谷ねぎ入りんにんにく醬油麹

個別商談会場

輸出商談会場