

『食の魅力』発見商談会2026開催

地銀推奨、地域ブランド鶏など逸品集結

全国の生産者が誇る魅力的な品々が、カテゴリーの枠を超えて一堂に会する『食の魅力』発見商談会2026（主催・商談会2026）（主催・実行委員会、後援・金融庁、農林水産省、第二地方銀行協会ほか）が7月10日、東京・浜松町の東京都立産業貿易センターで開催された。



今回で16回目を迎えた本商談会は、地方銀行が地元企業の「外部営業部」として伴走する独自のスタイルが定着している。今年は新規75社を含む176社が出展、来場者はわずか1日の開催期間に対して2957人に達する大盛況となった。超大型の展示会とはまた異なる客層が集う、成約に結びつきやすい質の高い会話が各ブースで繰り広げられた。

板グルメ「さぬき骨付鶏」の「若鶏」や「親鶏」を提案。試供品を提供するために放つ香ばしいスパイスの香りに、多くのバイヤーが足を止めていた。同社の最大の特徴は、味付けに使用する調味料を香川県産で揃えている点。特に、地域産業資源に認定されている希少な唐辛子「香川本鷹」を使用している点は特筆に値する。一方で、首都圏市場への浸透には「食習慣の壁」も浮き彫りになり、担当者も語った。

高知銀行とタッグを組んだ（一社）大川村ふるさとむら公社は、「土佐はちきん地鶏」を掲げて展開した。過疎化が進む村の再生を懸けて取り組んできた同社の強みは、養鶏から食鳥処理、解体加工までを村内で完結させる一貫体制にある。提供される「むね肉」は、しっとりとした味わいと

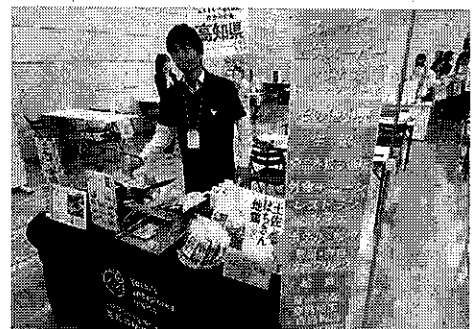
良質な脂質による旨みのバランスが絶妙で、鶏に負荷をかけない鮮度管理の徹底が、素材の良さを重視するバイヤーからの高い関心を集めていた。北日本銀行の推薦で参加したオヤマ（岩手県一関市）は、銘柄鶏「奥州いわいどり」を使用した多彩な加工品を展開。会場内の場所によっては

を受賞する実力派だが、その原料品質を活かしたつ、物流コストを抑えた常温フリーズパックを揃えることで、ギフトや家庭用需要の獲得を見込んでいた。福岡県北九州市で20年にわたり鶏料理専門店を営む「水炊き うちようてん」は、今回が展示会初出展となった。店主は「初めての商談会で不安もあったが、前向きな話を多くいただいた」と確かな手応えを語った。看板商品の「水炊き」は、

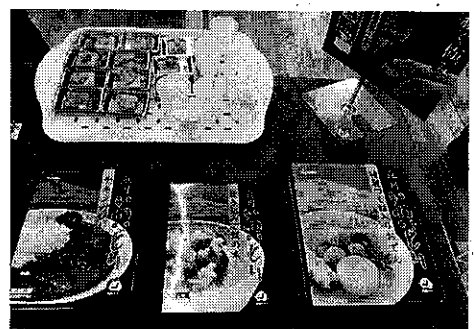
和食の技法で丁寧に旨みを引き出したスープが最大の特徴で、専門店ならではの味を追求。さらに、九州産の資源を活かすことに徹底してこだわった「鳥まんじゅう」も注目を集めていた。

本商談会の会場では、地域資源としての鶏肉が持つ可能性があらためて浮き彫りとなった。例えば、かつては飼料用や練り製品の原料に留まっていた親鶏も、現代の消費者が求める「ほどよい歯ごたえ」へと加工技術を磨くことで、高付加価値な逸品へ見事に生まれ変わっていた。

地方銀行が伴走するこの商談会は、日本の鶏肉産業が「地域ブランド」として全国、そして世界へと羽ばたくための不可欠なプラットフォームとなっている。各ブースで見られた地産素材へのこだわりと、消費者のニーズに寄り添う加工の工夫こそが、今後の市場を切り拓くと確信させる場となった。



大川村ふるさとむら公社のブース



オヤマ出展ブースの一部

E、473件
・調査—
D) が最多

（神帝国）アタバノクは「飲食店」経営事業者の倒産動向について調査・分析を行い、その結果を発表した。集計期間は2026年1月1日から6月30日まで（集計対象・5件で最も多かった。前

を主要顧客とする決済代行業者「全東信」の破産（7月6日）に伴う資金繰り悪化など、外部環境の激変がさらなる淘汰を招く懸念も浮上している。日銀による利上げや、食

をシフトさせている実態があるものの、鳥インフルエンザ等の発生による供給不安が経営の不安定要素となっている。輸入食材の価格上昇や運送コストの増大に対し、十分

また、近年は単なる価格競争ではなく、食事を化に対応しながら、各事業者が規模に見合った独自の強みを活かすことで、業界全体の活性化と健全な新陳代謝が進むことが期待される。

今後、急激な環境変化に対応しながら、各事業者が規模に見合った独自の強みを活かすことで、業界全体の活性化と健全な新陳代謝が進むことが期待される。