

友盛貿易と欣和企業、FOODEX JAPAN 2026 に出展

麻辣湯などアジア食材の外食ソリューションを紹介

友盛貿易株式会社（本社：日本）は、2026年3月10日から14日まで東京ビッグサイトで開催されたアジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2026」に出展しました。



（写真：友盛貿易と欣和企業による共同出展ブース）

本展示会では、日本および海外から来場した食品バイヤー、外食事業者、流通関係者に向けて、多様なアジア食材と調味料ソリューションを紹介しました。欣和企業は中国において調味料分野で幅広い商品を展開しており、今回の出展では同社製品を活用した提案も行われました。



(写真：多様なアジア食材・調味料を取り揃えた商品展示棚)

アジア食材の輸入・供給を 30 年以上展開

友盛貿易株式会社は、日本で 30 年以上にわたりアジア食品の輸入・卸売事業を展開しており、中国をはじめとするアジア各地の食品を日本市場へ供給してきました。

現在では、調味料、冷凍食品、点心、飲料、外食向け食材など幅広い商品を取り扱い、日本の外食産業や食品流通市場に向けて安定した供給体制を構築しています。



(写真：麻辣湯の定番食材・春雨製品を展開、外食向け提案を強化)



(写真：アジア香辛料ラインナップ、多様な味づくりを提案)

欣和企業は1992年に設立され、「健康的な食生活の改善をリードする」ことを使命としています。六月鮮、味達美、葱伴侶、黄飛紅など計11のブランドを展開し、製品は世界80以上の国と地域に輸出されています。現在、毎日4,000万世帯以上が欣和の製品を利用しています。



(写真：中華食材・調味料の製品ラインナップ展示)



(写真：多様な商品を取り揃えたブランド展示コーナー)

近年、中国料理は世界各地で注目を集めており、海外市場における存在感も高まっています。多様な食材と豊かな味わいを持つ中国の食文化は、外食産業においても新たな可能性を持つ分野として期待されています。

麻辣湯（マーラータン）の外食ソリューションを紹介

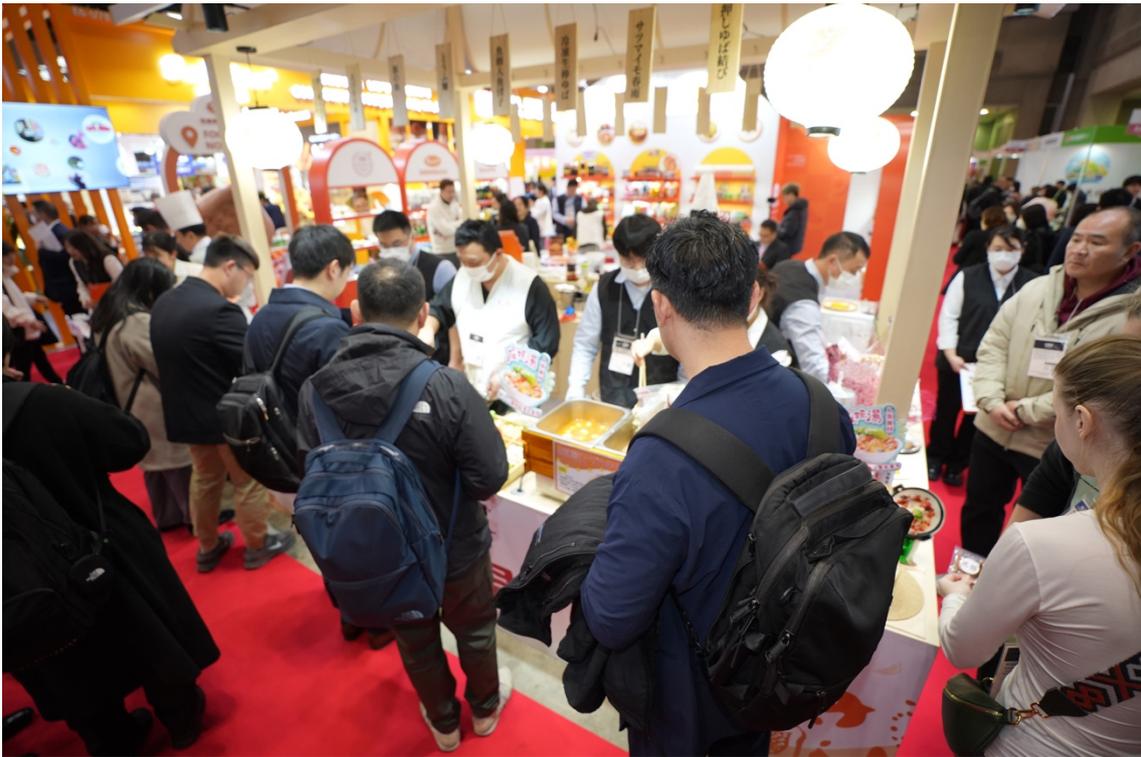
今回の展示では、近年人気が高まっている「麻辣湯（マーラータン）」の外食ソリューションを重点的に紹介しました。

麻辣湯のスープベースから各種具材まで、店舗運営を想定した商品構成を提案するとともに、会場では試食も実施。多くの食品バイヤーや飲食店関係者がブースを訪れました。



(写真：麻辣湯の試食および食材提案の展示)

来場者からは、食材を自由に選べるスタイル、多様な味付けが可能な点、新しい外食メニューとしての展開可能性などについて関心が寄せられ、日本市場における今後の展開にも期待が集まりました。



(写真：麻辣湯の試食に多くの来場者が集まり、ブースが賑わう様子)

日本市場におけるアジア食材提案を強化

友盛貿易では、今後もアジアの食品メーカーとの連携を強化し、日本市場に向けたアジア食材の提案や外食向けソリューションの展開を進めていく予定です。

飲食店、食品卸業者、流通企業など、アジア食材の導入や新メニュー開発に関心のある企業との連携の拡大も図っていく方針です。



(写真：外食・流通向けに提案する冷凍アジア食材のラインナップ)

■ お問い合わせ・商談について

アジア食材の導入や外食向けメニュー開発をご検討の企業様は、ぜひお気軽にお問い合わせください。

ホームページ：<https://www.eyusei.com/ja-jp/>

お問合せ先：045-226-2298

■ 会社概要

会社名：友盛貿易株式会社

事業内容：アジア食品の輸入・卸売、外食向け食材提案