

HOBBY COOKING FAIR 2025

食はハートフルメディア

第4回

Hobby
cooking

NEXTABLE

× これからの食卓展

見逃せない出展商品と魅力ある体験型イベントが大集合!

日本ホビーショー
(南1・2ホール)の
上のフロアで
お待ちしております。



様々な試食

買い物

料理教室

ステージイベント

食に関する色々な体験ができます。

東京ビッグサイト 南3ホール

同時開催

● 第49回2025 日本ホビーショー

主催:一般社団法人 流通問題研究協会 / 日本食糧新聞社 月刊「食品 新製品トレンド」編集部

ハズレなし! 必ずもらえる大抽選会

毎日、11:30/14:00/16:00の3回、会場内にて大抽選会を行います。ハズレなしで豪華な景品をプレゼント!

◎整理券配布時間10:00~/12:30~/15:00~

地域特産・絶品コーナー

北海道など、地域の特産・絶品を試食・販売しております。普段は都内では見かけることのない商品ばかりですので、ぜひお立ち寄りください。

10周年 漬物グランプリ

会場内で漬物グランプリが開催されます。「懐かしいあの漬物」や「一度食べてみたかったあの漬物」に出会えます。

フードコート



様々なジャンルのフード・ドリンクをご用意しております。休憩コーナーとしてもご利用いただけます。



HOBBY COOKING FAIR 2025

会場マップ(東京ビッグサイト南3ホール)

日本ホビーショー

HN-19
全国ご当地パンフェスタ

HN-18
米穀安定供給
確保支援機構

HN-41
インスタ
マーケティング

HN-39 赤飯文化
啓発協会

HN-40 JA全農
みやぎ・
JA古川

フードコート

アンケート
コーナー

HN-15 ダイニング
プラス

HN-17 金印わさび

HN-14 キッコーマン
こころダイニング

HN-16 東京・大宮・横浜
スイーツ&カフェ
専門学校

HN-13 クリロン
化成

HN-26 産直の
東都
生協

HN-28 全国
きなこ
工業会

HN-27 全国
麦茶工業
協同組合
関東支部

HN-25 東海漬物

HN-37 遠藤
食品

HN-38 秋本
食品

HN-36 中田
食品

10th お漬物日本一の栄冠はだれの手に!? TEUKEMOND 2025 GRAND PRIZE

漬物グランプリ2025

全国漬物
試食・販売
コーナー

来場者
実食審査
コーナー

HN-12 東海漬物

HN-21 かきぶち
農園

HN-24 新進

HN-20 兼由

HN-35 新進

HN-34 生協の宅配
コープデリ

クッキングライブ
ステージ

北海道
オホーツク
グルメ

ノースフランス
Pickles Lab Hokkaido

餃子皮命/澤の露本舗/
SOBACO HOKKAIDO/
NOBU KITCHEN CAFE

HN-03 シマダヤ

HN-07

HN-09 マルワ
製麺

HN-04 E-ZO FOOD

HN-05

HN-33 JA筑前あさくら
博多万能ねぎ部会
×JAL

HN-02 チル酒 by
日本アクセス

HN-06 BLANK
HARDCIDER
WORKS

HN-08 北利
ん道

HN-11 江戸廿七十
つかもと

HN-10 ビーナツ
バター

地域特産・絶品コーナー

HN-01 日本即席食品
工業協会

HN-31 ミライク

HN-32 ピーロート・
ジャパン

教室C

教室B

教室A

料理教室

ハズレなし!
必ずもらえる
大抽選会!

料理教室
受付

↑ ↓ 出入口

◎整理券配布時間
10:00~/12:30~/15:00~

HOBBY COOKING FAIR 2025

出展者一覧

HN-01 日本即席食品工業協会 イスタントラーメン		HN-07 エフゾーン (北海道オホーツクグルメ) 肉汁じゅわっと手ごねハンバーグ、ゆで白花豆、オホーツクの発酵酢		HN-16 東京・大宮・横浜スイーツ&カフェ専門学校 カップケーキ、クッキー、レモンケーキ		HN-31 ミライク おさっちゃん、ブレン、おさっちゃん、おさっちゃん。(ファミリータイプ)	
HN-02 チル酒 by 日本アクセス 果実を嗜むお酒「ワインを嗜むお酒」、生酒「純米にぎり酒 白川郷 造ってそのまま」、生わいん「無濾過生わいん ナイアガリ」		HN-07 オホーツクベーグル (北海道オホーツクグルメ) もち麦ベーグル詰め合わせ(もち麦ブレンド3個)、野菜ベーグル詰め合わせ(ピーチ/自然栽培ケール/抗酸化にんじん)		HN-17 金印わさび 千葉県のお土産わさび、冷凍美味おろししょうが、冷凍美味ささみゆず皮		HN-32 ピーロート・ジャパン ワイン	
HN-03 シマダヤ 「流水麺」国産小麦粉使用うどん		HN-07 マルミヤ大宮商店 (北海道オホーツクグルメ) 知床チヂミ、焼き鮭のしょう油漬、鮭のちゃんちゃん焼き		HN-18 米穀安定供給確保支援機構 千葉県産の郷土料理「太巻さきりずし」の調理実演		HN-33 JA筑前あさくら 博多万能ねぎ部会×JAL 博多万能ねぎ、博多万能ねぎを使ったアレンジ料理	
HN-04 ノースフレンズ (E-ZO FOOD) 北海道ワンスクッキー、レトルトカレー、ドレッシング		HN-08 北利南道 利尻昆布だし、塩ソフトクリーム、利尻昆布の海鮮カレー、利尻昆布、利尻昆布粉末、利尻昆布塩、利尻昆布茶		HN-19 全国ご当地パンフェスタ 全国各地の名物パンを販売		HN-34 生協の宅配コープデリ 生協の宅配のご案内	
HN-04 Pickles Lab Hokkaido (E-ZO FOOD) 「漬物ずし」の塩マスタード、旨味たっぷり日置三石の「漬物ずし」、ふっくら大粒「大豆」のさわやかレモン味		HN-09 マルワ製麺 ひでちゃん小麦はるゆたか生ラーメンみそ味、ひでちゃん小麦はるゆたか生ラーメン塩味、ひでちゃん小麦はるゆたか生ラーメン醤油味		HN-20 兼由 さんまの旨煮、さんまの生姜煮		HN-35 新進 福神漬、手間いらすシリーズ 大根おろし	
HN-05 餃子皮命 (E-ZO FOOD) 餃子皮チップス「かわいのび」		HN-10 ピーナッツバター専門店 無添加のとろり濃厚ピーナッツクリーム、挽きたてピーナッツバター		HN-21 かきぶち農園 紀州梅		HN-36 中田食品 しらら、梅干し田舎漬け	
HN-05 澤の露本舗 (E-ZO FOOD) 澤の露(袋入り・紙箱・缶)		HN-11 江戸甘七十つかもと 江戸甘七十あんこペースト、江戸甘七十 体にやさしいおやつ、ふぞろいアソート「芋と栗」、江戸甘七十甘なつとうと抹茶のしっとりケーキ		HN-24 新進 トリュフ香るメンマ、マシマシのにんにくメンマ、麺通メンマ		HN-37 遠藤食品 国産しょうがフレーク	
HN-05 SOBACO HOKKAIDO (E-ZO FOOD) 有機そば粉パンケーキ、そば茶ティーバッグ、麺そば茶ティーバッグ		HN-12 東海漬物 キャベツ・大豆もやしのシャキッとこくうま、漬物屋が本気で作ったナムル、漬物屋が本気で作ったねぎ塩きゃべつ		HN-25 東海漬物 キャベツ・大豆もやしのシャキッとこくうま、漬物屋が本気で作ったねぎ塩きゃべつ、漬物屋が本気で作ったナムル		HN-38 秋本食品 発酵の旨味 乳酸発酵白菜漬、発酵の旨味かんたん発酵始めかどこ	
HN-05 NOBU KITCHEN CAFE (E-ZO FOOD) わたしをめぐるおうち野菜茶、北海道産味噌、NOBUOKOブレンド		HN-13 クリロン化成 おいしい袋も、臭わない袋BOS		HN-26 産直の東都生協 たまごプリン、缶ジュース、生協のサービス紹介		HN-39 赤飯文化啓発協会 お赤飯の文化、各地のお赤飯・ご家庭で簡単に作れるお赤飯各種をご紹介	
HN-06 BLANK HARD CIDER WORKS BLANK HARD CIDER [00] L#1、BLANK HARD CIDER [01] HASKAP、BLANK HARD CIDER [00] COMMON		HN-14 キックマンこころダイニング サクサクしょうゆアーモンド		HN-27 全国麦茶工業協同組合 関東支部 「関東一円」の麦茶各種		HN-40 JA全農みやぎ・JA古川 宮城県産野菜、みやぎ米バックご飯、ひとめぼれ缶	
HN-07 伊谷商事 (北海道オホーツクグルメ) ロースマリーゴールド、ハーブスコーン、ロースマリーゴールドクリーム		HN-15 ダイニングプラス 焼くだけミニクワッソ 発酵バターが香るフランス産、bake up生地 8個入り、穀物もちごま、(プレーン/チョコレート)、クワッソクリーム入りパースコーン 英国伝統の味		HN-28 全国きな粉工業会 全国のきな粉各種		HN-41 インスタマーケティング クレハ クラップ、日本技術工業 防災袋 消臭袋、アイメディア 排水口ゴミキャッチシート	

クッキングライブステージスケジュール

[参加無料] 先着56名(着席)

プレゼントあり

4/17(木)		4/18(金)		4/19(土)	
11:30 ~ 12:15	朝から簡単! パンにもびったり時短スープ 「まさるの絶品! 栄養満点ほっこりスープ♪」 講師: シニア料理家 小林 まさるさん & 「まさるのこだわり」トークショー	11:30 ~ 12:15	THE☆キッチン甲子園! 「ホビークッキング王は誰だ!?!」 クイズ大会イベント&大抽選会	10 お漬物日本一の栄冠はだれの手に!? 漬物文化展 漬物グランプリ2025 決勝審査 出品者プレゼンテーション 11:50~12:50 「法人の部」 13:20~14:20 「個人の部」/「学生の部」 決勝審査 漬物グランプリ2025 15:40~16:30 審査結果発表・表彰式 漬物グランプリ10周年特別企画 つけものキャラクターデザインコンペ 14:30~14:45 結果発表・表彰式	
12:30 ~ 13:15	超時短! 作り置きパン♪ 「ドデカフォカッチャ」 講師: 日々のパン代表講師 吉永 麻衣子さん	12:40 ~ 13:20	カリフォルニア米 「カルローズを使用したイタリア料理」 講師: 料理家 KEITA さん メニュー: リゾット&サラダ		
13:40 ~ 14:35	THE☆キッチン甲子園! 「ホビークッキング王は誰だ!?!」 クイズ大会イベント&大抽選会	13:50 ~ 14:30	すぐに役立つ! 薬膳茶講座 薬膳で元気に、キレイに、パッピーに♪ 講師: 薬膳コンシェルジュ協会 代表理事 杏仁 美友さん メニュー: あなたの体質チェックとタイプ別の食材アドバイス! 食べる薬膳ハーブティー試飲~プレゼント付き~		
14:50 ~ 15:30	温活美活! 簡単美味しい薬膳スイーツ 「よもぎ蒸しパン」「胡桃ナツメ」「よもぎラテ」 講師: 東洋美食薬膳協会 代表 谷口 ももよさん	14:50 ~ 15:30	すぐに役立つ! 薬膳茶講座 薬膳で元気に、キレイに、パッピーに♪ 講師: 薬膳コンシェルジュ協会 代表理事 杏仁 美友さん メニュー: あなたの体質チェックとタイプ別の食材アドバイス! 食べる薬膳ハーブティー試飲~プレゼント付き~		
15:50 ~ 16:30	温活美活! 簡単美味しい薬膳スイーツ 「クコの実ゼリー」「胡桃ナツメ」「よもぎラテ」 講師: 東洋美食薬膳協会 代表 谷口 ももよさん	15:50 ~ 16:30	米粉のプロが教える! おうちでスイーツ♪ おうちでスイーツ♪ 講師: 「米粉スイーツレシピコンテスト」最優秀賞受賞 京都・米粉専門お菓子教室トルテ 主宰 東平 滋子さん メニュー: 米粉おからスコーン		

HOBBY COOKING FAIR 2025

料理教室スケジュール

【参加費】1,000円 【定員】各回18名

 プレゼントあり

4/17(木) 教室 A		4/17(木) 教室 B		4/17(木) 教室 C	
11:30 ～ 11:55	デモンストレーション講座 発酵は冷蔵庫にお任せ! オープン不要の『作り置きパン』教室 講師：日々のパン 山田 宏恵さん メニュー：スティックパン	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 油揚げキムパサムマヨソース添え 韓国バラエティ番組で紹介された味付けいなるのキムパ。サムマヨソースで味変も楽しめる♪	プロが教える! 米粉の魅力♪ 講師：「米粉スイーツレシピコンテスト」 最優秀賞受賞 京都・米粉専門お菓子教室 トルテ主宰 東平 滋子 さん メニュー： キーマカレー ひき肉と野菜がたっぷり、あつという間に作れる!		
12:00 ～ 12:25	デモンストレーション講座 発酵は冷蔵庫にお任せ! オープン不要の『作り置きパン』教室 講師：日々のパン 吉田 ちさと さん メニュー：スティックパン	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 細ネギクリームチーズペーブル 韓国流行のペーブル屋さんで代表的な人気メニュー!	プロが教える! 米粉の魅力♪ 講師：「米粉スイーツレシピコンテスト」 最優秀賞受賞 京都・米粉専門お菓子教室トルテ主宰 東平 滋子 さん メニュー： チキンチャウダー 鶏むね肉、野菜がごろごろ入った大満足のチャウダー		
13:00 ～ 14:00	『ひと手間 でワンランク上の炊き上がり』 ～ごはん彩々～ 講師：お米マスター・ごはんマスター 池戸 澄江 さん メニュー： 米価格の高騰に負けない!! コストを抑えた、美味しいごはんの炊き方教室!	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 串ジョン 宮廷料理でもあり見た目もキレイ! ホームパーティーにもオススメ	プロが教える! 米粉の魅力♪ 講師：「米粉スイーツレシピコンテスト」 最優秀賞受賞 京都・米粉専門お菓子教室トルテ主宰 東平 滋子 さん メニュー： 米粉のスフレパンケーキバナナ&生クリーム添え 驚くほどふわふわ! 感動のスフレパンケーキ		
15:00 ～ 16:00	『ひと手間 でワンランク上の炊き上がり』 ～ごはん彩々～ 講師：お米マスター・ごはんマスター 池戸 澄江 さん メニュー： 米価格の高騰に負けない!! コストを抑えた、美味しいごはんの炊き方教室!	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 串ジョン 宮廷料理でもあり見た目もキレイ! ホームパーティーにもオススメ	プロが教える! 米粉の魅力♪ 講師：「米粉スイーツレシピコンテスト」 最優秀賞受賞 京都・米粉専門お菓子教室トルテ主宰 東平 滋子 さん メニュー： 米粉のスフレパンケーキバナナ&生クリーム添え 驚くほどふわふわ! 感動のスフレパンケーキ		

4/18(金) 教室 A		4/18(金) 教室 B		4/18(金) 教室 C	
11:30 ～ 12:30	『ひと手間 でワンランク上の炊き上がり』 ～ごはん彩々～ 講師：お米マスター・ごはんマスター 池戸 澄江 さん メニュー： 米価格の高騰に負けない!! コストを抑えた、美味しいごはんの炊き方教室!	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 油揚げキムパサムマヨソース添え 韓国バラエティ番組で紹介された味付けいなるのキムパ。サムマヨソースで味変も楽しめる♪	プロが教える! 米粉の魅力♪ 講師：「米粉スイーツレシピコンテスト」 最優秀賞受賞 京都・米粉専門お菓子教室トルテ主宰 東平 滋子 さん メニュー： キーマカレー ひき肉と野菜がたっぷり、あつという間に作れる!		
13:00 ～ 14:00	『ひと手間 でワンランク上の炊き上がり』 ～ごはん彩々～ 講師：お米マスター・ごはんマスター 池戸 澄江 さん メニュー： 米価格の高騰に負けない!! コストを抑えた、美味しいごはんの炊き方教室!	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 細ネギクリームチーズペーブル 韓国流行のペーブル屋さんで代表的な人気メニュー!	プロが教える! 米粉の魅力♪ 講師：「米粉スイーツレシピコンテスト」 最優秀賞受賞 京都・米粉専門お菓子教室トルテ主宰 東平 滋子 さん メニュー： チキンチャウダー 鶏むね肉、野菜がごろごろ入った大満足のチャウダー		
15:00 ～ 16:00	『みんなの心をわしづかみ!』 世界中が笑顔になる感動アート寿司 講師：デコ巻きマスター みーやん さん メニュー： 「アサにゃん」 デコ巻きずし体験!	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 串ジョン 宮廷料理でもあり見た目もキレイ!ホームパーティーにもオススメ	プロが教える! 米粉の魅力♪ 講師：「米粉スイーツレシピコンテスト」 最優秀賞受賞 京都・米粉専門お菓子教室トルテ主宰 東平 滋子 さん メニュー： 米粉のスフレパンケーキバナナ&生クリーム添え 驚くほどふわふわ! 感動のスフレパンケーキ		

4/19(土) 教室 A		4/19(土) 教室 B		4/19(土) 教室 C	
11:30 ～ 12:30	いつもの食事もしもの食事に! ～フェーズフリークッキング 災害時に役に立つポリ袋レシピ♪ 講師：株式会社WA-ON 代表取締役 飯田 和子 さん メニュー： 「ポリ袋でごはん」、 お菓子に大変身!!(乾パンスティック)	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 油揚げキムパサムマヨソース添え 韓国バラエティ番組で紹介された味付けいなるのキムパ。サムマヨソースで味変も楽しめる♪	管理栄養士の米粉で やさしいレシピ 講師：管理栄養士・米粉料理家 中村 りえ さん メニュー： かんたん!米粉のチヂミ 米粉だから片栗粉なしでもモチモチに!		
13:00 ～ 14:00	いつもの食事もしもの食事に! ～フェーズフリークッキング 災害時に役に立つポリ袋レシピ♪ 講師：株式会社WA-ON 代表取締役 飯田 和子 さん メニュー： 水吸(すいすい)パスタ、 「ポリ袋でごはん」	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 細ネギクリームチーズペーブル 韓国流行のペーブル屋さんで代表的な人気メニュー!	管理栄養士の米粉で やさしいレシピ 講師：管理栄養士・米粉料理家 中村 りえ さん メニュー： 米粉のソーセージちぎりパン 発酵なし、フライパンで手軽に作れる!		
14:30 ～ 15:30	いつもの食事もしもの食事に! ～フェーズフリークッキング 災害時に役に立つポリ袋レシピ♪ 講師：株式会社WA-ON 代表取締役 飯田 和子 さん メニュー： 「いつも、もしも!」 「ミルク団子つくり体験」	韓国トレンドをおうちで! 話題の人気レシピ特集 講師：ミンジョン ソウルテーブル 韓国料理教室 代表 ジ・ミンジョン さん メニュー： 串ジョン 宮廷料理でもあり見た目もキレイ!ホームパーティーにもオススメ			