

全国から約200出展者の味覚と特産品が集結！

新企画「ご当地 麺・出汁スタンド」や「ほくりくうまいもんマルシェ」など

今年も充実企画満載！！

「ニッポン全国物産展 2025」今週末開催！！

日 時：2025年11月21日(金)～23日(日) 10:00～19:00 (最終日は18:00まで)

会 場：東京・池袋サンシャインシティ 展示ホールA・B (東京都豊島区東池袋3-1)

全国商工会連合会(東京都千代田区、会長:森 義久)は、2025年11月21日(金)～11月23日(日)の3日間、池袋サンシャインシティ展示ホールA・Bにて「ニッポン全国物産展 2025」を開催します。

「ニッポン全国物産展」は、47都道府県のご当地フードや昔ながらの名産品、お持ち帰りいただける物販商品などが集結(参加事業者は昨年を上回る200者以上)、入場無料で食べて、飲んで、お土産を購入して楽しめるイベントです。

大評判のフードコートエリアは日本最大級となる1000席以上を設置。今年は、より多くの方がカジュアルに楽しめる立食エリアも新設しています。出来立てのご当地フードがその場で召し上げられる、“日本最大級のフードコートを備えた物産展”になります。

本イベントは1987年に「第一回ニッポン全国むらおこし展」としてスタートし、2009年から現在の「ニッポン全国物産展」として開催されており、今年で17回目を迎えます。さらに、新企画も続々登場。

- ・日本航空株式会社(JAL)のご協力のもと「折り紙ヒコーキ」が作成できる「キッズコーナー」
- ・全国の出展事業者自慢の「出汁」と「麺」を自由に組み合わせ、自分だけの一杯を作って味わえる体験型コーナーの「ご当地 麺・出汁スタンド」
- ・能登半島地震の被災地である北陸3県を応援する「ほくりくうまいもんマルシェ」
- ・「酒ズキ横丁」では元大関の栃ノ心さんも来場。

10年以上参加の事業者から、本年初参加の事業者まで来場者を満足させる商品が多数出品
ますますグレードアップアップする「ニッポン全国物産展」は新しい発見の連続です！

【商工会とは】

商工会は、商工会法に基づき、主に町村部に設立された公的団体です。全国に1,589の商工会、各都道府県に47の都道府県連合会があり、約80万の事業者等が加入しています。全国商工会連合会は、都道府県商工会連合会を会員とする総合経済団体です。

＝報道関係者様からの告知・写真データ提供・取材などに関するお問い合わせは＝
ニッポン全国物産展事務局

PR担当:木村(携帯:090-9851-8193)/上川(携帯:080-8777-4346)

〒113-0033 東京都文京区本郷6-17-5 株工芸社 ニッポン全国物産展事務局

木村MAIL:h-kimura@joy.ocn.ne.jp TEL:03-3868-2880 FAX:03-5801-0795

<<ニッポン全国物産展2025報道資料>>

出展者200者以上、昨年よりさらにパワーアップ！3日間限定の大規模物産展

全国津々浦々から地域自慢の郷土料理や特産品などの“食”や“物”が池袋の地へ一堂に集結します。定番ご当地商品や知られざる名産品まで、多彩なラインナップを展開。「ご当地フードコート」「ご当地物販コーナー」「スイーツセレクト」「酒ズキ横丁」「ご当地ドリンクスタンド」「キッズコーナー」に加え、**新企画の「ご当地麺・出汁スタンド」**や、**北陸を応援する「ほくりくうまいもんマルシェ」**など、今年ならではの見どころも満載です。

毎年好評な様々な企画で来場者の皆様を“おもてなし”いたします。

ご当地自慢の逸品を、池袋サンシャインシティで是非ご堪能ください。

また、会場に来られない方にも楽しんでいただけるよう「ニッポン全国オンライン物産展2025」を11月11日～11月30日まで同時開催。

(オンライン物産展：<https://shopping.yahoo.co.jp/promotion/gateway/public/>)

全国の味覚と名品をどこからでもお楽しみいただけます。

「ニッポン全国物産展2025」開催概要

名 称：「ニッポン全国物産展2025」

主 催：全国商工会連合会

日 時：2025年11月21日(金)～23日(日)10:00～19:00
(最終日は18:00まで)

会 場：東京・池袋サンシャインシティ 展示ホールA・B(東京都豊島区東池袋3-1)

入場料：無料 見込み来場者：8万5千人

参加事業者：200者以上

ホームページ：<https://www.all-nippon.jp/>

2024年の場内の様子

【入場口】



【フードコート】



【各種コーナー】



北海道・青森・岩手・宮城・秋田・山形・福島



辛いから親子丼
100g ¥1,600

11月のプンプン湯とあめ漬の組み合わせは、
10月のお集まりから先ず一品です。こ
れに替えて海鮮系に、寒魚の塩漬のい
りかきとあめ漬の組み合わせは、

[illegible]

まるで宝石の様な
玉葱ピクルスソーゼ
1冊 ¥1,200
健康派 天然ハーブで作りだされた3種の
ピクルスソーゼ。毎朝の朝食で大賞
しちゃう最高の500g。必ず手にも入
る、手頃な、500gのサイズです。

おおよど300gチャレンジ
おおよど一なつ
¥250
おおよど300gチャレンジ
おおよど一なつ
¥250
おおよど300gチャレンジ
おおよど一なつ
¥250



ピリピリめずししょう
1本 ¥600
お肉を焼くときからしめてお肉の旨みは、
じつと、ゆるやかに広がる。焼く前、火
の熱を自分で調節できる。しかも、より
おいしい。これは、お肉でしめてお肉の旨み



馬刺し中トロスライス
 1kg ¥2,800

新鮮な馬刺しを厳選した職人がその日のうちに天日干し。お湯で煮て、馬刺し、馬肉の美味しさを思いだして頂きます。通常で10〜11分程度煮ます。お湯に塩を加えてお湯が沸騰したら煮始めます。



福岡・佐賀・長崎・
熊本・大分・宮崎・
鹿児島・沖縄

福岡・佐賀・長崎・
熊本・大分・宮崎・
鹿児島・沖縄



【おまけ】
1冊 ¥2,100
内容の要約がし、東京経済大学
で中・高生【おまけ】の 1冊 1冊
1冊 1冊 1冊 1冊 1冊 1冊 1冊 1冊
1冊 1冊 1冊 1冊 1冊 1冊 1冊 1冊



名物の限定スイーツに
朝食をチャレンジ！

6食 cafe
ハニーコムバターあんこ
1席 ¥350
大塚 10月10日(日)限定

金曜



小巻1人分
遠州浜松餃子 10個入り ¥1,080
新巻餃子に「松」を100%使用。新巻餃子やシヤウ
ン餃子と違って、皮がパリパリ。餡は、日本人の心
を掴む「松」の味。松の葉の香りが、お肉の旨みと
相まって、絶品。お肉の旨みと相まって、絶品。



特選長期熟成焼酎芋
「キングシルクスweet」
1本 ¥680〜800
ふんわりとした、口当たりがやさしいのが特徴。まろやかな風味で喉越しもよく、おつまみにも合うので、ぜひお試しください。

[illegible]

茶園・計画庭園を企画
土佐久礼




 水村産物
蒸し牡蠣
 1個 ¥830
 蒸らしたの塩辛がきり
 たい香りで蒸して美味しい



株式会社 上野
最強こんにゃくのうま煮
 1冊 ¥350
 本編をおいしくアレンジできるレシピから作りやすいレシピ、定番の調理法まで、
 さまざまな味、120種類、200ページが楽しめます。



東

[illegible]

鳥取・島根・岡山・広島・山口
徳島・香川・愛媛・高知



**無敵はたはた
一夜平し**

1964 年1,350

「僕のわがと」といふと「おれ」を意味する
心掛けで「無敵」に上ったが、



茶園・計画成長を支援する
士佐久礼

