

特別講演会

ポートメッセなごや
(交流センター 3F)

受講無料

4月
18日 (水)
13:30-15:00

シュエベルト社
プロダクト
マネージャー
ヨハネス・
シュエベルト 氏



想像と改革のファミリービジネス シューベルト社

独創的なロボット包装システムを世界に提供するシューベルト社
その生いたちと最新型のご提案、そして未来予測

4月
19日 (木)
13:30-15:00

消費者問題研究所
代表
食品問題評論家
食アドバイザー
垣田 達哉 氏



●食の2020年問題～食品業界、2020年を境に何が起きる～ ●食品表示法猶予期間迫る！食品業界に与える影響とは？

〈プロフィール〉

1953年岐阜市生まれ。横浜市在住。77年慶應義塾大学商学部卒業。97年独立し、消費者問題研究所代表。04年、学校給食用食材の安心安全を確保するための協力者会議委員に任命され「学校給食のための食品「安全・安心」マニュアル」(全国学校給食連合会)の執筆者の一人として参加。
食品問題のプロフェッショナル。放射能汚染、中国食品、O157、鳥インフルエンザ問題などの食の安全や、食育、食品表示問題の第一人者として、テレビ、新聞、雑誌、講演などで活躍する。生鮮食品の実態や自給率問題、健康食品などの加工食品、食品表示偽装、JAS法の品質表示、食品衛生法の添加物や栄養表示、景品表示法の不当表示といった食品関連だけでなく、POSシステム、物流システム、バーコードシステムにも精通している。

4月
20日 (金)
11:00-12:30

農業総合経営
コンサルタント
有限会社いちゅう
代表取締役
高木 幹夫 氏



儲かる農業をめざして マーケティング環境の「はじめの一步」

既に農業に取り組んでいる人、これから農業に取り組もうとしている人が臨む「儲かる農業」ためのマーケティングについて、総花的になりがちなお客様(Customer)を絞り込むことを「はじめの一步」とし自社(Company)、競合(Competitor)をつなぎ合わせマーケティング環境を抜け漏れのない視点で把握するようなビジネス活動について具体的事例を挙げて解説。

〈プロフィール〉

名古屋市出身。知多半島全域を管内とするJAに入組、生産から販売までの一貫業務を担当し直売場の立ち上げや地域農業振興計画の作成に寄与するとともに知多半島農産物を使用したレシピ集を監修、発刊する。
2008年7月に東海地方初の野菜ソムリエ最高峰、上級プロ資格を取得。その後はフードコーディネーター、調理師などの資格認定を受け、様々な食関連産業で指導する傍ら講演、執筆活動、専門学校や各大学の外部講師、六次産業化認定審査委員を務める。

4月
20日 (金)
14:00-15:30

カフェタナカ
田中 千尋 氏



心に響く美味しさへの情熱 ～本物の豊かさを求めて～

〈プロフィール〉

名古屋で1963年に創業した自家焙煎珈琲専門の喫茶店の長女として誕生。パリの有名ホテルや三ツ星レストランでの修行を経て、1995年に実家を「カフェタナカ」としてリニューアルオープンさせ、シェフパティシエに就任。現在は本店を含む4店舗を展開し、自らが生産地まで足を運んで選んだこだわりの素材を使用したフランス菓子でファンを魅了し続ける。

4月
21日 (土)
13:00-14:00

株式会社
ヤンマーアグリ
ノベーション
代表取締役
橋本 康治 氏



地域が元気になる ヤンマーアグリノベーション株式会社の取り組み

セミナー&実演開催



日本料理店「小伴天」総料理長
長田 勇久 氏
●4月18日(水)
19日(木)
11:00-12:00
14:00-15:00

食材を活かす真空調理法のコツ
～愛知の伝統食材と発酵調味料を使って～
愛知には独自の伝統野菜や名古屋コーチンなどの鶏や一色うなぎなどの伝統食材と、八丁味噌、三河みりん、白醤油、たまり醤油、酢などバラエティーに富んだ発酵調味料があります。
真空調理法とは、食材と調味料を真空包装して適温で加熱することにより、食材の風味を活かす調理法です。その真空調理の基本を分かりやすく説明するとともに、愛知の食材を使って個性的で美味しい料理を作るコツなどを、実演と試食付きで実感していただきます。

〈プロフィール〉

愛知大学卒業。東京つきざ田村にて修行後、日本料理小伴天代表取締役社長。現在、日本料理小伴天代表取締役社長。日本料理一灯店主。新調理技術協議会幹事、和食文化国民会議幹事、日本料理アカデミー会員、全日本食学会員



名古屋文化短期大学 教授
山田 実加 氏

碧南の白しょうゆ・三河のみりんを使用したデザート

●4月20日(金) 15:00-16:00

白しょうゆキャラメルのシフォンケーキ、
白しょうゆの和風マブルケーキ

●4月21日(土) 15:00-16:00

みりんのレーズンサンド、
みりんのデザートドリンク

〈プロフィール〉

大学卒業後、地元洋菓子店に就職パティシエとして勤務。その後、渡仏しパリのホテル・リッツエスコフィエを始めとするパティスリーで研鑽を積み、ベルギーにてお菓子教室を開催。帰国後、フランス料理店勤務を経て現職。現在はパティシエを目指す学生の指導とスイーツを通じた様々な活動に關わる。講座講師、講演、取材執筆、ご当地スイーツ開発、監修、コンサルティング、イベント・アドバイザーなど。

プレゼンテーションセミナー

ポートメッセなごや3号館
(出品社プレゼンテーションセミナー会場)

受講無料

4/18(水) 10:10～11:00

一般財団法人 日本食品分析センター

器具及び容器包装の法規制と今後の動向

食品衛生法における食品用器具・容器包装の法規制と、今後導入が検討されているポジティブリスト制度について、ご説明いたします。

〈受付窓口〉

鈴木 直人〈名古屋支所 業務課 課長〉
E-mail:suzukin@firl.or.jp
TEL:052-261-8651 FAX:052-261-8650

4/19(木) 10:10～11:00

赤門ワイレックス株式会社

指摘だけでは終わらない！ 一歩先を行く防虫管理

私たちは「指摘」だけでは終わりません！指摘から提案、施工まで。
根本的な対策を赤門ワイレックスが事例を基にご紹介します！！

〈受付窓口〉

永田 敦子〈AXS企画部 研究室 兼 開発室 副長〉
E-mail:info@a-wille.com
TEL:0561-61-5455 FAX:0561-63-0792

4/19(木) 12:30～13:20

エスコグラフィックス株式会社

パッケージデザイン制作の シンプル化 ～Eskoが提案する スムーズなデータ制作と管理

パッケージデザインは製品の顔です。その制作をよりシンプルに、ミス無く行うための最新ソリューションをご紹介します。

〈受付窓口〉

岩崎 里子〈マーケティング〉
E-mail:satoko.iwasaki@esko.com
TEL:03-5579-6247 FAX:03-5579-6296

4/20(金) 13:10～14:00

オプテックス・エフエー株式会社

賞味期限印字・ 食品一括表示ラベル印字 の不良対策

リコールの統計や期限表示に関する法改正などの情報から具体的な対策まで、印字検査の最新動向をお知らせします。

〈受付窓口〉

大毛 沙紀〈販売促進室〉
E-mail:s-oge@optex-fa.com
TEL:075-325-2922 FAX:075-325-2921

4/18(水) 11:10～12:00

イカリ消毒株式会社

防虫対策における 技術の活用について

外部侵入虫の対策において、虫の生態からどのような対策を講じるのが良いかを新技術も含めて解説します。

〈受付窓口〉

長谷川 善明〈名古屋営業所 所長代理〉
E-mail:y-hasegawa@ikari.co.jp
TEL:052-303-9192 FAX:052-303-9195

4/19(木) 11:10～12:00

ツカサ工業株式会社

食品粉体の各工程における 安全で衛生的な 機器設備の紹介

作業環境を改善し、安全で衛生的なデザインのみならず、コンパクトでスタイリッシュな粉体機器を技術的観点から紹介いたします！

〈受付窓口〉

熊谷 多恵子〈技術部〉
E-mail:taeko.kumagai@tsukasa-ind.co.jp
TEL:0569-22-3112 FAX:0569-22-3116

4/20(金) 10:10～11:00

株式会社クレオ

洗浄機、洗浄剤、炭酸次亜水を 活用した効果的で効率的な 洗浄、殺菌

人手不足、衛生レベルの向上といった課題解決のための効果的、効率的な洗浄、殺菌をご提案致します。また、最新の「炭酸次亜水生成システム」もご紹介致します。

〈受付窓口〉

養津 忠臣〈事業本部〉
E-mail:minotsu.t@a-creo.co.jp
TEL:03-3553-1900 FAX:03-3553-6330

4/20(金) 16:10～17:00

株式会社不二WPC

食品の滑りを向上させる 「異物にならない」 金属表面処理

金属表面に微細な凹凸をつける事で、接触面積を減らし滑りを向上させます。形状のみで滑らせる為、「剥がれない」「異物にならない」安心・安全に使える金属表面処理です。

〈受付窓口〉

新井 正彦〈営業部〉
E-mail:arai@fujiiwpc.co.jp
TEL:042-707-0776 FAX:042-707-0779

4/18(水) 15:10～16:00

ダイヤ冷ケース株式会社

売場が変われば 売上が変わる

「人手不足解消」の最新事例など、お客様の声から誕生した「シュリンクフィルム自動挿入装置」のご提案。

〈受付窓口〉

岩崎 学/石賀 亜弓〈大阪支店営業部/大阪支店〉
E-mail:iwasaki@daiyacase.co.jp
ishiga@daiyacase.co.jp
TEL:080-3190-7821(岩崎携帯)
06-6386-4155(大阪支店)
FAX:06-6386-4707(大阪支店)

4/19(木) 15:10～16:00

日本テクノロジーソリューション株式会社

人手不足時代への提案 ～パッケージング工程の 「人手不足解消」をサポート

「人手不足解消」の最新事例など、お客様の声から誕生した「シュリンクフィルム自動挿入装置」のご提案。

〈受付窓口〉

足田 敦子〈コミュニティサポート統括部〉
E-mail:cs@solution.co.jp
TEL:03-3517-3050 FAX:03-3517-3051

4/20(金) 11:10～12:00

シヤマシナリー株式会社

新型3次元洗浄ノズルに ついて

新開発した3次元洗浄ノズルのご紹介
○エア・アシストノズルによる省水・強力洗浄
○ツインドライブ機構による汚れ箇所の重点洗浄
○マンホール径φ150mmに対応 他

〈受付窓口〉

峯 栄一〈営業部 営業1課 副主査〉
E-mail:n-mine@shibuya.co.jp
TEL:076-233-8111 FAX:076-233-8115

4/21(土) 10:10～11:00

有限会社伊藤鋳金工作所

屋根・外壁専門工事店推奨 「夏、快適に過ごす為の 暑さ対策リフォーム」

古い工場を夏涼しく冬暖かい空間へ！遮熱材と弊社独自のカバー工法により、工場の稼働を止めずに短期間で大幅な省エネリフォームが可能です。

〈受付窓口〉

住田 良平〈営業部〉
E-mail:info-ito@e-yane.net
TEL:059-331-3731 FAX:059-333-7730

4/18(水) 16:10～17:00

中央設備エンジニアリング株式会社

HACCPをシンプルに！ -PP(前提条件プログラム) 整備のポイント-

PPが具体的に記述されていると言われているISO/TS22002-1「食品安全のための前提条件プログラム」の内ハード要求事項など解説いたします。

〈受付窓口〉

石川 博子〈名古屋事業本部 営業統括部〉
E-mail:hiroko.ishikawa@ce-kk.co.jp
TEL:052-563-5661 FAX:052-563-5635

4/19(木) 16:10～17:00

アンリツインフィビス株式会社

最新異物検査機の紹介と IoT化される 検査機の活用術

新しいコンセプトの検出技術を搭載した金属検出機と最新のX線式噛み込み検査機、あわせてIoT化が進む検査機の活用術を紹介する。

〈受付窓口〉

三浦 英俊〈中部支店〉
E-mail:hidetoshi.miura@anritsu.com
TEL:052-950-7861 FAX:052-954-8021

4/20(金) 12:10～13:00

豊橋技術科学大学/三井金属計測機工(株)/(株)榎屋

食品の安全・安心をめざして 最新の農業・異物・微生物検査

・残留農薬を生産現場で簡便に分析できるイムノクロマト法残留農薬検査キットを紹介します。
・X線や金探で見えなかった異物を発見する近赤外発光異物検査装置を紹介します。
・微生物菌数がその日のうちに分かるコロコロミー(微生物微小コロニー検査装置)を紹介します。

〈受付窓口〉

市毛将司・福田嘉和〈食品工業技術センター-保蔵包装技術室〉
E-mail:food-info@aichi-inst.jp
TEL:052-325-8094 FAX:052-532-5791

4/21(土) 11:10～12:00

阪久化成株式会社

HACCP対応PP樹脂ケース の提案

国際的に採用を推奨されているHACCPに対応したPP樹脂ケースをこれまでの納入の実績などを踏まえて提案・紹介させていただきます。上記に合わせて物流トータルコストの削減についても提案させていただきます。

〈受付窓口〉

山本 泰基〈営業部 課長〉
E-mail:info@hankyukasei.co.jp
TEL:06-6962-9191 FAX:06-6962-4123

4/21(土) 12:10～13:00

インダ総合システム株式会社

計量制度改正における 今後のインダの取組について

計量制度改正により、今後取引・証明に使用する自動はかりは検定に合格していなければならなくなる。本制度改正の最新情報と、インダが提供する対応策(案)の紹介。

〈受付窓口〉

落合 浩〈産機技術部 営業技術課 課長〉
E-mail:hiroshi.ochiai@hakari.co.jp
TEL:052-571-9131 FAX:052-571-9251

※都合により、プログラム内容に多少変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。
※参加申し込みは各講演企業の窓口にお申し込みください。(当日申込可) 事前登録者を優先に着席していただきます。

こだわりの食品・商品のPR&即売

「チューピープラザ」 ～パック DE マルシェ～

●(株)風實 豚の角煮・煮込スペアリブ・角煮丼

●七福醸造(株)

本物の香りと上品な味わい 白だし・白醤油

●丸トボートリー食品(株)

味に定評 愛知の誇り 時間を掛けて育て上げた鶏
食の安全に対するニーズがますます高まりゆく今だからこそ「鶏本来の美味しさ」を追求し続ける商品を提案!!

体にやさしいものづくり ※会場:2号館

●(株)オカヤマ 天然ゴム製「脳幹クッション」

6次産業化成功例!!

自然のめぐみをいただけます。
丹精こめた商品を紹介&販売!!

●(有)グランジャ

食用花(エディブルフラワー)関連品・

夏いちご

●(農)サンエスファーム

しいたけパウダー・しいたけかりんとう・肉厚生椎茸