

**NEW スタートアップゾーン**

イノベティブなテクノロジーやアイデアを生み出しているスタートアップ18社が集結。出展社のピッチプレゼンも連日開催。

**スタートアップゾーン出展社**

東8  
ホール

- 8S-01 FingerVision
- 8S-02 Modelor
- 8S-03 Tokyo Dynamics
- 8S-04 カンプライト
- 8S-05 ロビット
- 8S-06 フツパー
- 8S-07 アルガルバイオ
- 8S-08 スパイスキューブ
- 8S-09 エコロギー
- 8S-10 ICS-net
- 8S-11 ユニバーサル・フードマシン
- 8S-12 Lightblue Technology
- 8S-13 アイ検査システムズ  
※フードプロセス
- 8S-14 NPC
- 8S-15 コネクテッドロボティクス
- 8S-16 Tebiki
- 8S-17 Closer
- 8S-18 Robots Town

**スタートアップゾーン ピッチプレゼン タイムスケジュール**

6/7(火)	11:00~11:30	画像認識AIが食品の外観検査に向いている理由 フツパー
	13:00~13:30	業界初!食品自動化促進サービス「FOOD TOWN」 Robots Town
	14:00~14:30	コオロギでつくる世界で一番サステナブルな食の未来 エコロギー
6/8(水)	15:00~15:30	大学発触覚センサ付ロボットによる食材盛付けの自動化 FingerVision
	11:00~11:30	店舗管理を省人化!人にフォーカスした画像解析AI Lightblue Technology
	13:00~13:30	大手食品製造業が動画マニュアルを導入する理由とは? Tebiki
6/9(木)	14:00~14:30	オーダーメイド自動化ソリューション Tokyo Dynamics
	15:00~15:30	食品表示のメンドウを、驚くほどラクにする2つの方法 Modelor
	11:00~11:30	人々と地球の未来に貢献する、藻類の可能性を解き放て アルガルバイオ
6/10(金)	13:00~13:30	食品原料WEBサービス「シェアシマ」について ICS-net
	14:00~14:30	筑波大AIロボベンチャー、食品工場労働力補完の挑戦 Closer
	15:00~15:30	帯状タレ小袋の連続切断、積み重ね、投入工程の自動化 ユニバーサル・フードマシン

**6/9(木) 13:30-15:30**  
**フードテックセッション**  
**「食の進化の最前線」**



食の多様な価値と社会課題の解決を切り開く最新トレンド・ビジネスとは?  
「フードテック革命」の著者、田中氏がフロントランナーと共に語ります。



**講師**  
株式会社シグママックス  
常務執行役員  
SKSJ主催者  
**田中 宏隆氏**

第1部 講演 「フードテックが切り開く無限の可能性」  
第2部 パネル 「これから求められるフードシステム」  
株式会社エコロギー COO 池田 健介氏  
株式会社グリーンエース 代表取締役社長 石川 慎之祐氏  
フーズカカオ株式会社 代表取締役 福村 瑛氏  
株式会社リバネス 執行役員 塚田 周平氏

**会場** 会議棟1階 レセプションホールA  
**定員** 400名

**6/8(水) 17:00-18:30**



**FOOMAビジネスフォーラム**



**講師**  
株式会社ねぎしフードサービス  
代表取締役社長  
**根岸 榮治氏**  
**テーマ**  
経営理念の実現と追求  
~100年企業への  
理念経営と人材共育PDCA

株式会社ねぎしフードサービスの創業は1969年。広範囲に多業態の飲食店を展開することに限界を感じた同社が、東京新宿に現在の「牛たんのねぎし」を出店したのは1981年のこと。経営理念の言葉にある「親切」を気づきと定義し、親切を実行するために経営理念の共有が大事だと説く根岸 榮治氏。人を財産と捉え企業と共に成長するために職場環境を育んできた軌跡と、100年企業を目指すために実践する風土づくりについて想いを語ります。

**会場** 会議棟1階 レセプションホールA  
**定員** 400名

**6/7(火) 16:00-**  
**機関誌「ふーま」連載企画**  
**テーブルトーク公開取材**



**ゲスト**  
料理家・  
食育インストラクター  
**和田 明日香さん**

料理家・食育インストラクターとして、同世代女性から多くの支持を集める和田さん。料理家としての活動のほか講演会、ラジオ、CMなど幅広く活躍し、2018年ベストマザー賞を受賞。新刊『10年かかって地味ごはん。』(主婦の友社)等、各メディアへオリジナルレシピを紹介するなど八面六臂の活躍をみせる和田さんに、料理家としてのご自身のスタンスや食へのこだわり、つくる人、食べる人の両方を笑顔にする秘訣についてうかがいます。

**会場** 東7ホール FOOMAステージ  
※観覧をご希望の方は当日FOOMAアプリでご登録いただく予定です。

**6/8(水) 14:00 -15:30**



**GFSI(世界食品安全イニシアティブ)セミナー**



**講師**  
(一財)食品安全マネジメント協会  
(JFSM) 理事長  
**大羽 哲郎氏**  
**テーマ**  
誰でもわかる  
世界標準の食品安全

農林水産省は、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を定め、食品の輸出拡大を推進しています。食品輸出には、相手国のHACCP規制だけでなく、民間取引では「食品安全マネジメントシステム(FSMS)」の構築が求められます。『HACCPとFSMSの違い』、『GFSIとは?』、『ISO 22000とGFSI承認されたFSMS認証規格の違い』さらに『FSMSにおける機械の衛生設計』。これらを我が国初のGFSI承認認証規格を構築・運営するJFSMの大羽理事長が易しく解説します。

**会場** 会議棟6階 605・606セミナー会場  
**定員** 300名