

ホール別
主な展示分野の
ご紹介



原料処理	東1 東2 東3	鮮度管理・品質保持	東1 東2 東3
菓子・パン	東1 東2 東3 東4 東5 東6 東7	包装・充填	東1 東2 東3 東4 東5 東6 東7 東8
食肉・水産物	東4 東5 東6	保管・搬送・移動	東1 東2 東3
麺類	東4 東5 東6	計測・分析・検査	東7 東8
惣菜・調理食品	東4 東5 東6	衛生対策・管理	東1 東2 東3
飲料・乳製品	東4	環境対策・省エネ・リサイクル	東7 東8
農産物	東1 東2 東3	設備機器・技術・部品	東1 東2 東3 東4 東5 東6 東7 東8
豆腐	東2 東3	コンサルタント・特許	東6
発酵・醸造	東2 東3 東6	情報サービス・団体	東7
その他食品	東4 東5 東6	スタートアップ	東7
エンジニアリング	東4 東5 東6		
ロボット・IT・IoT・フードテック	東7 東8		

ご来場の皆さまが交流できる広場が誕生!

東京都江東区と東京諸島の味が集結!

FOOMA 東京バル

東京コラボ 食イベント

食べる飲む イブニング交流

あなたが投票で決める! キッチンカーグランプリ開催

アプリでお得! クーポンで割引

6.6(火) - 6.9(金) ランチ&イブニングタイム 10:00-20:00 OPEN
※6/9(金)は10:00-14:00まで
場所: 東1ホールロータリー

クイックパス(入場証)登録内容の取り扱いについて

【出展社への個人情報提供について】
主催者は出展社に、展示会場の出展社ブースにおいてご来場者様のクイックパスに記載された二次元コードをリーダーで読み取るサービス「FOOMAコレクト」を提供しています。そのため、出展社からクイックパスの二次元コード読み取りを求められることがあります。読み取りを許可した場合、ご来場者様が来場事前登録時に登録した情報(メールアドレス、氏名、会社名、部署、役職、郵便番号、住所、電話番号)および業種などのアンケート情報を、主催者から当該出展社へ提供します。

【二次元コード読み取り後の来場事前登録情報の取り扱いについて】
各出展社のFOOMAコレクトによる二次元コード読み取りは、名刺の提供と同様に、当該出展社への個人情報提供行為となります。個人情報の開示・訂正・削除・利用停止の要請はご来場者様ご自身で直接出展社に行ってください。予めご了承ください。なお、クイックパスを他者に利用させることは、個人情報の不適切な移動につながる恐れがあるので絶対におやめください。

お問い合わせ先 FOOMA JAPAN 運営事務局
〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル3F TEL: 03-6809-3745 E-mail: info@foomajapan.jp

出展社プレゼンテーションセミナー **アーカイブセミナー実施会社** ※アーカイブセミナーの視聴方法は、アーカイブセミナー受講事前登録した方へ会期終了後にご案内します。
プログラムは2月24日現在の情報です。都合により講師、プログラム内容に変更が生じる可能性があります。最新情報はFOOMA JAPAN 公式WEBサイトでお知らせします。

会場	時間	6/7(水)	6/8(木)	6/9(金)	
会議棟607セミナー会場	10:30~11:15	原材料費高騰の今、製品歩留改善を叶える虹色コーティングご紹介 ☑️ 太陽誘電ケミカルテクノロジー 設備機器・技術・部品	環境大臣賞を受賞した冷凍設備の消費電力を最大8割削減する秘策 ☑️ ナンバ 環境対策・省エネ・リサイクル	あなたの工場に忍び寄るリスク教えます!ダクト火災のメカニズム 赤門ワイレックス 衛生対策・管理	
	11:35~12:20	野菜の品位を守り菌数制御を実現。野菜加工法の現状~オゾン編~ ☑️ ライオンハイジーン 食品製造・加工(農産物)	サステナブルな未来にむけた食品加工システムの変革 ☑️ 日本テトラパック 食品製造・加工(飲料・乳製品)	お米の付加価値を高める製粉技術と米粉の魅力 西村機械製作所 原料処理	
	12:40~13:25	SDGsの観点からみた商品開発とご提案 パウレック 原料処理	デジタル化によるSDGs(省エネ)と、設備投資費削減の両立 ☑️ ビュルケルトジャパン 設備機器・技術・部品	結露対策ニーズの高まりに対する三菱電機のご提案 ☑️ 三菱電機 衛生対策・管理	
	13:45~14:30	100億人を見据えた新たな市場展開と、食品工場の未来 ☑️ なんつね エンジニアリング	毛髪クレーム減らすなら「アイテム運用」が大事と断言!!その理由 ☑️ 国立 衛生対策・管理	多品種の添加物から主原料まで。粉体計量をスマートに自動化!! ツカサ工業 原料処理	
	14:50~15:35	これからの食品工場に求められる乾燥技術 ☑️ 大川原製作所 原料処理	食品特化型AIが拓く次世代異物検査およびその活用方法について ☑️ 大道産業 ロボット・IT・IoT・フードテック	クレームになる前に! AI・IoTを駆使した防虫の最前線! ☑️ 環境機器 衛生対策・管理	
	会議棟608セミナー会場	10:30~11:15	高速攪拌機を用いた増粘剤の溶解事例 プライミクス 原料処理	人手不足時代の洗浄システムと衛生管理 クレオ 衛生対策・管理	脱炭素工場への第1ステップ! ~年100t以上削減を目指して~ 前川製作所 環境対策・省エネ・リサイクル
		11:35~12:20	プロセスセンターにおける“効果を最大化する投資計画立案”の要諦 三菱ケミカルエンジニアリング エンジニアリング	清掃、防虫に関する課題を解決するブラシ、サービスの事例紹介 パーテック 衛生対策・管理	工場建設初動をサポート! 企画支援型エンジニアリングの紹介 日清エンジニアリング エンジニアリング
		12:40~13:25	建屋の陽圧化による防虫対策 ~自動洗浄機能付フィルタのご紹介~ ピュアテック 衛生対策・管理	違った視点から見た食品工場建設トラブル 食品施設イノベーション研究グループ エンジニアリング	高品質なジュースづくりを実現する搾汁装置GEAバクリクの紹介 GEA ジャパン 食品製造・加工(飲料・乳製品)
		13:45~14:30	菌の発生を抑制。デッドスペースの無いミキサー 東洋ハイテック 設備機器・技術・部品	微粉砕技術やウルトラファインバブル技術で取組む社会課題解決 ミナミ産業 環境対策・省エネ・リサイクル	失敗させない!ゼロからはじめる食品工場建設プロジェクト 三和建設 エンジニアリング
		14:50~15:35	殺菌水は何が効果的? 炭酸次亜水の具体的な事例を紹介します エコノス・ジャパン 衛生対策・管理	容器・包材コスト、正確に把握されていますか? SDGs時代に最適な運用方法とは 住商グローバル・ロジスティクス 保管・搬送・移動	改正食品衛生法 / EU / FDAに 対応するコンベヤ関連製品 ハバジツ日本 保管・搬送・移動
東8ホールセミナー会場		10:30~11:15	ノロウィルスの感染経路と撃退方法!! ☑️ ワークソリューション 衛生対策・管理	Trace eye FOOD-Proで実現する食品製造のDX ☑️ サトー ロボット・IT・IoT・フードテック	AI光学式選別機と冷凍野菜・惣菜工場の生産効率向上 ☑️ トムラソーティング 衛生対策・管理
		11:35~12:20	目視検査工程の省力化 選別機、AI、ICTを活用した事例紹介 ☑️ 日立造船 計測・分析・検査	最新テクノロジーを用いたリニア搬送システムと活用事例のご紹介 ☑️ ベッコフオートメーション ロボット・IT・IoT・フードテック	製造現場の毛髪対策はこう考える! 現場確認と取組みのポイント ☑️ イカリ消毒 衛生対策・管理
		12:40~13:25	リモートメンテナンスによる運用効率と機械稼働率の向上の実現 ☑️ HMSインダストリアルネットワークス ロボット・IT・IoT・フードテック	ファナックロボットの最新技術について ファナック ロボット・IT・IoT・フードテック	無塩の微酸性電解水による応用技術 ホクエツ(神奈川) 衛生対策・管理
		13:45~14:30	食品工場における排水処理のトラブル解決事例とその効果 ☑️ クボタ 環境対策・省エネ・リサイクル	食品工場建設に求められるもの 過去~現在(いま) 中設エンジ エンジニアリング	食品安全文化の醸成 ☑️ Tebiki ロボット・IT・IoT・フードテック
		14:50~15:35	AI外観検査と印字検査の業界最新動向 ☑️ オプテックス・エフエー 計測・分析・検査	アルミ包装の金属異物を手軽にチェックする金属検出機のご紹介 新東工業 計測・分析・検査	今まで自動化が難しかったワークの吸着を実現 ☑️ SMC 設備機器・技術・部品

来場のご案内



世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2023

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

6/6(火) 9(金) 10:00-17:00

東京ビッグサイト 東1~8ホール

主催: 一般社団法人 日本食品機械工業会
後援: 経済産業省 / 農林水産省 / 厚生労働省 / 東京都 / 日本貿易振興機構(順不同、予定)

FOOMA JAPAN 2023は完全来場事前登録制です。公式WEBサイトから事前にクイックパス(入場証)を入手してください。
◀ クイックパス登録はこちら

STEP 1 FOOMA JAPAN 2023

STEP 2 QUICK PASS

STEP 3 FOOMA JAPAN

公式WEBサイトにて来場事前登録をしクイックパスを入手

クイックパスをご自身で印刷する

来場当日、クイックパス持参で直接入場OK!

※本状では入場いただけません。※クイックパスを入れるホルダーは会場でご用意しています。※クイックパスは会期中通してご使用いただけます。