

FOOMA JAPANが、課題解決を加速させる。

過去最多、900社超の出展企業が、課題解決に導く、ソリューションを提案!



イノベティブなアイデアでビジネスを展開する30社にスケールアップ!

スタートアップゾーン

産業界やメディアが注目。受賞製品は受賞社の出展ブースで展示!

第2回 FOOMAアワード2023

名刺交換の手間が省け、カタログデータも受け取れる。効率よく出展ブースを回れる!

FOOMAコレクト&マイページ

会期中、リアル会場のブース内を遠隔地からも体感できる!

展示会ブース360°バーチャルツアー

自分だけのお気に入りリストとブースマップを作ることができる!

FOOMAアプリ

東京都江東区と東京諸島の味を楽しめるイブニング交流広場が誕生!

東京バル

FOOMA JAPANとFOOD TOWNが連携して課題解決をサポート! 4/1公式WEBサイトで受付開始

自動化相談サービス FOOD TOWN

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30社が集結。出展社のピッチプレゼンも連日開催。



ピッチプレゼン タイムスケジュール

6/6(火)	10:30~10:50	海を休ませるため、陸上に小さな海をつくる ARK
	11:10~11:30	スマート解凍で冷凍品をワンランクアップ! スマートハンドレド
	11:50~12:10	AI導入による食品工場・店舗DXの可能性 Lightblue Technology
	13:00~13:20	元生産技術職が製造現場で見た自動化が進まない理由 Robots Town
	13:40~14:00	藻類の可能性をカタチにー健康・食糧領域での有用性ー アルガルバイオ
6/7(水)	14:20~14:40	食品開発のスピードを上げるWebサービス活用方法 ICS-net
	15:00~15:20	食品リサイクル&バイオガス発電によるSDGs貢献 Jバイオフードリサイクル
	10:30~10:50	AI生産管理サービス RegnioFactory Regnio
	11:10~11:30	もったいないは活かす時代へ〜ロスに新たな価値を〜 ロスゼロ
	11:50~12:10	世界中どこでも農業を実現する スパイスキューブ
6/8(木)	13:00~13:20	待望! 日替り弁当・惣菜の盛りロボットが実稼働へ FingerVision
	13:40~14:00	「過熱蒸煎機」で、「かくれフードロス」の削減 ASTRA FOOD PLAN
	14:20~14:40	フードバリューチェーンを繋ぐスマートバーコード LOZI
	10:30~10:50	筑波大AIロボベンチャー、食品工場労働力補完の挑戦 Closer
	11:10~11:30	食品製造ERP・生産管理システム導入による業務革新 鈴与ソリューションズ
6/9(金)	11:50~12:10	生産技術がいなくても失敗しない自動化 ロボカル
	13:00~13:20	Sylphによる食品のにおい成分測定 ボールウェーブ
	13:40~14:00	はやい・やすい・巧い外観検査AI「メキキバイト」 フツバー
	14:20~14:40	ツクルデSaaSで実現する食品製造現場の働き方改革 カンプライト
	10:30~10:50	2,500社以上が導入、「食品表示・規格書」のDX スマシヨク
6/6(火)	11:10~11:30	孫の孫まで住める地球に! 100万t削減プラント! MMP
	11:50~12:10	製造・衛生管理の当たり前をDX推進で変える! ハビクロ
	13:00~13:20	月々350円の温度管理システム「温度っち」とは? IoT mobile
	13:40~14:00	油性廃棄物の削減技術〜自動化、低コスト、環境改善〜 フレンドマイクロブ
	14:20~14:40	個人のお好みに合ったビールサービングマイスターロボ Quiny

6/8(木) 13:30~16:30

フードテックセッション 「加速する食の進化〜フードテック先端トレンド」



講師
モデレーター

株式会社シグマックス
常務執行役員
SKS JAPAN 主催者
田中 宏隆氏

フードテックという言葉が広がる背景には、急激な「食の進化」があります。フードロス、食がもたらす健康被害、食料自給率等の「食に起因する社会課題」や、本来食が持つ「多様な価値へのニーズ」が、特にパンデミック以降、急速に顕在化しています。単独個社や個別産業では解決できない課題、あるいは実現できないサービスが登場する中で、何にどう取り組み、「フードテック」をどう活用すべきか、改めてと最新動向、世界最大のテクノロジー展示会「CES2023」に見るトレンドなどを伝える他、食に関わる多様なプレイヤーを交えてのディスカッションも行います。

会場 会議棟1階 レセプションホールA

定員 400名 WEB 事前登録

6/7(水) 17:00~18:30

FOOMAビジネスフォーラム



講師

赤城乳業株式会社
元常務取締役 開発本部長
鈴木 政次氏

テーマ

ガリガリ君 成長記
ー愛される商品の創りかたー

発売から40年以上。世代を超えて愛されてきた、伝説的商品「ガリガリ君」の育ての親である鈴木政次氏が赤城乳業株式会社に入社したのは1970年。1年目から商品開発部に配属され、倒産の危機に追い込まれながらも、背水の陣で「ガリガリ君」をはじめとする多くのロングセラー商品を生み出してきた氏が、人事以外のすべての部門に携わった稀有なキャリアで得た、ヒット商品を生み出す思考・企画発想などの仕事術、組織づくりの極意について語ります。

会場 会議棟1階 レセプションホールA

定員 400名 WEB 事前登録

6/7(水) 13:00~16:00

GFSI/EHEDG セミナー

13:00~13:15 開会挨拶 [(一)社日本食品機械工業会/EHEDG Japan]

13:15~14:45 第一部 演題 GFSIの「衛生設計マネジメント」とEHEDG



講師 Hein Timmerman氏 EHEDG会長
「食品安全マネジメントシステム(FSMS)」の世界標準はGFSIが定める。そしてFSMSを含むHACCPの前提条件に、機械類の「衛生設計」が含まれる。GFSIが示す「衛生設計」のマネジメントとEHEDGの関係等について、EHEDGのHein新会長が解説する。 通訳:逐次通訳

15:00~16:00 第二部 演題 EHEDG 認証のための洗浄性評価試験とは (EHEDG公認試験機関による解説)



講師 土屋 禎氏 (一財)日本食品分析センター 微生物部 部長
EHEDGでは、衛生的な設計基準を満たした製品に対して認証を行っている。認証を受けるために必要な洗浄性評価試験の概要について、EHEDG公認試験機関の立場から解説する。

会場 会議棟6階 605・606セミナー会場

定員 300名 WEB 事前登録

6/6(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

タレント
IMALUさん

カナダの高校を卒業後、2009年に芸能界デビュー。現在はテレビやラジオ、イベントや配信ライブのMCなどでマルチに活躍中のIMALUさん。2022年8月に東京で奄美大島の2拠点生活を開始したきっかけや島での暮らし、郷土料理をはじめとする島の魅力など、ゆったりした時間が流れるあたたかな奄美と便利な東京のデュアルライフについて、食の観点からお話をうかがいます。

会場 東5ホール入口 口頭発表会場

【観覧方法】
6/6(火)10:00~15:30に東4ホール前インフォメーションで整理券を配布します(先着順)。15:45以降に空席がある場合のみ、整理券なしでの観覧が可能です。

聴講無料 先着順 当日 整理券配布

定員 300名 WEB 事前登録

6/7(水) 10:30~12:00

来場者参加型企画 食品製造ライン自動化推進プロジェクト



モデレーター

立命館大学
グローバル・イノベーション研究機構
特別招聘研究教授
川村 貞夫氏

FOOMA JAPAN 2022で開催した前回のプロジェクトにおける聴講者アンケート結果を踏まえて、目指すべき食品製造ラインとは何か、について「多くの人手を要する作業を省人化・自動化するためには何が必要なのか?」「省人化・自動化を進めたいためにはどのようなプロセスで進めればよいのか?」など、川村先生がモデレーターとなり研究者と食品機械メーカー、会場の皆さまと共に議論していきます。

会場 会議棟6階 605・606セミナー会場