

注目の企画が目白押し！

ポイント
1

初の試み、アポイントサービスを5月2日からスタート！

来場者サービスとして、今回から訪問日を事前に予約できる「アポイントサービス」を5月2日より開始します。来場者が訪問したい出展者を選び、事前に訪問予約ができるサービスで、限られた時間内で効率よく商談することが可能になりました。

予約はFOOMA JAPANの公式ホームページ(<http://www.foomajapan.jp>)で受け付けます。

ポイント
2

J I B F O O M A 特別講演会

6月8日(水)13:00~17:00

社団法人日本食品機械工業会、社団法人日本パン技術研究所共催の「J I B F O O M A 特別講演会」を6月8日(水)に開催します。A I B フードセーフティ監査の導入事例やA I B 監査利用事業者の改善事例、フードセーフティ対策の今後の課題などについて講演を予定しています。当日講演する講師は決定次第、公式ホームページにて公開する予定です。

テ ー マ : 「 A I B 監査の成果と今後の課題 」

場 所 : 会議棟 1 階レセプションホール B (聴講無料・事前登録可)

募集人数 : 2 0 0 名

ポイント
3

F O O M A ビジネスフォーラム

6月9日(木)13:00~14:30

今回初の行事として「FOOMAビジネスフォーラム」を6月9日(木)に開催。株式会社吉野家ホールディングス代表取締役社長の安部修仁氏を迎え、食品ビジネスを取り巻く環境が厳しさを増す中、逆境を乗り越え、ピンチをチャンスに変える経営とは何かについて、自ら陣頭指揮をとる吉野家独自の経営哲学について語ります。

吉の字は、正しくは「土(つち)」に「口(くち)」と書きます

場 所 : 会議棟 1 階レセプションホール B (聴講無料・事前登録可)

募集人数 : 3 0 0 名



安部修仁 代表取締役社長

ポイント
4

アカデミックプラザ2011

6月7日(火)~10日(金)10:30~15:50

内 容 : 19 回目を迎える今年は、国内 5 5、海外 1 6、合計 7 1 研究室が参加。各大学・研究機関が最先端の研究について発表。アカデミックプラザは毎年、産・学・官で共同研究開発を行う契機となっています。

日 時 : 6 月 7 日 (火) ~ 1 0 日 (金) 1 0 : 3 0 ~ 1 5 : 5 0

会 場 : 東 3 ホール (聴講無料・当日登録)

特別テーマ : 「環境に配慮した食品加工」

国内 1 0 研究室、海外 3 研究室

一般テーマ : 国内 4 5 研究室、海外 1 2 研究室

口頭発表 : アカデミックプラザ内のステージで会期中毎日実施。

1 テーマ 3 0 分 で 3 0 テーマ を 発 表 し ま す 。



特別企画「食品工場の省エネソリューション」

食品製造の過程で使用する大量のエネルギー。少しでも無駄をなくし、CO₂を削減することは食品製造業界においても重要な課題となっています。省エネ・省CO₂に向けたエネルギーの効率的な利用法や節電効果を高める方法、機器などをFOOMA JAPANの会場内で紹介します。(協力：一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター)

〔食品工場の省エネソリューション〕

今すぐ実行できる節電方法や最新の省エネ対策などのパネル展示。

〔食品工場の省エネソリューションステッカー〕

対象製品出展者ブースには、「食品工場の省エネソリューションステッカー」を掲出し、来場者にも分かりやすく訴求します。



自治体も企業誘致を求めて出展、「原材料コーナー」

東3ホール

昨年好評を博した「原材料」コーナーでは、栃木県、愛知県豊川市、北海道旭川市、岐阜県などが安全・安心な国産の原材料や地元の農産物などと合わせて企業誘致を求めて展示するほか、業務用のあんこ、冷凍生餡、米粉関連、山椒製品なども紹介する予定です。また、出展者と来場者との出会いの場として商談スペースを設け、新しいビジネスの創出をバックアップします。

出展者名	出展内容
豊川市(愛知県)	青じそなど地元農産物、企業用地 農工連携紹介
ナガホリ	小松菜、枝豆、小松菜加工品
旭川市企業誘致促進協議会	米粉を中心とした原材料及び大豆と企業誘致
田中製餡	業務用あんこ、鹿のこ豆、OEM 受託製品各種
トチアン	冷凍生餡・生餡、鹿のこ豆、練り餡
栃木県/栃木県企業立地促進協議会	栃木の農産物・水の紹介、産業用地の紹介 「フードバレーとちぎ」紹介
岐阜県	大豆、ホウレンソウ、トマトなどの地場野菜+企業誘致
飛騨山椒	山椒粉、山椒七味、山椒ふき、花山椒

「食」を支える、多彩な併催行事

食品製造プロセスにかかわるさまざまな食品機械や装置の展示のほか、FOOMA JAPAN 2011では、新たなビジネスチャンスや研究開発のヒントを得たり、最先端の情報を収集できる場として、業界関係者にとって非常に有意義なセミナー、研究発表なども行います。

出展者プレゼンテーションセミナー

内 容：出展企業が自社の製品・技術・サービスについて、詳しく説明します。展示会場では得られない詳細な情報が入手でき、具体的なビジネスに結びつける大きなチャンスです。

日 時：6月8日（水）～10日（金）

会 場：A会場・東3ホール / B会場・東6ホール

（各セミナー募集人数90名）

聴講無料：FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録または当日会場受付で登録が必要

参加社：A会場～12社（12セミナー）

B会場～14社（14セミナー）



日本食品工学会「FOOMA 2011フォーラム」

テーマ：お米、炊飯そしてご飯-お米にまつわる最近の技術-（オーガナイザー：酒井 昇氏/東京海洋大学）

日 時：6月7日（火）10：00～17：00

会 場：会議棟 605・606 セミナー会場（募集人数300名）

聴講無料：FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録または当日会場受付で登録が必要

主 催：日本食品工学会 / 共 催：（社）日本食品機械工業会

農業施設学会シンポジウム

テーマ：食の安全を支える微生物制御技術

日 時：6月7日（火）13：00～16：00

会 場：東3ホール プレゼンテーションセミナーA会場

（募集人数90名）

聴講無料：農業施設学会のFAXで事前登録（5月23日締切）。

FAX:029-838-8719

主 催：農業施設学会



E H E D G セミナー

テーマ：衛生設計に関する法令要求-食品接触部の高分子材料を含む-

（講師：Knuth Lorenzen/EHEDG 会長）

日 時：6月8日（水）10：30～12：30

会 場：会議棟 605・606 セミナー会場（募集人数300名）

聴講無料：FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録または

当日会場受付で登録が必要

共 催：E H E D G J A P A N、（社）日本食品機械工業会



美味技術研究会シンポジウム

テーマ：食と健康

日時：6月9日(木) 10:50~16:05

会場：会議棟 605・606 セミナー会場(募集人数300名)

聴講無料:FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録または当日会場受付で登録が必要

主催：美味技術研究会 / 共催：(社)日本食品機械工業会

協賛：農業機械学会、日本食品工学会

農業機械学会シンポジウム「フードテクノロジー(フーテック)フォーラム」

テーマ：安心・安全な農産物・食品の生産を支える農業機械-生産から食卓まで-

日時：6月10日(金) 10:30~16:00

会場：会議棟 605・606 セミナー会場(募集人数300名)

聴講無料:FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録または当日会場受付で登録が必要

主催：農業機械学会 / 共催：(社)日本食品機械工業会

グローバルコーナー(東4ホール)

世界各国から15の大使館・機関・団体等が出展。国際交流の起点とします。

【在日海外大使館】 アメリカ大使館 商務部 チリ共和国大使館 ポーランド大使館
トルコ輸出促進センター スペイン大使館 経済商務部 フィリピン大使館
チェコ共和国大使館

【海外機関】 香港貿易発展局 マレーシア投資開発庁 ベガメックス・ベトナムビンズン省投資公社

【海外団体】 アメリカ食肉協会 日印国際産業協会 インドネシア食品・飲料業者連盟

【展示会主催社】 Bangkok Exhibition Services ケルンメッセ

一日実行委員長に三浦理恵子さん就任!

6月7日(火) 9:45~10:00 北コンコース登録所前

開会式に登場!



会期初日の6月7日(火)9:45から北コンコースメイン登録所前で行う開会式に、女優として活躍中の三浦理恵子さんが一日実行委員長として登場します。

三浦さんは芸能界の中では食通として知られ、「美食ブログ」でも紹介されるほど。美食家であり、手作りの料理も楽しむ三浦さんは「食」へのこだわりや楽しさを大切にしていることから、「食」の未来を創るトレードショー「FOOMA JAPAN」の一日実行委員長を務めることになりました。

