

注目の企画が目白押し！

ポイント
1

アカデミックプラザ2012

特別テーマ「未来の食品製造・加工技術」＋一般テーマ
参加：国内50研究室、海外15研究室
内容：産・学・官の共同研究開発を促し、食品及び食品機械分野の総合的な発展と技術力の向上を図るアカデミックプラザ。今回は国内50、海外15の合計65研究室が参加し、各大学・研究機関が最先端の研究成果について口頭発表とポスターセッションを行います。
日時：6月5日（火）～8日（金）10：30～17：00
会場：東6ホール（当日受付）



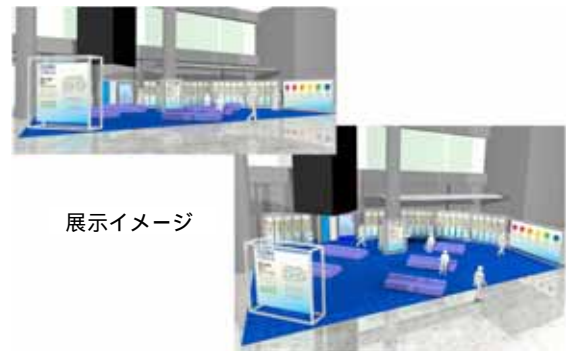
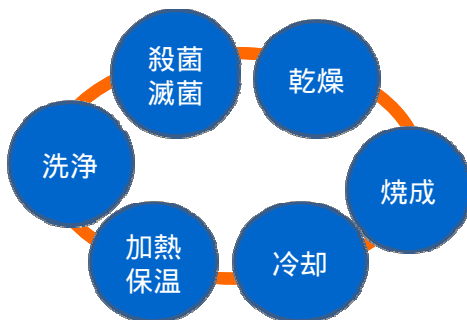
ポイント
2

特別展示「食品工場のプロセスイノベーション」 東4ホール入口前ガレリア

食品製造の現場では大量の熱を消費します。燃料費の高騰や環境への配慮、いかに効率よく熱を作り出し、無駄なく使い切るかが重要な課題です。今回の特別企画では、食品製造工程に必要なエネルギーの有効活用をテーマに、ヒートポンプやIHなどを使った最新のプロセス技術を様々な活用事例で紹介。省エネ、省CO₂、省コストの実現だけでなく、作業環境の改善や品質向上にもつながります。新時代の食品工場について紹介します。

（協力：一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター）

展示の特徴：洗浄・殺菌滅菌・乾燥・焼成・冷却・加熱保温の6つの工程ごとにプロセス技術と導入事例（20～24件）をパネルで紹介します。ヒートポンプの原理模型も展示予定。



展示イメージ

ポイント
3

FOOMA ビジネスフォーラム、カルビー代表取締役社長兼 COO 伊藤秀二氏講演決定！

日時：6月8日（金）10:30～12:00
会場：会議棟 6階 607・608 会議室
募集人数：300名

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

ポイント
4

イーヘッジ EHEDGセミナー

テーマ：食品と接触する機械装置の構造材料
(講師:Knuth Lorenzen/EHEDG 会長)

日時：6月6日(水) 10:30~12:30

会場：会議棟 6階 605・606 セミナー会場

募集人数：300名

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：EHEDG JAPAN

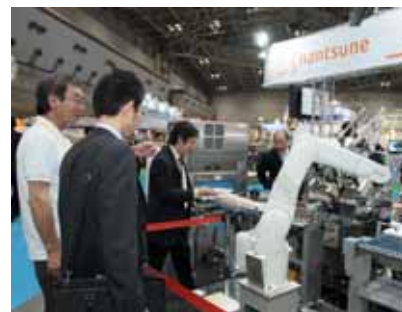
一般社団法人 日本食品機械工業会



ポイント
5

進む食品工場のロボット化

食品工場では日々の安全体制や高度な衛生管理に加え作業の効率化が求められています。正確に、スピーディーに作業をこなす産業用ロボットは、食品製造現場にも普及し始めてきています。今回の出展では産業用ロボット専門メーカー数社が初出展し、食品製造業に普及可能なアタッチメント等を装備してデモンストレーションを行なう予定です。



「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 2012 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や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られる大きなチャンスです。

日 時：6月6日(水)～8日(金)

会 場：A会場・東3ホール 11:00～15:45 / B会場・東6ホール 11:30～15:15

募集人数：全セミナー各90名

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～11社(12セミナー) / B会場～10社(10セミナー)

日本食品工学会「フォーラム2012」

テ ー マ：“美味しく安全な食品”を目指す高付加価値化加工技術

日 時：6月5日(火)10:00～16:50

会 場：会議棟6階605・606 セミナー会場

募集人数：300名

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：一般社団法人 日本食品機械工業会



農業施設学会シンポジウム

テ ー マ：食品製造における洗浄

日 時：6月5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

農業施設学会のFAXで事前登録(5月25日締切)。

FAX:029-838-8719

主 催：農業施設学会



AIB FOOMA特別講演会(AIB 監査11周年記念セミナー)

テ ー マ：「AIB 監査の成果と今後の課題」

内 容：AIB 監査11周年を記念して、一般社団法人日本食品機械工業会と社団法人日本パン技術

研究所の共催で「AIB FOOMA 特別講演会」を開催します。米国の元 AIB 副所長 William

Pursley氏が「AIB が経験した日本におけるフードセーフティ対策の改善」について、日本パン工業会の飯島延浩会長(山崎製パン(株)社長)が「日本の食品産業への AIB フードセーフティ監査の導入と山崎製パンにおける食品安全衛生管理体制機能」について、(株)マスダックの増田文治社長が「AIB 監査が日本の食品機械製造企業に及ぼした影響」についてそれぞれ講演。

最後に AIB フードセーフティセミナー部長の Alfred St. Cyr氏が「フードセーフティ対策の今後の課題」について講演します。

日 時：6月6日(水)12:45～17:05

会 場：会議棟1階レセプションホールA

募集人数：400名(要事前登録)

美味技術学会シンポジウム

テ ー マ：時代が求める多様な美味技術
日 時：6月7日(木) 10:50~15:50
会 場：会議棟 6階 605・606 セミナー会場
募集人数：300名

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：美味技術学会
共 催：一般社団法人 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：新しい食品および品質検知技術開発の最前線
日 時：6月8日(金) 10:30~16:00
会 場：会議棟 6階 605・606 セミナー会場
募集人数：300名

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：一般社団法人 日本食品機械工業会



グローバルスペース(東2ホール)

世界各国から18の大使館・機関・団体等が出展。来場者に食材や市場動向、投資環境などの情報を提供することで新規ビジネス創出の機会に結び付けます。

- 【在日海外大使館】 アメリカ大使館商務部 オランダ王国大使館 スペイン大使館経済商務部
チェコ共和国大使館 駐日ブラジル大使館 駐日ポーランド共和国大使館貿易・投資促進部
フィリピン共和国大使館 駐日トルコ共和国大使館
- 【海外機関】 アメリカ州政府協会 シンガポール政府観光局 香港貿易發展局
マレーシア投資開発庁 ベカメックス(ベトナム・ビンズン省投資工業開発公社)
- 【海外団体】 インドネシア食品・飲料業者連盟 中国食品と包装機械工業協会 日印国際産業振興協会
- 【展示会主催社】 Bangkok Exhibition Services ケルンメッセ

来場者サービスもさらに充実！

1. 事前登録キャンペーン実施中！

事前登録受付、4月2日からスタート！ 抽選で1,000名様に公式ガイドブックをプレゼント！
期間中は多くの来場者で混雑するため、スムーズな受付～入場ができるよう、4月2日(月)から公式ホームページ (<http://www.foomajapan.jp>) で入場料(1,000円)が無料になる「事前登録」を受け付けています。
さらに、公式サイトで事前に登録をした上で来場した方に、抽選で1,000名に「公式ガイドブック 2012 食品機械・装置バイヤーズガイド」(定価1,500円相当)をプレゼントします。
抽選は会場内のインフォメーションで行います。

2. アポイントサービスは5月1日から受付開始

出展企業ブースへの訪問日時を事前に予約できるアポイントサービスは、5月1日(火)から受付を開始します。製品説明や商談の機会を確実に得ることができるうえ、計画的な訪問でより多くのブースを見て回ることができるなど、限られた時間を有効に活用することができます。

3. 出展者検索サービスを拡充

タッチパネル式パソコンの出展者検索サービスコーナーをインフォメーション、会場内レストスペースの合計5か所に設置します。目的のブースを探してブース位置マップを出力することができます。



4. 海外来場者向けサービスも充実！

英語、中国語、韓国語を話す出展者のスタッフにバイリンガルバッジを配布。海外からの来場者がスムーズな商談ができるようになります。また、会場内にインターナショナルラウンジを設けたり、英語ハンドブックを配布するなど海外来場者向けサービスの充実を図ります。



出展者に配布されるバイリンガルバッジ(左から英語、韓国語、中国語)

