★西展示棟・南展示棟では、最新鋭の食の技術を披露！

①西展示棟に 10 分野、新設の南展示棟に６分野、西・南展示棟に共通して３分野の出展社が集結！

来場者が見やすくわかりやすく、そして効率よく会場内を見学できるよう配慮して、西展示棟に１０分野、南展示棟に６分野、西・南展示棟に共通して３分野の出展社を配置しました。総出展面積は西展示棟（13,545 ㎡）と南展示棟（10,132.5 ㎡）を合わせて 23,677.5 ㎡となりました。

②新製品や FOOMA JAPAN 初披露製品など、最新鋭の食品機械が多数登場！

今回の FOOMA JAPAN の会場内では、出展各社の新製品（２００社超３７０製品以上）や FOOMA JAPAN 初披露製品（１９０社超３６０製品以上）が多数登場します。

その中から一部を紹介すると、１時間に最大 21,600 個の種抜きができる小型果実向け自動種抜き機（ジェー.ピー.イー）、お弁当の具材のトッピングを行う小柄な成人女性サイズの人型協働ロボット（アールティ）、食材の入った段ボールごと解凍してうまみをロスさせないマイクロ波解凍機（明治機械）、細菌を 99.999%除菌し１台で３役をこなすスチームバキュームクリーナー（ケルヒャージャパン）、被写体を破壊することなく約２分でまるわかりにするＸ線断層撮影装置（アールエフ）、食品搬送ベルトの汚れを振動で取り除く洗浄コンベア（高橋ベルト）、食品ロスの包材と中身を自動で分別・破砕処理する食品ロス分別機（みすずグループ 協全商事）など…この他にも多くの製品展示や実演が行われる予定です。

※別添資料（ＦＯＯＭＡコレクション）参照

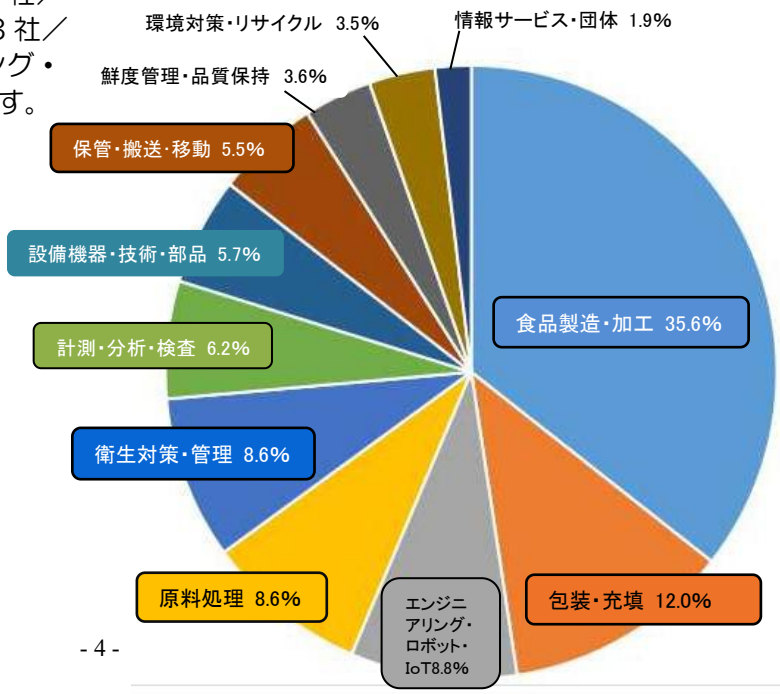
③新設の「エンジニアリング・ロボット・ IoT」分野に６１社（全体比 8.8%）が出展！

出展社数を分野別（右のグラフ参照）にみると、一番多いのは「食品製造・加工」分野（246 社／35.6%）で、次いで「包装･充填」分野（83 社／12.0%）、３番目は新設の「エンジニアリング・ロボット・ＩｏＴ」分野（61 社／8.8%）です。

この分野は、近年、食品業界においても「ロボット」や「ＩｏＴ」の活用が進む中、年々高まる来場者のニーズに応えるべく、ＦＯＯＭＡ ＪＡＰＡＮの先進的な取り組みの一つとして新設しました。

出展社が最多の「食品製造・加工」分野の上位は、「菓子・パン」（28.5%）、「食肉・水産物」（20.3%）、「農産物」（18.3%）、「調理食品」（16.7%）などでした。

＜分野別出展社数割合＞



☆分野別出展社数（共同出展社含む）と展示物

★原料処理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・59 社 1,537.5 ㎡
混合・攪拌・混練機、粉砕・分級・造粒機、ふるい機・網、乾燥機、殺菌装置、熱交換機、脱水機、ニーダー、ホモジナイザー、開袋機など

★食品製造・加工・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・246 社 10,597.5 ㎡

・「菓 子・パ ン」・・ 70 社 3,412.5 ㎡
オーブン、ミキサー、焼成機、成形機、デポジッター、ドゥコンディショナー、蒸し器、包・製あん機、コーティング機、テンパリング機、スライサー、製パンラインなど

・「食肉・水産物」・・ 50 社 2,325 ㎡
スライサー、カッター、チョッパー、ダイサー、テンダーライザー、ミキサー、成形機、ソーセージ・ハム充填機、ハンバーグ成形機、インジェクター、スタッファー、タンブラー、魚体処理機、燻製・熟成室など

・「麺　　類」・・・・・ 11 社 405 ㎡
製麺機、即席麺製造プラント、パスタ製造機、餃子・ワンタン・焼売・包子製造装置、茹上機など

・「調 理 食 品」・・ 36 社 2,227.5 ㎡
オーブン、フライヤー、炒め機、蒸し機、焼成機、加熱攪拌機、炊飯機、寿司・おにぎり製造機器など

・「飲料・乳製品」・・13 社 517.5 ㎡
飲料プラント、濾過装置、果汁飲料製造装置、搾汁機、飲料充填機、飲料滅菌装置、濃縮装置・乳化装置など

・「農 産 物」・・・・ 45 社 1245 ㎡
野菜・果物洗浄機、精米機器、洗米機、カッター、スライサー、千切り機、皮むき・芯取り機、選別機、異物除去装置など

・「豆　　腐」・・・・・3 社 37.5 ㎡
豆腐プラント、豆乳プラント、脱臭機、フライヤー、油揚製造機、湯葉製造機、焼豆腐製造機、豆腐用型箱、納豆製造機など

・「発酵・醸造」・・・・ 4 社 150 ㎡
蒸留装置、圧搾機、均質機、乳化装置、発酵用タンク、発酵室、製麹機など

・「その他食品」・・・・9 社 277.5 ㎡
割卵機、ゆで卵殻剥機、油濾過機、油塗装置、食品用印刷機、高圧食品製造機など

★エンジニアリング・ロボット・IoT ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・61 社 1,860 ㎡
トレーサビリティ、RFID 関連機器、EDI（電子商取引）対応システム、工場設計・設備エンジニアリング、HACCP 管理システム、計測・制御システム、販売管理ソフト、生産管理・支援ソフト、ピッキングロボット、パレタイジングロボット、協働ロボット、システムインテグレーション、IoT/M2M システム など

★鮮度管理・品質保持・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25 社 945 ㎡
予冷・冷凍・冷却・凍結装置、解凍装置、チラー、冷蔵・保冷庫、貯蔵設備、紫外線・オゾン応用装置、殺菌・滅菌装置、空調装置など

★包装・充填・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・83 社 4,365 ㎡
各種包装機器、充填機、計数・計量機、結束機、シーラー、インクジェットプリンター、印字機、ラベルシール機、包装資材など

★保管・搬送・移動・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 38 社 1,005 ㎡
コンテナ、コンベア、ベルト、チェーン、リフト、選別機、運搬車両、ホース、ポンプ、タンクなど

★計測・分析・検査　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・43 社 960 ㎡
計測機器、分析機器、検査機器、検出機器、測定・試験機器、画像処理機器、センサー、異物検査・除去装置など

★衛生対策・管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・59 社 1,155 ㎡
施設・容器・器具洗浄機器、機能水生成装置、クリーンルーム、シートキャッチャー、ユニフォーム、異物・害虫混入防止機器・装置、洗剤・ 薬剤、衛生資材など

★環境対策・リサイクル・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24 社 232.5 ㎡
排水処理装置、エネルギー有効利用システム、ごみ処理装置、コンポスト化機器・システム、乾燥機、再資源化処理装置・技術、減容機器、リサイクル機器、汚泥処理装置・技術など

★設備機器・技術・部品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・39 社 907.5 ㎡
ボイラー、バルブ・継手、ノズル、タンク、ホース、モーター、潤滑油、添加剤、熱風発生機、膜および膜利用技術、フィルター、床材、監視カメラ、LED 照明など

★情報サービス・団体・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13 社 112.5 ㎡
新聞・雑誌・書籍・映像、調査・研究・試験、団体・機関、自治体など

合計 690 社 23,677.5 ㎡

④食品衛生法改正により、さらに関心が高まる「衛生対策・管理」分野を西展示棟に集約！

昨年の食品衛生法改正にともない、食品機械業界でも衛生対策が非常に重要視されようになりました。FOOMA JAPAN では「衛生対策・管理」分野を西展示棟１階に集約することで、来場者は効率よく衛生対策に関わる製品やサービスを実際に見たり触れたりすることができ、衛生対策へのさらなる関心やニーズの高まりに応えていきます。

★アトリウムでは、有用な情報発信と研究者・来場者の交流を促進！

⑤西展示棟１階のアトリウムは、情報発信＆コミュニケーションの基地！

西展示棟１階のアトリウムでは「アトリウムステージ」を設けて、開会式、アカデミックプラザ（口頭発表）、海外市場展開セミナー、機関誌「ふーま」の連載企画「テーブルトーク」の公開取材を行います。

また、アカデミックプラザ（ポスターセッション）や海外市場展開相談コーナー、日食工・ＥＨＥＤＧコーナーを開設。研究者たちが最新の情報を発表しながら来場者との交流を積極的に図ったり、海外展開を希望する企業を支援するなど、情報発信＆コミュニケーション基地として展開します。

◆アカデミックプラザ２０１９

食品および食品機械分野の総合的な発展と技術力の向上を図り、産・学・官が交流することで国民の豊かで安心できる食生活の向上に資することを目的に開催している『アカデミックプラザ』は、今年で 27 回目を迎えます。本プラザの最大の特徴は、国内外の大学・研究所の研究者たちがポスターセッションブースに常駐。来場者が研究者たちと直接対話できることです。

通訳も揃っているため、来場者は海外の研究者たちとダイレクトにかつスムーズに対話や意見交換をすることができ、新製品の開発や新ビジネス創出のヒントが得られる可能性大です。

＜ポスターセッション ⇒ 国内外の大学や研究機関が最先端の研究成果を発表！＞

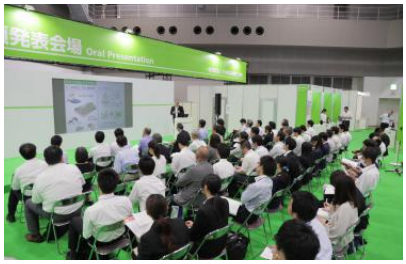
参　　加：国内３６研究室、海外１２研究室

内　　容：産･学･官の交流を通じて互いの知見を深め、今後の技術開発に向けて共同研究を行う貴重な契機となっている研究発表会。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ために、今回は国内３６、海外１２の合計４８研究室が参加し、最先端の研究成果についてポスターやパネル等で発表（展示）します。優秀なものについてはＦＯＯＭＡ ＡＰ賞グランプリ、ＡＰ賞が贈られます。

日　　時：７月９日（火）～１２日（金）10：00～17：00 ※実演や試食を行う研究室もあります。

会　　場：西展示棟１階 アトリウム

＜口頭発表 ⇒ 国内外の大学や研究機関が１９テーマを連日発表！＞



内　　容：今回のアカデミックプラザの研究発表会（口頭発表）には、国内外の大学・研究機関等が参加し、合計２２テーマについて口頭で最新の研究成果などを発表します。

日　　時：７月　９日（火）11：05～14：40／５テーマ
７月１０日（火）11：05～15：15／６テーマ
７月１１日（火）11：05～16：00／２テーマ
７月１２日（金）11：05～15：15／６テーマ

会　　場：西展示棟１階 アトリウム「アトリウムステージ」

◆海外市場展開相談コーナーの開設とセミナーの開催。

「安全かつ衛生的な食品」、「健康志向からの日本食への注目」、「自動化推進による生産性向上」など日本の食品と食品加工技術への関心が世界中で高まっています。こうしたグローバルビジネスチャンスを活かしたい食品関連企業を積極的にサポートするために、専門機関による予約不要の相談コーナーを設置したり、海外市場展開セミナーを開催します。これから輸出をしようとする企業から、新たな海外市場展開を模索する企業まで、幅広くサポートします。

【海外市場展開相談コーナー】
　会期中、日本貿易振興機構（ジェトロ）などが、海外展開を目指す中小企業の様々な相談に無料で対応します。また、注目市場への進出を支援する外国機関のカタログを展示・配布するコーナーも設けます。

【海外市場展開セミナー】会場：西展示棟１階 アトリウム「アトリウムステージ」

7月11日(木)	テーマ	講 師
１３：４０～１４：２０	2030年の健康志向の消費社会	オランダ応用科学研究機構（ＴＮＯ） ライフサイエンス ビジネスデベロップメントマネジャー 西出　香氏
１４：３０～１５：１０	海外展開と留意点 ～人口大国インドの市場開拓を例に～	JETRO ニューデリー事務所　所員 梅木 壮一氏
１５：２０～１６：００	ＡＳＥＡＮ経済の変遷と 今後の市場規模と特徴	国際機関日本アセアンセンター 貿易投資クラスター長 中西　宏太氏

◎海外からの注目度ＵＰ☆ＦＯＯＭＡＪＡＰＡＮ…昨年は前年比 421 人増の 4,195 人が来場！

　年々海外からの注目度が高まるＦＯＯＭＡＪＡＰＡＮ。昨年は５２ヶ国から前年比 11.1%増の 4,195 人が来場しました。中でもアジア圏からの増加が顕著で、中国からは前年比３７３人増の 1,626 人、韓国からは同６０人増の９０６人、台湾からは同３５人増の４１６人が訪れるなど、近隣諸国からの日本製機械への注目度の上昇が窺われました。

◆畠山 愛理さん（「フェアリージャパン」元新体操日本代表）が日食工１日広報委員長に就任！

　６歳から新体操を始め、17 歳でロンドン五輪に初出場し団体で７位入賞。2015 世界新体操選手権の団体種目別リボンでは 40 年ぶりとなる銅メダルを獲得し、翌年のリオデジャネイロ五輪で８位入賞後に現役を引退。現在は NHK「サンデースポーツ 2020」リポーターをはじめ、様々なメディア出演を通じて、新体操の魅力を多くの方に伝えている畠山さん。機関誌「ふーま」連載企画テーブルトーク公開取材では選手時代からプライベートまで、「食」に対する意識やこだわり、思い出などについてうかがいます。取材後には、出展社の中から「日食工１日広報委員長賞」を選定し、表彰式を行います
日　　時：7月9日（火）１６：００～１６：３５　※来場者の観覧自由
会　　場：西展示棟１階 アトリウム「アトリウムステージ」

★会議棟では、有益なセミナー・シンポジウム等を開催！

◆出展社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・サービスなどについて詳しく説明。各社の展示ブース内では得られない貴重な情報が入手でき、セミナー終了後には出展社に質問や相談等ができるスペースや時間を設け、新規ビジネス展開のヒントや生産性向上につながるノウハウを提供します。今回は、４日間合計で 33 社 33 セミナーを開講します。

日時会場：７月９日（火）13:10～16:05 会議棟６階　６０８セミナー会場／３社参加（３セミナー）
７月１０日（水）～１２日（金）10:30～15:35 会議棟６階　６０７セミナー会場
１５社参加（１５セミナー）
７月１０日（水）～１２日（金）11:00～16:05 会議棟６階　６０８セミナー会場
１５社参加（１５セミナー）

募集人数：全セミナー各１２０名
※FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録または当日西展示棟アトリウム内セミナーインフォメーションで当日登録が必要

◆FOOMA ビジネスフォーラムで、（株）ABC Cooking Studio 志村なるみ副社長が講演

テ ー マ：「若い女性の心を掴(つか)んだ ABC Cooking Studio とイノベーション」
講　　師：志村(しむら)　なるみ氏（株式会社 ABC Cooking Studio　取締役副社長）
日　　時：7月１０日（水）１７：００～１８：３０
会　　場：会議棟１階レセプションホール A
募集人数：４００名（聴講無料）※FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録
または当日西展示棟アトリウム内セミナーインフォメーションで当日登録が必要
内　　容：二十歳で起業、雑居ビルの一室から始まった「若い女性のための料理教室」を「クッキングスタジオ」という新分野へ進展させ、国内外で圧倒的な支持を得るまでになった軌跡を語ります。女性視点を貫くビジネスモデルを先導してきた創業者としてのこだわり、９割以上が女性スタッフという同社の人材観についてもふれます。

◆日本食品工学会 フォーラム２０１９

テ ー マ：人生１００年時代の食品プロセス技術
ー未来を起点にした先端加工から消化性評価までー
日　　時：７月９日（火）１０：１０～１６：５０
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西展示棟アトリウム内
セミナーインフォメーションで当日登録が必要
主　　催：一般社団法人　日本食品工学会
共　　催：一般社団法人　日本食品機械工業会

（昨年の様子）

◆農業施設学会シンポジウム

テ ー マ：人手不足問題と食品安全確保に貢献する最新技術
日　　時：７月９日（火）１３：００～１６：３０
会　　場：会議棟６階　６０７セミナー会場
募集人数：１２０名
※FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録または当日西展示棟アトリウム内
セミナーインフォメーションで当日登録が必要
主　　催：農業施設学会
後　　援：一般社団法人　日本食品機械工業会

（昨年の様子）

◆ＥＨＥＤＧセミナー

（昨年の様子）

テ ー マ：洗浄及び殺菌ーウエット洗浄
講　　師　Hein Timmerman（EHEDG 理事／EHEDG Beigian 議長）
日　　時：７月１０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西展示棟アトリウム内
セミナーインフォメーションで登録が必要
共　　催：ＥＨＥＤＧ ＪＡＰＡＮ
一般社団法人 日本食品機械工業会

◆ＡＩＢ ＦＯＯＭＡ特別講演会

テ ー マ：「食の安全に関するマスコミの動きと
それに対する食品業界からの情報発信の在り方
講　　師：中野栄子氏（株式会社日経 BP ジャーナリスト）
日　　時：７月１０日（水）１４：００～１５：３０
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西展示棟アトリウム内
セミナーインフォメーションで登録が必要
共　　催：ＡＩＢ日本同窓会
一般社団法人 日本食品機械工業会

（昨年の様子）

◆美味技術学会シンポジウム

テ ー マ：美味しさと安全・安心をデザインする
「ニッポン」の食品製造技術
ー 2020 東京オリ・パラを見据えてー
日　　時：７月１１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、または当日西展示棟アトリウム内
セミナーインフォメーションで登録が必要。
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

（昨年の様子）

◆農業食料工学会シンポジウム　フードテクノロジー（フーテック）フォーラム

テ ー マ：「グローバル・フードバリューチェーン戦略と
これを支える最先端技術
ー Quality Food from Japan,世界の市場へー」
日　　時：７月１２日（金）１０：２０～１６：２０
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、または当日西展示棟アトリウム内
セミナーインフォメーションで登録が必要。
主　　催：農業食料工学会
共　　催：一般社団法人 日本食品機械工業会

（昨年の様子）

明日への取り組み　by 日本食品機械工業会 青年部

◆学生対象 YO-CO-SO（ようこそ）FOOMA 開催。

将来の日本の食文化やものづくり文化を担う学生たちに「食ビジネスにあこがれ（夢）を持ってもらう。」ことを目的として、食品機械業界の魅力ある企業が多く集まるFOOMA JAPAN を活用し、学生たちに食品機械業界を知ってもらい、自身のこれからの学習や進路に関して視野を広げてもらおうと、日食工の次世代リーダーたちで構成する青年部が中心となり、2014 年から開催。

これまでに工業系・食品系等の高校や専門学校など延べ１２校・５１６名が参加し、最新の食品機械などを直接見ながら、学校の授業では得られない貴重な経験ができる場を提供しています。

【実施日】７月１１日(木)午前中（予定）

【昨年の様子】

全体ガイダンス

いざ、出発！

メモを取りながら真剣に聞く学生達

話し手も身振り手振りに力が入る

【昨年参加した学生の声】

○人の手間をいかにおさえるかという目的をもって仕事をしてるのがとてもすごいと思った。

○時代の先をいく様々な技術をこの目で見て学べた。日々、口にしている食の裏にあるものを実際に見ることで興味を持てた。

○専門知識を持つ人の詳しい説明が聞けて自分の将来に役立てることができる。

○混ぜ合わせる機械や、殺菌する機械、とても分かりやすくおしえてくださって、将来の私たちのなりたい仕事にかかわってきそうで、少し興奮した。

来場者に嬉しいおもてなしがいっぱい！

■FOOMA JAPAN 2019 から入場方法が変わります！

今回の FOOMA から、カウンターで登録して入場する従来の方法に加えて、直接会場へ入場できる「クイックパス」という便利な入場証を導入します！PC ・スマートフォン向け公式 WEB サイト（http://www.foomajapan.jp）から、自分で必要事項を入力し、プリントアウトした「クイックパス」を会場へ持参するだけで入場することができます。

■クイックパス限定の様々な特典付き!!

クイックパスを利用してご入場いただいた方の中から、抽選で公式ガイドブック（定価 1,000 円／税込）をプレゼントします。
さらに、クイックパスラッキー抽選にもご参加いただけるなど、クイックパス入場者限定の様々な特典があります。

■りんかい線「国際展示場駅」からの無料シャトルバスをご用意！

FOOMA JAPAN では公共交通機関の利用を推奨しています。
例年ご好評いただいている、無料シャトルバスを今回もご用意いたしました。
りんかい線の国際展示場駅と南展示棟４Ｆ入口前を結ぶ無料シャトルバスを連日運行します。

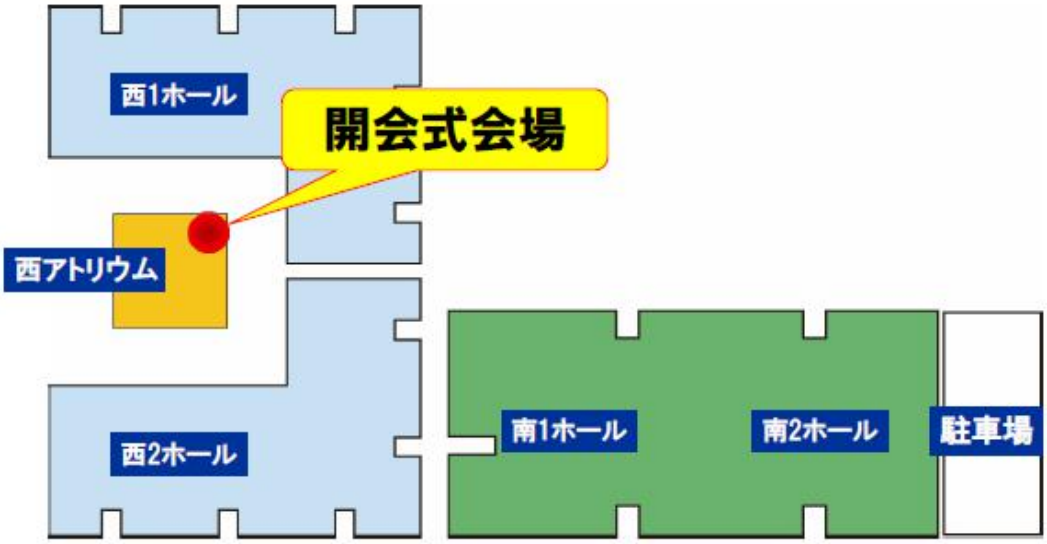
■海外来場者向けサービスも充実！

会場内の随所に設置された外国語サインによる案内のほか、英語版バイヤーズガイドブックを無料配布します。インフォメーションカウンターでは外国語を話せるスタッフがご対応します。
また、今回も各出展ブース内で外国語対応スタッフが着用する、英語・中国語・韓国語のバイリンガルバッジもご用意いたしました。海外からの来場者も安心して、商談を進めることができます。

その他、来場者向けサービス

- Ｗｉ－Ｆｉフリースポット
- 出展社検索サービス
- 無料クローク

開　会　式

（昨年の開会式の様子）

開会式は７月９日（火）9:40～10:00 下記のアトリウムステージで、「FOOMA JAPAN 2019」の幕開けとして華やかに挙行します。
（会場前に臨時のプレス受付を設置し、9:15 から受付を行います）。