

「食」を支える、多彩な併催行事

FOOMA JAPAN 2015では、食品製造プロセスに関わるさまざまな食品機械やシステムの展示のほか、業界関係者が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することができる非常に有意義なセミナーや研究発表なども行います。

【東展示棟・ガレリアスペース】

■ アカデミックプラザ 2015 各大学や研究機関が最先端の研究を発表！

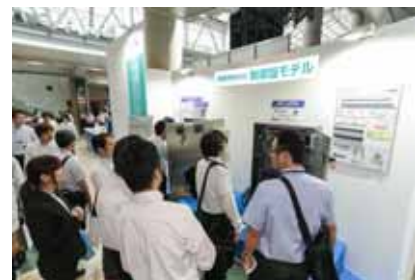
参加：国内46研究室、海外18研究室
内容：産・学・官の交流を通じて互いの知見を深め、今後の技術開発に向けて共同研究を行う貴重な契機となっている研究発表会。食品及び食品機械分野の総合的な発展と技術力の向上を図るために、今回は国内46、海外18の合計64研究室が参加し、口頭発表やポスターセッションで、各大学・研究機関が最先端の研究について発表します。



日時：6月9日（火）～12日（金）10：30～15：50（最終日6/12は15:15終了）
アカデミックプラザでは、実演・試食を行なう研究室もあります。

■ 日食工コーナー 特別企画や国際規格対応の制御盤モデルを紹介

FOOMA JAPAN を主催する一般社団法人 日本食品機械工業会の活動や沿革などを紹介するほか、国際規格に対応した制御盤モデルの展示も実施。制御盤モデルは、国際規格対応及び北米のUL企画対応の2種類を展示します。



■ 特別企画

生産性向上設備投資促進税制：質の高い設備の投資について、即時償却または最大5%の税額控除が適用できる税制措置。この税制の適用を受けるための設備要件、手続き、証明書の取得などの概要を紹介。

改正労働安全衛生規則に対応する安全設計に関し、この法令の解説と食品加工機械に施す安全設計のポイント、安全設計された機器・設備の事例や安全な使用方法等を紹介。

【会議棟】

情報収集や技術交流の場としてセミナー、シンポジウムも多数開催！

【1F】レセプションホールA

FOOMA ビジネスフォーラム（6/10）

【6F】605・606 セミナー会場

日本食品工学会フォーラム 2015（6/9）

EHEDG セミナー（6/10）

AIB FOOMA 特別講演会（6/10）

美味技術学会シンポジウム（6/11）

農業食料工学会シンポジウム（6/12）

607 セミナー会場

農業施設学会シンポジウム（6/9）

出展社プレゼンテーションセミナー（6/10～12）

608 セミナー会場

日本食品保蔵科学会創立40周年記念シンポジウム（6/9）

出展社プレゼンテーションセミナー（6/10～12）



FOOMAビジネスフォーラム（6/10）

テーマ：「楽しい努力の方法 ～経営からダイエットまで～」

講師：勝間 和代氏（経済評論家、中央大学ビジネススクール客員教授）

日時：6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が必要。

内容：幅広い層から高い支持を得ている人気経済評論家、勝間和代氏が経験則で学んできた、成功するための「より楽しい、分かりやすい努力の方法」を公開。



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、詳しく説明します。展示会場内では得られない貴重な情報が入手でき、新規ビジネスに結びつけられる大きなチャンスです。また、セミナー終了後に参加者が出展社に質問や相談等を行なうことができるスペース「プレセミラウンジ」を設け、情報収集やビジネスマッチングをサポートします。

日時：6月10日（水）～12日（金）

会場：会議棟 6 階 607 セミナー会場 10:30～16:40

会議棟 6 階 608 セミナー会場 11:00～16:05

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東4ホール前セミナーインフォメーションで当日登録が必要

参加社：607 セミナー会場～16社（16セミナー）

608 セミナー会場～15社（15セミナー） 詳細は下記参照

出展社プレゼンテーションセミナー

6/10(水)					6/11(木)			6/12(金)		
会場	時間	出展社名	分野	テーマ	出展社名	分野	テーマ	出展社名	分野	テーマ
会議棟 6 階 607 セミナー会場	10:30-11:15	小津産業	衛生対策・管理	過酢酸製剤を用いた高度サニテーション提案	日本ボール	衛生対策・管理	微生物迅速検出装置を用いた効率的な品質管理	ウインクレル	菓子・パン	ドライコンチングとウェットコンチングの比較
	11:35-12:20	オブテックス・エフエー	計測・分析・検査	賞味期限誤表記によるリコールの現状と対策	食品施設計画研究所 / 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・生産流通システム・IT・ITソリューション	より安全、より安心、より快適な食品工場を目指して	ホクエツ	衛生対策・管理	「日本微酸性電解水協会」食品工場における落下菌及び芽胞菌への微酸性電解水の効果的利用方法
	12:40-13:25	大河原製作所	原料処理	“よくわかる食品乾燥のはなし”乾燥技術をわかりやすく解説	国立	衛生対策・管理	目指せ毛髪クリームゼロ!! ユニフォームメーカーが提案する毛髪対策～今すぐできる検証と対策～	奈良機械製作所	原料処理	食品の新たな可能性、粉碎と乾燥技術紹介
	13:45-14:30	日清エンジニアリング	保管・搬送・移動	最少の投資で飛躍的な生産量増大を実現パッチ連続生産システム	森永乳業	衛生対策・管理	食品工場における微酸性電解水を活用した衛生管理	赤門ワイレックス	衛生対策・管理	「食品安全」の未来を共に考えよう!! ～進化し続ける防虫管理～
	14:50-15:35	なんつね	食肉・水産物	食品工場が抱える人的資源管理の課題に関する一考察	ビュルケルト	設備機器・技術・部品	高耐久バルブのビュルケルトから省配線/IOシステムで効率化!	アルファ・ラバル	設備機器・技術・部品	食品プロセス液のエバポレーション 風味はそのまま高濃縮を最小エネルギーで達成するソリューション
	15:55-16:40	クボタ	環境対策・リサイクル	平膜を用いた膜分離活性汚泥法の特徴と食品工場への導入事例						
会議棟 6 階 608 セミナー会場	11:00-11:45	GEA ウェストファリアセパレーター ジャパン	飲料・乳製品	遠心分離機・デカンター 高圧ホモジナイザ	GEA プロセス エンジニアリング	設備機器・技術・部品	濃縮、殺菌、乾燥プロセスにおける高効率、高衛生性の追求	ニューテックグループ	衛生対策・管理	「異物同定の手順の紹介」～異物同定を再発防止に役立てる～
	12:05-12:50	日清オイリオグループ	設備機器・技術・部品	食の安全・安心への必需品! NSF H1&3H 食品機械用潤滑油	ツカサ工業	原料処理	安全・安心な食品製造のための「粉体」設備提案	マイクロゼロ	飲料・乳製品	乳業設備の歩留り向上と安全対策
	13:10-13:55	クレオ	衛生対策・管理	サニテーションの効果、コスト、効率化を実現するマネジメント	前川製作所	環境対策・リサイクル	食品工場に対する自然冷媒への取り組み	構造計画研究所	エンジニアリング・生産流通システム・IT・ITソリューション	シミュレーションを利用した生産プロセスの改善について
	14:15-15:00	イズミフードマシナリ	設備機器・技術・部品	乳化・分離・破砕・混合装置とその適用事例について	インダ	計測・分析・検査	「幸せな食卓のために」インダのフードセーフティへの取り組み	レッドアンドイエロー	設備機器・技術・部品	“油”断大敵! 潤滑剤の混入危険箇所 食品グレード潤滑剤
	15:20-16:05	日本エリコンライボルト	設備機器・技術・部品	エリコンライボルトが提供する食品産業向け真空イノベーション	バーテック	衛生対策・管理	食品工場の防虫対策と衛生管理について	三和建設	衛生対策・管理	食品工場を永く使う為に建設会社が行う課題解決+付加価値とは

■ 日本食品工学会 フォーラム2015

テ ー マ：食品は流転する～レオロジーに基づく食品の新たな捉え方

日 時：6月9日（火）10：25～16：40

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東4ホール前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



■ 農業施設学会シンポジウム

テ ー マ：伸びる生鮮野菜の新戦略

日 時：6月9日（火）13：00～16：40

会 場：会議棟 6 階 607 セミナー会場

募集人数：120名

農業施設学会に FAX で事前登録(5月29日締切)が必要。

FAX:029-838-7627 / E-mail:planning@sasj.org

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



■ 日本食品保蔵科学会 創立40周年記念シンポジウム

テ ー マ：輸出を見据えた食品のシェルフライフと付加価値向上を加工・保存技術から支える

日 時：6月9日（火）13：00～16：55

会 場：会議棟 6 階 608 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東4ホール前セミナーインフォメーションで登録が必要

主 催：日本食品保蔵科学会ならびに創立40周年記念事業実行委員会

共 催：一般社団法人 日本食品機械工業会

■ EHEDG セミナー

テ ー マ：衛生のための設備メンテナンス

（講師:Knuth Lorenzen/EHEDG 会長）

日 時：6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東4ホール前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



■ A I B F O O M A 特別講演会

テ ー マ：米国のフードセーフティに関する動向
～ F S M A（食品安全強化法）を中心に～
（講師：井上好文 日本パン技術研究所 常務理事 所長）

日 時：6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東4ホール前セミナーインフォメーション
で登録が必要

共 催：A I B 日本同窓会

一般社団法人 日本食品機械工業会



■ 美味技術学会シンポジウム

テ ー マ：消費者が求めるこれからの食、新たな美味技術の創生に
向けて

日 時：6月11日（木）10：50～16：10

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東4ホール前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

協 賛：農業食料工学会、一般社団法人 日本食品工学会



■ 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：フードロス低減！農産物や食品のシェルフライフ延長
技術

日 時：6月12日（金）13：00～16：20

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東4ホール前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

協 賛：農業施設学会、公益社団法人 日本食品科学工学会



今年も来場者には最高の“おもてなし”を提供

■ 事前登録キャンペーン実施中！

4月1日から事前登録受付中！ 抽選で合計 2,000 人に公式ガイドブックをプレゼント！



期間中は多数の来場者で受付の混雑が予想されるため、スムーズに入場ができるよう、「事前登録」を案内しています。事前登録は4月1日（水）から公式サイト（<http://www.foomajapan.jp>）で受付けており、特典として入場料（1,000 円）が無料になります。

さらに、公式サイトで事前に登録して来場した方に、抽選で毎日 500 人に公式ガイドブック「2015 食品機械・装置バイヤーズガイド」（定価 1,000 円相当）をプレゼントします。抽選はインフォメーションで行います。

また、国内企業や海外来場者などで 8 名以上のグループの場合、代表者 1 名だけの登録でスムーズに入場ができる団体登録も受付中です。

■ Wi-Fi フリースポットを新設！ メールチェックなどがしやすい環境を提供

今回新たに 4 ホール前のガレリアに“Wi-Fi フリースポット”を開設。タブレット端末やノート PC などでメールチェックなどができる便利な環境を提供します。

■ 出展社検索サービス、各ホール入口と 2 箇所のインフォメーションに設置

出展社名や製品名が分からなくても、目的用途にあった製品や出展社を探そうことができるよう、検索サービスもパワーアップ。各ホールの入口と 2 箇所のインフォメーションカウンターに検索用 PC を設置して、ブースマップの出力サービスも行います。



■ 海外来場者向けサービスも充実！

海外からの来場者も年々増加中。出展社とのコミュニケーションをスムーズに行なうことができるよう、今回も英語、中国語、韓国語を話せる出展社のスタッフにバイリンガルバッジを配布して着用してもらいます。

また、会場内の全てのサイン（看板等の表示物）を英語でも表示するほか、登録所では英語のハンドブックを配布。さらにインターナショナルラウンジではフリードリンクを提供するなど、海外来場者向けのサービスも充実しています。

