

【 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

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)

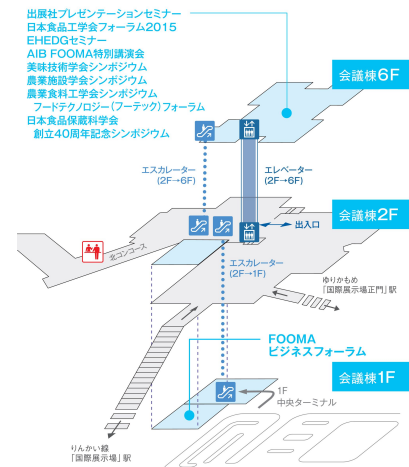
農業食料工学会シンポジウム (6/12)

607 セミナー会場

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

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

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）

※当日登録は東4ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。

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。



■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

※当日登録は東4ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。

共 催：EHEDG JAPAN

一般社団法人 日本食品機械工業会



■A I B FOOMA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
※当日登録は東4ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。
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



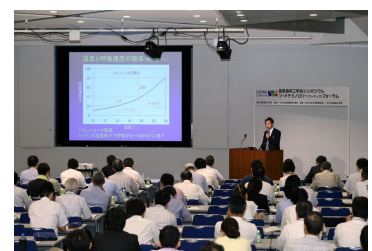
■美味技術学会シンポジウム

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
※当日登録は東4ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。
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
※当日登録は東4ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。
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



☆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「ブレセミラウンジ」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

※当日登録は東4ホール前「セミナーインフォメーション」で行ないます。

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	ドライコンテングとウェットコンテングの比較
	11:35-12:20	オブテックス・エフエー	計測・分析・検査	賞味期限表示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	目指せ毛髪クレームゼロ! 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I/O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	①遠心分離機・デカンター ②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	ニューテクノグループ	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	パーテック	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