

「食」を支える、多彩な併催行事

FOOMA JAPAN 2016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。

★アカデミックプラザ2016★

■口頭発表 ⇒ 国内外の大学や研究機関が23テーマを連日発表！

参加：国内21テーマ、海外2テーマ
内容：産・学・官の交流の場として24回目を迎えるアカデミックプラザの研究発表会（口頭発表）には、各大学・研究機関などが参加し、合計23テーマについて口頭で最新の研究成果などについて発表します。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。

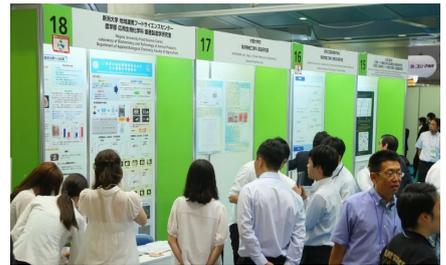
日時：6月7日（火）～10日（金）11:05～15:15（最終日6/10は14:40終了）
会場：東5ホール前



■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（展示）！

参加：国内45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45、海外18の合計63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。

日時：6月7日（火）～10日（金）10:00～17:00 ※実演や試食を行なう研究室もあります。
会場：東2ホール前、東5ホール前



●特別企画●

■タイトル ⇒ 「一目瞭然 法令に適合する安全・衛生設計」

今回の特別企画は「安全・衛生」をテーマに、法令が求める安全・衛生を実現するために「一目瞭然 法令に適合する安全・衛生設計」と題して、機械メーカーとユーザーが協力して取り組む活動の様子を分かりやすく紹介します。

- ①「改正労働安全衛生規則に対する安全設計」のポイントについて、日本食品機械工業会の正会員による「JISを考慮したガードを備えた機械の写真」などを大型モニターに映し出しながら紹介します。
- ②「製造現場の安全・衛生に必要なスキルとその習得方法」について、明治大学名誉教授「向殿政男氏」の解説動画を交えながら、外観からは判別できない安全な機械の設計と選択のための力量を高めるには？ や、厚労省から認められた「システム安全エンジニア」とは…などについて紹介します。

会場：東6ホール前

なお、隣の日食工コーナーでは、日本食品機械工業会の活動、沿革の紹介及び日食工が発行する書籍の販売などを行うほか、国際的法規に即した食品機械や施設の衛生設計基準とガイドラインを提供するEHEDGコーナーも併設し、来場者の質問や相談を受け付けます。

★FOOMAビジネスフォーラム

テーマ：「海外進出、企業の社会貢献」
 講師：秋元 義彦氏（株式会社パン・アキモト 代表取締役）
 日時：6月8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：缶詰パン「救缶鳥」の開発者の秋元氏が、賞味期限前の缶詰を下取り回収して食糧難地域に届ける国際的な貢献活動「救缶鳥プロジェクト」などについて語ります。

★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、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8日（水）～10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～17社（17セミナー）
 608セミナー会場～14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

		6/8(水)			6/9(木)			6/10(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	パウレック	原料処理	最新式バルス流動層造粒装置による、パーフォーマンス向上と効率化の提案	レッドアンドイエロー	設備機器・技術・部品	疑問から解決に！「食品グレード潤滑剤」の正しい選び方とは	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！
	11:35-12:20	クレオ	衛生対策・管理	食品工場の洗浄を効率的に行う総合サニテーションとは	GEA プロセス エンジニアリング	食品製造・加工(飲料・乳製品)	HILGE 社サニタリーポンプと粉体溶解ソリューションのご提案	奈良機械製作所	原料処理	食品の粉砕・乾燥技術と衛生管理や機械保守に役立つ新技術の紹介
	12:40-13:25	クボタ	環境対策・リサイクル	食品工場における排水処理の課題・問題点とその解決策	国立	衛生対策・管理	ここで差が出る毛髪対策！ユニフォーム運用のポイントについて	日販製作所	食品調理ソリューション	レトルト調理殺菌における製品温度シミュレーションシステム
	13:45-14:30	パーテック	衛生対策・管理	現場で役立つ！防虫対策・洗浄・衛生管理の最新事例紹介	システムスクエア	計測・分析・検査	X線検査機導入によるアルミ包材シール部のかみこみ流出対策事例	前川製作所	原料処理	食肉処理におけるロボット技術の応用
	14:50-15:35	エコノス・ジャパン	衛生対策・管理	食品生産工場に生かせる★安心！安全！炭酸次亜水の活用のご提案	アルファ・ラバル	設備機器・技術・部品	食品向けディスク遠心分離機の最新デザインと分離ソリューション	アルファ・ラバル	設備機器・技術・部品	食品・発酵プロセスでのディスク遠心分離機による菌体回収・分離
	15:55-16:40	アントンパール・ジャパン	計測・分析・検査	入門!! 飲料分析の新技術	東洋ハイテック	原料処理	抜群の洗浄性と精密混合が実現！～amixon 混合機・乾燥機～			
会議棟6階 608セミナー会場	11:00-11:45	GEA ウエストファリア セパレーター ジャパン	食品製造・加工(飲料・乳製品)	高付加価値食品製造用遠心分離機	ファナック	包装・充填	ファナックロボットの最新技術について	赤門ウイレックス	衛生対策・管理	『食品安全』の未来を共に変えよう！！～進化し続ける防虫管理 実務編～
	12:05-12:50	GEA ウエストファリア セパレーター ジャパン	食品製造・加工(飲料・乳製品)	高付加価値食品製造用高圧ホモジナイザー	ホクエツ	衛生対策・管理	微酸性電解水による浮遊菌及び落下菌対策と他の殺菌剤との違い	日清オイリオグループ	設備機器・技術・部品	NSF H1&3H 食品機械用潤滑油・食用油脂メーカーからのご提案
	13:10-13:55	西村機械製作所	食品製造・加工(菓子・パン)	米粉の最新粉砕技術情報と米粉食品アジア展開実績発表表	ツカサ工業	原料処理	食品粉体の各工程における安全で衛生的な機器設備の紹介	日清エンジニアリング	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	食品工場のリニューアル～稼働しながら新しい工場を創る～
	14:15-15:00	なんつね	食品製造・加工(食肉・水産物)	机上の計算で理想は実現しますか？作業と人から築く工場づくり	エヌワイビー	食品製造・加工(菓子・パン)	バティンエ社口樽啓 アクアイグニス コンフィチュールアッシュ Qbo でのジャム製造を語る	オブテックス・エフイー	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
	15:20-16:05	大川原製作所	原料処理	知っておきたい乾燥と濃縮の基礎知識	インダ	食品製造・加工(調理食品)	食品表示法とお客様に分かりやすい表示について	日本アイリッヒ	設備機器・技術・部品	スプレッドライヤーではなく、ミキサーを使用した造粒

■日本食品工学会 フォーラム2016

テ ー マ：味と香りの感じ方を制御した加工食品を創る
— 組織・構造、物性を設計する

日 時：6月7日（火）10：25～16：40

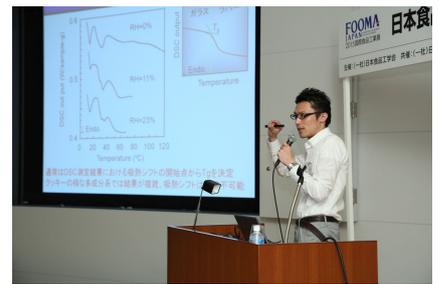
会 場：会議棟6階 605・606セミナー会場

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：食品製造における衛生管理

日 時：6月7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25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

協 賛：フード・フォーラム・つくば



■EHEDGセミナー

テ ー マ：機械の衛生設計：評価試験とその認証

（講師：Knuth Lorenzen/EHEDG 元会長）

日 時：6月8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



■AIB FOOMA特別講演会

テ ー マ：メーカーが発信すべき食の安全と健康

講 師：松永 和紀氏（科学ライター）

日 時：6月8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：AIB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：美味と安心を保障する食の新技术
 日 時：6月9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：高齢化社会を支えるフードテクノロジー
 日 時：6月10日（金）13：00～16：40
 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



★セミナー・シンポジウム開催会場のご案内★

◆会議棟

【1F】 **レセプションホールA**
 FOOMA ビジネスフォーラム（6/8）

【6F】 **605・606 セミナー会場**
 日本食品工学会フォーラム2016（6/7）
 EHEDG セミナー（6/8）
 AIB FOOMA 特別講演会（6/8）
 美味技術学会シンポジウム（6/9）
 農業食料工学会シンポジウム（6/10）

607 セミナー会場
 農業施設学会シンポジウム（6/7）
 出展社プレゼンテーションセミナー（6/8～10）

608 セミナー会場
 出展社プレゼンテーションセミナー（6/8～10）



来場者に優しい嬉しいおもてなしがいっぱい！

■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（金）から公式サイト（<http://www.foomajapan.jp>）で受付しており、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「2016 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10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 フリースポットを開設！し、メールチェックなどがしやすい環境を提供

前回好評だった“Wi-Fi フリースポット”を今年も4ホール前インフォメーションの隣に開設。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

出展社名や出展製品名が分からなくても、目的や用途にあった製品や出展社を簡単に探すことができるよう、検索サービスをさらにパワーアップ。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、ブース位置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！

海外からの来場者が増加傾向にあるため専用の登録所を設置し、英語版のバイヤーズガイドブックを無料配布。1ホールと6ホール前に設けた国際ラウンジには、外国語対応スタッフが常駐してアテンドします。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、英文の大型会場内MAPや英語版検索用のPCも設置するなど、海外来場者向けのサービスの充実を図っています。

この他、出展社とのコミュニケーションをスムーズに行なえるよう、今回も英語、中国語、韓国語を話せる出展社のスタッフには、バイリンガルバッジを着用してもらいます。

