

「食」を支える、多彩な併催行事

FOOMA JAPAN 2014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。

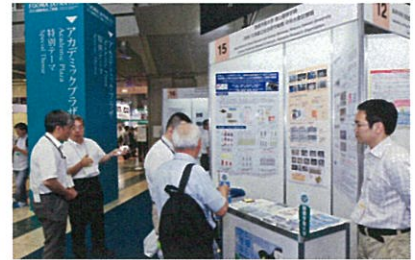
【東展示棟・ガレリアスペース】

■アカデミックプラザ 2014 ⇒ 各大学や研究機関が最先端の研究を発表！

参 加：国内43研究室、海外17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43、海外17の合計60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10日（火）～13日（金）10：00～17：00

※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。



■グローバルスペース ⇒ 海外機関や駐日外国大使館が各国の最新情報を提供。

世界13カ国から14の機関・団体等が出展。来場者に食材や市場動向、投資環境など、企業が海外に進出するため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】①アメリカ大使館商務部②オランダ王国大使館
③チェコ共和国④ポーランド共和国大使館

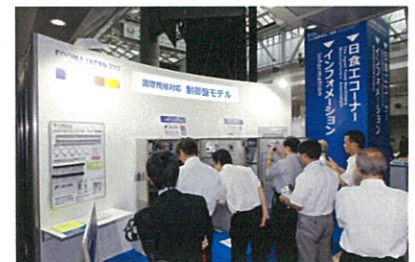
【海外機関】⑤アメリカ州政府協会（ASOA）⑥シンガポール政府観光局⑦香港貿易発展局⑧ベカメックス（ベトナム・ピンズン省投資工業開発公社）⑨マレーシア投資開発庁（MIDA）

【海外団体】⑩インドネシア食品・飲料業者連盟（GAPMMI）⑪韓国食品工業協会⑫中国食品と包装機械工業協会⑬特定非営利活動法人日印国際産業振興協会⑭ケルンメッセ



■日食エコーナリー ⇒ 特別企画をはじめタイムリーな情報を提供。

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。

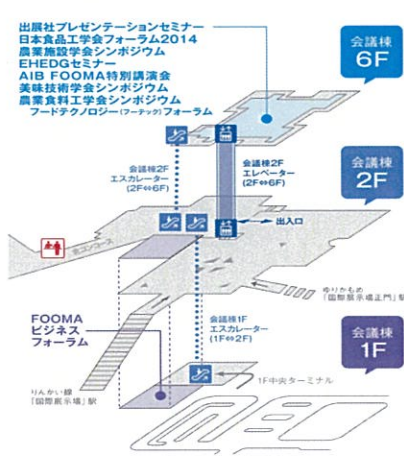


■特別企画

- ①生産性向上設備投資促進税制・・・設備投資をするチャンス。優遇税制の概要を紹介します。
- ②改正労働安全衛生規則に対応する安全設計を紹介します。

【 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 (6/11)

【6F】605・606 セミナー会場

日本食品工学会フォーラム 2014 (6/10)

EHEDG セミナー (6/11)

AIB FOOMA 特別講演会 (6/11)

美味技術学会シンポジウム (6/12)

農業食料工学会シンポジウム (6/13)

607 セミナー会場

農業施設学会シンポジウム (6/10)

出展社プレゼンテーションセミナー

(6/11~13)

608 セミナー会場

出展社プレゼンテーションセミナー

(6/11~13)

★FOOMA ビジネスフォーラム⇒服部幸應氏と山本益博氏の対談 (6/11)

テ ー マ：「和食の未来」

日 時：6月11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：(学)服部栄養専門学校理事長・校長の服部幸應氏と料理評論家の山本益博氏が昨年12月に世界無形文化遺産に登録された「和食」について、「和食の未来」をテーマに対談形式で講演。どんな未来になるのか、注目の対談です。今回も展示会閉場後にじっくりと聴講できるよう、17:00~開催としました。



服部幸應氏
(学)服部学園服部
栄養専門学校理事
長・校長/医学博士



山本益博氏
料理評論家

★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チャンスもサポートします。

日 時：6月11日(水)~13日(金)

会 場：会議棟6階 607セミナー会場 10:30~15:35

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展示棟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~13社(15セミナー)

608セミナー会場~13社(15セミナー) ※詳細は次ページ参照

出展社プレゼンテーションセミナー

		6/11(水)			6/12(木)			6/13(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	ホクエツ	衛生対策・管理	食品工場における微酸性電解水の利用と浮遊菌対策	GEA プロセス エンジニアリング	飲料・乳製品	無菌バルブと凍結・蒸発・膜濃縮技術の飲料食品プロセスへの適用	イカリ消毒	衛生対策・管理	食品クレーム発生時の対応(異物、異臭検査にできること)
	11:35-12:20	マイクロゼロ	飲料・乳製品	アセプティック設備の最新提案	GEA プロセス エンジニアリング	飲料・乳製品	高効率で製品にやさしい凍結乾燥 プロバイオティクスへの応用	イカリ消毒	衛生対策・管理	異物混入対策のための現場点検のノウハウとコツ
	12:40-13:25	イシダ	計測・分析・検査	食の安全・安心と生産性向上に役立つ質量検査の最新技術について	日販製作所	飲料・乳製品	真空濃縮装置について「高粘度から低粘度まで」	奈良機械製作所	原料処理	食品の粉末・ペースト化、廃棄品の有効利用まで! 粉体技術の活用
	13:45-14:30	ツカサ工業	原料処理	食品工場をきれいに!! 粉体原料の供給・混合設備	大河原製作所	原料処理	「食品素材の加工からバイオマスの有効利用まで」事例紹介	ノードソン	菓子・パン	材料費削減の確かな箇所に塗布できるロスのない食品コーティング
	14:45-15:35	なんつね	食肉・水産物	食品工場の衛生と効率化を実現! ~食品機械メーカーからの提案~	アルファ・ラベル	設備機器・技術・部品	食品用プレート式熱交換器 アプリケーションの拡がり	赤門ワイレックス	環境対策・リサイクル	スキリ解決! FSSC22000 対応 ハードの改善事例ピフォアアフター
会議棟6階 608セミナー会場	11:00-11:45	SPV	設備機器・技術・部品	サニタリーバルブ革命~完全ボケットレスによる究極の洗浄性	前川製作所	環境対策・リサイクル	自然冷媒設備によるフリーザーでの省エネ効果について	オブテックス・エフエー	計測・分析・検査	賞味期限誤差記によるリコールの現状と対策
	12:05-12:50	レッドアンドイエロー	設備機器・技術・部品	ご存知ですか? 食品機械用潤滑剤、最適な選定提案いたします	日本ボール	設備機器・技術・部品	食品を輸出する際にご注意いただきたいフィルタ一製品への規制	日立造船	計測・分析・検査	食レコ異物混入防止とLRQAとのディスカッション
	13:10-13:55	クレオ	衛生対策・管理	食品工場の洗浄マネジメントとは~省力化、省エネ、効率化~	食品施設計画研究所	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	フードディフェンスにも役立つ食品工場だからこそ必要なハードとソフトのポイント	エコノス・ジャパン	衛生対策・管理	虫害センサーと光による害虫防除システムの新提案
	14:15-15:00	アルファ・ラベル	設備機器・技術・部品	遠心機・膜による飲料・液体食品のハイブリッド・セパレーション	国立	衛生対策・管理	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	GEA ウェストファリア セパレーター ジャパン	飲料・乳製品	GEA ホジナイザーの~最新動向~
	15:20-16:05	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	少量多品種生産の効率化を実現! ~粉体用コンテナシステムのご紹介~	エステック	保管・搬送・移動	「小さなスペース、小さな動力」の二次元搬送コンベアを紹介	GEA ウェストファリア セパレーター ジャパン	飲料・乳製品	乳製品の付加価値向上(ギリシャヨーグルト、低温殺菌牛乳など)

■日本食品工学会 フォーラム2014

テーマ: 食品製造プロセスをシミュレーションする
日時: 6月10日(火) 10:00~16:40
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東展示棟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: 攻めの農業 生鮮果実の輸出に向けての取り組み
日時: 6月10日(火) 13:00~16:00
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31日締切)が必要。
 FAX:029-838-7655 / 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



■EHEDGセミナー

テ ー マ：食品と接触するステンレスの表面仕上げと不動態化
(講師:Knuth Lorenzen/EHEDG 会長)

日 時：6月11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展示棟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：日本の「食の安全」を科学で支えるために
(講師:関崎 勉 東京大学大学院農学生命科学研究科
食の安全研究センター長)

日 時：6月11日(水) 14:00~15:30

会 場：会議棟6階 605・606セミナー会議室

募集人数：300名

※FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録または当日東展示棟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：美味しさと高機能性の両立、これからの新食品加工技術

日 時：6月12日(木) 10:50~15:50

会 場：会議棟6階 605・606セミナー会議室

募集人数：300名

※FOOMA JAPAN 公式サイトで事前登録または当日東展示棟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：コールドチェーンのアンカー、家庭用冷凍冷蔵庫の
先端技術

日 時：6月13日(金) 10:30~15:25

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展示棟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



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（火）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「2014 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、学生などで5名以上の団体の場合、代表者 1 名だけの登録でスムーズに入場ができるようになりました。

■出展社検索サービス、キーワード検索可能でより使いやすく便利に！

今回も出展社検索サービスコーナーをインフォメーション2箇所に設置。パソコンで分野別、会社名のほか出展分野や製品などの「キーワード」を入力するだけで目的のブースを検索することができます。そして目的のブースがマーキングされた MAP をプリントアウトすることができ、効率よく会場内を回るためのアシストをしてくれます。



■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傾向にあります。そのため、出展社とのコミュニケーションをスムーズに進めることができるよう、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したり、インターナショナルラウンジで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。

