

結果報告書

次回のご案内

FOOMA
JAPAN INTERNATIONAL FOOD MACHINERY
& TECHNOLOGY EXHIBITION

2023

東京ビッグサイト
東1～8ホール

6/6 火 9 金 10:00
17:00

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

www.foomajapan.jp



アジア最大級「食の技術」の総合トレードショー

FOOMA 2022
JAPAN INTERNATIONAL FOOD MACHINERY
& TECHNOLOGY EXHIBITION 国際食品工業展

東京ビッグサイト
東1～8ホール

2022/6/7 火 10 金 10:00- 主催：一般社団法人 日本食品機械工業会
17:00 後援：経済産業省／農林水産省／厚生労働省／東京都／日本貿易振興機構（順不同）



「FOOMA JAPAN 2022」は、“Restart FOOMA”をテーマに、2022年6月7日(火)から4日間、3年ぶりに本拠地「東京ビッグサイト」に戻り開催いたしました。45回目を迎えた今回は、過去最多の874社にご出展いただいたうえ、9万人を超える方々にご来場いただき活況を呈しました。FOOMA JAPAN 2022を成功裡に導いたことで、僭越ながら食品産業全体の一層の発展に貢献できたものと自負しております。これもひとえに、ご出展いただいた各社、並びに関係各位の熱意・ご尽力の賜物と深く感謝申し上げます。

食品製造に関するあらゆるソリューションが得られる総合展、それがFOOMA JAPANの目指すビジョンです。新分野の展示など、出展内容のさらなる充実に努め、イノベティブなプロジェクトもスタートさせた2022年。ご来場いただいた皆様にとって、出展各社が自信をもって送り出した製品や技術が食品製造の理想を見出す契機となり、開催テーマの“Restart FOOMA”にふさわしい展示会になったことと確信しております。

つきましては、ここに「FOOMA JAPAN 2022 結果報告書」を作成しましたのでご高覧ください。

次回「FOOMA JAPAN 2023」は世界一の食品工業総合展への進化を見据え、変革の歩みを続ける展示会として、食品産業の発展に寄与する提案を引き続き行ってまいります。

ご期待いただくとともに、変わらぬご支援・ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

FOOMA JAPAN 2022 展示会実行委員会
委員長 南 常之

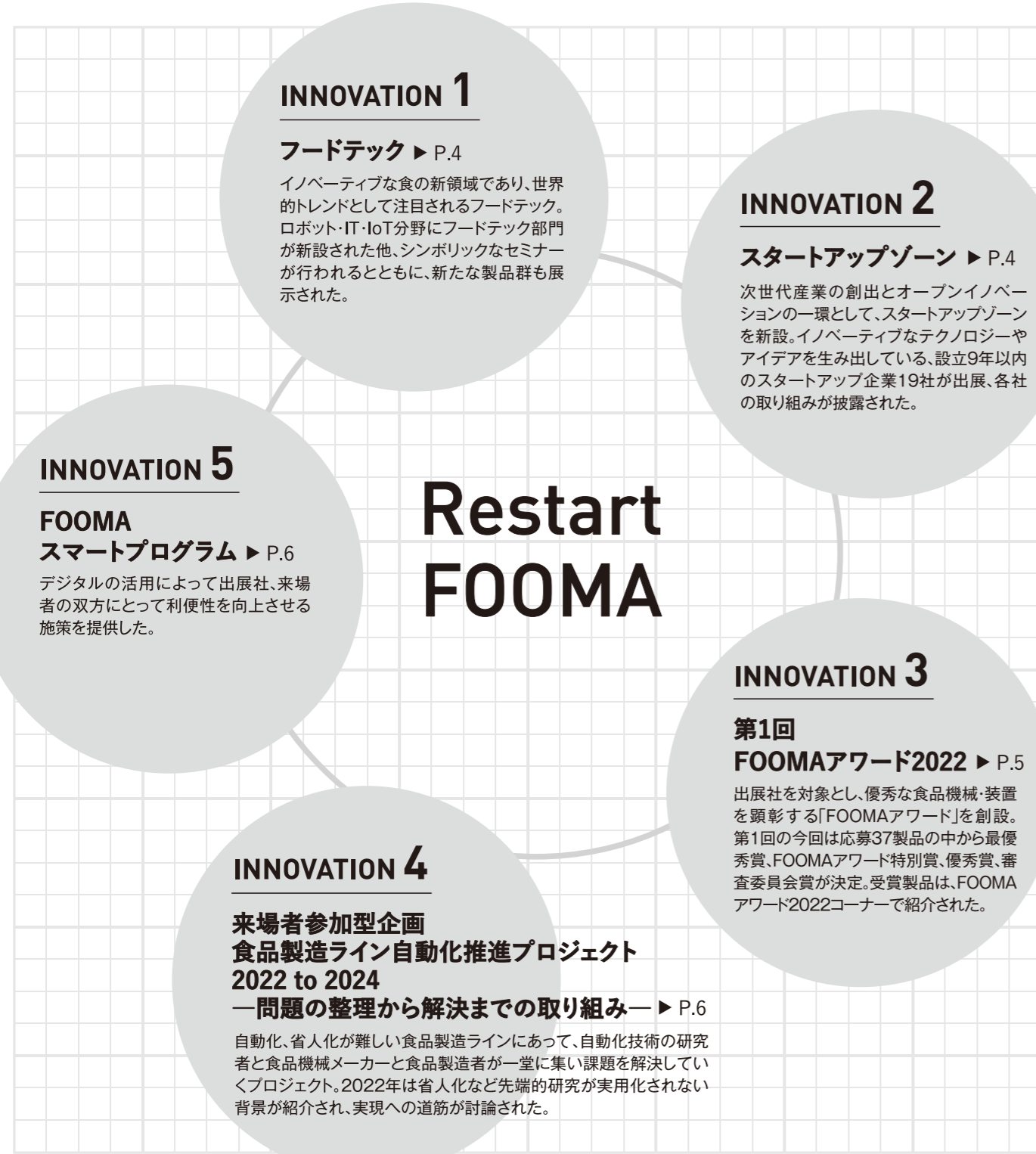
目次

1. Restart FOOMAとしての取り組み	3
フードテックセッション「食の進化の最前線」/スタートアップゾーン	4
第1回FOOMAアワード2022	5
来場者参加型企画 食品製造ライン自動化推進プロジェクト 2022 to 2024 一問題の整理から解決までの取り組みー/ FOOMAスマートプログラム	6
2. 実施概要	7
3. 展示規模と出展分野	8
4. 来場者分析	9
5. セミナー・シンポジウム・併催行事	
GFSI(世界食品安全イニシアティブ)セミナー ～誰でもわかる 世界標準の食品安全～/ 日本食品工学会フォーラム2022/美味技術学会シンポジウム	11
農業食料工学会シンポジウム フードテクノロジー(フードテック)フォーラム/ 農業施設学会シンポジウム/JETROセミナー	12
アカデミックプラザ2022	13
出展社プレゼンテーションセミナー	15
安全衛生設計コーナー/経営支援・輸出相談コーナー/食品機械ユーザー団体関連企画	16
FOOMAビジネスフォーラム/機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材/ 学生対象 YO-CO-SO(ようこそ)FOOMA	17
開会式/開催レセプション/ご来賓の視察	18
6. 安心・安全への取り組みと来場者サービス	19
7. 出展社アンケート調査結果	20
8. 来場者アンケート調査結果	22
9. 出展・来場促進に向けた活動	25
10. 出展社一覧	27
11. 会場全体図	29

1 Restart FOOMAとしての取り組み

FOOMA JAPAN 2022は、Restartをテーマにイノベティブなプロジェクトを展開!

45回目の開催となった今回は、来場価値をさらに高めるために展示分野を拡大し全21分野1ゾーンに。惣菜分野、フードテック分野、省エネ分野を新設し、食品産業の課題を解決するソリューション領域を強化した。これに合わせ、イノベティブなプロジェクトもスタートさせることで、開催テーマであるRestart FOOMAにふさわしい展示会となった。



Restart FOOMA

INNOVATION 1 フードテックセッション「食の進化の最前線」

聴講者数 **334名**

第1部 講演「フードテックが切り開く無限の可能性」/ 第2部 パネルディスカッション「これから求められるフードシステム」



講師
モデレーター
田中 宏隆氏
株式会社シグマクス 常務執行役員 SKSJ主催者

パネリスト
(株)エコロギー COO 池田 健介氏
(株)グリーンエース 代表取締役社長 中村 慎之祐氏
フーズカカオ(株) 代表取締役 福村 瑛氏
(株)リバネス 執行役員 塚田 周平氏

日時 6月9日(木) 13:30~15:30

会場 会議棟1階 レセプションホールA

「フードテック革命」の著者である田中 宏隆氏による講演では、フードテックが生まれた背景、加速する食の進化に対し、SDGsをベースとして生産、調理、小売、デリバリー分野で投資が進んでいるという社会動向を解説。日本におけるフードテックのフロントランナーが一堂に会したパネルディスカッションでは、フードシステムにおけるミッションや課題、今後の取り組みを報告。来場者との議論にも熱が入るなど大きな盛り上がりを見せたセミナーとなった。

INNOVATION 2 スタートアップゾーン



「新たな食のカチを共に創ろう」をテーマに新設したFOOMA JAPAN初の展示ゾーン。新技術や特許、革新的アイデアを持つベンチャー企業が出展した。連日開催した出展社ピッチプレゼンにも多くの来場者が詰めかけるなど好評を博した。

会場 東8ホール

スタートアップゾーン出展社		
FingerVision	スパイスキューブ	NPC
Modelor	エコロギー	コネクテッドロボティクス
Tokyo Dynamics	ICS-net	Tebiki
カンブライト	ユニバーサル・フードマシン	Closer
ロビット	Lightblue Technology	Robots Town
フツパー	アイ検査システムズ	
アルガルバイオ	※フードプロセス	

●スタートアップゾーン ピッチプレゼン タイムスケジュール

6/7 (火)	11:00	画像認識AIが食品の外観検査に向いている理由	フツパー
	11:30	業界初!食品自動化促進サービス「FOOD TOWN」	Robots Town
	13:30	コオロギでつくる世界で一番サステナブルな食の未来	エコロギー
	14:30	大学発触覚センサ付ロボットによる食材盛り付けの自動化	FingerVision
6/8 (水)	11:00	店舗管理を省人化!人にフォーカスした画像解析AI	Lightblue Technology
	11:30	大手食品製造業が動画マニュアルを導入する理由とは?	Tebiki
	13:30	オーダーメイド自動化ソリューション	Tokyo Dynamics
	14:30	食品表示のメンドウを、驚くほどラクにする2つの方法	Modelor
6/9 (木)	11:00	人々と地球の未来に貢献する、藻類の可能性を解き放て	アルガルバイオ
	11:30	食品原料WEBサービス「シェアシアム」について	ICS-net
	13:30	筑波大AIロボベンチャー、食品工場労働力補充の挑戦	Closer
	14:30	帯状タレ小袋の連続切断、積重ね、投入工程の自動化	ユニバーサル・フードマシン
6/10 (金)	11:00	中小企業DXに「やさしさ」を!食品製造業向けERP	カンブライト
	11:30	毛髪・異物・盛り付けの同時検査がもたらすDX	アイ検査システムズ
	13:30	世界中どこでも農業を実現する	スパイスキューブ
	14:30	不可能への挑戦!盛り付け・検品工程完全自動化への取組み!	コネクテッドロボティクス

1 Restart FOOMAとしての取り組み

INNOVATION 3 第1回 FOOMAアワード2022



食品機械産業の優れた研究開発の成果を顕彰するために今回新たに創設した「FOOMAアワード」。食品産業界での生産性向上、省人化等の課題解決、新たな食品開発への貢献、食文化や食品安全の一層の向上に資するかという審査項目を、有識者で構成したアワード審査委員会が審査。会期初日には各賞を決定し表彰式を行った。会期中は受賞製品を特設会場で紹介し来場者の関心を呼んだ。

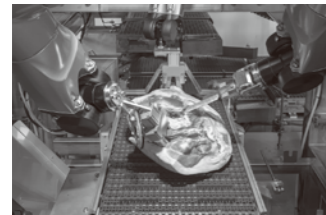
審査・発表 最終審査:6月7日(火)／表彰式:6月7日(火)

FOOMAアワード2022コーナー 東2ホール前 ガレリア



最優秀賞

(株)前川製作所
製品名:セルダシステム



FOOMAアワード特別賞

レオン自動機(株)
製品名:火星入

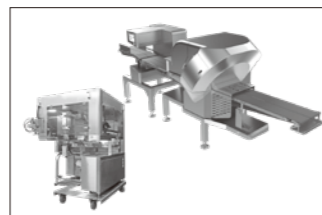


優秀賞

(株)品川工業所
製品名:あおり炒め機



(株)なんつね
製品名:ゼウス+スコピオン



(株)日本キャリア工業
製品名:ベンディングスライサー AZ-342



(株)マズダックマシナリー
製品名:ライトデポリー(LD-P)



審査委員会賞

(株)大川原製作所
製品名:リポコーン

オサ機械(株)
製品名:チョコレート用
高速ワンショットデポジッタ

オブテックス・エフイー(株)
製品名:印字検査用画像センサ

(株)川島製作所
製品名:KBF-6000UX

四国化工機(株)
製品名:U-ボトルフィラー

(株)システムスクエア
製品名:かみこみX線検査機(SXS2)

(株)ソディック
製品名:粉粒体急速冷却装置

(株)西村機械製作所
製品名:フェアリーパウダーミル

ニッタ(株)
製品名:SOFTmatics™

(株)ファクシム
製品名:乾燥剤挿入機

(株)富士製作所
製品名:オーガ式粉末充填機

兵神装備(株)
製品名:モノディスベンサー
V03ローター・ステーター対応

ワタナベフーマック(株)
製品名:ウルティマ

INNOVATION 4 来場者参加型企画 食品製造ライン自動化推進プロジェクト 2022 to 2024 —問題の整理から解決までの取り組み—

聴講者数 **217名**
アーカイブセミナー聴講者数 **1,061名**



モデレーター

立命館大学 グローバル・イノベーション研究機構
特別招聘研究教授
川村 貞夫氏

パネリスト

立命館大学 工学部 ロボティクス学科 教授
平井 慎一氏

近畿大学 工学部 電子情報工学科
電子知能システム研究室 教授
竹田 史章氏

食品製造ライン自動化推進プロジェクトチーム

(株)富士製作所 安部 武男氏
(株)サタケ 川上 晃司氏
(株)マズダックマシナリー 川瀬 輝雄氏
ワタナベフーマック(株) 佐藤 郁也氏
(株)イズミフードマシナリ 杉船 大亮氏

日時

6月8日(水) 10:30~12:00

会場

会議棟6階 605・606セミナー会場

聴講料

無料

モデレーターに立命館大学の川村 貞夫教授を迎え、研究者と食品機械メーカーがパネリストとなって討論を展開した。本企画の発端となった「近未来の食品製造ラインを提供する」という趣旨が川村教授から説明があり、各食品機械メーカーからは製造現場の課題が報告された。スマートファクトリー化を研究する近畿大学の竹田教授からは異物を判定するAI自動検査技術、立命館大学の平井教授からは食品ハンドリンググリッパの研究知見が紹介され、聴講者と自動化推進のための現状理解が図られた。同プロジェクトは3年間にわたって展開するものだが、第1回目となった今回のセミナーは会期終了後にアーカイブが公開され多くの聴講者を数えた。

INNOVATION 5 FOOMAスマートプログラム

FOOMA JAPAN 2022では、来場者の利便性向上を念頭にITやデジタルツールを最大限に活用しサービスの充実・強化を図った。来場者に対し価値ある情報を提供する展示会としてイノベティブな施策を実施。さまざまなアプローチで、出展製品情報の提供に努めた。

360° バーチャルツアー



リアル会場の出展ブースを遠隔地のPCやスマホで体験できる展示会ブース360°バーチャルツアーを実施した。360度カメラで撮影した画像を自分で動かしながら画面上のブース内を自由に訪問できるサービスで、製品の動画や画像、製品説明の閲覧ができる。

FOOMAコレクト



出展社にクイックパスを提示するだけで、名刺交換することなく、非接触で情報交換できる、出展社、来場者の双方にメリットを有するサービス。出展社は顧客の創出、来場者は交換した出展社情報は「来場者マイページ」で一括管理でき、ビジネスのマッチングにも活用可能。

FOOMAアプリ



来場時に役立つ情報、お気に入りのマーキングできる「MY MAP」、商談申込、セミナー登録など便利な機能を多数搭載。モバイル時代に呼応し出展社と来場者の繋がりを生み出した。

公式WEBサイト



イノベティブなプロジェクトとして始動したスタートアップゾーンやFOOMAアワードをはじめ、出展製品情報の提供に力点を置いた。製品紹介内容のボリュームアップ、製品動画の掲載、製品カタログダウンロードなど充実した公式WEBサイトにリニューアルした。

2 実施概要

名称	FOOMA JAPAN 2022 国際食品工業展 2022 International Food Machinery & Technology Exhibition		
目的	食品機械・装置および関連機器に関する技術ならびに情報の交流と普及をはかり、併せて食品産業の一層の発展に寄与することとし、「食の安全・安心」に関心が高まる中、食品機械の最先端テクノロジー、製品、サービスを通して、「食の技術が拓く、ゆたかな未来」を提案する。		
会期	2022年6月7日(火)～10日(金) 4日間		
開場時間	午前10時～午後5時		
会場	東京ビッグサイト 東1～8ホール		
テーマ	Restart FOOMA		
主催	一般社団法人 日本食品機械工業会		
後援	経済産業省／農林水産省／厚生労働省／東京都／日本貿易振興機構(順不同)		
協賛	一般財団法人食品産業センター製粉協会 全国乾麺協同組合連合会 全国凍豆腐工業協同組合連合会 全国醸造機器工業組合 全国醤油工業協同組合連合会 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会 全国食肉事業協同組合連合会 全国製麺協同組合連合会 一般社団法人全国清涼飲料連合会 全国味噌工業協同組合連合会 全国麦茶工業協同組合 全日本菓子協会 全日本菓子工業協同組合連合会 一般社団法人全日本コーヒー協会 全日本パン協同組合連合会 一般社団法人中部包装食品機械工業会 東京糧食機工業協同組合 一般社団法人日本アイスクリーム協会	一般社団法人日本果汁協会 一般社団法人日本かまぼこ協会 公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会 一般社団法人日本機械工業連合会 公益社団法人日本給食サービス協会 一般社団法人日本産業機械工業会 一般社団法人日本自動車販売システム機械工業会 日本醤油協会 一般社団法人日本食鳥協会 一般社団法人日本食肉加工協会 公益社団法人日本食肉協議会 公益財団法人日本食肉消費総合センター 公益財団法人日本食肉流通センター 公益社団法人日本食品衛生協会 一般社団法人日本植物蛋白食品協会 日本水産機械工業協同組合 協同組合日本製パン製菓機械工業会 一般社団法人日本精米工業会 一般社団法人日本惣菜協会	一般社団法人日本即席食品工業協会 一般社団法人日本厨房工業会 一般社団法人日本豆腐機器連合会 一般社団法人日本乳業協会 一般社団法人日本農業機械工業会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 一般社団法人日本パン工業会 一般社団法人日本フードサービス協会 一般社団法人日本粉体工業技術協会 一般社団法人日本包装機械工業会 公益社団法人日本包装技術協会 一般社団法人日本洋菓子協会連合会 一般社団法人日本冷凍空調工業会 一般社団法人日本冷凍食品協会
展示規模	出展社数874社／出展面積34,626㎡		
来場者数	92,717人		
セミナー・シンポジウム・その他	■スタートアップゾーン ■第1回 FOOMAアワード2022 ■フードテックセッション「食の進化の最前線」 ■出展社プレゼンテーションセミナー ■来場者参加型企画 食品製造ライン自動化推進プロジェクト 2022 to 2024 ■GFSI(世界食品安全イニシアティブ)セミナー	■JETROセミナー ■FOOMAビジネスフォーラム ■日本食品工学会フォーラム2022 ■農業施設学会シンポジウム ■美味技術学会シンポジウム ■農業食料工学会シンポジウム フードテクノロジー(フードテック)フォーラム ■アカデミックプラザ2022	■経営支援・輸出相談コーナー ■機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材 ■安全衛生設計コーナー ■～東京の恵みフェス～ トウキョウおいしいKITCHEN

FOOMA JAPAN 2022 展示会実行委員会			
委員長	南 常之 (株)なんつね		
副委員長	大東 眞二 兵神装備(株)	尾上 稔 OMC(株)	
委員	井上 敦司 第一工業(株)	長沼 秀一 (株)長沼製作所	前田 知子 (株)前川製作所
	金沢 弘 レオン自動機(株)	濱岡 伸治 (株)サタケ	渡邊 将博 ワタナベファーマック(株)
	上村 信作 ツカサ工業(株)	林 純一 関東混合機工業(株)	

(50音順／2022.4.1 現在)

3 展示規模と出展分野

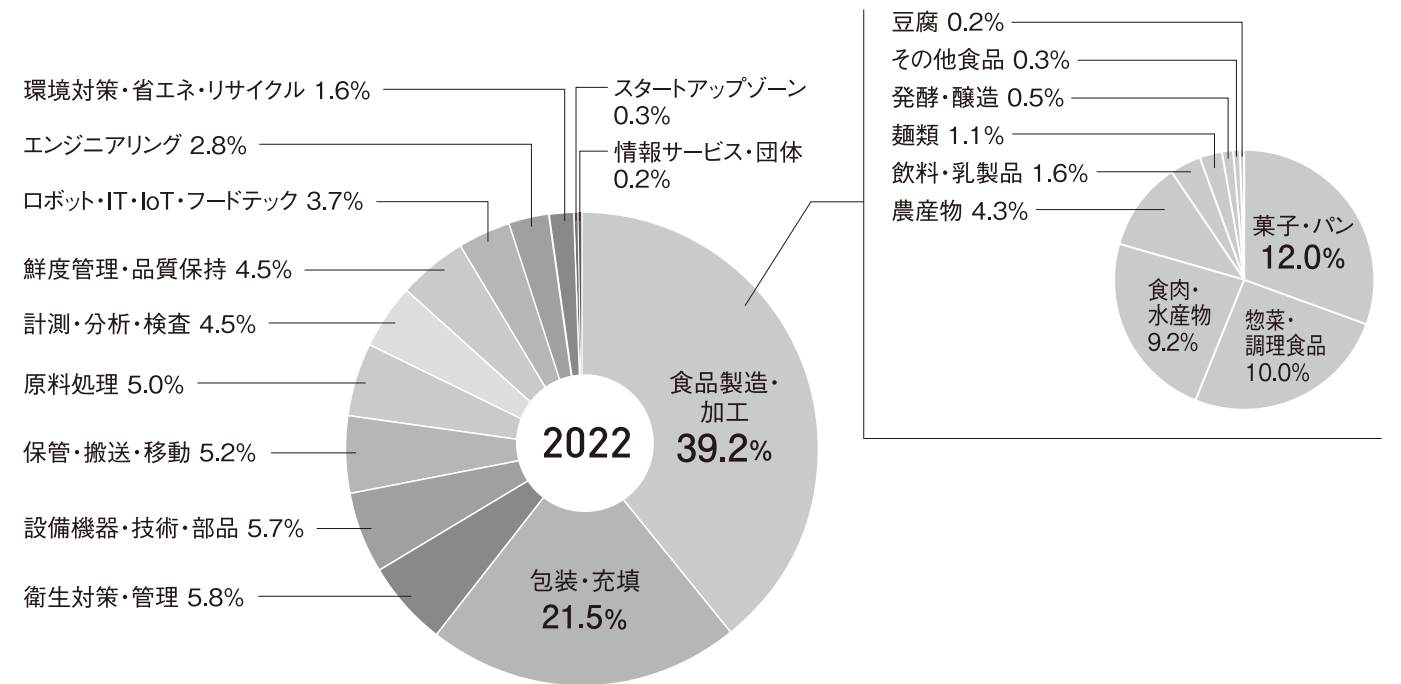
展示規模

3年ぶりに会場を東京ビッグサイトに戻して開幕した。
出展社数は874社、出展面積は34,626㎡で、過去最大の展示規模となった。

年度	2022	2021	2019
出展社数	874	661	688
出展面積(㎡)	34,626	25,035	23,677.5

新規 **112社 / 2,015.5㎡**

出展分野別割合



分野	2022年	2021年	2019年
食品製造・加工	39.2	42.5	44.8
包装・充填	21.5	20.2	18.5
衛生対策・管理	5.8	6.4	4.9
設備機器・技術・部品	5.7	4.8	3.9
保管・搬送・移動	5.2	5.6	4.2
原料処理	5.0	5.3	6.4
計測・分析・検査	4.5	4.3	4.1
鮮度管理・品質保持	4.5	2.6	4.0
ロボット・IT・IoT・フードテック	3.7	-	-
エンジニアリング	2.8	5.9	7.9
環境対策・省エネ・リサイクル	1.6	1.9	1.0
スタートアップゾーン	0.3	-	-
情報サービス・団体	0.2	0.5	0.3
合計	100.0	100.0	100.0

食品製造・加工	2022年	2021年	2019年
菓子・パン	12.0	13.2	14.4
惣菜・調理食品	10.0	9.3	9.4
食肉・水産物	9.2	10.0	9.8
農産物	4.3	4.4	5.3
飲料・乳製品	1.6	3.4	2.2
麺類	1.1	1.7	1.7
発酵・醸造	0.5	0.1	0.6
その他食品	0.3	0.2	1.2
豆腐	0.2	0.2	0.2
合計	39.2	42.5	44.8

(単位:%)

(単位:%)

※FOOMA JAPAN 2020は、新型コロナウイルス感染症拡大のため開催中止

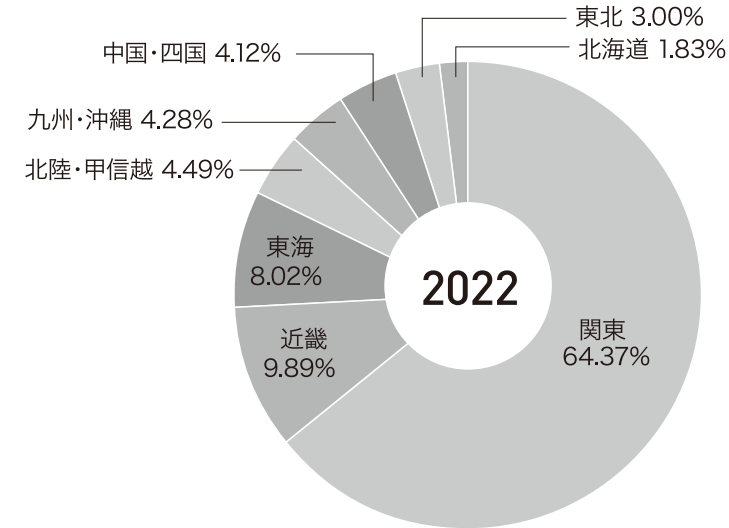
4 来場者分析

来場者数

来場者数は4日間で92,717名となり、コロナ禍前の来場者数に迫る結果となった。

日付	天候	2022年 来場者数	前回(2021年)	前々回(2019年)
6/7(火)	晴れのち曇り	20,781名 内海外(97名)	4,361名 内海外(2名)	19,297名 内海外(1,176名)
6/8(水)	曇り	22,878名 内海外(120名)	5,844名 内海外(6名)	26,872名 内海外(2,575名)
6/9(木)	曇り	24,893名 内海外(107名)	6,209名 内海外(3名)	28,443名 内海外(926名)
6/10(金)	晴れ	24,165名 内海外(71名)	6,006名 内海外(8名)	26,068名 内海外(457名)
合計		92,717名 内海外(395名)	22,420名 内海外(19名)	100,680名 内海外(5,134名)

来場者地域分析(国内)

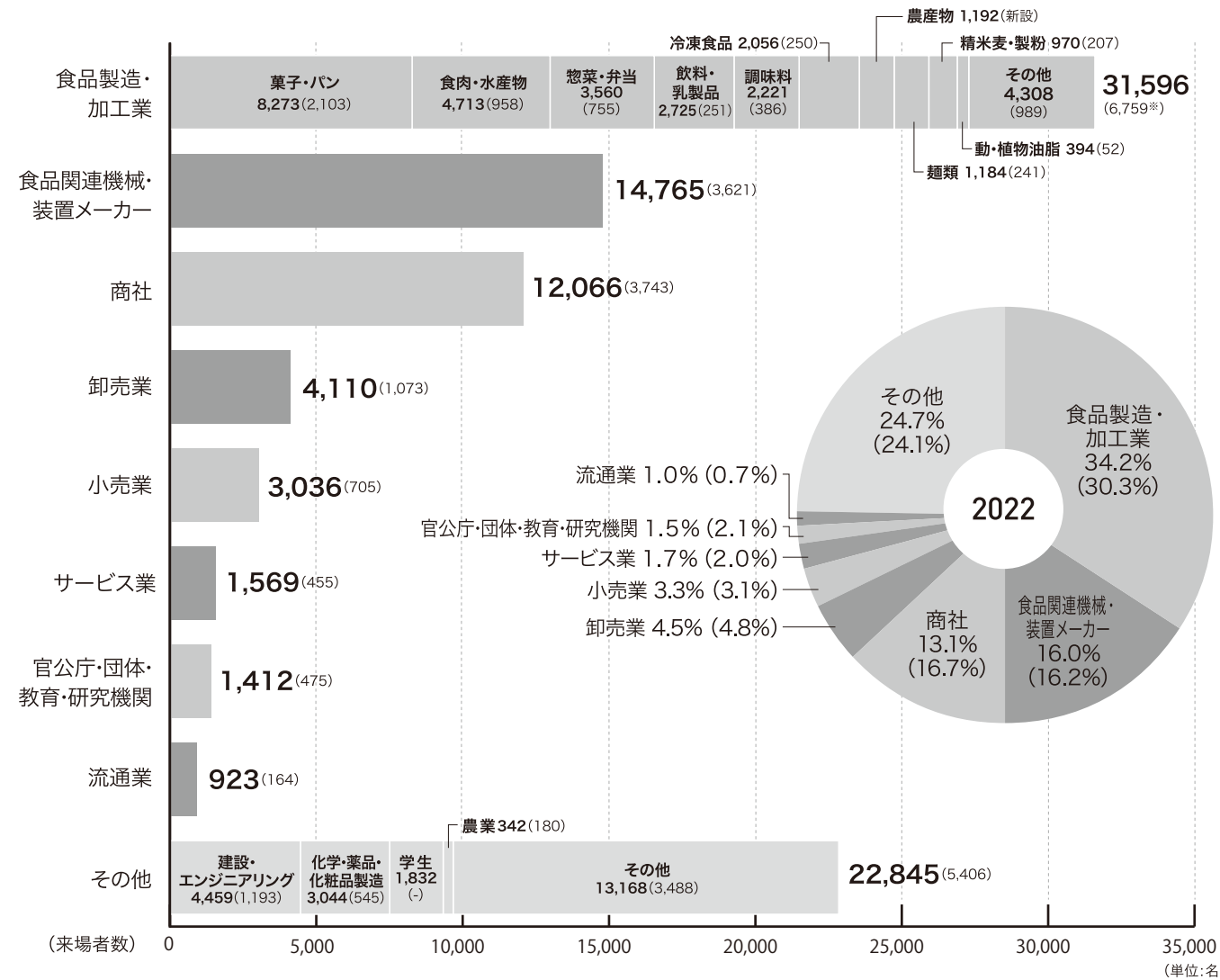


地域	2022年 来場者	前回(2021年)
関東	64.37	13.91
近畿	9.89	20.93
東海	8.02	57.88
北陸・甲信越	4.49	2.13
九州・沖縄	4.28	2.53
中国・四国	4.12	1.56
東北	3.00	0.49
北海道	1.83	0.57
合計	100.0	100.0

(単位:%)

業種別来場者数(国内)

※()内は前回数値/2022年より食品製造・加工業(総合食品)を廃止、また(農産物)を新設



来場者都道府県別分析(国内)

都道府県	2022年来場者	都道府県	2022年来場者	都道府県	2022年来場者	都道府県	2022年来場者	都道府県	2022年来場者
北海道	1.83	千葉県	5.38	愛知県	4.28	広島県	1.17	宮崎県	0.37
青森県	0.38	東京都	36.76	三重県	0.59	山口県	0.39	鹿児島県	0.52
岩手県	0.32	神奈川県	8.39	滋賀県	0.66	徳島県	0.18	沖縄県	0.81
宮城県	0.99	新潟県	1.11	京都府	1.13	香川県	0.62		
秋田県	0.17	富山県	0.32	大阪府	4.81	愛媛県	0.49		
山形県	0.48	石川県	0.59	兵庫県	2.15	高知県	0.23		
福島県	0.66	福井県	0.27	奈良県	0.33	福岡県	1.52		
茨城県	2.91	山梨県	0.56	和歌山県	0.22	佐賀県	0.24		
栃木県	1.49	長野県	1.64	鳥取県	0.18	長崎県	0.18		
群馬県	1.67	岐阜県	0.67	島根県	0.17	熊本県	0.46		
埼玉県	7.77	静岡県	3.07	岡山県	0.69	大分県	0.18		
合計 100.0									

(単位:%)

海外来場者数

海外来場者数は4日間で395名であった。

前年の新型コロナウイルス緊急事態宣言下の開催時と比較すると日本の水際対策は緩和されつつあったが、新型コロナウイルス感染症対策に伴うPCR検査や入国申請手続きが複雑化していたため、海外来場者数は伸び悩んだ。

5 セミナー・シンポジウム・併催行事

GFSI(世界食品安全イニシアティブ)セミナー ～誰でもわかる 世界標準の食品安全～

会議棟6階 605・606セミナー会場

食品の安全を担保するための「食品安全を脅かす危害要因と分析」を皮切りに、食品安全マネジメントシステムに必要なFSM(食品安全マネジメント)、HACCP(危害要因制御)、GMP(適正製造規範)の3要素とPDCAにふれながら世界標準の食品安全を「誰でもわかる」という視点でJFSMの大羽理事長が解説。さらに「HACCPとFSMSの違い」、「FSMSにおける機械の衛生設計」等にふれながら食品メーカー担当者に関心の高いJFS規格の詳細が語られた。



日時:6月8日(水) 14:00～15:30
主催:(一社)日本食品機械工業会

聴講者数
221名

時間	演題・演者
14:00～15:30	講演



講師

(一財)食品安全マネジメント協会(JFSM)
理事長
大羽 哲郎

日本食品工学会フォーラム2022

会議棟6階 605・606セミナー会場

多種多様なバリエーションを持ち、古来より世界中で食されてきた麺。現在なお進化している麺をテーマに、その最新技術について科学的視点から講演が行われた。



テーマ
進化する麺 その科学とテクノロジー

日時:6月7日(火) 10:00～16:10
主催:(一社)日本食品工学会
共催:(一社)日本食品機械工業会

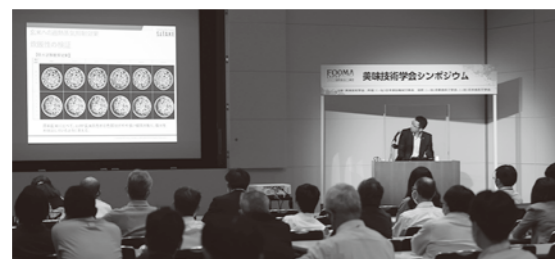
聴講者数
264名

時間	演題・演者
10:00～10:05	開会挨拶 [(一社)日本食品工学会]
10:05～11:05	麺の科学 山田 昌治 工学院大学 先進工学部 客員研究員 / 山田フードサイエンスコンサルティング 代表
11:05～12:00	即席めんの現状とこれからの課題 杉山 久 Liv-Leaf(リブリーフ) 代表
13:00～13:10	午後の部 挨拶 [(一社)日本食品機械工業会]
13:10～14:05	麺・パスタを考える 入江 謙太郎 (株)日清製粉グループ本社 R&D・品質保証本部 研究推進部 部長補佐
14:05～15:00	冷凍うどんの科学と技術 喜田 直孝 テーブルマーク(株) 執行役員 製造本部長
15:10～16:05	ラーメン店と製麺所の二人三脚でラーメンを進化させる —京都ラーメン×麺屋榊郎の歩み— 知見 芳典 麺屋榊郎 代表 / 和田 有史 立命館大学 食マネジメント学部 教授
16:05～16:10	閉会挨拶 [(一社)日本食品工学会]

美味技術学会シンポジウム

会議棟6階 605・606セミナー会場

世界でも特徴ある日本食文化。その継承を支える最新技術が紹介された。



テーマ
日本食文化の継承を支える美味技術

日時:6月9日(木) 10:50～15:50
主催:美味技術学会
共催:(一社)日本食品機械工業会
協賛:(一社)農業食料工学会、(一社)日本食品工学会

聴講者数
157名

時間	演題・演者
10:50～11:00	開会挨拶 [美味技術学会 / (一社)日本食品機械工業会]
11:00～11:45	過熱蒸気照射による美味しい玄米の創造 前原 峰雄 (株)サタケ 技術本部 プラントグループ 精米チーム 主事
11:45～12:30	内臓脂肪になりにくい食事「スマート和食®」の開発と社会実装 高瀬 秀人 花王(株) 生物科学研究所 主席研究員
13:30～14:15	秋田の魚醤「しょっつる」の技術改良と用途開発による食文化の継承 塚本 研一 塚本技術士事務所 所長(元 秋田県総合食品研究センター-食品加工研究所長)
14:15～15:00	微生物を利用した無塩発酵技術 —伝統技術と革新技術— 木村 啓太郎 (国研)農研機構 食品研究部門 食品加工・素材研究領域 領域長
15:00～15:45	日本食の特徴とその文化 鍋谷 浩志 東京家政大学 栄養学部 栄養学科 教授
15:45～15:50	閉会挨拶 [美味技術学会]

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

会議棟6階 605・606セミナー会場

SDGsの中でも大きな問題とされているフードロスについて、その解決策のキーとなる農産物・食品の品質・安全性の予測評価技術、その最新研究が披露された。



テーマ
フードロス削減に向けた農産物・食品の
品質・安全性の予測評価技術の最前線

日時:6月10日(金) 10:20～15:35
主催:(一社)農業食料工学会
共催:(一社)日本食品機械工業会

聴講者数
255名

時間	演題・演者
10:20～10:30	開会挨拶 [(一社)農業食料工学会 / (一社)日本食品機械工業会]
10:30～11:15	青果物の品質保持・評価技術の最前線 渡邊 高志 (国研)農研機構 食品研究部門 食品流通・安全研究領域 流通技術・新用途開発グループ 研究員
11:15～12:00	データマイニング:膨大な食中毒細菌の増減データの解析による知的発見 小山 健斗 北海道大学大学院農学研究院 食品加工工学研究室 助教
13:00～13:45	チルド食品の変敗に関与する芽胞形成菌の性状と制御 小林 哲也 (地独)北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター 応用技術部応用技術グループ 主査
13:45～14:30	ラマン分光法×AI技術→迅速な微生物の特徴予測 山本 貴志 日本新薬(株) 機能食品カンパニー 食品科学研究所 フロンティア技術研究室 係長
14:40～15:25	電気計測およびマイクロ流路技術を融合した新しい迅速生菌検出手法「AMATAR®」 円城寺 隆治 (株)AFIテクノロジー 代表取締役社長
15:25～15:35	閉会挨拶 [(一社)農業食料工学会]

農業施設学会シンポジウム

会議棟6階 607セミナー会場

近年、食に関する最先端技術(フーテック)の開発と利用が進められており、これまでの食の在り方は劇的に変わりつつある。今回のシンポジウムではフーテック開発の現在に焦点をあて、その取り組みや課題について講演が行われた。



テーマ
フーテックで切り拓く未来の食のかたち

日時:6月7日(火) 13:00～16:30
主催:農業施設学会
後援:(一社)日本食品機械工業会

聴講者数
132名

時間	演題・演者
13:00～13:10	開会挨拶 (農業施設学会)
13:10～13:55	農林水産省におけるフーテックへの取組 井戸 萌愛 農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 企画グループ 課長補佐(新事業創出班)
13:55～14:40	フーテックの現在と未来 石川 伸一 宮城大学 食産業学群 教授
14:50～15:35	食のパーソナライズサービスの進化と提供する価値 関屋 英理子 (株)ニチレイ 事業開発推進部 / (株)ミーニュー 事業推進GM
15:35～16:20	食の課題解決に挑む3Dフードプリンター 古川 英光 山形大学 工学部 機械システム工学科 教授
16:20～16:30	閉会挨拶 (農業施設学会)

JETROセミナー

東7ホール FOOMAステージ

海外市場のニーズ、リアルとリモートを合わせたPR、日本製食品の高品質化など、コロナ禍だからこそ考えておくべき海外展開計画を、石田氏がご自身の赴任経験談を交えながら分かりやすく解説した。



テーマ
日本製食品を世界へ!
「コロナ禍の今だから考えたい食品の高品質化と海外展開」～海外食品市場の進化を追う～

日時:6月8日(水) 13:00～14:30
主催:(一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
13:00～14:30	講演



講師

日本貿易振興機構 農林水産・食品部
主幹
石田 達也

5 セミナー・シンポジウム・併催行事

アカデミックプラザ2022

参加数 **38**件

産学官交流の場として30回目を迎えたアカデミックプラザは東7ホールで開催した。大学など各研究機関が最新研究成果の発表を行い、優秀な発表にはFOOMA AP賞を贈呈した。今回、「DX技術」と「カーボンニュートラル」の特別テーマを設置。来場者は各大学・研究機関の最先端の研究を熱心に見入っていた。



日時 6月7日(火)~6月10日(金)
会場 東7ホール

FOOMA AP賞 受賞研究機関一覧

- AP賞 グランプリ**

研究機関名 大阪大学 基礎工学研究科 後藤研究室
テーマ 攪拌翼なしソフトミキサー
- AP賞 準グランプリ**

研究機関名 徳島大学 ポストLEDフォトニクス研究所
テーマ 近赤外光と偏光による食品の異物検知とその可視化
- AP賞 来場者評価部門**

研究機関名 岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学課程 食品加工学研究室
テーマ SDGs達成に貢献する新規製パン技術の開発
- AP賞 出展社評価部門**

研究機関名 石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 食品加工学研究室
テーマ CO₂レーザーによる食品内部のピンポイント加熱方法の開発
- AP賞 研究者評価部門**

研究機関名 北海道立工業技術センター 研究開発部 応用技術支援グループ
テーマ 食品乾燥操作の最適設計(食品水分の状態を指標とした高品質で効率的な乾燥工程設計)



ポスターセッション参加大学・研究機関

【特別テーマ①:DX技術】

- 筑波大学 システム情報系 知能機能工学科 知覚拡張システム研究室
- 筑波大学 システム情報系 知能機能工学科 音響システム研究室 バイオ・環境計測グループ
- 大阪公立大学 研究推進機構 21世紀科学研究所 微生物制御研究センター 制御技術/検査部門
- 山形大学 農学部 食料生命環境学科 生産機械研究室 & 畜産学研究室

【特別テーマ②:カーボンニュートラル】

- 東京海洋大学 海洋生命科学部 食品生産科学科 食品冷凍学研究室
- 水産研究・教育機構 水産大学校 海洋機械工学科 渡邊研究室
- 東京都立産業技術高等専門学校ものづくり工学科 高専品川キャンパス 化学研究室
- 徳島大学 ポストLEDフォトニクス研究所

【一般】

- 北海道大学 大学院 農学研究院 食品加工工学研究室
- 岡山県工業技術センター
- 石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 食品加工学研究室
- 広島大学 大学院 統合生命科学研究科 食品工学研究室
- 九州大学 大学院 農学研究院 環境農学部 生産環境科学講座 農産食料流通工学研究室
- 北海道立工業技術センター 研究開発部 応用技術支援グループ
- 山口大学 生命医工学センター(YUBEC) 摂南大学 農学部 食品栄養学 食品加工学研究室 三重大学 大学院 生物資源学 食品生物情報学研究室
- 沖縄工業高等専門学校 生物資源工学科 嶽本研究室
- 高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科
- 日本大学 生産工学部 マネジメント工学科 五十部研究室&小林(奈)研究室
- 筑波大学 生命環境系 農産食品加工研究室
- 岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学課程 食品加工学研究室
- 京都大学 化学工学専攻分離工学分野 & 食品生物科学専攻農産製造学分野
- 北海道立総合研究機構 中央農業試験場 加工利用部
- 愛媛大学 大学院 農学研究科 食料生産学専攻 流通工学研究室
- 弘前大学 農学生命科学部 食品物性機能制御学研究室
- 公益財団法人 東洋食品研究所
- 佐賀大学 農学部 生物資源利用学研究室
- 大阪大学 基礎工学研究科 後藤研究室
- 立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 HSL
- 三重大学 大学院 生物資源学 海洋微生物学研究室
- 豊田工業高等専門学校 機械工学科 流体工学研究室 & 精密工学研究室 阿南工業高等専門学校 創造技術工学科 機械コース マグネティックドライブ研究室 広島商船高等専門学校 電子制御工学科 応用電磁気学研究室
- 立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 ソフトロボティクス研究室
- 酪農学園大学 食と健康学類 肉製品製造学研究室 & 乳製品製造学研究室
- 東北大学 大学院 農学研究科 農芸化学専攻 食品天然物化学講座 テラヘルツ食品工学分野
- 東京海洋大学 サラダサイエンス寄附講座
- 新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター 新潟大学 大学院 歯学部総合研究科 摂食嚥下リハビリテーション学分野
- 新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター (農学部 食品科学プログラム 畜産製造学研究室)
- 東京農業大学 生命科学部 分子微生物学 複合微生物学研究室
- 北海道立工業技術センター 研究開発部 食産業技術支援グループ

口頭発表スケジュール

6/7(火)	
10:50	東京海洋大学 海洋生命科学部 食品生産科学科 食品冷凍学研究室
11:20	脱炭素を目指す食品冷凍の技術展望
11:30	沖縄工業高等専門学校 生物資源工学科 嶽本研究室
12:00	瞬間的高圧処理による食品加工:種子油の高効率抽出
13:00	高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科
13:30	食品分野で活用が広がるファインバブル技術!
13:40	広島大学 大学院 統合生命科学研究科 食品工学研究室
14:10	2次元応力センサーを利用したパウチ内容物の未開封・非破壊硬さ測定
6/8(水)	
10:50	酪農学園大学 食と健康学類 肉製品製造学研究室 乳製品製造学研究室
11:20	環境負荷の軽減と消費者の多様なニーズに対応した再利用発酵調味料の開発
11:30	北海道立工業技術センター 研究開発部 応用技術支援グループ
12:00	食品乾燥操作の最適設計(食品水分の状態を指標とした高品質で効率的な乾燥工程設計)
15:00	大阪公立大学 研究推進機構 21世紀科学研究所 微生物制御研究センター 制御技術/検査部門
15:30	食品併用殺菌・保存のための新規アイソボール・ハードルテクノロジー理論とその利用
15:40	大阪大学 基礎工学研究科 後藤研究室
16:10	攪拌翼なしソフトミキサー
16:20	立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 HSL
16:50	高温多湿環境で働く柔軟な防爆水圧ロボット
6/9(木)	
10:50	山口大学 生命医工学センター(YUBEC) 摂南大学 農学部 食品栄養学 食品加工学研究室 三重大学 大学院 生物資源学 食品生物情報学研究室
11:20	乾燥による高機能食品製造プロセスの開発
11:30	新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター 新潟大学 大学院 歯学部総合研究科 摂食嚥下リハビリテーション学分野
12:00	高齢者施設の食について考える
13:00	徳島大学 ポストLEDフォトニクス研究所
13:30	食品ロスゼロ社会を目指す光異物検査技術
13:40	北海道大学 大学院 農学研究院 食品加工工学研究室
14:10	X線画像によるアボカドの内部障害の自動判別手法の開発
14:20	筑波大学 システム情報系 知能機能工学科 知覚拡張システム研究室
14:50	既存の食品加工・検査ラインに組み込み可能なX線もしくは可視光画像のディープラーニングに基づく異常検知システムの実装
15:00	山形大学 農学部 食料生命環境学科 生産機械研究室 畜産学研究室
15:30	養鶏における人工知能(AI)を用いた生産管理による安全な食肉生産
15:40	立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 ソフトロボティクス研究室
16:10	フードロボットチャレンジの試み
16:20	筑波大学 生命環境系 農産食品加工研究室
16:50	湿式粉碎による食品素材からの高効率エキス・ペーストの生産
6/10(金)	
10:50	石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 食品加工学研究室
11:20	CO ₂ レーザーによる食品内部のピンポイント加熱方法の開発
11:30	(公財) 東洋食品研究所
12:00	キレート剤を用いた野菜軟化法の検討
13:00	京都大学 化学工学専攻分離工学分野 食品生物科学専攻農産製造学分野
13:30	スマート大豆食品の開発~ユーザーフィットなあたらしい食品開発
13:40	北海道立総合研究機構 中央農業試験場 加工利用部
14:10	北海道産りんごによるシールド製造と搾汁残渣を活用したシロップ様食材の製造
14:20	日本大学 生産工学部 五十部研究室(マネジメント工学科) 小林(奈)研究室(教養・基礎科学系)
14:50	代替肉などの新規素材ニーズ及び農産資源の利活用のためのエクストルージョンクッキングによる高付加価値製品の開発可能性
15:00	東京海洋大学 サラダサイエンス寄附講座
15:30	サラダ用素材の香り評価について

5 セミナー・シンポジウム・併催行事

出展社プレゼンテーションセミナー

発表社数 **33**社 (33セッション)



出展社が自社の製品・技術・サービスについて詳細な説明を行うプレゼンテーションセミナーは、4日間2会場で開催した。セミナーは好評を博し、中でも衛生管理や食品工場プロジェクトに関するセミナーは、多くの聴講者を集めた。また出展社プレゼンテーションセミナーの動画を会期終了後に配信するアーカイブセミナーを実施した。聴講希望者は事前に聴講登録を行い、会期終了後の6/13(月)～6/27(月)の間、自身の電子端末で聴講した。

日 時 6月7日(火)～6月10日(金)
会 場 東8ホールセミナー会場・会議棟6階 607セミナー会場

会場	時間	6/7(火)	聴講者数	アーカイブ聴講登録者数
東8ホールセミナー会場	12:40 ～ 13:25	イカリ消毒 食品事故防止の為に検査業務の応用 ～検査体制のご案内～	86名	571名
	13:45 ～ 14:30	ユニバーサルロボット 食品業界での協働ロボット活用事例紹介 梱包、製函、パレタイズ	84名	
	14:50 ～ 15:35	日清エンジニアリング 新工場建設のファーストステップ 企画支援型プロジェクトの紹介	84名	

会場	時間	6/8(水)	聴講者数	アーカイブ聴講登録者数
会議棟607セミナー会場	10:30 ～ 11:15	ヤマハファインテック 業界初のヒートシール検査で レトルトパウチの品質クレームゼロへ	90名	553名
	11:35 ～ 12:20	パウレック パウレックのSDGsに向けた 取り組みとご提案	39名	
	12:40 ～ 13:25	トムソーティング AI機能搭載の最新式自動光学選別機と DX化による生産性向上	71名	728名
東8ホールセミナー会場	13:45 ～ 14:30	なんつね 商品から考える食品工場無人化構想	109名	916名
	14:50 ～ 15:35	大川原製作所 よくわかるSDGsへの取り組み 乾燥機からはじめられます	64名	373名

東8ホールセミナー会場	10:30 ～ 11:15	ファインテック 製品のカビ対策	101名	
	11:35 ～ 12:20	ファナック ファナックロボットの最新技術について	82名	
	12:40 ～ 13:25	パーテック 清掃・防虫で改善が進まない! ブラシで解決できた事例紹介	89名	
	13:45 ～ 14:30	キューケン 食品工場に求められる塗床材とは 施工実績をもとに	50名	
	14:50 ～ 15:35	エステック 食品廃棄物バイオマスにおける フライトコンベヤの活用方法	44名	

会場	時間	6/9(木)	聴講者数	アーカイブ聴講登録者数
会議棟607セミナー会場	10:30 ～ 11:15	前川製作所 食肉の「セル生産システム」 ～ロボットの新しいかたち～	92名	
	11:35 ～ 12:20	ミナミ産業 微粉砕機やウルトラファイン バブル技術で取り組む社会的課題	84名	
	12:40 ～ 13:25	GEA ジャパン 真空解凍技術Cold Steamで 歩留りと製品品質の向上を実現	74名	
	13:45 ～ 14:30	新東工業 アルミ包装の金属異物を手軽に チェックする金属検出機のご紹介	92名	
	14:50 ～ 15:35	ベッコフオートメーション ベッコフオートメーションがご提案する リニア搬送システム	64名	
東8ホールセミナー会場	10:30 ～ 11:15	国立 毛髪対策に有効な「着案内」 そのポイントと運用方法について	92名	494名
	11:35 ～ 12:20	SMC HACCP等の衛生管理に役立つ SMCの考え方	92名	715名
	12:40 ～ 13:25	ワークソリューション 「不活性化くん」が教える 手袋と、ウイルスと、SDGs	41名	299名
	13:45 ～ 14:30	赤門ウイレックス Doする!?食品工場の空調管理!!	95名	
	14:50 ～ 15:35	オブテックス・エフエー 印字検査の業界最新動向	96名	629名

会場	時間	6/10(金)	聴講者数	アーカイブ聴講登録者数
会議棟607セミナー会場	10:30 ～ 11:15	東洋ハイテック 抜群の洗浄性と混合、乾燥性能のamixon	54名	281名
	11:35 ～ 12:20	ライオンハイジーン オゾンを利用した野菜加工法紹介 ～品位を守り菌数制御を実現～	72名	470名
	12:40 ～ 13:25	ナンバ 環境大臣賞を受賞した、冷凍設備の 電気代を最大6割削減する秘策	62名	413名
東8ホールセミナー会場	13:45 ～ 14:30	プライミクス 高速攪拌機を用いた増粘剤の溶解事例	86名	
	14:50 ～ 15:35	太陽誘電ケミカルテクノロジー 生産ラインの効率を上げる 虹色コーティングでSDGs対策	41名	365名

東8ホールセミナー会場	10:30 ～ 11:15	クレオ これからの食品工場の衛生管理と 洗浄のポイント	103名	
	11:35 ～ 12:20	ビュアテック 建屋の陽圧化による防虫対策 ～自動洗浄機能付フィルタのご紹介～	93名	
	12:40 ～ 13:25	ハバジツ日本 改正食品衛生法/EU/FDAに対応する コンベヤ関連製品	78名	
	13:45 ～ 14:30	三和建設 建設計画において配慮すべき最新情報	109名	
	14:50 ～ 15:35	ウエキコーポレーション 炭酸ガスを利用したPH調整による 次亜塩素酸除菌水のメリット	76名	

安全衛生設計コーナー

一般社団法人 日本食品機械工業会が取り組む安全・衛生事業の紹介を行った。
また、併設のEHEDGコーナーでは、EHEDG等の活動紹介や質問、相談に応じた。

東6ホール前ガレリア



経営支援・輸出相談コーナー

中小企業基盤整備機構による経営支援相談、日本貿易振興機構(JETRO)による海外進出支援相談を実施。
来場者の問い合わせに応じた。

東3ホール前ガレリア



食品機械ユーザー団体関連企画

食品機械ユーザー団体である一般社団法人日本惣菜協会の展示ホール視察ツアーおよび日食工青年部との意見交換会を実施した。食品メーカー、食品機械メーカー間の情報交流、およびニーズや課題に関する討論を目的に企画、意見交換会では3つのグループに分かれて両団体のさらなる発展に向けて活発に意見を交わした。



5 セミナー・シンポジウム・併催行事

FOOMAビジネスフォーラム



聴講者数 80名

講師 株式会社ねぎしフードサービス 代表取締役社長 **根岸 榮治氏**

テーマ 経営理念の実現と追求
～100年企業への
理念経営と人財共育PDCA

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

株式会社ねぎしフードサービスの創業は1969年。以来、広範囲に多業態の飲食店を展開することに限界を感じ、東京新宿に現在の「牛たんのねぎし」を出店したのは1981年のこと。フォーラムでは、当初の経営手法に哲学がなかったことにふれながら、その反省を起点として確固たる経営理念を築くまでの軌跡について語った。「顧客本位」「独自能力」「社員重視」「社会との調和」という経営品質向上の4つの基本理念とともに「私たちは「何のために仕事をしているのか」「私たちの「仕事の目的は何か」「私たちの「会社の存在意義は何か」という経営理念における3つの問いを絶えず繰り返す日常の経営姿勢を熱量たっぷりに紹介したが、その説得力と相まって聴講者の多くが頷く姿も。講演後、会場から次々と寄せられる質問に、朗らかな表情で、丁寧に答える根岸氏の姿が印象的な講演会となった。

機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材



ゲスト 料理家・食育インストラクター **和田 明日香さん**

日時 6月7日(火) 16:00～

会場 東7ホール FOOMAステージ

料理家・食育インストラクターとして、講演会やコラム執筆、テレビのバラエティー番組やCMに出演するなど、幅広く活躍中の和田さんが日食工1日広報委員長に就任。公開取材では子供の頃の食の思い出や平野レミさんとのエピソード、料理家としてのスタンスや食へのこだわりについて語った。

学生対象 YO-CO-SO(ようこそ)FOOMA



学生に食品機械業界について知識を深め、食ビジネスにあこがれや夢をもってもらうことを目的として日食工の青年部が企画。今回で8回目。東京都内の4校158名にのぼる参加者へガイダンスを実施、その後グループに分かれて展示ホール内見学ツアーを行った。

開会式



日時 6月7日(火) 9:45～10:00

会場 東5ホール前 ガレリア

主催者挨拶 / 一般社団法人 日本食品機械工業会 会長 **大川原 行雄**

テープカット / 経済産業省 製造産業局 産業機械課長 **安田 篤**
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 企画グループ長 **吉松 亨**
タイ王国大使館 特命全権大使 **シントン・ラーピセートバン**
一般社団法人 日本食品機械工業会 会長 **大川原 行雄**
FOOMA JAPAN 2022 展示会実行委員会 委員長 一般社団法人 日本食品機械工業会 副会長 **南 常之**
FOOMA JAPAN 2022 展示会実行委員会 副委員長 一般社団法人 日本食品機械工業会 理事 **大東 真二**
FOOMA JAPAN 2022 展示会実行委員会 副委員長 一般社団法人 日本食品機械工業会 理事 **尾上 稔** (敬称略)

開催レセプション



日時 6月7日(火) 17:30～18:45

会場 会議棟1階 レセプションホールA・B

次第 主催者挨拶 / 一般社団法人 日本食品機械工業会 会長 **大川原 行雄**

来賓祝辞 / 経済産業省 製造産業局 産業機械課長 **安田 篤**
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・食品産業政策課長 **長野 麻子**

FOOMAアワード2022 表彰式 / **各賞授賞者**

FOOMAアワード2022 講評 / FOOMAアワード2022 審査委員長 **後藤 芳一**

乾杯 / FOOMA JAPAN 2022 展示会実行委員会 委員長 一般社団法人 日本食品機械工業会 副会長 **南 常之**

中締め / 一般社団法人 日本食品機械工業会 副会長 **櫻澤 誠** (敬称略)

ご来賓の視察



会期中、経済産業省や農林水産省からの来賓に加え、駐日タイ王国特命全権大使シントン・ラーピセートバン閣下やタイ王国大使館経済・投資事務所公使ガノッポーン・ショーティバン氏が来場し、展示ホールを見学、出展社から製品について説明を受けた。

6 安心・安全への取り組みと来場者サービス

安心・安全への取り組み

● 新型コロナウイルス感染症対策

前年に引き続き、今回も下記の新型コロナウイルス感染症対策を行った。

入場時にサーモグラフィーで検温／入退場管理システムの導入／消毒液を設置／共有スペースの清拭消毒／会場内サインによる注意喚起



● 災害時への備え

災害時には主催者と全出展社が一丸となって出展スタッフそして来場者が安全に避難できるよう、東京ビッグサイトの避難場所現地見学会を行った。搬入・施工最終日の午後、参加者各自が避難場所を確認した。また希望者はAED取扱訓練およびコロナ禍での心肺蘇生法の訓練にも参加した。



来場者サービス

無料シャトルバス

会期中、東7・8ホール前とりんかい線「国際展示場駅」前ターミナルを結び、無料シャトルバスを運行した。



運行時間 9:30～18:00

※6月10日(金) 15:00以降は東1ホール前に発着／17:00最終

クローク

手荷物の無料預かりサービスを提供した。



設置場所 北コンコース／東7ホール前リンクスペース

～東京の恵みフェス～ トウキョウおいしいKITCHEN

東京の特産品・農畜産物を使ったキッチンカーと特産品・農畜産物紹介コーナーを設置した。FOOMAアプリと連動し、クーポン提示で対象メニューが100円割引になるキャンペーンも実施した。

設置場所 東1ホール駐車場



7 出展社アンケート調査結果

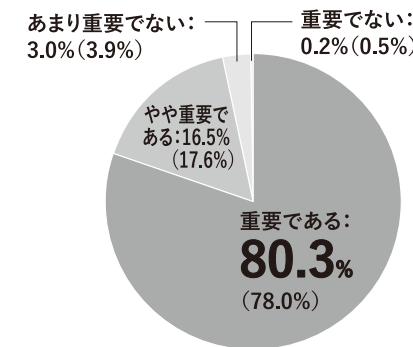
調査概要 【調査日】…6/13(月)～7/1(金) 【回収数】…539社

※()内は前回数値

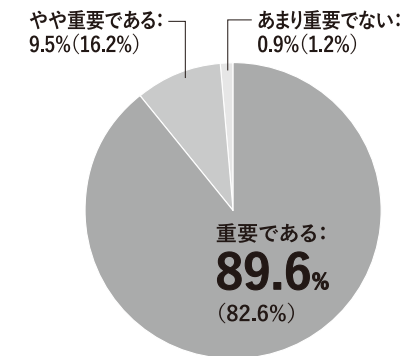
Q.貴社にとってFOOMA JAPANの位置づけをお聞かせください。

▶出展社の9割以上が重要な展示会であると回答!

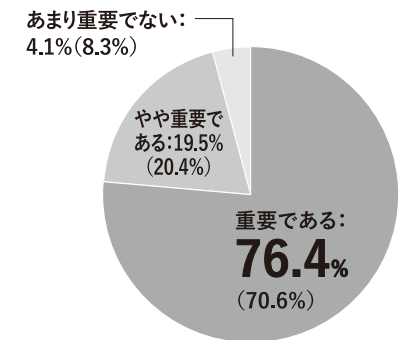
1. 商談の場として



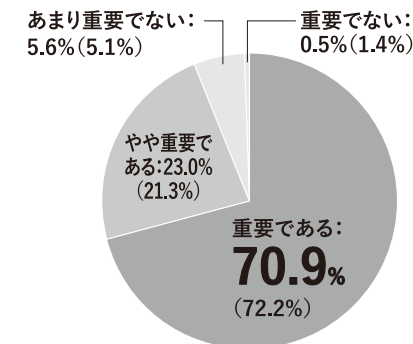
2. 新規顧客獲得の場として



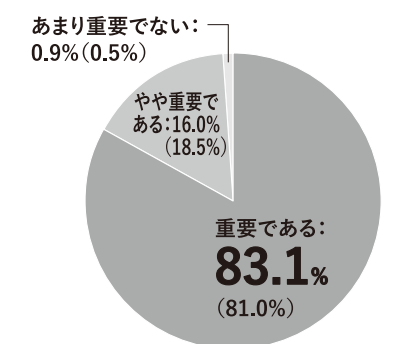
3. 既存顧客へのアピールの場として



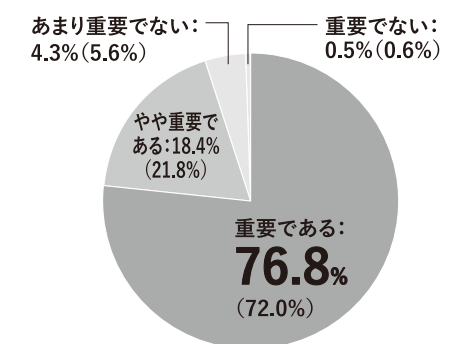
4. 新製品発表の場として



5. 販売促進/PRの場として

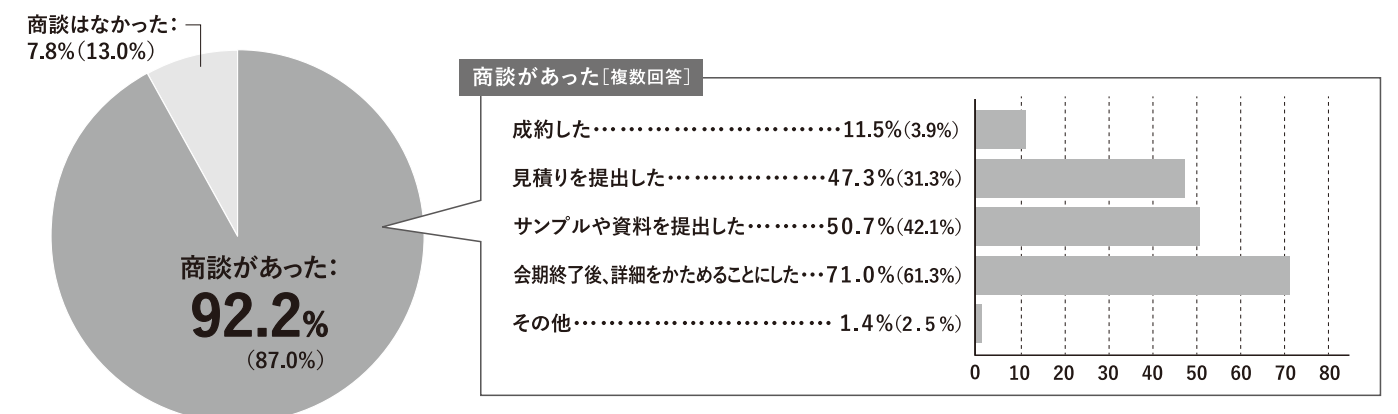


6. 製品に対する来場者からの意見収集の場として



Q.会期中における来場者との商談についてお聞かせください。

▶出展社の9割以上が商談があったと回答!

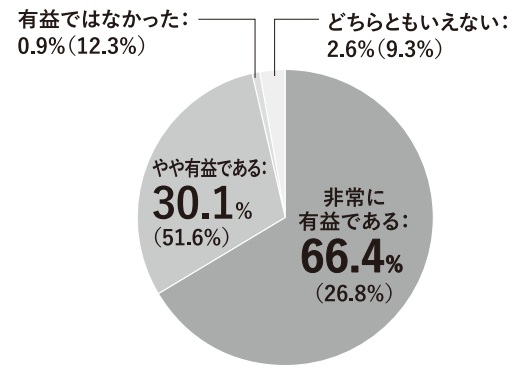


7 出展社アンケート調査結果

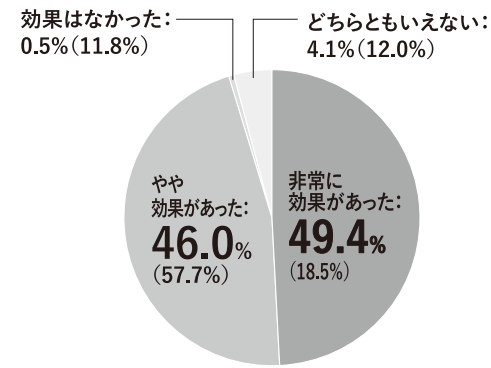
※()内は前回数値

Q. 今回の出展について評価をお聞かせください。

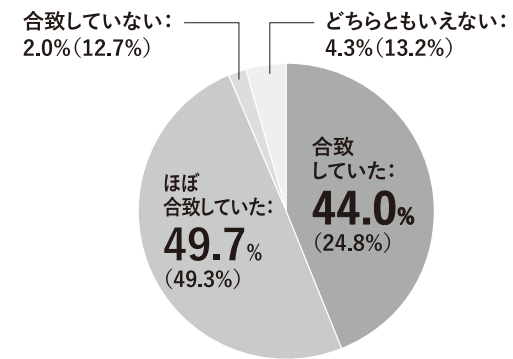
1. 出展は有益でしたか？



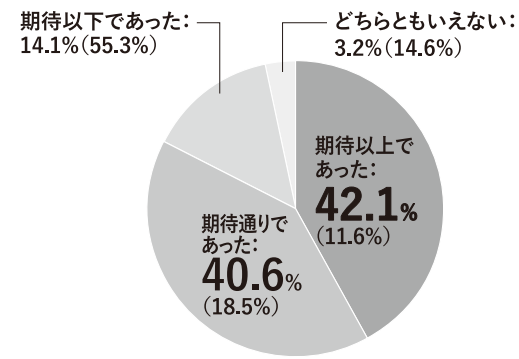
2. 出展によるPR、販売促進効果は実感できましたか？



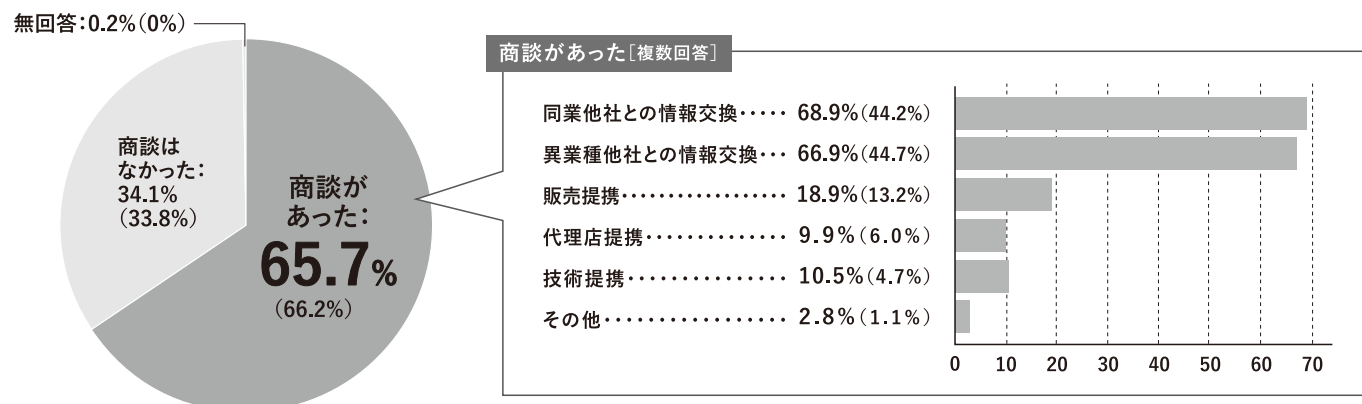
3. 来場者は貴社の対象に合致していましたか？



4. 貴社ブースへの来場者数について、どのようにお感じですか？



Q. 出展社間の商談はありましたか？

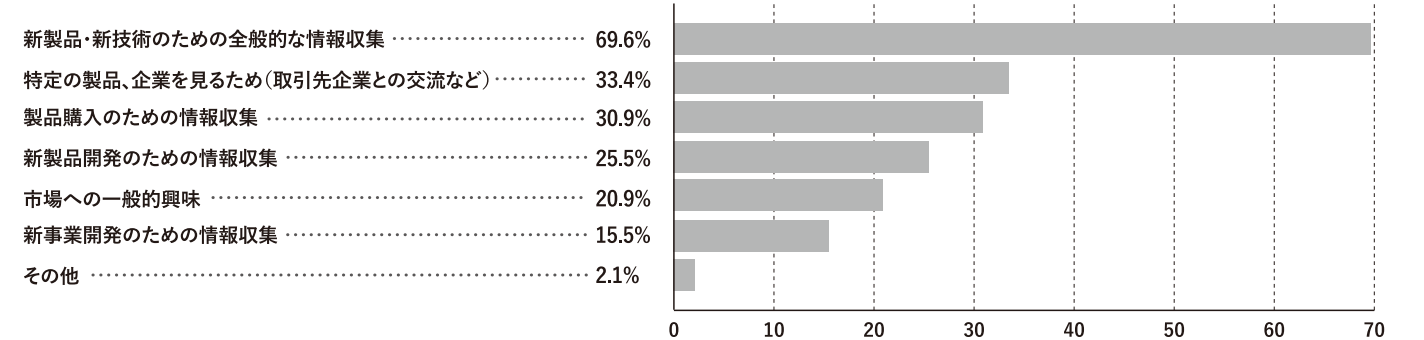


8 来場者アンケート調査結果

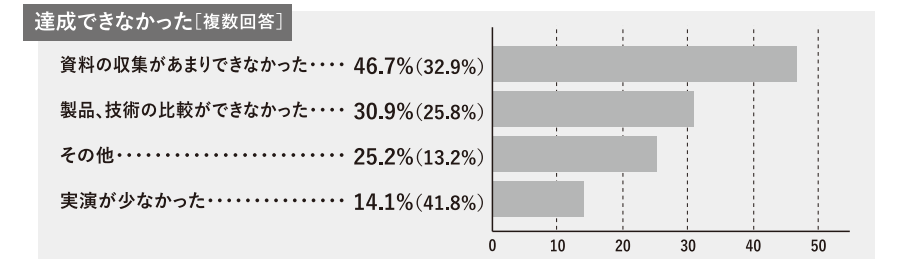
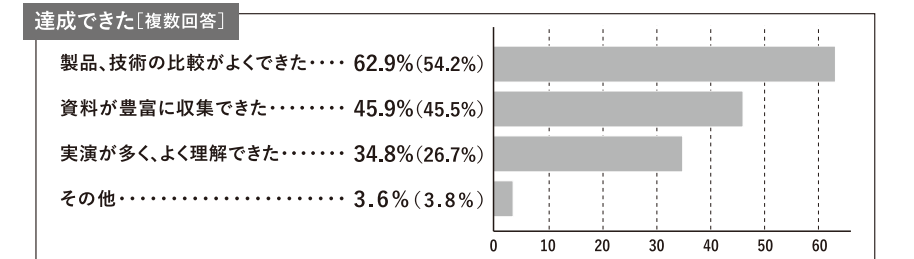
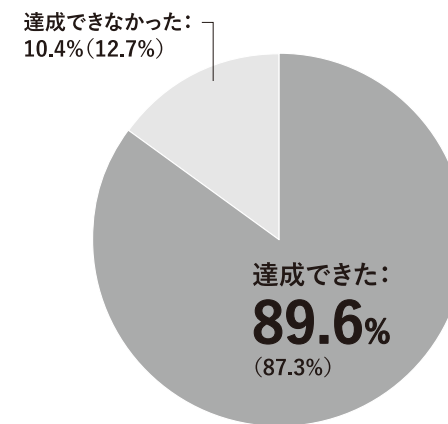
調査概要 【調査日】…6/8(水)～6/24(金) 【回収数】…5,894名

※()内は前回数値

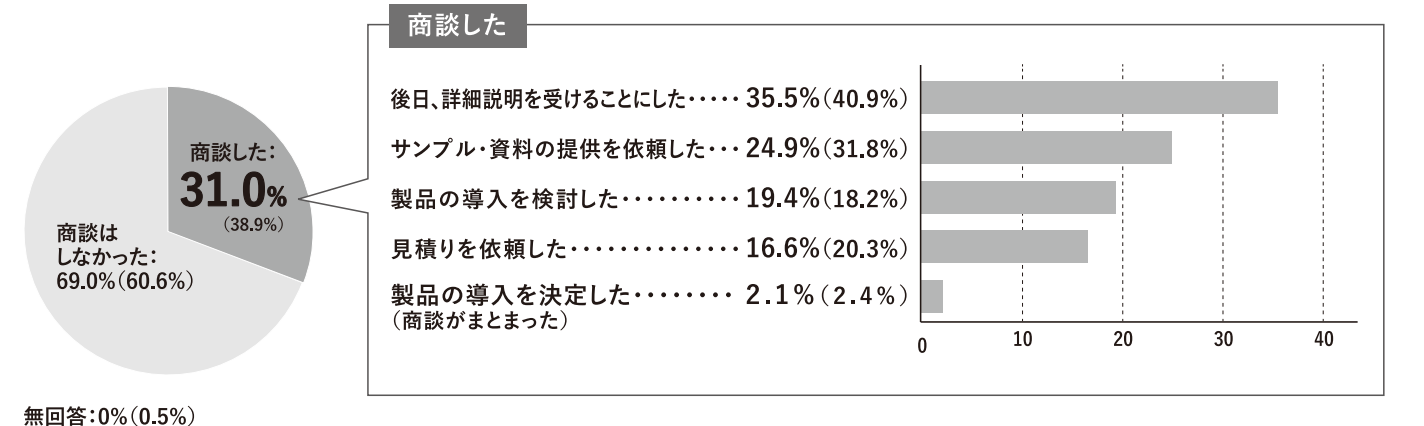
Q. 今回の来場の目的をお聞かせください。 [複数回答]



Q. 来場の目的は達成できましたか？



Q. 今回、会場で商談をしましたか？

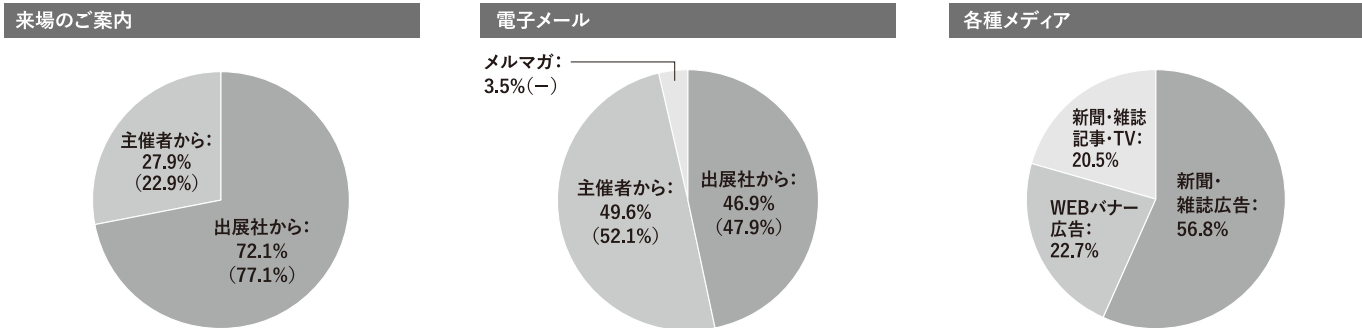
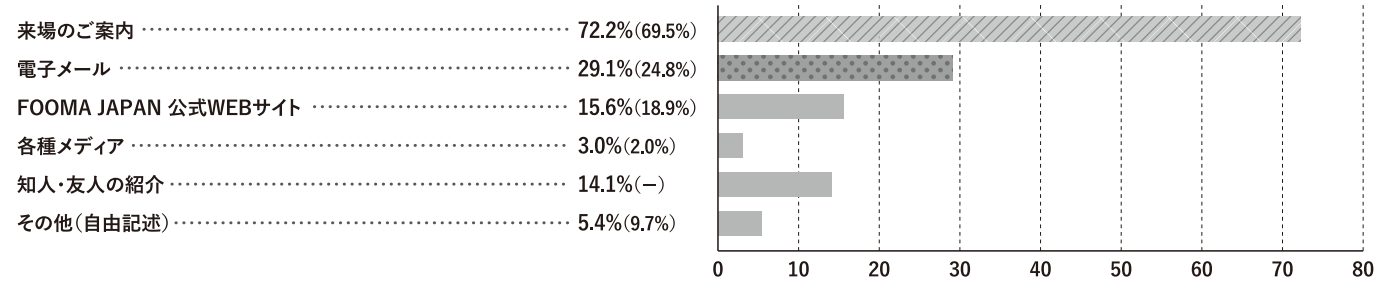


8 来場者アンケート調査結果

※()内は前回数値

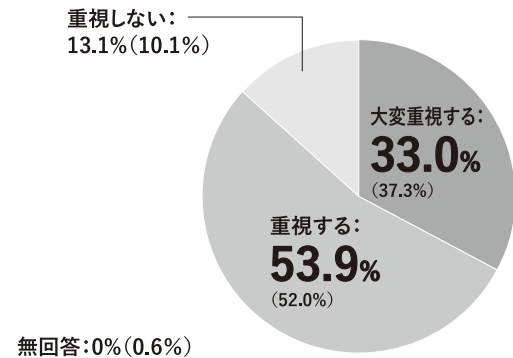
※()内は前回数値

Q. 今回のFOOMA JAPANを何でお知りになりましたか？ [複数回答]

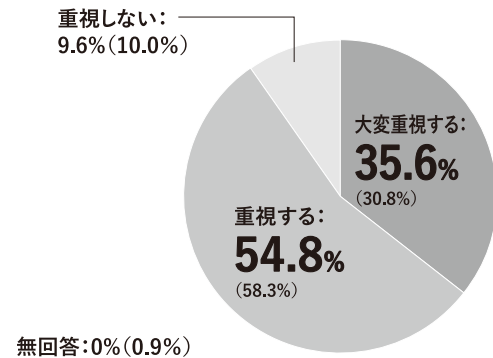


Q. 出展社に対して、どのようなことを重視していますか？

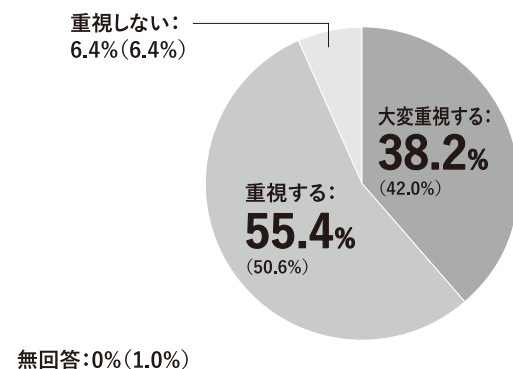
1. 展示機械・製品の品揃えが豊富である



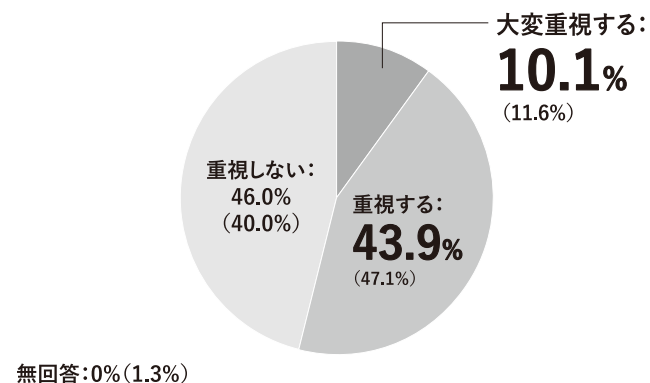
2. 詳細な資料・カタログが用意されている



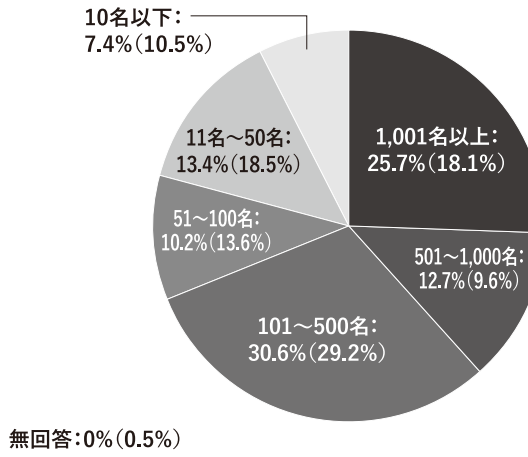
3. 実演やデモンストレーションがあり、わかりやすい



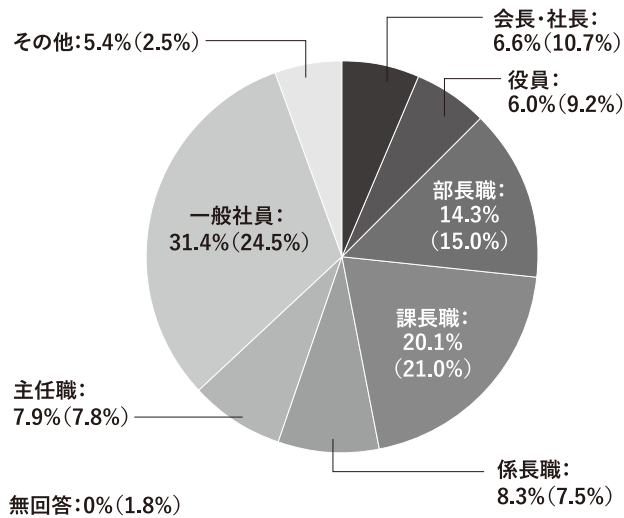
4. 商談できる体制機能が整っている



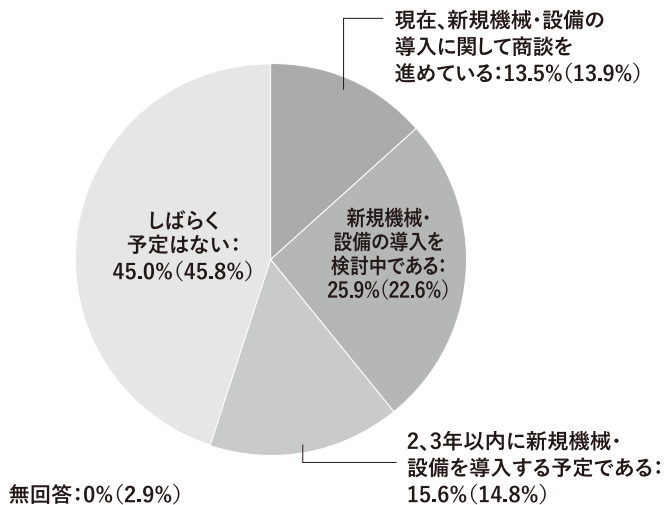
Q. あなたの勤務先の従業員数をお聞かせください。



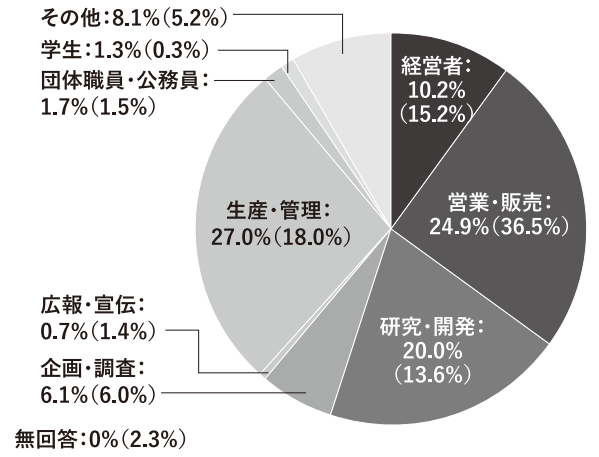
Q. あなたの役職をお聞かせください。



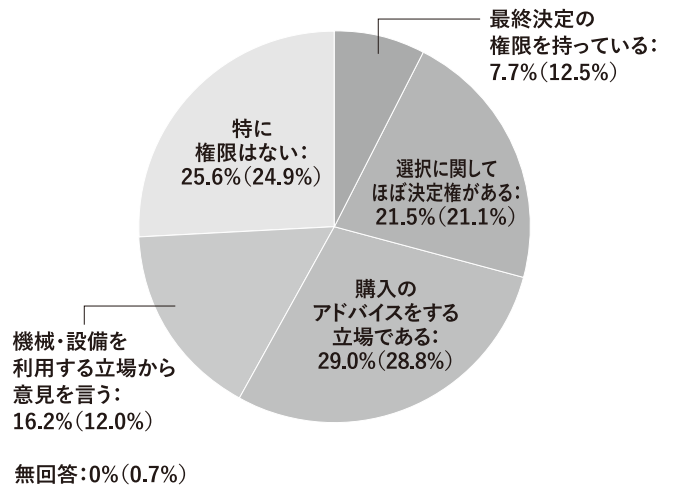
Q. あなたの会社における機械・設備導入の状況をお聞かせください。



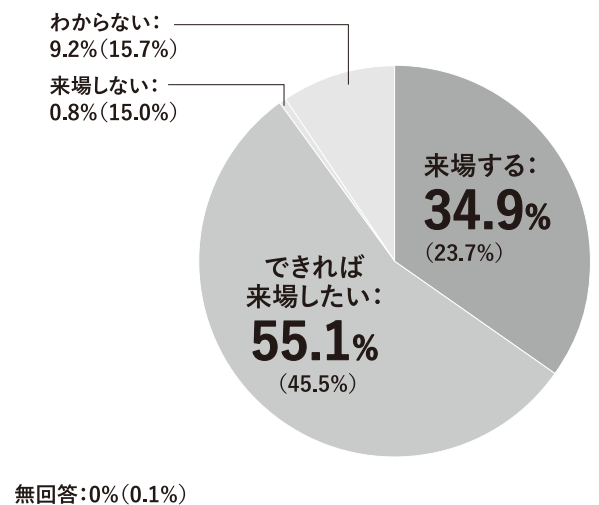
Q. あなたの職種をお聞かせください。



Q. 機械・設備の購入に関して、あなたの立場をお聞かせください。



Q. 来年のFOOMA JAPAN 2023にも来場しますか？



9 出展・来場促進に向けた活動

プリントツール・デジタル配信ツール

出展社募集時に「出展のご案内」を製作し配布。出展社には出展準備に関する最新情報を掲載した「FOOMA NEWS」や「出展の手引き」を配布。出展社が顧客に配布する「開催のご案内」も全社に配布した。



FOOMA JAPAN 2022 出展のご案内

公式WEBサイト

アクセス数 延べ601,254件

2021年9月1日～2022年6月10日

今回は「Restart」のテーマに沿ったイノベティブな新しいプロジェクトを発表。9月から出展募集型、4月からは来場促進および出展社情報提供型として展開。新プロジェクトのスタートアップゾーン、FOOMAアワードの紹介を始め、出展製品情報の提供に力点を置き、製品紹介内容のボリュームアップ、製品動画の掲載など充実した公式WEBサイトにリニューアルした。来場者向けの便利な機能として、来場事前登録、マイページを使ったセミナー登録、キーワードで検索できる製品検索、ブースマップ、併催行事の紹介などを掲載。会期中にはバーチャル企画の「展示会ブース360°ツアー」の公開も行った。コロナ禍で海外からの来訪が困難な方へ向け英語サイトも充実化し、今年から中国語サイトも公開した。



公式WEBサイト 日本語版



公式WEBサイト 英語版

メールマガジンの配信

配信数 1,415,612通

過去来場者と新規登録者全員にメールマガジンを配信。国内向けに11回、海外向けに3回配信。新製品ピックアップ紹介や、セミナープログラム、FOOMAアワードニュース、スタートアップゾーン特集号などを配信し、公式WEBサイトへの誘引機能を果たした。

国内					
配信日	配信数	配信日	配信数	配信日	配信数
9/1	115,762	5/27	120,038	6/8	138,537
4/1	115,080	6/3	127,825	6/9	143,867
4/28	115,764	6/6	128,321	6/10	148,056
5/18	116,108	6/7	133,430		
合計					1,402,788

海外	
配信日	配信数
5/10	4,209
5/26	4,266
6/6	4,349
合計	12,824

ダイレクトメール

関係諸団体・機関および主要業界関係者、スタートアップゾーン新設に伴いベンチャー、スタートアップ関連団体・企業などに開催のご案内を約9,640通送付。

PR

開催告知・出展募集PR活動

2021年9月の出展募集開始に合わせてPR活動を実施。3年ぶりに東京ビッグサイトで開催するニュースをメディアへ掲載した。

新聞		
掲載日	媒体名	掲載日
9/1	みなと新聞	9/13
9/1	日刊酪農経済通信	9/15
9/3	産経タイムス	9/15
9/6	農村ニュース	9/15
9/6	日本食糧新聞	9/15
9/6	農経しんぼう	9/15
9/7	農機新聞	9/17
9/7	冷食タイムス	9/20
9/8	日刊工業新聞(東京)	9/21
9/8	日刊工業新聞(大阪)	9/22
9/10	食品経済新聞	9/25
9/11	食料新聞	

雑誌	
掲載日	媒体名
9/2	日刊速報冷食タイムス
9/2	日刊速報水産タイムス
9/15	ソイフードジャーナル
9/15	月刊低温流通
9/22	食品と科学
10/1	GATEAUX

WEB			
掲載日	媒体名	掲載日	媒体名
8/31	PR TIMES	8/31	とれまがニュース
8/31	@DIME	8/31	ニコニコニュース
8/31	Best Times	8/31	現代ビジネス
8/31	Biglobe ニュース	8/31	産経ニュース
8/31	Cubeニュース - CubeSoft	8/31	時事ドットコム
8/31	iza: イザ!	8/31	東洋経済オンライン
8/31	Infoseek ニュース	8/31	日本ビジネスプレス
8/31	JULCOM	8/31	段ボール時報社
8/31	Mapion	9/1	日刊酪農経済通信
8/31	NewsCafe	9/2	日刊速報水産タイムス
8/31	@niftyビジネス	9/2	日刊速報冷食タイムス
8/31	President Online	9/6	日本食糧新聞社
8/31	エキサイト	9/6	農機新聞
8/31	オリコンスタイル	9/7	食品産業新聞
8/31	グルメプレス GourmetPress.net	9/8	日刊工業新聞
8/31	ジョルダンニュース!	9/8	フードエンジニアリングタイムス

記者発表会

4月に記者発表会を東京国際フォーラムで開催。リアルとオンラインのハイブリッド方式で実施。今回から創設されたFOOMAアワードの概要と優秀賞ノミネート製品を発表。また新設のスタートアップゾーン出展社から2社が登壇し製品紹介を行った。記者発表会場には41社48名が出席、オンラインには23社25名が参加。計64社73名が参加した。



日時	2022年4月14日(木)
会場	東京国際フォーラム D7ホール
式次第	①主催者挨拶 FOOMA JAPAN 2022 展示会実行委員会 委員長 南 常之 ②FOOMAアワードについて 一般社団法人 日本食品機械工業会 専務理事 谷澤 俊彦 ③2022開催概要説明 ④スタートアップ出展社プレビュー ⑤スタートアップゾーン出展社製品体験試食・展示会

来場促進PR活動

記者発表会後にはニュースリリース配布し、会期中取材依頼などのPR活動を実施。会期中にも多くのメディアが取材に訪れ、会期中の様子、出展製品などの記事が多く掲載された。

宣伝広告 広告媒体への出稿 購読者数の多い有力な産業紙誌、業界紙誌などに幅広く広告を掲載した。

新聞広告					
掲載日	媒体名	スペース	掲載日	媒体名	スペース
4/30	バンニュース	全5段	5/17	週刊食肉通信	全5段
5/12	食品産業新聞	全5段	5/18	みなと新聞	全5段
5/10	冷食タイムス	全5段	5/23	日本食糧新聞	全5段
5/13	産経新聞	全5段	5/24	日経産業新聞	全5段
5/15	バン・菓子新聞	B5版1P	5/25	日経MJ	全5段
5/16	冷凍食品新聞	全5段	5/25	日刊工業新聞	全5段
5/16	商経アドバイス	全5段	5/25	日本加工食品新聞	全5段
5/16	食品新聞	全5段			

WEB広告	
掲載日	媒体名
10/18~24	日刊工業新聞ニュースイッチ
10/1	大阪産業創造館メルマガ広告
5/10~6/10	日本食糧新聞電子版
5/11~6/8	フードエンジニアリングニュース
5/11~6/10	日刊工業新聞電子版
5/13	日本食糧新聞電子版メール広告
5/23	日本食糧新聞電子版メール広告
5/30	日本食糧新聞電子版メール広告

海外メディア	
掲載日	媒体名
2/10	Food and Beverage (シンガポール)
4/8	
3/1	Food Focus Thailand (タイ)
4/10~5/10	Food Review Indonesia デジタル版(インドネシア)
4/1~6/30	21food.com デジタル版(中国)
7/1~	Food Focus Thailand デジタル版(タイ)

雑誌広告					
掲載日	媒体名	スペース	掲載日	媒体名	スペース
4/15	月刊ソイフードジャーナル	A4版1P	5/1	食品と開発	A4版1P
4/30	月刊製菓製パン	A4版1P	5/10	月刊フードケミカル	A4版1P
4/30	Beverage Japan	A4版1P			

新聞		
掲載日	媒体名	掲載日
4/11	菓子食品新聞	5/1
4/15	日刊工業新聞(大阪)	5/5
4/15	日刊工業新聞(東京)	5/12
4/18	みなと新聞	5/13
4/18	水産タイムス	5/15
4/18	繊維ニュース	5/20
4/18	日刊産業新聞	5/22
4/18	日刊肉肉速報	5/25
4/18	日刊食品通信	5/27
4/18	日刊水産経済新聞	6/1
4/18	日刊速報冷食タイムス	6/1
4/18	菓子食品新聞	6/5
4/19	農機新聞	6/8
4/20	オートメーション新聞	6/9
4/20	日本食糧新聞	6/9
4/20	空調タイムス	6/10
4/20	日本食糧新聞	6/15
4/25	農経しんぼう	6/15
4/25	冷凍食品新聞	6/15
4/25	農村ニュース	6/15

雑誌	
掲載日	媒体名
4/25	フードニュース
4/25	デーエフサロン
4/30	製パン情報
5/1	食品と開発
5/1	食品包装
5/1	GATEAUX
5/1	潤滑経済
5/5	厨房
5/10	Beverage Japan
5/20	パッケージ&マシン通信
5/25	計装
5/30	製菓製パン

WEB			
掲載日	媒体名	掲載日	媒体名
4/20	日本食糧新聞	6/9	EE Times Japan
4/20	フードエンジニアリングタイムス	6/10	MONOist
4/26	展示会とMICE	6/10	ニュースイッチ
4/26	農村ニュース	6/13	展示会とMICE
5/12	農業協同組合新聞	6/13	MONOist
6/1	日本食糧新聞	6/14	MONOist
6/2	Techable	6/15	MONOist
6/8	奈良新聞	6/15	日本食糧新聞
6/9	BUSINESS INSIDER	6/16	Tech+
6/9	日経クロステック	6/16	アクセルレイト・ジャパン

テレビ			
放送日	放送局	番組名	時間
6/7	テレビ朝日	大下容子ワイド!スクランブル	1分
6/7	テレビ東京	ワールドビジネスサテライト	2分42秒
6/8	TOKYO MX	news TOKYO FLAG	3分33秒
6/11	TBS	情報7daysニュースキャスター	1分22秒
6/29	JCOM	つながるnews(北区、練馬区、板橋区)	48分



10 出展社一覧 (社名50音順、※印は共同出展)

あ
アンシェルジャパン
アールティ
アイ・エス
※リベット
ifm efector
アイカ工業
※シヨリエース工業会
相川鉄工
愛工舎製作所
アイコアルファ
アイタ
愛知電機
愛知電熱
愛知レンソ
アイバック
※吉川工業
AIHO
アオスフィールド
青葉化成
蒔丸マーケティングLABO.
赤門ウレックス
アコー
※アコージャパン
朝日化成
あざひ企画
※傑群国際
アサヒ技研
旭金属
※旭プレジジョン
旭工業
アサヒ産業
アサヒ装設
麻布精機製作所
味の素エンジニアリング
アステックエンジニアリング
アストラ
ASPIA
アゼット
アミクス
アトラステクノサービス
アトリエケー
アナログ・デバイス
アムンゼン
アメフレック
荒井鉄工所
荒川製作所
アラム
アラヤ
有光工業
アルス
アルドリフト
※ノードクラブ
アルファ・プラス
アルマーク
安西製作所
アナソ
飯島電子工業
飯田製作所
イーデータエム
イカリ消毒
※興研
※大成ファインケミカル
池田機械工業
池田金属工業
インダ
※日新電子工業
イズミアードマナリ
※住友重機械搬送システム
※住友重機械エンバイロメント
板橋工業
イチグチ
伊藤工業
伊藤忠マシントクノス
井戸冷機工業
イナモク
茨木精機
IPCO
岩井機械工業
イワキ
イワセ鉄工
岩谷産業
岩月機械製作所
イントラロックス
ウイル
ウインクレル
※シュベルト
※ノリテック
ウエキコーポレーション
※昭和電工ガスプロダクツ
ウエスト
エイコーフィルター

A-Safe
エイチテック
エィブル
エー・アンド・ディ
エーシンバック工業
エースシステム
エービーシージャングループ
アイカ工業
※ヒヨリエース
相川鉄工
愛工舎製作所
アイコアルファ
アイタ
愛知電機
愛知電熱
愛知レンソ
アイバック
※吉川工業
AIHO
アオスフィールド
青葉化成
蒔丸マーケティングLABO.
赤門ウレックス
アコー
※アコージャパン
朝日化成
あざひ企画
※傑群国際
アサヒ技研
旭金属
※旭プレジジョン
旭工業
アサヒ産業
アサヒ装設
麻布精機製作所
味の素エンジニアリング
アステックエンジニアリング
アストラ
ASPIA
アゼット
アミクス
アトラステクノサービス
アトリエケー
アナログ・デバイス
アムンゼン
アメフレック
荒井鉄工所
荒川製作所
アラム
アラヤ
有光工業
アルス
アルドリフト
※ノードクラブ
アルファ・プラス
アルマーク
安西製作所
アナソ
飯島電子工業
飯田製作所
イーデータエム
イカリ消毒
※興研
※大成ファインケミカル
池田機械工業
池田金属工業
インダ
※日新電子工業
イズミアードマナリ
※住友重機械搬送システム
※住友重機械エンバイロメント
板橋工業
イチグチ
伊藤工業
伊藤忠マシントクノス
井戸冷機工業
イナモク
茨木精機
IPCO
岩井機械工業
イワキ
イワセ鉄工
岩谷産業
岩月機械製作所
イントラロックス
ウイル
ウインクレル
※シュベルト
※ノリテック
ウエキコーポレーション
※昭和電工ガスプロダクツ
ウエスト
エイコーフィルター

川島製作所
川島鉄工所
川瀬製作所
※アステック
関東混合機工業
カントー
キーエンス
紀州技研工業
機設
キソー工業
北沢産業
北村製作所
木原製作所
キムラシール
キャディ
キャニオン
キューケン
久電舎
協有歯車工業
※日本電技
※リコーインダストリアル
※三菱電機
※アマノン ウェブサービス ジャパン
NSKエンジニアリング
NLC
NOK
NOKクリューパー
エヌテック
エヌワイビー
荏原計器製作所
エフ・エム・アイ
エム・アンド・イー
※ユアサ商事
エムエスティ
エムテードリマツ
エムラ販売
エラプジャパン
エリエルビジネスサポート
エルフォルグ
Lプロム
遠藤商事
オオイ金属
オーエム機械
OMC
大川原製作所
大倉製作所
※坂井工業
※久島精工
オークラ輸送機
大阪サニタリー
大鹿印刷所
大竹鋳機
大西冷熱
大野ナイフ製作所
大原鉄工所
オーブ・テック
大道産業
大宮高圧
大森機械工業
小川コンペヤ
オクイ
奥谷金網製作所
オサ機械
※セネラルバックカー
押尾産業
オシキリ
オツカ工業
小野商事
オブテックス・エフエー
※ミツテック
オムロンフィールド
エンジニアリング
オリヒロ
か
ガードナー
貝印カミソリ
カウセル
鹿島化学金属
カンワラ
春日電機
KAZEN WLD
片岡製作所
型久堂
兼松KGK
鎌倉製作所
鎌田機械製作所
蒲田工業
カミナシ
上根精機工業
川口精機
カワサキ機

サトー
サトーパーツ
サニーオーシャンジャパン
※ステンレス工房プロ
サニー・トレーディング
サニコン
※二樹エレクトロニクス
さぬき麵機
※さぬき麵機東京販売
サマック
サミー
サムソン
サラヤ
サンエー
三旺
三協
三共空調
三共商事
三共冷熱
三幸機械
三光機械
三光製作所
サンシン
サンステーションシステムズ
サントツ技研
三能ジャパン 食品器具
サンプラネット
サン・プラント工業
三宝産業
三丸機械工業
サンユー印刷
協和電機
キューラク
キョーフ
キョーワクリーン
清本鐵工
キリンエンジニアリング
クイック・ロック・ジャパン
国立
クボタ
クメタ製作所
クリンエア・スカンジナビア
グリーンテックジャパン
グリーンプラス
クリーンレーザージャパン
クレオ
クローエンジニアリング
GEA ジャパン
※ユーロ・ジャパンマシナリー
ケイエルプラント
※森本組
ケイズベルテック
KE-OSマシナリー
ケツト科学研究所
ケミカル山本
ケルヒヤージャパン
光研
弘進ゴム
光伸舎
光陽機械製作所
コーダ水処理技研
ゴールドウイン
コーレンス
※ビービーエム テクノロジーズ
ホールディングス
※エンヴェーフ コーポレーション
※エレアテックロジ
※バルターベルクキール
※インソート
コーンズ テクノロジー
古賀産業
ゴジマ技研工業
ゴバード
※クオードコーポレーション
※シー・エム・エス
※東京システムリサーチ
コマジャパン
コマック
コマツ製作所
小嶺機械
小森安全機研究所
コロナ
コンテックフォーユー
※インテック
コンテナーズ・ラボラトリー
さ
サーヴォ
サイエナジー
蔵王産業
坂井機械製作所
サタケ
佐藤計量器製作所
佐藤工業

新宅工業
新東工業
新日本ウエックス
シンメイ
スイスカイストアジア
スガツネ工業
スギコ産業
※杉山工業
スギヤス
スコットプランニング
ススキ機工
鈴木製作所
スズキ麵工
鈴茂器工
鈴与工業
ストーブリ
ストラバック
スプレーイングシステムスジャパン
スベシア
住商グローバル・ロジスティクス
住商モンブラン
西華産業
精電舎電子工業
西部技研
セキジャパン
ゼノ環境装置
セムコーポレーション
ソーキナカタ
※三共技研
ソディック
ソルトン
※アイコテック
た
第一工業
第一包装機製作所
大栄 THA
タイガーカワシマ
タイキ
大紀産業
大喜産業
ダイキン工業
ダイケン
大成建設
大成ファインケミカル
大成ラミック
大同メタル工業
タイド
大日ハソノ
ダイヤ冷ケース
大有
太陽
大洋アレスコ
太陽誘電ケミカルテクノロジ
大和ハウス工業
台湾機械工業同業公会
高井製作所
タカギ冷機
高砂
高千穂精機
多賀電気
タカハシ
高橋ベルト
タカミ
タカヤ
タカラ
滝川工業
タキゲン製造
匠技研
竹内食品機械
たけでん
たけびし
※チトセロボティクス
※ジェイ・シー・シー
※Pist
※カンタム・ウシカタ
※オンド
※エクスワイザーズ
タテックス
田中機工
タニコー
※村田機械
谷沢葉機工業
玉シロー
千葉工業所
中央理化
中設エンジ
中部テクノ
※ステリルエアージャパン
※TBSテレビ
中部包装食品機械工業会
彫刻プラス
千代田金属工業

ツカコム
ツカサ工業
塚本鎮吉商店
椿本興業
椿本子工
※ツバキ山久チエイン
※椿本メイフラン
ティ・アイ・エス
THK
ティービーエム
ティエスケイテクノ
ティエルパイ
※ティエイエス
常人フロンティア
テイスティ
ティフレック
テクノクラシー
TECNO 3
テクノリサーチ
テスコム
テックサス
TESSHA
デナリ
寺岡精工
寺田製作所
テラタ・トレーディング
テラモト・エンジニアリング
デンノウウェブ
テンチ産業
東亜交易
東亜工業
※伸和食品
東海リザーブ
東京施設工業
東京自働機械製作所
東京食品機械
東光計器
東製
東明テック
東陽機械製作所
東洋スクリーン工業
東洋ハイテック
東洋リフトフリー
トーステ
TOSEI
トローサー工業
トローヨー
トローヨーバック
とちか財団
※フクザワ・オーダー農機
※ノタ農機
徳尾商事
徳寿工作所
戸倉商事
トゥック・エンジニアリング
※NIP
トバック
トビー・テクノロジ
トムラソーティング
巴工業
豊興工業
トヨックス
トラスト・テクノロジ
ドリコ
ドリマックス
トルネックス
※フマキラー
な
ナオミ
直本工業
中井機械工業
ナカキン
※オーエヌ工業
長沢機械製作所
長瀬産業
ナカテック
中西製作所
長沼製作所
※ASTINA
中村製粉
NASCO
七島屋エンジニアリング
鍋屋ハイテック
奈良機械製作所
南海精工所
なんつね
ナンバ
※エンジェルジャポン
ニクニ
西田
西村機械製作所
※Lプロム
※東京アトマイザー製造

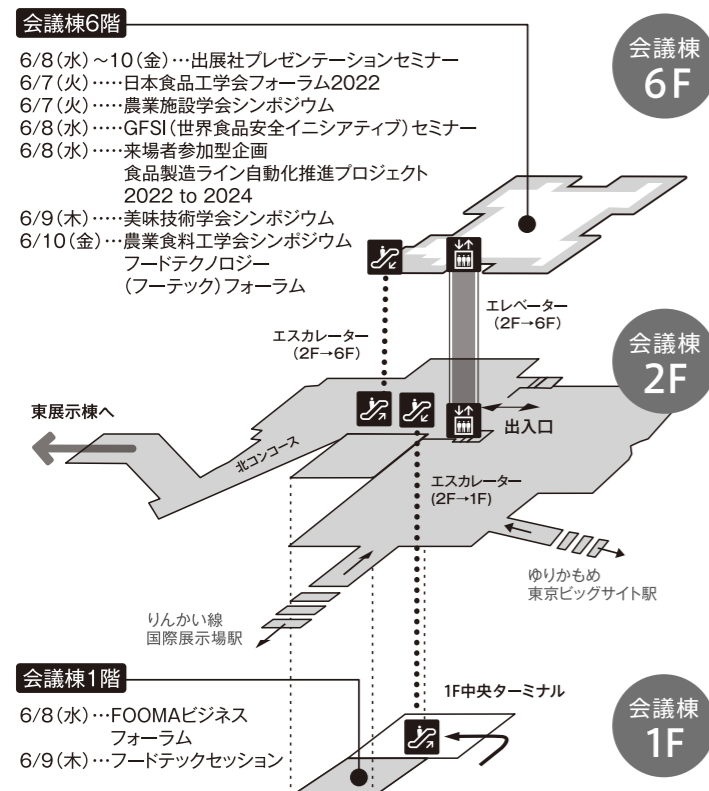
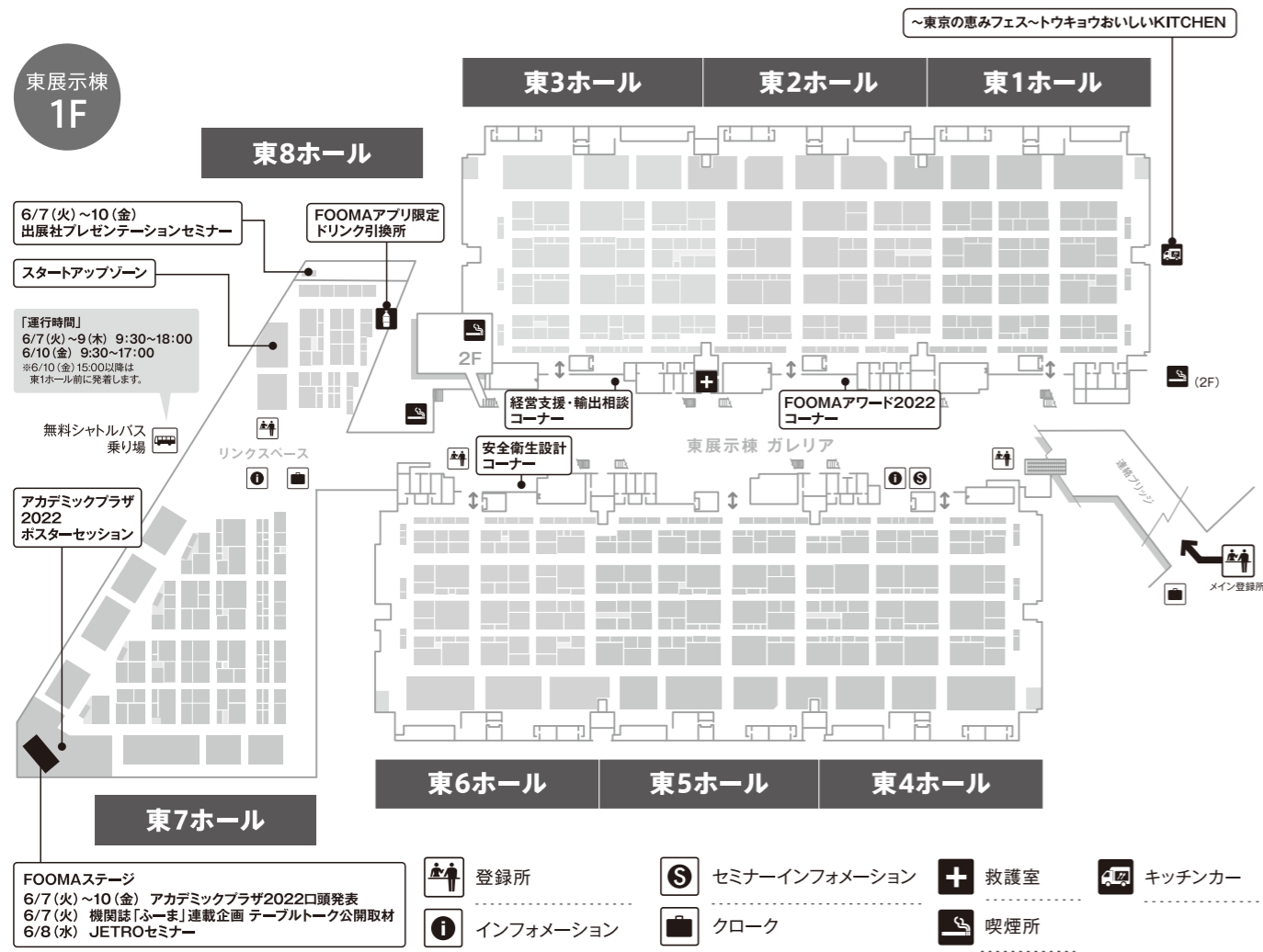
日伝
日仏商事
ニチモウ
※大英技研
※ソニーエー
※ピバン
※タツノ
※フアナック
※タダシ製作所
※アトミクス
※イーシステム
※ティ・エム・ビー
※リピングテクノロジ
※第一包装機製作所
ニチラク機械
ニッカ電測
ニコヨー
日清エンジニアリング
ニッシン・ジャパン
ニッタ
日東金属工業
ニッポンエンジニアリング
日本アキュムレーター
日本精工
日本製紙クレシア
日本プッシュ
日本ベルティング
※ベルドルフ・バンド
日本エマノン
日本環境科学研究所
日本キャリア工業
日本計測システム
日本工業刃物
日本施設
日本食糧新聞社
日本製パン製業機械工業会
日本テクノロジソリューション
日本動熱機製作所
日本豆腐機器連合会
日本熱源システム
日本ハイコム
日本ハード
日本ビスコ
日本フィルトレーショングループ
※グローバルフィルタ
日本プレハブ冷熱
日本ブロン
日本包装機械工業会
日本包装リース
日本ボリスター
ニューマインド
※ビーテック
ネクスト
※カリフ・ジャポン
ノードノン
のむら産業
は
バーテック
バイオエア風力機
※サン・エンジニアリング
ハイテック
ババフレック
※グリコ栄養食品
ハクラ精機
橋田機工
バンフィックソーワ
バンフィック洋行
橋本クロス
長谷川化学工業
ハセツパ・技研
PACRAFT
八光電機
※八光
服部製作所
ハッピージャパン
花木工業
花塚製作所
ハバシット日本
馬場機工所
※高松機械工業
※双日マシナリー
ハヤシレビック
原田産業
バルコム
バンドウイットコーポレーション
バンドー化学
※バンドー・I・C・S
PSS
ピーエム昌和
ピーエムティー
ヒオニーコーポレーション

ピオメンナンス
ヒガシモトキカイ
日阪製作所
※マイクロゼロ
※小松川化工機
日立産機システム
日立造船
日立プラントサービス
※日立製作所
※日立ハイテクソリューションズ
ビデオジェット
ピュアテック
ヒューエンス
ビュルケルトジャパン
平井カンパニー
平井精密工業
ニコヨー
※千葉精密プレス
平野製作所
平山製作所
フラインテック
Found Four
ファグ・コーポレーション
ファクシム
ファナック
フィッシュカッターツネザワ商事
ファイル販売
フォルボ・ジュークリング・ジャパン
フクシマガリレイ
※タカハシガリレイ
※ガリレイパネルクリエイト
※ショウケンガリレイ
フクチ産業
フクヒ化学工業
フジ
フジ機械製作所
富士インバルス
フジキナル
フジキン
フジサワ・マルゼン
※マルゼン
富士島工機
不二商会
不二精機
富士製作所
藤田デバイス
不二WPC
※サーフテクノロジ
フアトク
※PENTAIR SUDMO
フジテック
藤村工業
不二ニューベル
フジワラテクノアート
不二産業
※友和産業
フタバ
伏虎金属工業
フライミクス
ブラザーインダストリアル
プリンティング
ブラスワンテクノ
古川機工
古河工業
古川製作所
※ハババック
※シンワ機械
フルタ電機
ブレイン
フロンティアエンジニアリング
粉研パウテックス
フンジジャパン
兵神装備
平和リーディング
※鑄物屋
ベッコフオートメーション
ヘラマンタイト
ベルク工業
ホーコス
ホクソフ
ホンザキ
細田工業
ポポロプラント
本州リーム
※ライオンハイジーン
※アイエンス
本多交易
ま
マイコック産業
マイセック
前川製作所
マエカフエニフォーム
前田シールサービス

前田商店
マキー・エンジニアリング
横野産業
正城機械
※コトブキペーキングマシン
増幸産業
マスターマインド
マスタックマシナリー
マゼラー
マックス
松田機械工業
松山丸三
マトヤ技研工業
真鍋工業
丸井工業
マルカ
※ミヤザワ
※管製作所
丸善
※電費半分
※キャネン化工
丸善化工
丸仲鐵工所
丸八
マルホ発條工業
マルヤス機械
三浦工業
ミキタ
※美木多機械
三木ブリー
※東京メータ
ミクロ電子
三鈴工機
三鈴工業
三橋製作所
三菱ケミカルエンジニアリング
三菱重工冷熱
※三菱ロジスネクスト
※三菱重工交通・建設エンジニアリング
※三菱重工エンジン&ターボチャージャ
※三菱重工メッキエンジニア
※三菱重工業コールドチェン
三菱電機
※三菱電機冷熱プラント
三星工業
三ツ星ベルト
ミドリ安全
ミナ産業
ミネベアインテック
ミヤワキ
ミュージアアル
ミラック光学
武蔵エンジニアリング
武蔵オйлシール工業
武蔵商会
ムラコン
村田精工
明治機械
メイワ
メカナイズ
モキ製作所
モスカ・ジャパン
森川フードマシン
モリコー
モレーンコーポレーション
や
矢崎化工
安川電機
ヤスタファインテ
安原環境テクノロジ
ヤナギヤ
山崎金属産業
山崎産業
山善
山田製作所
大和製衡
ヤマハファインテック
山本ピニター
ユキキ
豊製作所
※マシン小谷
ユニオンケミカー
ユニテール
ユニバーサル工業
ユニバーサルロボット
ユニバック
ユニフィードエンジニアリング
Unifiller Japan
エムエルMJ
横崎製作所

横浜油脂工業
吉泉産業
ヨシタキカイ
ヨシタケ
米田工機
ら
ライオンハイジーン
ライボルト
ラディクス
ランスワーク
理化学工業
リッケン
※朝日加工
※マルティーボンブ
※コンサルタント
※サーモ・テック
リングトレーディング
ルーツ機械研究所
※きた産業
ルーツ貿易
ルブテック
レオン自動機
※ホンノ天然酵母パン種
レットアンドイーエロー
ローゼンテック
ロビット
ロボテック
※ユニバリス
わ
ワークソリューション
ワールドスケール
ワールド精機
ワコフ
ワタナベ
※サトー技研
渡辺工業所
渡辺精機
ワタナベフードソリューション
ワタナベファーマック
※小野食品機械
※秋山機械
スターアップゾーン
アイ検査システムズ
※フードプロセス
ICS-net
アルガルバイオ
エコロギー
NPC
カンプライト
Closer
コネクテッドロボティクス
スパイスキューブ
Tebiki
Tokyo Dynamics
FingerVision
アンバー
Modelor
ユニバーサル・フードマシン
Lightblue Technology
ロビット
Robots Town
学会
日本食品工学会
農業施設学会
農業食料工学会

11 会場全体図



【ホール別 主な展示分野のご紹介】

原料処理	東4 東5 東6
菓子・パン	東2 東3 東4 東5 東6
食肉・水産物	東1 東2 東3
麺類	東1 東2 東3
惣菜・調理食品	東1 東2 東3
飲料・乳製品	東4 東5
農産物	東1 東2 東3
豆腐	東5 東6
発酵・醸造	東6
その他食品	東1 東2 東3
エンジニアリング	東4 東5 東6
ロボット・IT・IoT・フードテック	東7 東8
鮮度管理・品質保持	東4 東5 東6
包装・充填	東1 東2 東3 東4 東5 東6 東7 東8
保管・搬送・移動	東7 東8
計測・分析・検査	東1 東2 東3
衛生対策・管理	東7 東8
環境対策・省エネ・リサイクル	東1 東2 東3
設備機器・技術・部品	東1 東2 東3 東4 東5 東6
情報サービス・団体	東6 東7
スタートアップゾーン	東8

