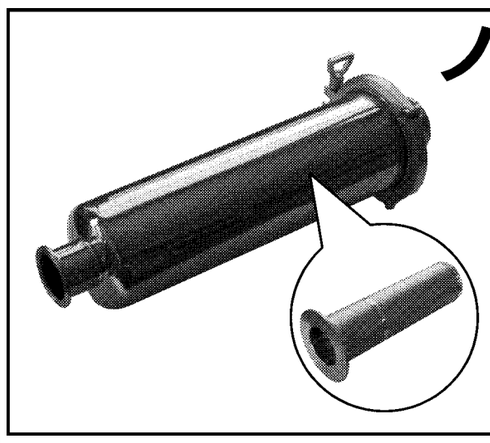
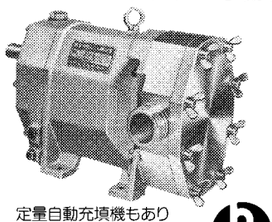


ノッチワイヤーフィルター
サニタリータイプ
破れない！逆洗できる！
信頼できるフィルターエレメントです
食品・清涼飲料・化粧品・薬品等の沪過に最適。
ISO9001 ISO14001 DNV REGISTERED FIRM 本社・工場
各種精密沪過機器・浄油装置設計製造
神奈川機器工業株式会社
取締役社長　卜部　礼二郎
〒235-0021　横浜市磯子区岡村8丁目19番1号
電話 045-761-0351（代表）　045-753-3800（営業）
E-MAIL:sales@kanagawa-kiki.co.jp
URL:http://www.kanagawa-kiki.co.jp

あらゆる種類の液体輸送に
ーシンプルな機構、洗浄が簡単ー

ステンレス
ルーツポンプCFシリーズ
化学、化粧品、薬品、食品など新鮮さを送る液体輸送にお役立て下さい。
小間番号　4A-05
定量自動充填機もあります。詳しくはカタログをご請求下さい。
株式会社花塚製作所
本社・工場　宇都宮市宝木本町1241番地　☎028(665)2831　FAX 028(665)1957
大阪営業所　大阪市東淀川区東中島1-5-16　☎06(6326)9591　FAX 06(6326)9605
URL：http://www.hanatsuka.co.jp　E-mail：eigyo@hanatsuka.co.jp

節電　小型機同等の省電力設計　新登場
markem-imaje
小文字用インクジェットプリンター
9232/9232IP66
その差は、目にみえる。
FOOMA出展ブース　6K-11
信頼が買える　故障の少なさを証明する、稼働率99.6%*を達成。
節約が視える　コストに響く溶剤消費量を、最大で2.5ml/時*まで低減。
安心が見える　業界初。プリンター本体は、18ヶ月の長期保証。

期間限定 36ヶ月・60ヶ月 保証キャンペーン
※当社設定条件で達成された数値です。
マーケム・イマージュ株式会社　代表電話：050-8881-1680
http://www.markem-imaje.ne.jp　代表FAX：050-8881-1678

FOOMA JAPAN 2011

国際食品工業展

東京ビッグサイト 7日（火）～10日（金）

日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN 2011（国際食品工業展）」が7日から10日までの4日間、東京・有明の東京ビッグサイトで開催される。今回で34回目を迎える同展のテーマは「つくります！美味しい未来」がテーマ。食品加工機・装置をはじめ、原料処理、エンジニアリング・生産流通システム、鮮度管理・品質維持など食品産業の最先端技術が一堂に結集する。開場時間は10時から16時まで。入場料は100円（事前登録者、招待券持参者は無料）。

食品産業の最先端技術が一堂に

今回の国際食品工業展では3月11日に発生した東日本大震災による非常事態への対応として、節電・被災地支援の取り組みを行う。具体的には閉館時間をこれまでの17時から1時間前倒して16時に変更する。共有部分の天井灯や動く歩道、ガレリアなどの照明を必要照度に設定するほか、主催者の展示関連の電力使用量の削減などによって通常電力使用量の20―25％削減を目標に節電に取り組む。さらに、被災地支援のための募金箱を設置し、義援活動を行うほか、電力不足に向けた省エネ活動を推進する。

同展には国内外から641社（2824小間）が出展する。このうち、前回出展者の約80％の448社が継続して出展している。

「食」に関するあらゆる分野から出展し、アジア最大級のトレードショーとして位置づけられている。分野別の出展者数の割合をみると、「食品製造・加工」が25・9％、「包装・充填」が15・4％、「設備機器・技術・部品」が13・4％、「衛生対策・管理」が11・7％、「原料処理」が5・9％となった。「食品製造・加工」分野について細目別の割合をみると、「菓子・パン」が28・3％、「食肉・水産物」が23・5％と、二つで50％以上を占める。

出展製品の傾向は食品製造・加工現場に欠かせない高度な技術やシステムを搭載した安全・品質向上のための製品をはじめ、包装・充填に関連する製品、節電効果を高める省エネ製品、省コスト・省力化の製品など、食品業界を取り巻く環境に対応した製品が数多く出品される。

多彩な最新情報を得られる同展は、出展者と来場者ともに新規顧客獲得のほか、技術提携、販売提携などの情報収集によって、ビジネスに直結する大きなチャンスが潜んでいる。

一方、「食」の安全・安心を促進するために必要不可欠な技術について、さらに深く理解できるのが、併催行事だ。今回も多彩なイベント、セミナー、シンポジウムが用意されている。

食品製造のプロセスで使用される大量のエネルギー。少しでも無駄をなくし、二酸化炭素（CO_2）削減に貢献することは、食品産業にとっても重要な課題だ。特別企画の「食品工場の省エネソリューション」では省エネ・CO_2削減に向けたエネルギーの効率的な利用方法や節電効果を高める方法、機器などを紹介する。

「原材料コーナー」では栃木県と愛知県豊川市、北海道旭川市、岐阜県などが安心・安全な国産の原材料や地元の農産物などの紹介と合わせて企業誘致も行う。同コーナーでは商談スペースを設置し、新しいビジネスの創出をバックアップする。

9日に「FOOMAビジネスフォーラム」を初めて開催する。同日13時から14時半まで吉野家ホールディングスの安部修仁社長が講演する。食品ビジネスを取り巻く環境が厳しくなる中、逆境を乗り越えてピンチをチャンスに変える経営とは何かについて、安部社長が吉野家独自の経営哲学について語る。

「アカデミックプラザ2011」（会期中、10時半から15時50分）は、特別テーマを「環境に配慮した食品加工」に、国内外の71大学・研究機関が最先端の研究について発表する。

8日から3日間の「出展者プレゼンテーションセミナー」は、出展者による製品・技術・サービスなどの最新情報を得るとともに、具体的なビジネスに結びつける場となる。同セミナーには、マスダック、エステック、前川製作所、日清エンジニアリングなどがプレゼンテーションを行う。

このほか、7日10時から「FOOMA 2011フォーラム」、同日13時から「農業施設学会シンポジウム」、8日13時から「JIB FOOMA特別講演会」など、さまざまな行事が用意されている。

7日9時45分から北コンコースメーン登録所前で行う開会式に、女優の三浦理恵子さんが一日実行委員長として登場する。

説明員の話を熱心に聞き入る来場者

ごあいさつ

日本食品機械工業会
会長　尾上　昇

このたびの東日本大震災により被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興をお祈り申し上げます。

本日（7日）、FOOMA JAPAN 2011（国際食品工業展）が開幕いたしました。大震災から3カ月がたとうとしていますが、これまで物流の混乱や電力不足などさまざまな困難に直面されながらも、被災者・消費者に食品をお届けするために全力を尽くされてきた関係者の皆さまにまずは深く敬意を表したいと思います。

未曾有の被害をもたらした大震災に対し、食品関連産業界の一員としての私たちの役割は何か。それは、国民の生命と生活の基盤である「食」の安全・安心、その安定供給を固守していくこと、そのためにすぐれた食品機械・設備をご提供することにより、食品産業の皆さま方の活動を支援していくことにほかなりません。

FOOMA JAPANは、食品製造プロセスに関わる最先端のテクノロジーである本格的な復興に向けて、私たち食品関連産業界がその先鞭をつけ、日本経済が再び活気を取り戻すための足がかりの一つとなれるよう、皆さま方とともに力を合わせて、FOOMA JAPAN 2011をもり立ててまいりたいと願っています。

食品産業界の復興・発展に

FOOMA JAPAN 2011は「つくります！美味しい未来」をテーマに、今年も時代のニーズを的確に把握し、食品ビジネスの可能性を追求します。特別企画では「食品工場の省エネソリューション」と題して、緊急課題である夏場の電力不足に向けた節電・省エネ策をご紹介します。

また、「がんばれ東北物産展」の開催や支援募金活動などを通じて、復興支援の輪を広げてまいりますので、ご協力をお願いします。

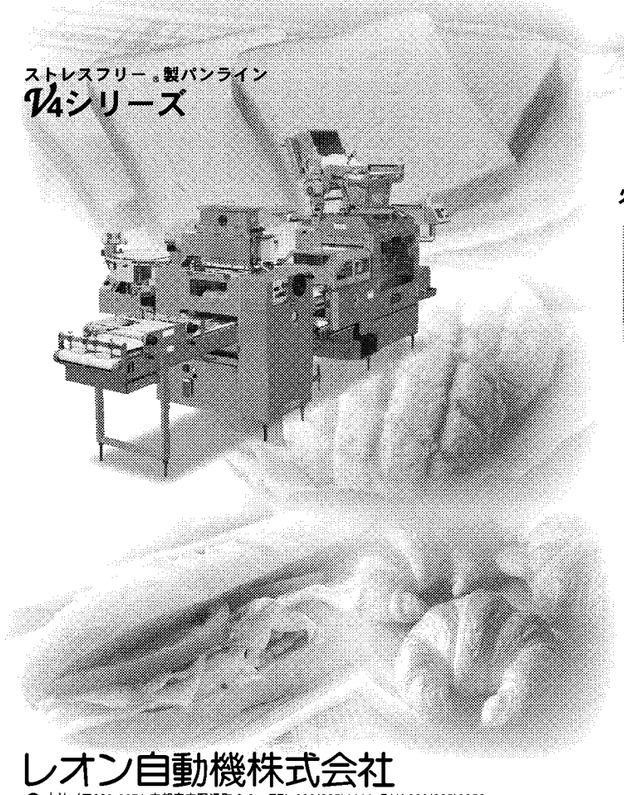
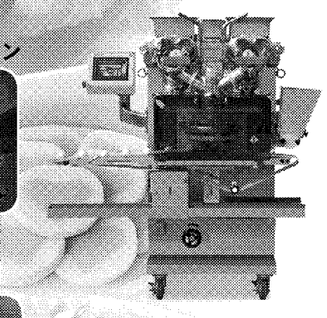
開催にあたっては厳しい電力事情に鑑み、開催時間の短縮や照明の制限など可能な限りの節電対策に努めるとともに、主催者としてクールビズを実施いたします。皆さま方にも節電へのご理解をいただき、ご来場の際はクールビズでお越しくださいますようお願い申し上げます。

最後にFOOMA JAPAN 2011を通じて、皆さま方が大きな成果を得られることを祈念いたしますとともに、本展が食品産業界の復興と発展に寄与することになれば幸甚に存じます。

・製品・サービスが集結する場です。震災により「食」の基盤が揺らいでいる今だからこそ、その開催が皆さま方にとってきっとお役に立つものと確信しています。こうした意味で、本年のFOOMA JAPANは特別の意義を持つ展示会であると考えています。

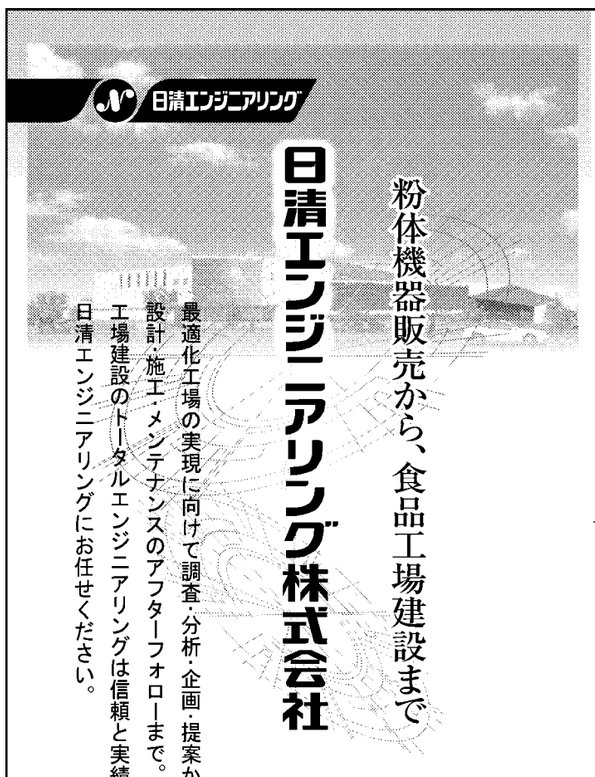
さらには、これから始ま

つくります！美味しい未来

FOOMA JAPAN 2011国際食品工業展に出展
RHEON
最先端のテクノロジーが一堂に集結
最新鋭の機種を多数出展！
レオンブースでは、品質、衛生面、生産性といったさまざまなニーズにお応えするために、さらに進化した最新鋭の機種を多数出展いたします。また、菓子・パン・調理食品など、国内・外のさまざまな売れ筋商品や数々の提案製品もご用意しております。
ストレスフリー®製パンライン
V4シリーズ

和洋菓子・調理食品・中華食品などを生産する包あん機
火星人®シリーズ

火星人®シリーズ+オプション

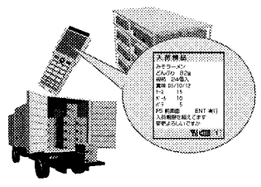
フィルドリングドーナツ成形装置を接続し、今までにないフィリング入りのドーナツが成形できます

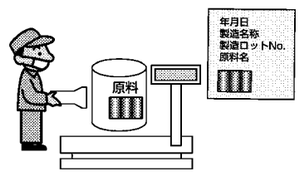
ヒダ付け機を接続し、手づくり風のヒダ付き小籠包がつくれます
皆さまのご来場を心よりお待ちしております。
レオン自動機株式会社
● 本社／〒320-0071 宇都宮市野沢町 2-3　TEL:028(665)1111 FAX:028(665)3256
● 国内／札幌・仙台・東京・名古屋・金沢・大阪・岡山・広島・福岡　● 海外／アメリカ・ドイツ・台湾
E-mail: info@rheon.com
URL: http://www.rheon.com
FOOMA JAPAN 2011
ブース　東5ホール5U-09

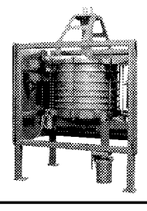


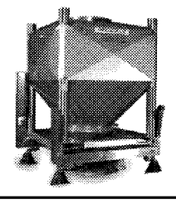
当社は、FOOMA JAPAN 2011（国際食品工業展）に出展いたします。　出展小間番号：5E-20

食品・化学・医薬・化成品など様々な分野の粉体加工ニーズに応えます

戦略的な鮮度管理の実現
物流管理システム『SLOTS』
「トレーサビリティ」の確立と「鮮度管理」の向上を実現し、倉庫業務の信頼性と効率性を向上させる実行系ソリューション。


製造の安全・安心管理
工程管理システム『マルチプラネットパック』
バーコードを使用した工程管理ソフト。作業ミス防止とロットの記録でトレースシステムが構築できます。


異物除去装置
インラインシフター QAシリーズ
空気輸送ラインに直接組み込める異物除去装置。緩やかな旋回運動と十分な篩面積で、異物だけを確実に分離し、連続的に排出します。


コンタミネーション防止
マトコン IBCシステム
密閉系バルクコンテナシステム。可搬式コンテナによる輸送・混合・計量排出・洗浄の自動化が可能です。


日清エンジニアリング株式会社　http://www.nisshineng.co.jp
■ 本　社　／〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町 14-1 住生日本橋小網町ビル５階　TEL 03-3660-3425　FAX 03-3660-3845
■ 上福岡事業所／〒356-0045 埼玉県ふじみ野市鶴ケ岡 5-3-77　TEL 049-264-3049　FAX 049-264-9367
■ 大阪営業所　／〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 3-5-36 新大阪トラストタワー　TEL 06-6350-6011　FAX 06-6350-6025