FOOMA JAPAN 2012

最新鋭の機種を多数出展いたします

release of the many latest machines

6月5日（火）から4日間、東京ビッグサイトにて開催される「FOOMA JAPAN 2012国際食品工業展」に出展いたします。弊社は、新開発の万能型包あん機・火星人®「CN580」、コンパクトかつ高性能な包あん機・火星人®「CN020」、生地を傷めない製パンライン「V4シリーズ」など、菓子、パン、調理食品に幅広くご活用いただける最新鋭の食品機械の展示・実演を行います。ぜひレオンブースにお立ち寄りください。

皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

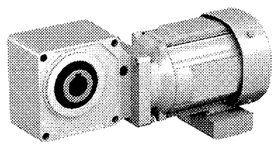
RHEON レオン自動機株式会社　E-mail: info@rheon.com　URL: http://www.rheon.com
本　社／〒320-0071　栃木県宇都宮市野沢町2-3　TEL:028(665)1111　FAX:028(665)3256
国内／札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・岡山・福岡　海外／アメリカ、ドイツ、台湾

ブース　東2ホール2U-06

「安心・安全」「省エネルギー」を提案します！

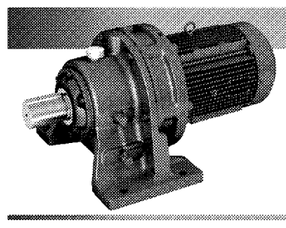
Sumitomo Drive Technologies
Always on the Move

食品機械用グリース仕様



H1グレードグリース（食品機械用長寿命グリース）を採用しています。
新グリースの開発により100%の負荷率で運転可能です。

高効率モータ付減速機



IE2・各国の高効率モータ規格に対応していますので、世界中で省エネルギーに貢献します。

住友重機械工業株式会社
住友重機械ギヤモータ株式会社

ブース：東6ホール No.6N-16
皆様のご来場を心よりお待ちしております。

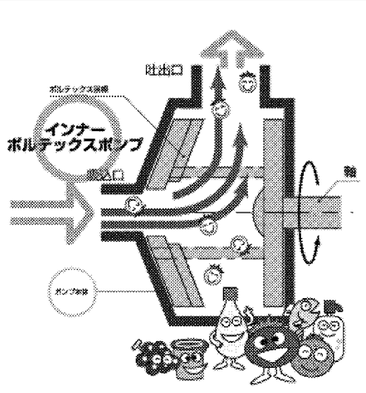
ブースNo.東6ホール　6N-13

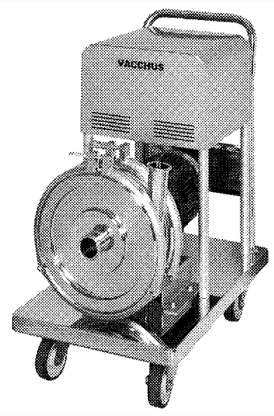
自吸ユニット付きインナーポルテックスポンプ

ヴァッカス　アイブイ
VACCHUS IV

やさしく吸って―やさしく送る

特に軟性固形物の移送に最適な製品です。





株式会社ニクニ　www.nikuni.co.jp
本　社：〒213-0032 神奈川県川崎市高津区久地843-5　TEL.044-833-1121
営業所：名古屋 / 大阪 / 福岡

FOOMA JAPAN 2012国際食品工業展

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

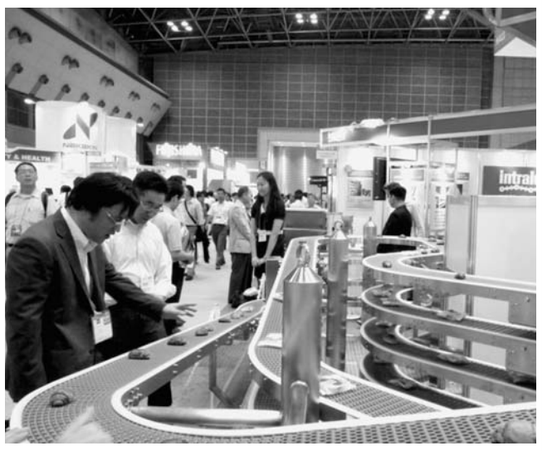
日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN 2012（国際食品工業展）」があす5日（火）から8日（金）までの4日間、東京・有明の東京ビッグサイト東展示棟で開催される。食品機械を中心に原料処理から製造、物流に至るまで食品製造プロセスのあらゆる分野の企業が集結。アジア最大級の「食」の総合トレードショーとして注目される。開催時間は10時から17時まで。ホームページで事前登録すれば入場料1000円が無料となる。

あす開幕　8日（金）まで　東京ビッグサイト

高度な先端機器

今回の国際食品工業展は35回目の開催。前回より15社・145小間増の660社・2928小間が集まり、東京ビッグサイト東展示棟での開催では最大規模となる。前回からの継続出展者が多く、早期に全ての小間が埋まった。出展者は分野別で見ると「食品製造・加工」が29・4%、「包装・充填」が16・7%、「設備機器・技術・部品」が12・1%、「衛生対策・管理」が10・2%などとなっている。

食品業界を取りまく「省エネ・省コスト」「安全・衛生」「品質向上・鮮度保持」などのテーマに対応する最先端の技術や製品が数多く出品されるのは同展ならでは。例えば最新洗浄ロボットを整備したコンテナ計量システム、工場内の人の動きや設備機器の稼働状況に合わせて照明や空調を最適制御する省エネシステムなど、具体的な提案が見られる。



ロボット技術導入

食品機械市場では近年、省人化や衛生対応などを背景に自動化ニーズがさらに高まり、自動車分野などに代表される産業用ロボットメーカーも力を入れている。節電の要請で工場の夜間操業が増え、手作業をシステムに置き換えたいという要望もある。今回は国内大手のファナックと欧州メーカーのストーブリが初出展し、産業用ロボットで培った技術をアピールする。

これらロボット専業メーカーのロボットを組み合わせ独自の自動化システムとして出品する企業もある。デンソーウェーブ製最新アームロボットを装備したハンドリングシステムをアピールするのは馬場鐵工所（石川県白山市）。食品工場へのロボット投入は「食材や工程ごとに開発が必要で時間がかかるが、安全かつ安価がますます求められる中でロボット技術は欠かせない」（花井淳第二事業部長）とし、特に中小食品メーカーに売り込む考えだ。

一方、自社開発のロボットシステムで実績をあげる企業もある。前川製作所（東京都江東区）が紹介する「トリダス」システムは鶏もも肉から骨を外す作業をスピーディーに全自動化でき国内外で採用が進む。重労働な脱骨作業は1時間あたり5000羽の処理に人手では46人が必要だった。同システムを10台導入すれば半分以下の22人で済み品質も安定する。「今後は他部位の機械化も必要」（兒玉龍二佐久工場長）と、さらなるロボット開発を進める。

高まる国際対応

このほか国際規格などグローバル対応も今後の業界共通の重要課題。今回の国際食品工業展では、世界規模の流通・食品大手が調達先に認証を勧める「FSSC22000」に対応した装置などが紹介される。食品メーカーは認証取得で管理水準の高さを社外に示すことができ、取引拡大が期待されている。

食品機械メーカーでも国際機関が策定した機械設備の衛生設計への対応が求められる。6日10時半からは欧州の「EHEDG」による衛生管理ガイドラインについて解説するセミナーが開かれる。日本食品機械工業会によると2011年における食品機械の輸出額は前年比6%増の300億円に達しているが、総出荷額に占める輸出比率は1割未満に留まると見られる。今後、食品機械市場が成長する新興国マーケットなどを見据えてグローバル対応が急がれており、これらの情報が注目される。

メッセージ

「食の心」伝え、生活を豊かに

日本食品機械工業会
会長
尾上　昇

FOOMA JAPANは、日本食品機械工業会が主催するアジア最大級の「食」のトレードショーです。1978年に第1回を開催して以来、食品機械を中心に原料処理から製造、物流に至るまで食品製造プロセスのあらゆる分野を網羅した総合的な展示会として、着実に成長してまいりました。依然として経済は厳しい状況下にあり、東日本大震災による影響も続いておりますが、第35回目となる今回は昨年を上回る665社の出展社数を数えることとなり、本年もまたFOOMA JAPANに対して皆さまが高い期待を寄せておられる結果であると深く感謝しております。

FOOMA 2012のテーマは、「食の心　ここにあり」です。復興に向けて奮闘を続ける東北被災地の食産業を応援するとともに、日本の食品業界を心より支えていきたいという思いを言葉に込めました。「食」は人々の健やかな心身をつくり、日々の活力を与え、生活を楽しく豊かにするものです。

私ども「食」に関わる産業は、「食」の安心・安全を堅持しつつ、最先端のテクノロジー、製品、サービスを生み出すことにより、人々の生活がさらに豊かで幸せなものになることを願ってやみません。

今回は特別企画として、「省エネ・省コスト・生産性向上を実現する　食品工場のプロセスイノベーション」を展示します。また例年通り、産学官交流の場である「アカデミックプラザ2012」をはじめ、「食」に関わる各種セミナーやシンポジウム、経営のヒントを学ぶビジネスフォーラムなどを開催いたします。

出展者・来場者の皆さまはFOOMA JAPANに大きな成果を期待しているものと思います。多彩な分野にわたる情報収集の場として、またパートナーの方々の交流の場として、そして何よりも皆さま方の新たなビジネスを創造する場として、FOOMA JAPANをぜひともご活用いただければ幸いです。

日清エンジニアリング

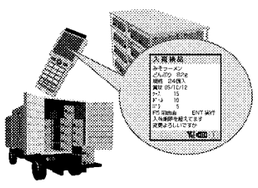
粉体機器販売から、食品工場建設まで

日清エンジニアリング株式会社

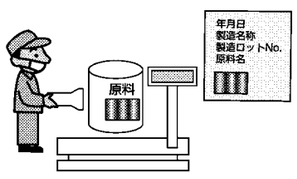
最適化工場の実現に向けて調査・分析・企画・提案から設計・施工・メンテナンスのアフターフォローまで。工場建設のトータルエンジニアリングは信頼と実績の日清エンジニアリングにお任せください。

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。

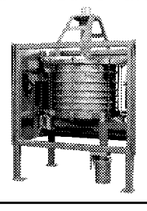
戦略的な鮮度管理の実現
物流管理システム『SLOTS』
「トレーサビリティ」の確立と「鮮度管理」の向上を実現し、倉庫業務の信頼性と効率性を向上させる実行系ソリューション。



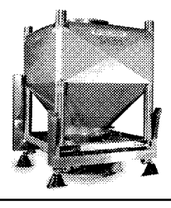
製造の安心・安全管理
工程管理システム『マルチプラネットパック』
バーコードを使用した工程管理ソフト。作業ミス防止とロットの記録でトレースシステムが構築できます。



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。



当社は、FOOMA JAPAN 2012（国際食品工業展）に出展いたします。出展小間番号：1Q-21

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
■ 粉体事業部　／〒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

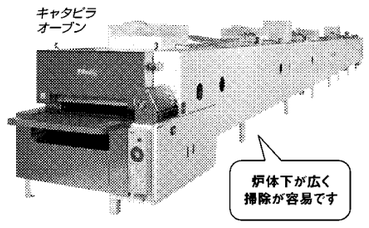
そのお菓子づくりを、もっと美味しく、新しく
MASDAC

FOOMA JAPAN 2012　6/5(火)～8(金)　東京ビッグサイト（東5ホール5U-17）

選んで良かった！
マスダックのオーブン。

お客様の声
●火通りが良く美味しく焼ける。ボリュームが出る！
●焼きあがりが安定。ロスがなくなった！
●微妙な温度調整がとても簡単だ！
●多品種少量生産でも切り替えがスムーズ！
●効率の良い生産が実現した！
●アフターサービスが良い。いろいろ相談できる！

美味しさの秘密は「サーマルメディア」　独自素材の遠赤外線プレートを熱し菓子焼成に理想的な波長の電磁波を発生させるオリジナル技術です。



安心point　卓越した万全のサポート体制を完備。安心して菓子生産に専念していただけます。
点検　Q&A 相談センター　技術サポート　メンテナンス　移設 各種工事　パーツセンター　焼成テスト　AIB フードセーフティ

オーブンにもうひとつの熱源をプラス　通熱蒸気発生ユニット ヒートプラス heat+

遠赤外線ガス式トンネルオーブン
サーマルメディアオーブン

詳しい情報はホームページをご覧ください　サーマルメディアオーブン　検索
http://www.masdac.co.jp

株式会社マスダック　本社・工場／☎04-2948-0161　FAX 04-2948-3212　埼玉県所沢市小手指元町1-27-20　〒359-1147
カタログ・資料のご請求は ▸▸▸ 企画広報室☎04-2948-0162　[E-mail] info@masdac.co.jp