# FOOMA JAPAN 2013国際食品工業展

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

## アジア最大級の食のトレードショー

日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN2013（国際食品工業展）」が11日（火）から14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の1000円が無料となる。

### 過去最大規模723社が集結

#### 食の未来

36回目となる今回のFOOMA JAPANのテーマは「集う、出会う。食の未来が広がる」。過去最大の723社・2973小間の規模（昨年は666社・2927小間）で、原料処理、食品製造、包装や充填、計測、衛生対策、物流など食品製造プロセスを幅広く網羅している。

近年、FOOMAは継続出展社が多い傾向で、今回は前回以上に出展申し込みが早く早期に満小間となった。食品製造プロセスにかかわる企業にとって、最先端の技術、製品、サービスを発信する機会として同展の位置づけや期待はますます高まっている。

出展社は分野別で見ると「食品製造・加工」が26・6％と最も多く、「包装・充填」が17・0％、設備機器・技術・部品が12・4％、衛生対策・管理が10・2％と続く。食品製造・加工の内訳では菓子・パン系が3割を占めるが、最近では次いで食肉や水産物系も増加傾向にある。

食品工場への産業用ロボット導入が注目される

#### ロボット導入

食品業界をとりまく「省エネ・省コスト」「安全・衛生」「品質向上・鮮度保持」などのテーマに対する最新動向が分かるのは同展ならでは。特に進化を続ける食品機械のロボット化は見どころとなる。中小規模の食品工場などではまだまだ手作業の工程も多く、作業効率化や高度な衛生管理、安全体制の確保などの点から、ロボット導入による正確さやスピード向上が求められている。

こうしたことから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出展し、培った技術をアピールする。食品工場へのロボット投入は多彩な食材や工程、一つひとつごとに開発が必要となる。それだけに出展各社がきめ細かなニーズを拾い上げて製品化した技術は注目度が高い。会場内では24時間稼働の高速搬送ロボット、高性能な画像処理機能を搭載したロボットなどのデモンストレーションが行われる。

#### グローバル化

少子化の進展、国際規格対応などから、食品製造関連企業のグローバル対応のスピードアップは重要課題となる。同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」に対応した装置も紹介される。食品メーカーは認証取得により管理水準の高さを示すことができ取引拡大が期待されている。

グローバル市場をにらんだ食品機械の輸出をどう拡大させるかも大きなポイント。「日本食」ブームが世界で広がり、日本の食文化や食品機械に対する関心は高まっている。日本食品機械工業会の調べによると2012年の食品機械の輸出額は前年比8・6％増の325億7000万円に達し上昇傾向にあるものの、総出荷額に占める輸出比率はまだ1割未満に留まる。食品機械市場が成長する新興国向けなどを見据え、国際的な衛生管理ガイドラインを用いた設計、製造方法などの情報発信が期待される。

会場では海外機関や駐日大使館が各国の食材や市場動向、投資環境など海外進出に関する情報を提供する「グローバルスペース」も設置されている。米国、オランダ、スイス、インドネシアなど19の大使館・機関・団体がブースを設ける。

また近年、海外からの来場者は増加傾向で「今年も海外から多数の問い合わせが寄せられている」（FOOMA JAPAN運営事務局）という。出展社とスムーズに商談できるよう、会場内の案内表示の英語表記、インターナショナルラウンジで通訳サービスを提供するなど海外来場者向けサービスの充実にも力を入れている。

**6月11日(火)―14日(金)　東京ビッグサイト**

## ごあいさつ

# 「食」に関わる全てを網羅

FOOMA JAPANは、食品製造プロセスのあらゆる分野を網羅したアジア最大級の「食」の総合トレードショーとして着実に成長してまいりました。経済状況に大きく左右されることなく、例年10万人規模の安定した集客を誇り、出展社からも出展効果において高い評価をいただいております。

36回目となる今回は、出展社数が過去最大の723社となり、FOOMA JAPAN史上、これまでにない規模での開催となります。

FOOMA JAPANは、特定の分野に集中することなく、「食」に関わる全ての分野を網羅した他に類を見ない食品機械の総合展示会です。新製品・新技術の発表の場として、これまで以上に高い期待を多くの関係者からお寄せいただいており、主催者一同、身の引き締まる思いです。

また昨今、世界市場においても日本の「食文化」と「食品機械」に対する評価と関心が高まっており、それを裏付けるように海外からの来場者も増加傾向にあります。こうした状況に鑑み、今回は海外来場者の利便が高まるような企画も展開してまいります。

FOOMA JAPAN2013のテーマは、「集う、出会う。食の未来が広がる。」です。

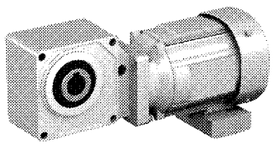
市場や消費者のニーズである「食の安全・安心」を担保した上で、最先端のテクノロジー、製品、サービスの展示を通じて食の未来を切り拓いてまいります。中でも食品製造プロセスの効率化・自動化は食品ビジネスにおいて関心の高いテーマです。FOOMA JAPAN2013では、最新鋭の製品展示や実機デモンストレーションを通してご確認いただけます。

また、食品ビジネスに携わる方々の情報収集の場として、出展社プレゼンテーションセミナーをはじめ豊富なテーマによるセミナーを設けています。私たちは、出展社・来場者の信頼に応えうる質の高い展示会を目指し、本展が食品関連業界の多くの方々のビジネス成功の契機となるよう最大限の努力を払ってまいります。

**FOOMA JAPAN2013 展示会実行委員会　委員長　中章（なかあきら）**

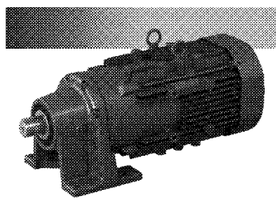

「安心・安全」「省エネルギー」を提案します！　Sumitomo Drive Technologies Always on the Move

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。

プレミアム効率(IE3)ギヤモータ



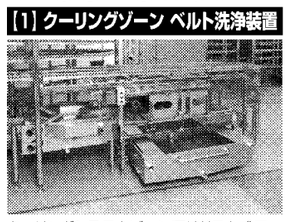
2015年から日本・世界の主要国で施行予定の効率規制に適合した、プレミアム効率(IE3)ギヤモータを展示します。

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3ホール No.3M-19
皆様のご来場を心よりお待ちしております。

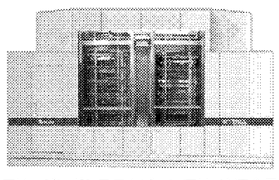
MISUZUは食品工場の安全・安心を提案します。《FOOMAブースNo. 東4ホール 4M-11》

[1] クーリングゾーン ベルト洗浄装置



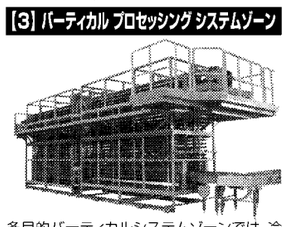
クーリングシステムゾーンではドラム式ローテンションスパイラルクーラー、ドラムレススパイラルクーラーなど省スペースで長時間冷却が可能な機械・システムを提案します。

[2] フリーザーゾーン バーティカル フリーザー



フリージングシステムゾーンでは、冷凍食品向けにスパイラル式、トンネル式、バーティカル式の3種類の自動搬送冷凍システムを提案します。

[3] バーティカル プロセッシング システムゾーン



多目的バーティカルシステムゾーンでは、冷却・冷凍・発酵・乾燥・熟成・蒸しなどの工程で多目的に使用できるバーティカルプロセッシングシステムのモデル機を展示します。

[4] 樽成 ミキシングゾーン ハイスピードミキサーゾーン

ビスケットプログクツゾーンでは新開発の小型200kg対応のビスケットミキサーを展示する。200kg、350kg、550kg、850kgのビスケットプラント向けミキサーのシリーズ化、ベーカーパーキンス社との提携によるワンストップでのビスケット生産ライン構築提案などもアピールします。

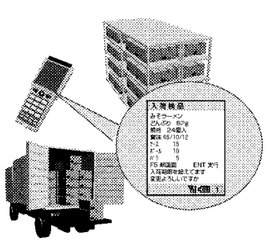
三鈴工機株式会社
http://www.misuzukoki.co.jp
E-mail : info@misuzukoki.co.jp
本社営業部　三重県四日市市楠町北五味塚530番地　TEL 059-397-3211　FAX 059-397-3217
東京支店　東京都港区芝大門1丁目2番8号（COSMICビル2階）　TEL 03-3434-2936　FAX 03-3434-2939
大阪支店　大阪市中央区南船場2丁目10番20号（南船場溝呂木ビル5階）　TEL 06-6241-1091　FAX 06-6241-1093
■カタログの請求、お問い合せは ――
FFA & MHE MISUZU　MISUZUKOKI CO.,LTD. 2000/1923 ISO9001

日清エンジニアリング

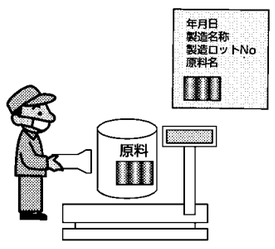
Food Plant Innovation
食品工場での課題や運用ノウハウを工場運用者視点で検討

粉体ハンドリングの幅広いニーズに技術と総合力でお応えします

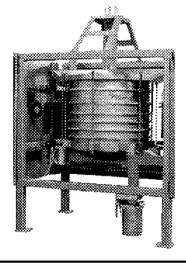
戦略的な鮮度管理の実現
物流管理システム『SLOTS』



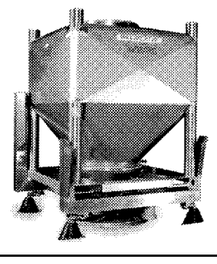
製造の安全・安心管理
工程管理システム『マルチプラネットパック』




異物除去装置
インラインシフター QAシリーズ



コンタミネーション防止
マトコン IBC システム



当社は、FOOMA JAPAN 2013( 国際食品工業展）に出展いたします。出展小間番号：５Ｂ－０１

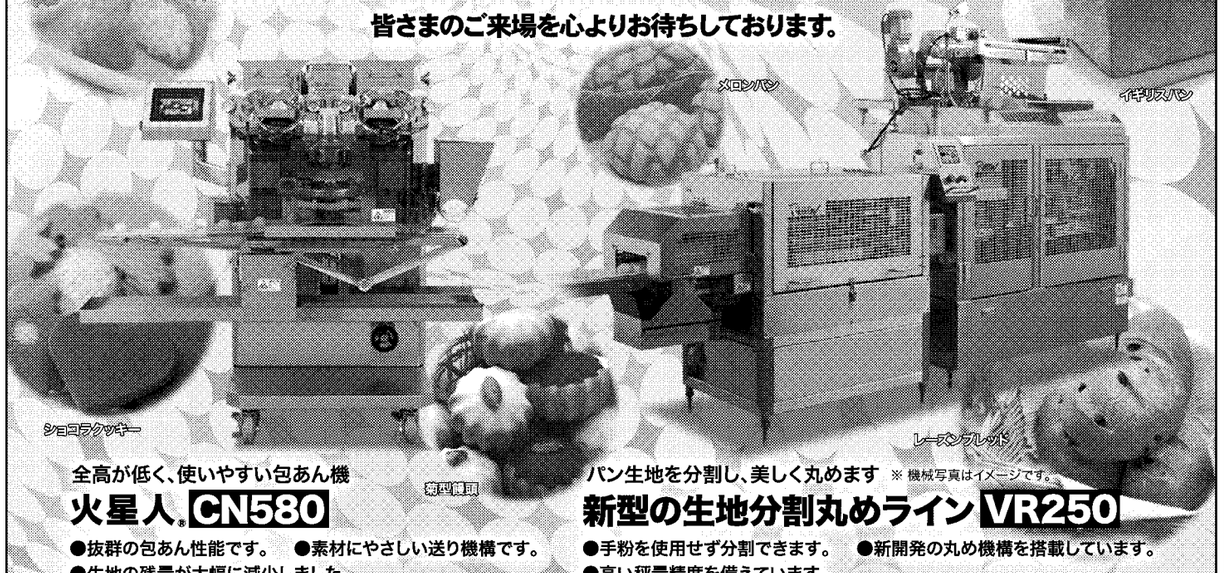
日清エンジニアリング株式会社　http://www.nisshineng.co.jp
■ 本　社 ／〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町 14-1 住生日本橋小網町ビル５階　TEL 03-3660-3425　FAX 03-3660-3845
■ 粉体事業部 ／〒356-0045 埼玉県ふじみ野市鶴ケ岡 5-3-77　TEL 049-264-3049　FAX 049-264-9367
■ 大阪営業所 ／〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 3-5-36 新大阪トラストタワー　TEL 06-6350-6011　FAX 06-6350-6025

FOOMA JAPAN 2013　RHEON http://www.rheon.com

最新鋭の機種を多数出展いたします！

6月11日（火）から4日間、東京ビッグサイトにて開催される「FOOMA JAPAN 2013国際食品工業展」に出展いたします。弊社は、万能型包あん機「火星人® CN580」、パン生地を分割し美しく丸める新型の生地分割丸めライン「VR250ライン」など、製菓・製パンに幅広くご活用いただける最新の食品機械の展示・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。




全高が低く、使いやすい包あん機
火星人® CN580
●抜群の包あん性能です。　●素材にやさしい送り機構です。
●生地の残量が大幅に減少しました。

パン生地を分割し、美しく丸めます　※機械写真はイメージです。
新型の生地分割丸めライン VR250
●手粉を使用せず分割できます。　●新開発の丸め機構を搭載しています。
●高い秤量精度を備えています。

レオン自動機株式会社
本　社／〒320-0071　栃木県宇都宮市野沢町2-3　TEL：028(665)1111　FAX：028(665)3256　E-mai：info@rheon.com
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
レオンブースNo.　東3ホール 3U-19