

# FOOMA JAPAN

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

## 2014 国際食品工業展



食品製造効率化

FOOMA JAPAN は今回で37回目の開催。今年のテーマは「食の未来を共に創る」。

「食の未来を共に創る」をテーマに、原料処理、食品製造、包装・充填、計測・衛生対策、物流などの68社が集結。食品製造プロセスの効率化と自動化を図るための最新鋭の製品や最先端テクノロジーを展示する。

近年、FOOMA JAPANは継続出展社が多い傾向で、今回も前以上に出品申し込みが早く、満小間となった。昨年から継続出展率は84%に達する。出展社の数は前回の

725社からすると少なくはなっているが、1社あたりの出展面積が拡大。そのため総出展面積は前回の2万6739平方メートルから今回は2万8072平方メートルとなった。食品製造プロセスに関わる企業にとって、最先端の技術や製品などを発信する機会としてFOOMA JAPANは出展効果が非常に高く、期待されているからこそのことである。

出展社は分野別で見ると「食品製造・加工」が31.6%と最も多く、「包装・充填」が18.2%、「設備機器・部品」が13.7%、「衛生対策・管理」が8.0%、「原料処理」が6.9%と続く。食品製造・加工の内訳では菓子・パン系が3割強を占めるが、最近では肉類や水産物系も増加傾向にある。進化するロボット

最近の食品工場では正確な計測、自動化、衛生管理など、ロボット導入が求められている。こうしたことから食品機械だけでなく、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ており、最新技術を発表している。食品工場へのロボット投入は多岐にわたる食材やその製造工程、一つひとつに開発が必要となる。出展各社がニーズをきめ細かく拾い上げ製品化した技術が披露される。

今年の会場内ではリアルタイムに3次元画像処理で不定形のワークを確実にピックアップするシステム、串団子のパック詰め用ロボットシステム、またスリットポットでは業界最速の1時間4300巻のしやりを握れるしやり口ロボットなども登場する。

日本食を海外へ

少子化の進展や国際規格対応などから、食品製造関連企業はグローバル化対応を急ぐことが重要課題となっている。グローバル市場をにらんだ食品機械の輸出拡大も大きなテーマとなる。「日本食」ブームが世界で広がり、日本の食文化

10日(火)ー13日(金) 東京ビッグサイト

## まもなく開幕

### アジア最大級 食の総合トレードショー

ごあいさつ



FOOMA JAPAN 2014 展示会実行委員会 委員長

櫻澤 誠

FOOMA JAPAN 2014 展示会実行委員会 委員長

### 食品製造プロセスの最新情報

FOOMA JAPAN 2014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です。最新の技術や製品、そして食の未来を共に創るための情報交換の場として、高い期待を寄せていただいております。

FOOMA JAPAN 2014のテーマは「食の未来を共に創る」です。食の安全・安心を確保し、食の未来を共に創るための技術や製品、そして食の未来を共に創るための情報交換の場として、高い期待を寄せていただいております。

FOOMA JAPAN 2014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です。最新の技術や製品、そして食の未来を共に創るための情報交換の場として、高い期待を寄せていただいております。

FOOMA JAPAN 2014のテーマは「食の未来を共に創る」です。食の安全・安心を確保し、食の未来を共に創るための技術や製品、そして食の未来を共に創るための情報交換の場として、高い期待を寄せていただいております。

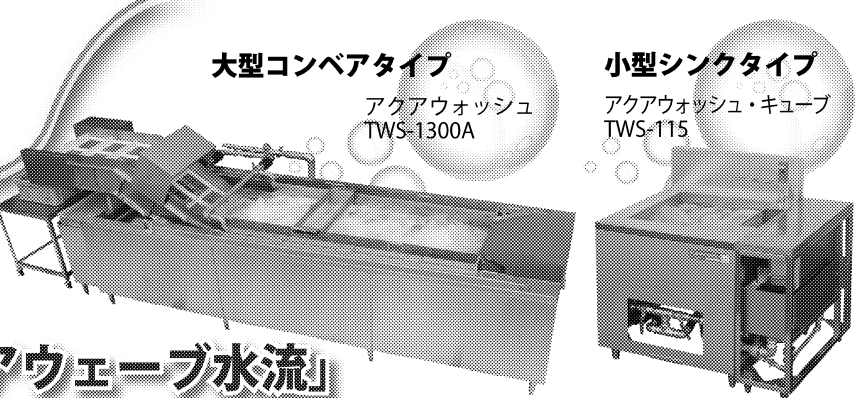
### 食品にやさしく 驚きの強力洗浄

## AQUA・WASH

食品洗浄機 アクアウォッシュ シリーズ

エア+循環水+水道水を、ひとつのエジェクタから同時に低圧噴射。ソフトな「水流」と微細な「泡」により、食品をやさしく隅々まで洗浄します。

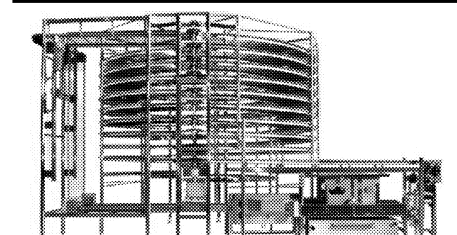
### 食品洗浄の新発想「クリアウェーブ水流」



タイガー カワシマ 株式会社

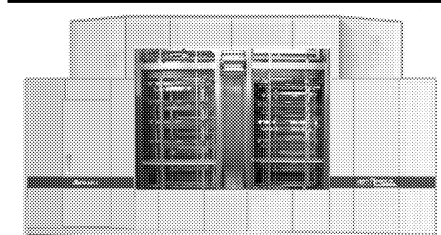
### 《FOOMAブースNo. 東3ホール 3C-20》

#### DLC ドラムレス スパイラルコンベヤ



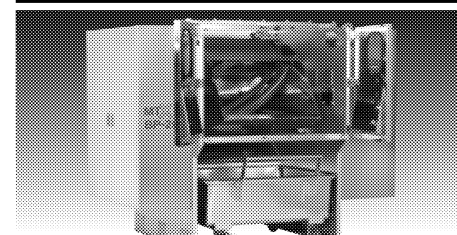
純国産のドラムレス スパイラル コンベヤを下入れ下出しにしました。(下降装置がいません。)

#### パーティカル プロセッシング システム



コンパクト設計で空間の有効活用できます。熟成、冷凍、冷却、発酵、蒸し、乾燥等、さまざまな用途に使用可能です。

#### MTX ボウル転倒式ハイスピードミキサー



ソフト生地からハード生地まで幅広く対応可能な、バスケットハイスピードミキサーです。

### 三鈴工機株式会社

本社営業部 東京都品川区東品川5-30-15 (品川駅西口徒歩5分)  
東京支店 東京都品川区芝大門1丁目2番1号 (大門駅西口徒歩3分)  
大阪支店 大阪府大阪市東淀川区東中津2丁目10番20号 (東中津駅西口徒歩5分)

http://www.misuzukoki.co.jp  
E-mail: info@misuzukoki.co.jp  
TEL 059-397-3211 FAX 059-397-3217  
TEL 03-3434-2936 FAX 03-3434-2939  
TEL 06-6241-1091 FAX 06-6241-1093



走り続ける技術 はかり続けて半世紀

50th オートテック50周年

確かな品質管理が求められる今――

## アンリツは、見逃しません。

【累計販売台数】 7,000台以上 (2013年3月末時点)

### 0.2mmの信頼。2000年以来的実績。

## X線異物検出機

●標準/高感度/ドライ商品専用モデル  
●特定用途向け ●デュアルエナジーセンサ 搭載モデル

アンリツは、心臓部から自社開発。アンリツは、心臓部であるX線出力制御ユニットや信号処理回路から画像処理アルゴリズムまで、すべて自社開発。金属球φ0.2mmの最高検出感度や、噛み込み検査など各種の機能を実現しました。

アンリツ X線 検査 出展情報 FOOMA JAPAN 2014 国際食品工業展 東ホール 1W-10

## ISHIDA

イシダがつなぐ、食の安全・安心

NEW 新製品多数リリース

- 光学式かみこみ検査装置
- 金属検出機
- オートケータ
- ウェイトチェッカー

### FOOMA JAPAN 2014

会期: 2014年 6月10日(火)~13日(金) 10:00~17:00  
会場: 東京ビッグサイト 東3ホール 3W-20

株式会社イシダ www.ishida.co.jp

滋賀事業所 滋賀県栗東市下鉤959番地の1 TEL 077-551-0190(直)  
東京支店 東京都板橋区板橋1丁目52番1号 TEL 03-3962-4300(直)  
大阪支店 大阪府吹田市江の木町26番20号 TEL 06-6310-9282(代)  
本社 京都市左京区聖徳院山王町44番地 TEL 075-771-4141(代)