FOOMA JAPAN 2015国際食品工業展

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

まもなく開幕

日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN2015（国際食品工業展）」が9日（火）から12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に関わるあらゆる企業が集結。アジア最大級の「食の技術」の総合トレードショーとして催される。開催時間は10時から17時まで。入場料は1000円（招待状持参者、事前登録者は無料）。

アジア最大級「食」の総合トレードショー

製造プロセス 効率化、自動化

FOOMA JAPANは今回で38回目の開催。今年のテーマは「発見！〝食〟はいつも進化系」で、原料処理、食品製造、包装や充填、計測、衛生対策、物流などの681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、出展申し込みが早く、早期に満小間となっている。1社当たりの出展面積も拡大し、総出展面積は2万8102平方㍍となり、出展社数とともに昨年を上回った。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期待されている。

出展社を分野別で見ると「食品製造・加工」が29・4％と最も多く、「包装・充填」が15・2％、「設備機器・技術・部品」が11・3％、「衛生対策・管理」が10・8％と続く。「衛生対策・管理」は昨年より2・8㌽増加した。

「食品製造・加工」分野の内訳では菓子・パン系が32・5％を占め、次ぐ食肉・水産物系が昨年より5・8㌽増加し、26・5％となっている。また農産物も増加傾向にある。

最近の食品工場では正確性やスピードによる生産性の向上はもちろん、安全性や衛生管理など製造現場からのニーズが多様化している。これらの要望に応えるため、同展ではロボットメーカー各社がロボットによる製造工場の自動化を提案するのも見どころとなる。

中小規模の食品工場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、安全確保などの点から、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、最新技術をアピールする。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、一つひとつで開発が必要となる。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。

ロボット化 提案が続々

今年の会場内では初出展を含む26社がロボットシステムを取り扱う。ロボットは箱詰め作業などで使用されることが多いが、最近では食品加工に応用する事例も出てきた。

産業用ロボットメーカーも水にぬれても動けるロボットによる自動化システムを提案する。洗浄可能で食品の実製造エリアへの適用が可能になったロボットも出展され、人の手に触れない衛生的な処理や、過酷な環境下での作業負担軽減などに対応する。サンドイッチ自動製造装置やのり巻きロボットなども登場する。

グローバル化 対応が急務

国内市場の成熟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への対応が大きな課題となっている。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だ。「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注目度は高まっており、チャンスの時期ともいえる。

ただ日本食品機械工業会調べによると2013年の食品機械の輸出額は343億円に達するものの、総出荷額に占める輸出比率は1割未満に留まる。

会場では海外機関や駐日大使館など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」が前回よりも拡大して設置される。米国、オランダ、チェコ、インドネシア、シンガポールなど15カ国から16の大使館・機関・団体がブースやセミナーを設ける。

最近は海外からの来場者も増加傾向で昨年は2456人が来場。ASEAN諸国からの団体での視察・商談の問い合わせが増えており、シンガポールやカナダなどからの視察が予定されているという。

ごあいさつ

進化の最前線、有益な情報を

FOOMA JAPAN 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、またここ数年、海外からの来場者も増加傾向にあるなど、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。

38回目となる今回は、出展社数が681社となりました。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。FOOMA JAPANは新製品・新技術の発表の場として、高い期待を多くの関係者からお寄せいただいており、日本の食品機械の実力と真価を発揮したい所存です。

日本の経済動向が徐々に回復基調に向かうと期待される中、設備投資への環境も整備されつつあります。こうした状況のもと、食品ビジネスの成長や発展を考え、取り組んでいただくには、豊富な設備、機械と情報がそろったFOOMA JAPANをぜひお役立ていただきたいと存じます。

FOOMA JAPAN 2015のテーマは「発見！〝食〟はいつも進化系」です。「食の安全・安心」をベースとした製品づくりはもちろん、食品製造プロセスの効率化・自動化をはじめ常に進化中である最前線の製品・技術・サービスを発見していただきたいという願いが込められています。

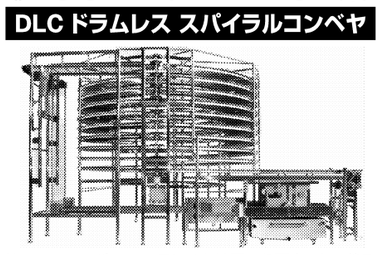
またFOOMA JAPANでは、食品ビジネスに携わる方々の情報収集や技術交流の場として、出展社プレゼンテーションセミナーをはじめ豊富なテーマによるセミナーを設けています。こうした機会をお役立ていただき、食品関連業界の皆さま方にとってビジネスに有益な情報を会得していただきたいと思います。

FOOMA JAPAN2015 展示会実行委員会委員長　櫻澤 誠（さくらざわ まこと）

9日(火)―12日(金)　東京ビッグサイト

《FOOMAブースNO. 東2ホール 2T−02》

DLC ドラムレス スパイラルコンベヤ

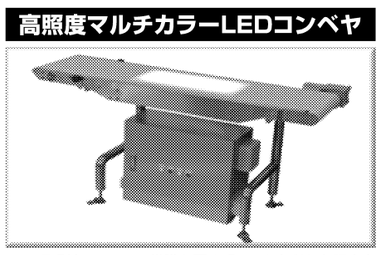


ドラムレス スパイラル コンベヤは下入れ下出しも可能でレイアウトが自在に出来る。（下降装置がいりません。）

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ビスケットハイスピードミキサーでミキシング時間が4割～6割短縮可能です。

高照度マルチカラーLEDコンベヤ

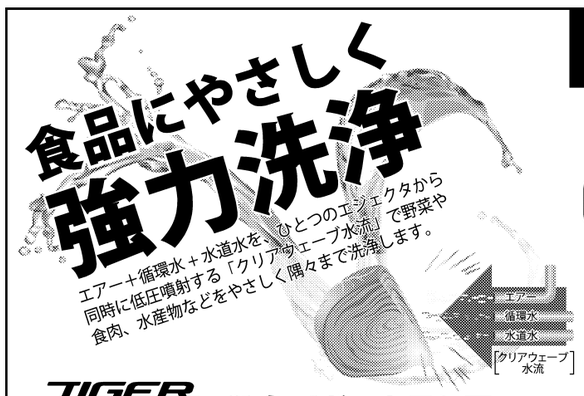


LED照明付コンベヤの常識を覆す明るさと多彩な色調出力調整を実現。異物混入チェックに。　三機工業提供品

三鈴工機株式会社
本社営業部　三重県四日市市楠町北五味塚530番地
東京支店　東京都港区芝大門1丁目2番1号（大門KSビル3階）
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）
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
■カタログの請求、お問い合せは
FFA & MHE MISUZU
MISUZUKOKI CO.,LTD. 20001923 ISO9001
JAB CERT CM G28

食品にやさしく 強力洗浄

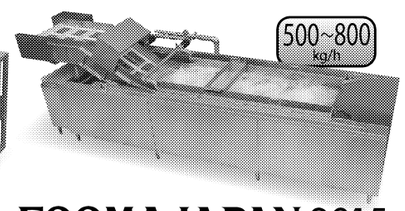
エアー＋循環水＋水道水を、ひとつのエジェクタから同時に低圧噴射する「クリアウェーブ水流」で野菜や食肉、水産物などをやさしく隅々まで洗浄します。



AQUA WASH アクアウォッシュ

少量多品種に最適　TWS-115　3~8 kg/回

多量連続処理に対応　TWS-1300　500~800 kg/h



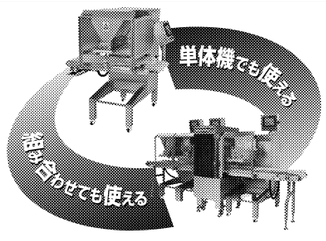
TIGER Kawashima　株式会社タイガーカワシマ
本社・工場　〒374-0134　群馬県邑楽郡板倉町大字朝谷 2876
ホームページ http://www.tiger-k.co.jp/ TEL 0276-55-3001
FOOMA JAPAN 2015 6M-26

そのお菓子づくりを、もっと美味しく、新しく
MASDAC

FOOMA JAPAN 2015　6/9(火)~12(金)　東京ビッグサイト
当社ブース▶東4ホール 4W-01

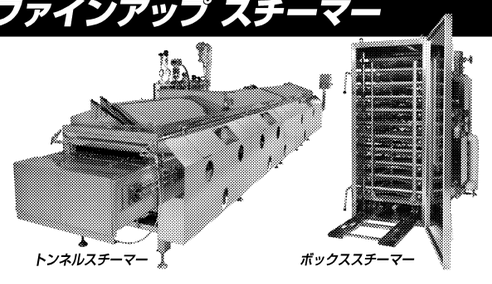
そのお菓子づくりを、
もっと美味しく、新しく。

高い生産能力。使いやすく、優れた安全性
システムデポリー エボリューションⅡ

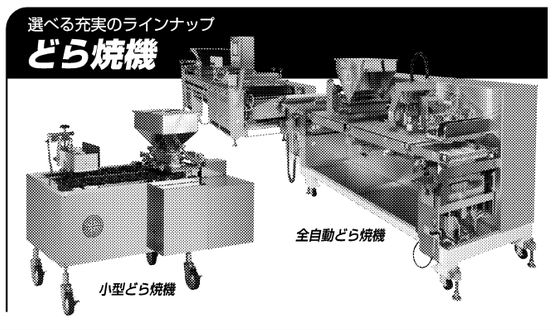


過熱蒸気で品質向上・生産性アップ・省エネ効果
トンネルオーブン

セイロ蒸しの再現
ファインアップ スチーマー

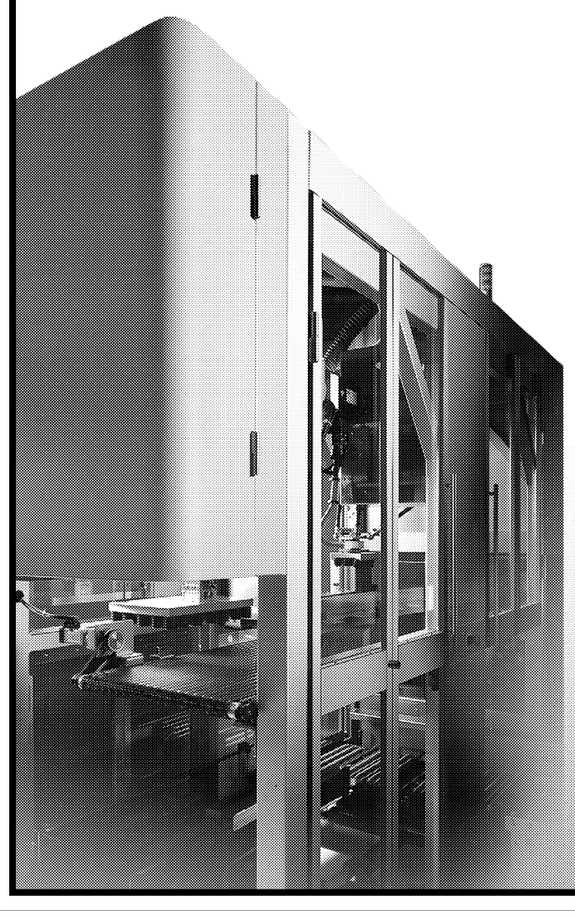


選べる充実のラインナップ
どら焼機



株式会社マスダック
本社・工場／☎04-2948-0161　FAX04-2948-3212　〒359-1147　埼玉県所沢市小手指元町1-27-20
［URL］http://www.masdac.co.jp　［E-mail］info@masdac.co.jp

ISHIDA
はかりしれない技術を、世界へ。



新型ケーサー実演！
箱詰めを自動化し、
人手不足の課題を解決します。
生産ラインの生産性を向上。

FOOMA JAPAN 2015
に出展いたします

株式会社イシダ　www.ishida.co.jp
東京支社　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(直)
本社　京都市左京区聖護院山王町44番地　TEL 075-771-4141(代)