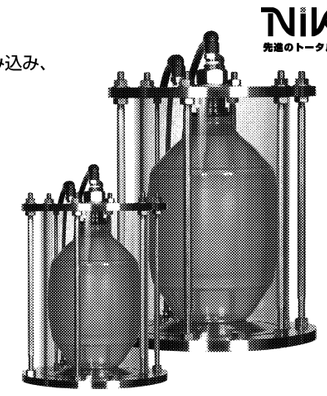
ブースNo.東6ホール　6D-07

超軟弱固形物移送
ハートポンプ

Point 1 優しく
ハート形の風船で固形物を包み込み、壊さず混ぜずに移送します。

Point 2 汚さず
ポンプ内に摺動部品はなく、金属粉やゴム屑が出ません。

Point 3 安定的に
心臓のように一定量を安定的に送り続けます。



NIKUNI 先進のトータルテクノロジー

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 / 東北 / 福山

BUCKET SCREW SHOOT-PIPE BELT ROBOT
株式会社 大日ハンソー
http://dainichi-hanso.co.jp/　TEL.06-6791-4145　FAX.06-6792-9260

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

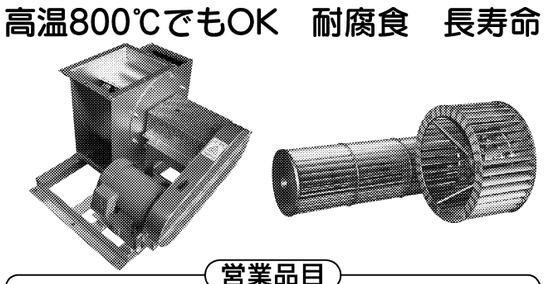
ステンレス
ルーツポンプCFシリーズ
化学、化粧品、薬品、食品など新鮮さを送る液体輸送にお役立て下さい。

小間番号 3R-11

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　大阪市淀川区西中島6-4-13　☎06(6885)8770　FAX 06(6885)8772
URL：http://www.hanatsuka.co.jp　E-mail：eigyo@hanatsuka.co.jp

Tainetsu オーダーメイド
ステンレス製ファン
高温800℃でもOK　耐腐食　長寿命



営業品目
炉内撹拌ファン　耐熱熱風循環ファン　排熱用ファン

株式会社 タイネツ
〒338-0835 さいたま市桜区道場709-24 浦和工業団地内
☎048-854-3381(代) FAX048-853-8996
URL http://www.tainetsu.co.jp/　E-mail tainetsu@tainetsu.co.jp

SAMSON　サーモテクノでスチーム&フードシステムのベストソリューションを提供する

FOOD MACHINERY SYSTEM
真空冷却機
ELシリーズ

ドライ真空ポンプで安全においしく
しかもeco。新型真空冷却機 新発売!

見て! 触れて! 味わって!
サムソン本社(香川県) 本社テイストルーム
Taste Room
テイストルームへようこそ
東京支店(東京都) 東京テイストルーム

株式会社サムソン
●〒768-8602 香川県観音寺市八幡町三丁目4番15号
TEL.0875-25-4581　FAX.0875-25-5571
●インターネットで検索…
サムソン　検索
www.samson.co.jp/

有力企業の製品・技術
＜順不同＞

FOOMA JAPAN 2015

9日(火)―12日(金)　東京ビッグサイト

神奈川機器工業

神奈川機器工業の「ノッチワイヤーフィルター」は、ステンレス「SUS」材のワイヤを円筒状の枠に巻きつけ製作する金属製ストレーナー。特殊に成形されたワイヤは金網より高い強度を持ち、目開きは誤差5㌮以内に管理されている。SUS材の高い耐食性に加え単層構造で洗浄性に優れ、食品・飲料・乳製品などの分野で高い信頼性と評価を得ている。

フィルターハウジングはL型、I型、バスケットタイプなどを取りそろえ、既設のハウジングに「ノッチワイヤーエレメント」を置き換え可能であり、顧客のニーズにきめ細かく対応している。

サムソン

サムソンが出展するメーン商品は2014年に発売した真空冷却機「エコクールEL」と「調理殺菌装置SGC」。

エコクールはドライ真空ポンプを採用し、食品を安全においしく経済的に急速冷却する。カラー液晶タッチパネルで操作性にも優れる。調理殺菌装置SGCはレトルトのパウチや缶詰、瓶詰などの容器入り食品を高温・高圧で調理・殺菌する装置。内部シャワー（熱水噴霧）実演は必見だ。そのほか撹拌釜やスチーマーなどの食品機器、15年夏から発売する換算蒸発量毎時120㌔㌘の簡易貫流蒸気ボイラ「EB―120N」を展示する。

ストーブリ

ストーブリは独自機構の壁掛け型高速ピッカーロボット「TP80シリーズ」を展示する。軽量物の高速ピッキングに特化したデザインで、コンベヤー上に大量に流れてくる製品を高速・高効率でさばく。本体が軽量で、壁掛けタイプのため大きな架台が必要ない。天井の低いスペースや、既設ラインへの導入も比較的簡単に行えるのが大きな特徴だ。

またケーブル類を内部収納し、衛生面にも配慮したデザインにしている。展示会場では実際にカメラとコンベヤーを使っての高速ピッキングのデモを行う。

タイガーカワシマ

タイガーカワシマは食品洗浄機「アクアウォッシュ」シリーズの2機種を出展する。シリーズの特徴は食品へのダメージを最小限に抑える新開発の「クリアウェーブ水流」。ソフトな水流と微細な泡が食品の細部に入り込むことで、異物を隅々までやさしく、確実にかき出す。

大量処理に適したコンベヤータイプの「TWS―1300」は、奥行き3500㍉×幅1220㍉×高さ1200㍉㍍。少量多品種の洗浄に最適な小型タイプの「TWS―1115」は、奥行き860㍉×幅1160㍉×高さ850㍉㍍。

タイネツ

タイネツはオーダーメードファンメーカー。1919年の創業以来、基盤技術である切削加工技術と溶接をベースに省資源化と環境美化を提案してきた。

主力製品のステンレス製送風機「耐熱ファン」は、高温に耐える（耐熱）オーブン装置向けファン、低温に耐える（低熱）冷凍装置向けファンなどさまざまな要望にオーダーメードで設計、製作する。また腐食に耐え長寿命のため、食品工場の異物混入防止やメンテナンス費の削減にも貢献している。

同社では他社製ファンの修理にも対応できる。

茨木精機

茨木精機はドッグパンなどの柔らかい商品に対応できるオーバーラップシュリンク包装機「SP―3011N―D―AI」を開発した。従来の包装機ではラップの両端を折り込む際にパンの形状を保つことが困難だったが、同包装機は優しく包み込むためパンの形状を保てるようになった。

また従来の人手による作業では仕上がりのバラつきや、作業速度が上がらないなどの問題があったが、機械化による安定した仕上がりで毎分30―40個の速さで生産できる。オプションで自動ラベル貼り装置を搭載すれば、一層の自動化を図ることも可能だ。

メイキコウ

メイキコウは水洗い可能なシザーリフトにより、食品工場の安全な作業と生産性向上を提案している。重量物を低い位置から持ち上げる作業は人の腰への負担が大きく、危険性が高い。シザーリフトを用いると労力の軽減と作業の安全を実現でき、作業時間が短縮され生産性も向上する。

また異物混入防止策として本体とシリンダーにステンレスを採用、塗料の剥がれや、錆発生の心配がない。さらに作動油や潤滑剤に食品用油を使い、万が一の場合にも食品衛生上安全であるよう配慮している。

エムエスティ

エムエスティは日付印字などの機能に特化した間欠式の新型サーマルプリンター「MS―2110シリーズ」を発売した。活字レスで可変情報の印字にリアルタイムで対応する。

ホットプリンター使用時に発生しやすい活字セットのミスや、過印圧によるピンホールなどのトラブルも効果的に回避。印字内容の変更は操作パネルから簡単にできる。電源投入時に前回の印字データを自動設定（標準装備）。オプションの専用キーボードを接続することで手元からの操作も可能だ。本体は奥行き75・5㍉㍍のスリム設計となっている。

アジア最大級を誇る、「食の技術」の総合トレードショー

常に進化している
最新技術で、
新たなビジネス拡大を!

「食」はいつも進化系。
発見!

FOOMA JAPAN（国際食品工業展）は、食品製造・加工機械を中心に、
原料処理から包装、物流まで、食品製造プロセスのすべての分野の
製品・技術・サービスが集結する「食の技術」の総合展示会です。
「食」の基盤である安全・安心技術をはじめ、生産性向上や高効率化・高品質化のための
最先端テクノロジーなど、最前線のソリューションが勢揃い。
最新技術が集まる会場で、ビジネスの新しい可能性をぜひ発見してください。

WEB来場事前登録 ＋ 会期中、毎日500名様に公式ガイドブックをプレゼント
事前登録で入場料(1,000円)が無料にさらに、事前登録の上、ご来場いただいたお客様に抽選で毎日500名様に公式ガイドブックをプレゼント!
今すぐ公式サイトにアクセス!　FOOMA JAPAN　検索

出展社プレゼンテーションセミナー
受講申込 公式WEBサイトにて受講事前登録が必要です。定員に達した場合は受付を終了いたしますので、お早めにご登録ください。

会場	時間	6/10(水)	6/11(木)	6/12(金)
607セミナー会場	10:30~11:15	過酢酸製剤を用いた高度サニテーション提案 小津産業	微生物迅速検出装置を用いた効率的な品質管理 日本ボール	ドライコンチングとウェットコンチングの比較 ウインクレル
	11:35~12:20	賞味期限誤表記によるリコールの現状と対策 オプテックス・エフエー	より安全、より安心、より快適な食品工場を目指して 食品施設計画研究所/食品施設イノベーション研究グループ	「日本微酸性電解水協会」食品工場における落下菌及び芽胞菌への微酸性電解水の効果的利用方法 ホクエツ
	12:40~13:25	"よくわかる食品乾燥のはなし" 乾燥技術をわかりやすく解説 大川原製作所	目指せ毛髪クレームゼロ!! ユニフォームメーカーが提案する毛髪対策 ～今すぐ出来る検証と対策～ 国立	食品の新たな可能性、粉砕と乾燥技術紹介 奈良機械製作所
	13:45~14:30	最少の投資で飛躍的な生産量増大を実現 バッチ連続生産システム 日清エンジニアリング	食品工場における 微酸性電解水を活用した衛生管理 森永乳業	「食品安全」の未来を共に変えよう!! ～進化し続ける防虫管理～ 赤門ウイレックス
	14:50~15:35	食品工場が抱える 人的資源管理の課題に関する一考察 なんつね	高耐久バルブのビュルケルトから 省配線I/Oシステムで効率化! ビュルケルト	食品プロセス液のエバポレーション 風味はそのまま高濃縮を 最小エネルギーで達成するソリューション アルファ・ラバル
	15:55~16:40	平膜を用いた膜分離活性汚泥法の特徴と 食品工場への導入事例 クボタ		
608セミナー会場	11:00~11:45	①遠心分離機・デカンター ②高圧ホモジナイザ GEA ウエストファリア セパレーター ジャパン	濃縮、殺菌、乾燥プロセスにおける高効率、高衛生性の追求 GEA プロセス エンジニアリング	「異物同定の手順の紹介」～異物同定を再発防止に役立てる～ ニューテクノグループ
	12:05~12:50	食の安全・安心への必需品! NSF H1&3H 食品機械用潤滑油 日清オイリオグループ	安全・安心な食品製造の為の『粉体』設備提案 ツカサ工業	乳業設備の歩留り向上と安全対策 マイクロゼロ
	13:10~13:55	サニテーションの効果、コスト、 効率化を実現するマネジメント クレオ	食品工場に対する自然冷媒への取り組み 前川製作所	シミュレーションを利用した 生産プロセスの改善について 構造計画研究所
	14:15~15:00	乳化・分散・破砕・混合装置と その適用事例について イズミフードマシナリ	「幸せな食卓のために」 イシダのフードセーフティへの取り組み イシダ	"油"断大敵!潤滑剤の混入危険箇所 食品グレード潤滑剤 レッドアンドイエロー
	15:20~16:05	エリコンライボルトが提供する食品産業向け 真空イノベーション 日本エリコンライボルト	食品工場の防虫対策と衛生管理について バーテック	食品工場を永く使う為に 建設会社が行う 課題解決＋付加価値とは 三和建設

FOOMA JAPAN 2015国際食品工業展
INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION
6/9(火)～12(金)
東京ビッグサイト 10:00～17:00
主催:一般社団法人 日本食品機械工業会
後援:経済産業省、農林水産省、厚生労働省、東京都、日本貿易振興機構(順不同)

幅広い出展分野
原料処理分野／食品製造・加工分野(菓子・パン、食肉・水産物、麺類、調理食品、飲料・乳製品、農産物、豆腐、発酵・醸造、その他食品)／エンジニアリング・生産流通システム・IT・ITソリューション分野／鮮度管理・品質保持分野／包装・充填分野／保管・搬送・移動分野／計測・分析・検査分野／衛生対策・管理分野／環境対策・リサイクル分野／設備機器・技術・部品分野／食品調理ソリューション分野／情報サービス・団体分野

注目の講演会
経営や食ビジネスのヒントを学ぶ
FOOMA ビジネスフォーラム
講師 勝間 和代氏 経済評論家／中央大学ビジネススクール客員教授
テーマ 楽しい努力の方法 ～経営からダイエットまで～
日程 6/10(水) 17:00～18:30
会場 会議棟1階 レセプションホールA

※日本食品工学会フォーラム2015
※EHEDGセミナー
※AIB FOOMA 特別講演会
※美味技術学会シンポジウム
※農業食料工学会シンポジウム フードテクノロジー(フーテック)フォーラム
※農業施設学会シンポジウム
※日本食品保蔵科学会 創立40周年記念シンポジウム
●アカデミックプラザ2015
●グローバルスペース

お問い合わせ先　FOOMA JAPAN 運営事務局（受付時間／月～金　9:00～17:30）〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル1F TEL:03-6809-3745 FAX:03-6809-3746
※詳しい情報は、左記のFOOMA JAPAN 公式サイトをご確認ください。
※FOOMA JAPAN 2015は、クールビズを実施します。ご理解とご協力をお願いします。
会場にはWi-Fiフリースポットも用意!