

—— 世界最大級の食品製造総合展 ——

FOOMA
JAPAN FOOD PROCESSING
TECHNOLOGY EXPO

2025 東京ビッグサイト
東1～8ホール
6/10火 10:00
13金 17:00

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

食品製造の 最先端テクノ

FOOMA JAPANは今年で48回目を迎える世界最大級の食品製造総合展。食品機械・装置をはじめ、原料処理、検査、包装、物流など食品製造プロセスに関わるあらゆる分野の企業が集結し、最先端テクノロジーを披露する。

今回の展示会テーマは「Touch FOOMA, Taste the Future」。来場者がFOOMA JAPANを通して次世代の食品製造の可能性に触れ、その未来を味わえるような機会にしたいという思いが込められている。

過去最多の1007社・団体が出展予定で、新規企業も多く出展する。展示分野は大きく分けて、原料処理、食品製造・加工、エンジニ



食品製造に関わるあらゆる分野の先端技術が披露される（前回開催＝2024年）

アリング、ロボット・IT・IoT・フードテック、鮮度管理・品質保持、包装・充填、保管・搬送・移動、計測・分析・検査、衛生対策・管理、環境対策・省エネ・リサイクル、設備機器・技術・部品、コンサルタント・特許、情報サービス・団体の13分野と、スタートアップゾーンの1ゾーン。出展者数が最も多い「食品製造・加工」分野は、製造・加工対象の食品の種類によって、さらに細かく9分野に分けられる。

設立9年以内の企業を出展対象とする「スタートアップゾーン」には、新規出展12社を含む30社が出展する。そのうち18社はAI（人工知能）・IT・IoT（モノのインターネット）分野を扱うスタートアップ企業だ。AIによる検査・分析、陸上養殖、3次元（3D）フードプリンティングなど多様な技術の提案が予定されており、新技術との出会いの場となることが期待される。同ゾーンでは連日、出展者によるピッチプレゼンが行われる。

食品製造においては食品の安全性の確保はもちろん、生産性の向上や省力化・自動化、食品ロスの削減、環境負荷低減、労働者の確保など、さまざまな面で進化が求められる。近年は機械や機器単体だけでなく、ロボットやデジタル技術などを多数組み込んだ製造ライン全体を展示するブースが多く見られる。製造



機械だけでなくロボットやAI、IT、IoTなどの関連製品の出品も増えている（前回開催＝2024年）

における各工程をそれぞれ改善することで、課題の解決により有効に働く。

●FOOMAアプリ

FOOMA JAPANを効率よく回するには「FOOMAアプリ」の利用が便利だ。気になる出展者をお気に入り登録すると、アプリ上の会場マップに自動で反映される。来場登録・セミナーの受講登録や、多彩な料理が楽しめる「FOOMA東京パル」で繰り返し使えるクーポンの取得、スタンプラリーへの参加などでもできる。

また会期中は国際展示場駅前のターミナルと東京ビッグサイト間を移動する無料シャトルバスが運行される。これらのサービスを使うことで、楽しく、効率よく、快適に食品製造の先端技術を見られる。

世界最大級「食」の総合展

AI・IT・NEW TECH 体感

INTERVIEW

FOOMA JAPAN 2025
展示会実行委員会 委員長

尾上 稔氏

（日本食品機械工業会 理事）



最新情報にヒント―現場で生かす

「FOOMA JAPANは例年、大きな盛り上がりを見せています。他展にはないFOOMAの魅力は何でしょう。」

「FOOMAは日本で最大の食品製造総合展を掲げている。外国にも食関連の展示会はあるが、シーフードショーなど特定分野に限ったものが多い。FOOMAに比べれば食肉・水産物から製パン、めん類、総菜、飲料乳製品、ロボット、計測、包装機械まで、あらゆる分野の最新の情報が入手できる。」

「実際のにお客さまと話している中、『募集しても人が集まらない』という声をよく聞く。数年前までロボットは高根の花だったが、現在は背に腹は代えられないと導入を検討するところが多い。中小企業が多いこの業界で、労働力確保は切実な問題。食品機械企業にとってはビジネスチャンスだ。」

「今回、ロボットや自動化機械の展示は増えています。『ロボットメーカーも数多く出ていますが、展示スペースの面積は減っている。ロボットメーカーのブースではなく、製パン機械や包装機械の内部にロボットを組み込み、自動化システムをうたう例が増えている。会期中、展示ブースにロボットメーカーが売り込みに来るケースもあつた。」

「ロボットメーカーはロボットを作っても、食品製造現場での使い道がわからないことがあつた。ロボットハンドをはじめ、そこから先の工程はシステムインテグレーター（Sie）の方が得意だ。食品現場のロボットはカスタマイズが不可欠。展示会でいろいろな商品を見て、こんな使い方があつたのかと気付かされたり、この方法とあの技術

を組み合わせたら課題解決ができるのではないかとらめたり、数多くのヒントを手でできる。展示会のテーマでも『FOOMAに触れることで食品製造の未来を感じてほしい』という思いを込めた。」

「日本の食品機械や技術の強みは。」

「海外の食品機械は大量生産傾向が強いのにに対し、日本の場合は期間限定商品や地域別商品のように少量多品種。段取り替えにも独自のノウハウが必要で、海外の企業にこうした経験は少ない。もう一つは日本食ブーム。すしや天ぷらだけが日本食ではなく、ラーメンやおにぎりも人気が高い。日本の焼き鳥の串打ち機はインドネシアのサテや中東料理のケバブでも利用できる。海外の人が見ても思

わめ発見があると思う。」

「海外の食品機械は大量生産傾向が強いのにに対し、日本の場合は期間限定商品や地域別商品のように少量多品種。段取り替えにも独自のノウハウが必要で、海外の企業にこうした経験は少ない。もう一つは日本食ブーム。すしや天ぷらだけが日本食ではなく、ラーメンやおにぎりも人気が高い。日本の焼き鳥の串打ち機はインドネシアのサテや中東料理のケバブでも利用できる。海外の人が見ても思

わめ発見があると思う。」

「海外の食品機械は大量生産傾向が強いのにに対し、日本の場合は期間限定商品や地域別商品のように少量多品種。段取り替えにも独自のノウハウが必要で、海外の企業にこうした経験は少ない。もう一つは日本食ブーム。すしや天ぷらだけが日本食ではなく、ラーメンやおにぎりも人気が高い。日本の焼き鳥の串打ち機はインドネシアのサテや中東料理のケバブでも利用できる。海外の人が見ても思

わめ発見があると思う。」

「海外の食品機械は大量生産傾向が強いのにに対し、日本の場合は期間限定商品や地域別商品のように少量多品種。段取り替えにも独自のノウハウが必要で、海外の企業にこうした経験は少ない。もう一つは日本食ブーム。すしや天ぷらだけが日本食ではなく、ラーメンやおにぎりも人気が高い。日本の焼き鳥の串打ち機はインドネシアのサテや中東料理のケバブでも利用できる。海外の人が見ても思

わめ発見があると思う。」

「海外の食品機械は大量生産傾向が強いのにに対し、日本の場合は期間限定商品や地域別商品のように少量多品種。段取り替えにも独自のノウハウが必要で、海外の企業にこうした経験は少ない。もう一つは日本食ブーム。すしや天ぷらだけが日本食ではなく、ラーメンやおにぎりも人気が高い。日本の焼き鳥の串打ち機はインドネシアのサテや中東料理のケバブでも利用できる。海外の人が見ても思

わめ発見があると思う。」

異物混入対策用品

めくるタイプまだ使ってる？

除去率 90%以上

ステップマット

めくらなくても

水拭き 水洗い

繰り返し使用可能！

FOOMA JAPAN 2025 小間番号 東 3M-76

株式会社エクシール

0120-290872

https://www.exseal.co.jp/

10:00-17:00(土日祝除く)

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2025

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/10火 10:00

13金 17:00

東京ビッグサイト 東1～8ホール

小間位置

東7ホール

ブース番号: 7A-01

株式会社 品川工業所

http://www.qqqshinagawa.co.jp

本社・工場 〒636-0311 奈良県磯城郡田原本町八尾 508

事業所 東京営業所 大阪営業所 福岡営業所

名古屋出張所 札幌出張所

あおり炒め機

「BR-1200F」

フレコンや紙袋からの原料受け入れ・粉体原料用コンテナシステムまで

作業環境改善と省人化のご提案

粉体排出装置

フレコンディスチャージャ

排出部を密閉して発塵を防止。粉体残量も低減でき、粉体排出の課題を解決。底部排出型のフレコンバックから粉体を発塵なく、半自動で全量排出できる装置です。

粉体吸引補助装置

パウダーワープLITE

吸引作業の負担軽減&効率化! 紙袋内の残留粉も最小限。防爆エリアOK。紙袋から粉体を吸引取り出しする作業を効率的に行える吸引補助装置です。

洗浄可能なタッチレス（非接触）構造

タッチレスバルブフィーダ

弁体とケーシング間を微小クリアランス（非接触）とし軸シール構造を最適化することで、異物混入リスクを大幅に低減。ご好評いただいている揺動・振動式バルブフィーダとして各種粉体の高精度な供給・計量に最適です。

資料送付・テスト迅速対応! TEL055-925-6666またはTEL03-3263-3407

赤武エンジニアリング株式会社

本社 〒410-0302 静岡県沼津市東椎路632 TEL(055)925-6666 FAX(055)925-6688

東京営業所 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-8 TEL(03)3263-3407 FAX(03)3263-3405

●当社のホームページ及びE-mailアドレス

https://www.akatake.co.jp info@akatake.co.jp

生産性向上を実現する

ソリューションを用意しています

FOOMA JAPAN 2025 弊社ブースにて

4つの軸で展示中

見える化

予兆保全

省人化

AI手洗いシステム

事業内容 / FAシステム事業・半導体デバイス事業

施設事業・MS事業・海外事業

株式会社 立花エレテック

TACHIBANA ELETECH

東証プライム市場（証券コード: 8159）

本社 / 〒550-8555 大阪市西区西本町1-13-25 TEL: 06-6539-8800

支社 / 東京都・中国

支店 / 茨城県・北関東・神奈川・三河・東海・北陸・三重・滋賀・南大阪・神戸・姫路・広島・四国・九州

海外 / 香港・シンガポール・台湾・上海・タイ・マレーシア・インド

北京・深圳・武漢・大連・青島

●当社ブース 東7HALL 7N-19でお待ちしております!



食品や医薬品の 安全・安心を 見えています

Products Quality Assurance

Anritsu
アンリツ株式会社
インフィニスカンパニー

出展情報
FOOMA JAPAN 2025
6月10日〜13日 東京ビッグサイト
東3ホール 3N-54



Webサイトは
こちらから

量れないもの 数えます

- 冷凍食品 計数機
- 食材計数機
- 小袋計数機



人手不足、廃棄ロスの削減に貢献いたします。
詳細はこちら

株式会社 光伸言
〒601-8103 京都府京都市南区上烏羽仏町61-3
TEL: 075-661-3161 FAX: 075-661-3169
<https://www.koshinsha.jp>

FOOMA JAPAN 2025
東2ホール
2B-32

まだボルト?

ボルトに替わる締結部品 ワンタッチ着脱

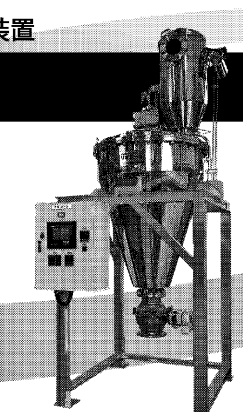
SUSタイプも充実ラインアップ
工具不要。着脱・交換作業が楽に! スピーディに!

Value Creator
IMAO
イマオ コーポレーション

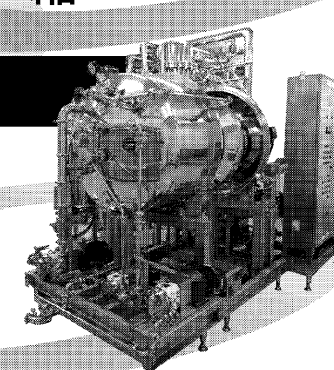
FOOMA JAPAN 2025 東7 **7B-09**

お客様に合わせた 安心の エンジニアリング

●円錐型リボン混合 / 乾燥装置
リボコーン
リボコーンは、粉粒体材料を効率よく短時間に異物混入なく混合、乾燥できる装置です。真空乾燥にも対応しています。



●遠心式薄膜真空蒸発装置
エバポール
エバポールは、ユニークな構造を持った蒸発・濃縮装置です。低温短時間処理で品質変化が少ない製品を得ることができます。



濃縮 殺菌 造粒 混合 乾燥 資源化

OKAWARA 株式会社大川原製作所
本社・工場・技術センター 〒421-0304 静岡県榛原郡吉田町神戸 1235 電話 (0548) 32-3211
【事業所】長崎【営業所】東京・静岡・大阪【海外】上海大川原徳萊因設備工程有限公司(中国) <https://www.okawara.co.jp>

Touch FOOMA, Taste the Future

FOOMA JAPAN 2025

次世代の可能性に触れ 未来を味わう

第4回 FOOMAアワード

最優秀賞/11日 一般公開



●優秀な食品機械・装置を顕彰

10日、日本食品機械工業会主催の顕彰事業「第4回FOOMAアワード2025」の受賞製品が決まる。FOOMAアワードは優秀な食品機械・装置を顕彰する表彰制度で、2022年に創設された。

審査委員会によって最優秀賞、優秀賞、FOOMAアワード審査委員会賞の3賞が決められる。今回は組み合わせ計量機や食肉スライサーなど6製品が最優秀賞にノミネートされた。最優秀賞は10日に決定、メディアに向けて発表され、11日午前中に一般公開される。

会期中、最優秀賞および優秀賞受賞製品は東2ホール前ガレリアで、パネル展示される。

ビジネス・開発のヒント発信

FOOMA JAPANは充実した併催プログラムも見どころだ。ビジネスや研究開発のヒントとなる最新情報が発信される。

●FOOMA 自動化検討プロジェクト
10日14時からパネルドイスカッション「FOOMA自動化検討プロジェクト」省人化ハンドリングシステムの未来」が開かれる。チトセロボティクス社の副社長兼立命館大学グローバル・イノベーション研究機構の特別招聘研究教授である川村貴夫氏がモデレーターを務め、4人のパネリストとともに省人化ハンドリングの最新線を探る。

●農林水産省セミナー
11日10時20分から行われる「農林水産省セミナー」では、「災害食マーケットの今後の展望について」をテーマに4講演が行われる。また東7ホールの「農林水産省コーナー」内でも、災害食に関する日本災害食学会の取り組み事例や農業・食産業界技術総合研究機構の研究成果などが紹介される。

●フードテックセッション
12日13時から「食産業界のグローバル化と共創の加速」をテーマに、2部構成でフードテックセッションが開催される。1部では食産業界の未来や日本の可能性、これから企業に求められる視点などについて、フードテックの最先端トレンドを交えてUnioCX代表取締役CEO兼SKSJAPAN Founder

●FOOMA東京パル
東1ホールのロータリーでは「FOOMA東京パル」が開催される。東京ビッグサイ

アカデミックプラザでは学校や研究機関が食に関する最先端の研究を紹介する(前回12024年)。

トがある江東区の人気店の料理のほか、世界自然保護基金(WWF)と英ユニバーバが2019年に発表した「未来の食材50」を取り入れた料理が提供される。未来の食材50は、国連食糧農業機関(FAO)が定めた持続可能な食の基準に基づき、栄養価、環境への影響、風味、入手のしやすさ、受容性、価格のしやすさなどの面で高く評価された食材。会場では大豆やゴマ、ワカメ、ホウレン草などが使われたメニューを楽しむ。

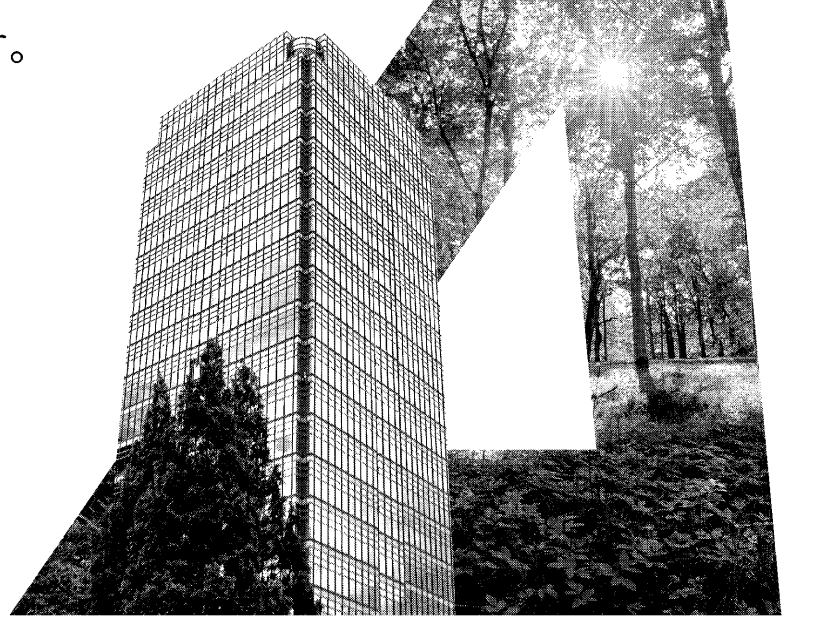
●経営支援・輸出相談コーナー
中小企業の事業経営や海外進出を支援するため、東3ホール前ガレリアに「経営支援・輸出相談コーナー」が設置される。中小企業基盤整備機構が経営支援に関わる相談に、日本貿易振興機構(ジェトロ)が海外進出支援に関わる相談に乗る。またタイ王国大使館経済・投資事務所とタイ投資委員会(BOI)東京事務所がタイの投資関連情報を紹介する。

ほかにも多彩なプログラムが盛りだくさん。セミナーやシンポジウムなどの受講には事前登録が必要で、各回定員があるため早めの登録がおすすめだ。

人と地球にActionを。

建物の未来を創造する。
地球の未来をつないでいく。
私たちは、持続可能な
新たな社会を支えてまいります。

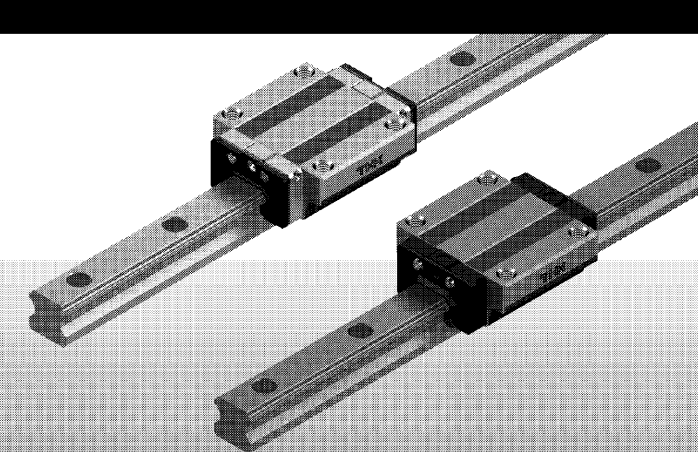
三建設備工業



THK 最先端の自動化

期待を超える 革新への“動き”

FOOMA JAPAN 2025
に出展いたします
会場 東京ビッグサイト
小間番号 東2ホール 2N-30



高温用 HSR-M1 / 高耐食 HSR-M2
高温や高耐食など特殊な環境下での使用に適したLMガイド



搬送ロボット SIGNAS®
第3の走行技術 サインポスト誘導式でルートテーブル搬送が可能

スライドレール / ユーティリティスライド コンパクトかつ組付けも容易

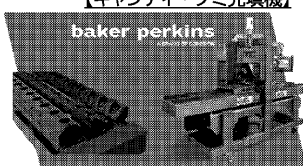


THK株式会社 マーケティングPR統括部 TEL 03-5730-3845 www.thk.com
THK 特設サイトはこちら
THK 食品機械



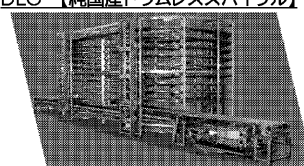
MISUZU は生産性向上のアイデアを提案します。

新仕様で粘性の高い製品でも対応可能
ServoForm™ Mini
【キャンディ・グミ充填機】



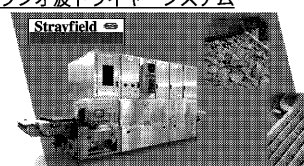
■ 高粘度・高粘性の製品でもテリングを防止
■ 一般に食品製造に使用される製品を主
■ 従来の製品に比べてコストを削減

クレーン、ショウリング、ブローイング、
フルーディング、など様々な用途で活躍
DLC 【純国産ドラムレスパイラル】



■ 工場への導入が容易でメンテナンスが簡単
■ 一般に食品製造に使用される製品を主
■ 従来の製品に比べてコストを削減

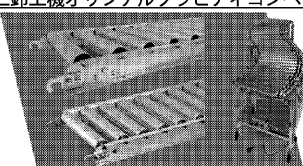
ラジオ波による製品水分操作により品質の
均一化と保存性の向上を可能に
ラジオ波ドライヤーシステム



■ ビンクット、クワッパ、のびのび（シェンキング）を抑制
■ 水分含有量の均一化と製品の品質向上
■ 均一な乾燥・急速乾燥・食感を保持

FOOMA JAPAN 2025
ブースNo. 東2ホール 2L-35

グラム単位から ton 単位まで
コンベヤで作業を軽減
三鈴工機オリジナルグラビティコンベヤ



■ UCM2：移動、カーブ、高さの自由度
■ MA4S2N：移動の自由度により、目撃しやすく見やすい製品
■ MA4S4：アルミ製・軽便・軽便の人工製品

三鈴工機株式会社

本社 三重県四日市市楠町北五味塚530番地
TEL: 059-397-3211 FAX: 059-397-3217
東京事業所 東京都大田区羽田旭町10番11号 MFIP羽田2階
TEL: 03-6423-7150 FAX: 03-6423-7151
大阪支店 大阪市中央区南船場2丁目10番20号 南船場瑞昌ビル5階
TEL: 059-397-3211 FAX: 059-397-3217

https://www.misuzukoki.jp
Email: info@misuzukoki.co.jp

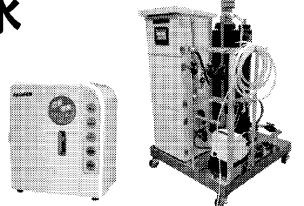


FOOMA JAPAN 2025

東京ビッグサイト 東5ホール ブースNo. 5F-40

無塩の微酸性電解水

環境にやさしく塩害のない
微酸性電解水生成装置
『Apia シリーズ』



- 従来の加熱殺菌、次亜ソー殺菌装置の代替としてすぐに使用できます
- 芽胞菌は常温でも HOCL 濃度 45ppm で不活化実績
- 水冷式電解槽搭載、長寿命 8000 時間以上の実績でコスト削減
- 原料に食塩を含まないため錆や塩の残留がなく、すすぎ洗いは不要です
- 製造現場向けの大型機から店舗等で使える小型機まで様々な環境に対応
- 空間除菌、消臭に微酸性電解水噴霧器をラインナップ

【出展社プレゼンテーションセミナー】（聴講無料）微酸性電解水サンプルプレゼント！
6月13日（金）12:40～13:25 会議棟6階 608 セミナー会場
『無塩の微酸性電解水とその電解水との違い』一般社団法人日本微酸性電解水協会

HOKUTY 〒242-0008 神奈川県大和市中央林間西三丁目9番21号
TEL: 046-276-4690 URL: https://www.hokuty.co.jp

1日2品種以上生産している食品工場様へ

味 色 匂い がうつらない

取り替え不要の付着抑制ホース

フッソサーモ®-S100℃ホース

内径 12.7 mm～25.4 mm



継手の分解洗浄
取り付け・交換で
お困りの方へ

液だまり
レス

分解洗浄
レス

濡れ抜け
ゼロ

時短

ホース継手 トヨコネクタ

TOYOX トヨックスブース 東2M-31

ISHIDA

今年のイシダは
清掃! 搬送! 凄そう!
ダウンタイム削減 生産の最適化 稼働率アップ
で、スマートファクトリーを実現します



FOOMA JAPAN 2025

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
東7ホール7K-27でお待ちしております!

株式会社イシダ

https://www.ishida.co.jp

東京支店 東京都板橋区板橋1丁目52番1号 〒173-0004 TEL: (03) 3962-4300 (直)
大阪支店 大阪府吹田市江の木町26番20号 〒564-0053 TEL: (06) 6310-9282 (直)

製造情報は
こちら

AIで変わる フードテック

海外企業の活用事例

2023年1-11月の領域別Food AI分野における出資先スタートアップ企業数と出資額の合計

1million USD (約1.5億円) 以上調達している
Food AI & Agriculture Technologyのスタートアップ企業 273社統計

一次産業	食品開発	流通	外食	生活者向け
119社	39社	36社	61社	17社
11	22	9	35	10
4	17	27	17	5
35	9	382	9	91
24	230	524	1,025	357
3	740	1,744m	196	
4				
6				
4				
131				
86				
126				
233				

出典: UnlocX

海外イベントで示された AI 活用の拡大

FOOD AI サミットでは、スタートアップ企業から食品・飲料メーカー、家電企業、研究者まで約100人が参加し、AIがフードシステムにどのような変革をもたらすかが議論された。議題は精密農業、食品開発、レストランテック、フードロス対策、パーソナライズ栄養、キッチンOS（基本ソフト）など多岐にわたる。食に関するあらゆる領域にAI活用が広がっていることが示された。

Food 4 Future では、AIの活用がさらに具体的に示された。農業現場ではコンピュータビジョンや地球観測データと深層学習を組み合わせた精密な管理が進み、加工や物流の分野では異常検知、予測保

守、資源最適化、さらにはデジタルツインの導入が進んでいる。これにより、生産性や品質の向上、意思決定支援が可能になり、食品開発では消費者の嗜好解析や製品需要予測、さらにはレシピの自動生成などが実現している。

とりわけ食品開発分野はAIによる急速な革新が進んでいる。チリのスタートアップ企業であるNotCoは、味、色、栄養、食感を数値化し、動物性食品を植物由来の素材で再現するための最適な組み合わせをAIで導き出す。この技術により、通常18～24か月かかる商品開発の期間が、3～6週間に短縮されるという。同社は米クラフト・ハイネックとジョイントベンチャーを設立しており、大手企業がスタートアップのAI技術を取り入れるモデルケースにもなっている。

同様に注目されているのが、植物性たんぱく質のデータベースを構築する米Shiru。AIを用いて狙った機能や食感を持つ原料を特定し、24年には「Protein Discovery」という3300万以上の分子情報を検索できるのが生じたAIの存在である。Chattopadhyay は、AIの活用が拡大しているという。韓国サムスン電子は「Samsung Food」というアプリを通じて冷蔵庫内の食材を自動認識し、健康状態や好みに応じたレシピを提案している。必要な食材は自動でショッピングリストに反映され、オンライン注文も可能。調理家電へのレシピ送信まで自動で行える仕組みも整えている。

このような複雑な操作を支えるのが生成AIの存在である。ChatGPTのような対話型インテリジェンスによって、ユーザーは疑問点を気軽に質問でき、レシピも一律的なステップ形式から対話型の「自分仕様」へと進化していく可能性がある。

こうした動向から見ると、AIが単なる効率化ツールではなく、食のもののあり方を再定義しようとしている点だ。これまでの「食のデジタル化」を超え、AIはバリエーション全体に深く浸透し、私たちの食行動や価値観にまで影響を与えている。企業や社会全体が「AIをどのように活用するか」といった戦略を早急に構築する必要があるだろう。

UnlocX 代表取締役CEO 田中 宏隆

RHEON

次世代につながる、最先端の食品生産システムをご提案いたします。

人手不足解消、コスト削減、作業効率化など、幅広い課題に適した最適なソリューションをご提案いたします。最新の技術や情報を取り揃え、皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

FOOMA JAPAN 2025
東京ビッグサイト 東4ホール **4P-01**

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 ☎ 028-665-1111 ✉ info@rheon.com

国内営業所／札幌・仙台・関東・東京・名古屋・大阪・岡山・福岡

海外／アメリカ・ドイツ・台湾・上海

https://www.rheon.com

Sodick

食の未来を創るソディック

東6ホール

6P-72

真空 冷却 加熱

こちらでお待ちしています

技術プレゼンテーション

食品製造の最新技術

15分程度 11:00～14:00

15分程度 12:30～15:30

連続真空冷却
水分率計測
無菌包装米飯
水分率計測
水分解米飯
真空ニードル
次世代代替肉製造装置

展示機種
連続式真空冷却装置
無菌包装米飯製造設備
食品向水分率モニタ
スリーロールシーター
上向きトレイ脱パン装置
真空ニードル
次世代代替肉製造装置

東5ホール

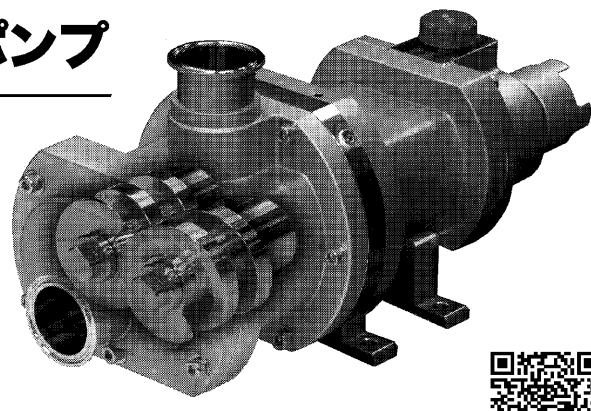
東7ホール

www.sodick.co.jp

食品移送ポンプは NIKUNI にお任せ！

GemiL 二軸スクリーンプンプ

- ✓ あんこやカレーなど **高粘性液** も安定移送！
- ✓ やわらかい **固形物も壊さず** 移送！
- ✓ メンテナンスが簡単！ **誰でも分解組立**！
- ✓ 非接触回転で **金属摩耗なし**！



FOOMA JAPAN2025 東4ホール 4M-15

食品移送動画はコチラ

株式会社 **ニクニ** 【本社営業部】〒213-0002 神奈川県川崎市高津区二子5-8-1 第3井上ビル2F TEL:044-833-1121/FAX:044-833-6482
【営業所】名古屋／大阪／福岡／山形／福山 <https://www.nikuni.co.jp>

CKD Touch FOOMA, Taste the Future

窒素は空気からつくる

圧縮空気 → 窒素ガス

フードロス削減

手軽に窒素を精製し酸化防止

人手不足解消

ポンベの残量管理や交換作業不要

低コスト 省工数

ポンベ補充なく90%以上コストダウン
カンタン配管、流量・濃度も常時監視

窒素ガス精製ユニット NSシリーズ

FOOMA JAPAN 2025 東8ホール 8D-02

CKD株式会社 <https://www.ckd.co.jp>
本社工場 〒485-8551 愛知県小牧市応時2-250
TEL (0568)77-1111 FAX (0568)77-1123

原料処理

大川原製作所

大川原製作所は乾燥装置専門メーカー。濃縮・乾燥・殺菌・造粒といった生産プロセスから廃棄物の再資源化まで幅広い工程の装置を提案する。

原液を低温・短時間で処理できる遠心式薄膜真空蒸発装置「エバポール」や、逆円すい型で混合性能の高い混合乾燥装置「リボコーン」、粉粒体殺菌装置、バイオマス資源・汚泥の再資源化技術を紹介する。12日には会場で「粉体製品の高品質化をサポート」濃縮・乾燥・殺菌・造粒を解説し、テーマとしたセミナーも開催。乾燥技術で課題解決に貢献する。

槇野産業

槇野産業は粗砕・粉砕・微粉砕・混合分野の機器を展示する。

粉砕機は全機種、衝撃式のものも展示する。微粉砕機「フクシードミルE.M.1A」は機内の画面のピンディスプレイを同時に高速回転させることで、水分や油分などを含む原料の微粉砕領域の粉体製造が可能。部品点数を抑え、メンテナンス性も重視して開発した。

また混合機「サニタリーリボンミキサー」も紹介する。オリジナルのケーシング構造や分割構造付きの特種シャフトなどで、洗浄性を高め

赤武エンジニアリング

赤武エンジニアリングは「振動式バルフワイダー」シリーズに「タツチレスバルフワイダー」を追加した。

同シリーズはバタフライ弁の開度を任意に制御し、弁体を振動させながら粉体原料の供給速度をコントロール。高精度に秤量する。

新製品は弁体とケーシング管を非接触とし、異物混入リスクを大幅に低減した。揺動・振動動作を組み合わせ、幅広い流量制御に対応。高精度かつ短時間で計量が可能となる。軸受と軸シールを分離でき、分解せずに洗浄可能だ。

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2025

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/10(火) 10:00 - 17:00 6/13(金) 10:00 - 17:00

東京ビッグサイト 東1～8ホール

食品製造・加工

ソディック

ソディックは「食の未来を創る」をテーマに掲げ、真空・冷却、加熱の三つのテクノロジーを結集し、麺、米飯、総菜、菓子など多岐にわたる分野の製造設備を展示する。

また技術プレゼンテーション・セミナーでは「タンパク食品市場のさらなる発展に貢献する次世代代替肉製造装置」「インラインでのリアルタイム水分率計測モニタ」「連続真空冷却装置によるフードロス削減」「無菌包装米飯製造設備における食味改善と殺菌強度」に関する最先端技術を紹介。持続可能な食の未来に向けた取り組みを発信する。

三鈴工業

三鈴工業は生産性向上のための各種設備を提案する。ラジオ波エネルギーを製品に当てて水分を加熱、蒸発することで急速乾燥する「RFドライヤーシステム」や、キャンディやクッキーの製造において従来の製法に代わる高品質、低コストを実現する「ServoForm Mini」を出品する。

また、食品製造のあらゆる用途で活躍する「純国産ドラムレスパイラルコンベヤ」や、作業負担を軽減する「グラビティコンベヤ」も披露。ユーザーの困りごとにも柔軟に対応していく。

マスタック

マスタックは「ファクトリーのスマート化」をコンセプトに、人手不足解消、多品種生産の合理化、労働・衛生環境の向上を実現する生産設備を実演を交えて展示する。

ブース内を小規模工場に見立て、充填機やトンネルオーブン、「全自動」と「焼機」とロボットを組み合わせたフレキシブルプロダクションシステムを出品。

また、これらの設備稼働状況を監視するオペレーションモニタリングシステムを展示し、生産設備のハード面だけでなく、ソフトウェアサポートするシステムを提案する。

レオン自動機

レオン自動機は主力商品の包あん機「火星人」シリーズで生産した食品を人の手を介さずにトレーに配列するセットパンナーや3重包あん装置など、生産効率アップや製品の付加価値向上に寄与する多数のオプション、接続機を紹介する。

またクロワッサンやバストリーを自動で生産する最新型機「HMベストリーライン」を展示。性能をアップさせた各構成機にロボット技術を組み込んだ次世代スマートラインとして、生産時の製造ロスを大幅に削減し、歩留まりのよい効率的な生産を提案する。

カジワラ

カジワラの「IoT対応加熱攪拌機」は生産停止につながる重要部をセンサーで常時監視し、異常・故障が発生した際に自動で通報する。機器の劣化をセンサーで診断し、計画的に部品を交換できる。「保全診断」は定期的に機械の状態を計測機器で診断し、診断レポートと保全診断書を提出するサービス。作業者の負荷軽減や突発的な故障を防止する。

会期中は焦がし麺の焼きそば、カヌーラー・モンドの調理を実演。また、東京製菓学校協力の全粒こしあん「コク味あん」を使った菓子・パンを紹介する。

品川工業所

品川工業所は、あおり攪拌型炒め機など多様な食品加工機器を手がける。今回は新製品を含め20機種を展示する。

あおり攪拌型炒め機「BR-1200F」は新しい攪拌方式により中華料理の「あおり」を再現。食材の余分な水分を効率的に飛ばすため、炒め感の強いチャーハンや野菜炒めに仕上がる。小型自動卵焼成機「EPPS-12533」も実演展示する。

また、同社独自の「オートナビ冷却」を搭載し、多様な食品ニーズに応える真空冷却機も各種出品する。

渋谷工業

渋谷工業は1台で食材を焼く・蒸す・煮るなど、さまざまな調理ができる過熱水蒸気式焼成機を紹介する。

ブースでは肉や野菜、スイーツの試食を提供し、素材のおいしさを引き出す装置の魅力を発信する。

またタンクの内面を洗浄する洗浄機も展示・実演する。ノズルに独自の制御機構を搭載。汚れやすい噴水線や角などを狙って洗浄できる。高効率洗浄で省水・省エネ化が図れ、SDGsにも対応する。このほか、グループ会社2社の製品も展示・実演する。

中西製作所

中西製作所はブース内に三つのエリアを設け、製品紹介ツアーを実施する。①トンネルフリーザーと連結できる新型過熱水蒸気調理機「SVロスターW（ワイド）」など過熱水蒸気技術②パスタを自動で計量・盛りの付けできる「パスタ計量盛付装置」③二度揚げ技術「シュアリー・ヘルシー」に仕上げる「ミニフライヤー」を紹介する。

ツアーはこれら最新技術による食品製造の未来を体感できる内容となっており、各日10回開催される。①と③では試食配布も行う。

たけびしが提案する、食品業界 “まるごと” ソリューション

食品業界の様々な現場課題に対し、最新技術を“まるごと”ご紹介します！

稼働監視

品質管理

洗浄力UP

省エネ

工場DX

自動搬送

予兆保全

協働作業

センシング

パレタイズ

EUROPEAN ROBOTICS

MANO

B&R

三洋化成 Sanyo Chemical

Nefrock

EdgeOCR

Kubo Co.,Ltd.

Nano Flux

Rist

realman

- ・食品工場DX
- ・ハイスピードOCR
- ・フローティングニア
- ・匂いセンサー
- ・ナノバブル発生器 & 測定器
- ・ばら積み3Dピッキング
- ・不定形物カウントAI
- ・協働ロボット

株式会社 **たけびし** <https://www.takebishi.co.jp/>

東7ホール ブース番号：7F-24

現場の“カイゼン”を目的に事例やソリューションをご紹介

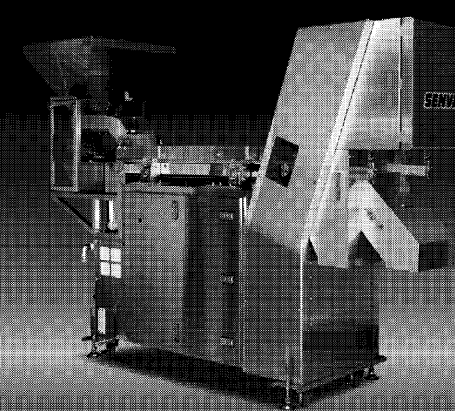
製造現場改善WEB

技術本部 スマートファクトリー推進部
京都府京都市右京区西京極豆田町29
TEL：075-325-2176 FAX：075-325-2273

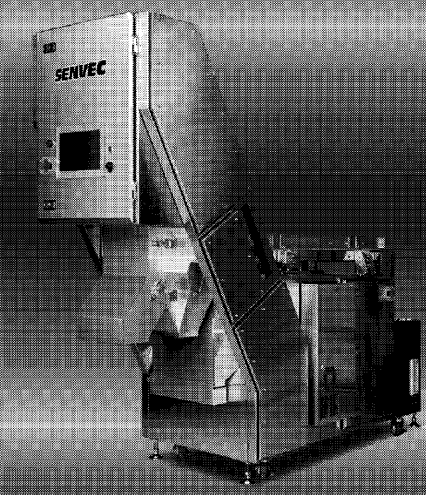
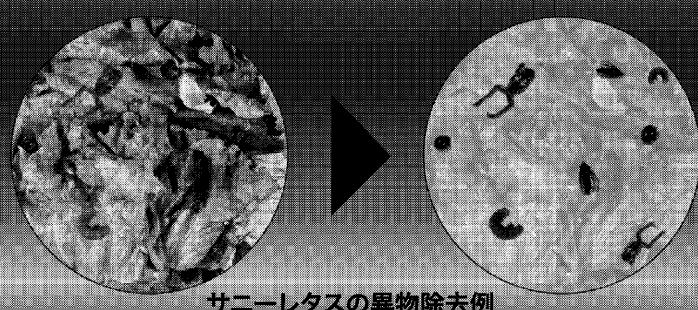
除去しにくい虫や同色異物も、SENVEC

AI や赤外線 で完全除去

AI 画像処理選別機 AIH-1-2EE



カット野菜用異物除去装置 UDW-1-2EEFF



株式会社 **服部製作所**

本社・工場：〒611-0022 京都府宇治市白川宮ノ後2番地
関東営業所：〒362-0805 埼玉県北足立郡伊奈町栄6-145
静岡出張所：〒426-0033 静岡県藤枝市小石川町1-4-15
九州営業所：〒861-2403 熊本県阿蘇郡西原村布田1036-1

HP: <https://senvec.co.jp>
E-mail: info@senvec.co.jp
Instagram: [@senvec_japan](https://www.instagram.com/senvec_japan)

TEL(0774)21-2357 / FAX(0774)24-0532
TEL(048)724-1000 / FAX(048)724-1010
TEL(054)644-2917 / FAX(054)644-5987
TEL(096)237-6921 / FAX(096)237-6922

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2025

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/10(火) 10:00 - 17:00 6/13(金) 10:00 - 17:00

東京ビッグサイト 東1～8ホール

ブース No. 東1G-21

蒸す・焼く・煮る。これ1台で対応。

2段式循環型 過熱水蒸気式焼成機

シェストス ジュニア

JESTOS Jr.

焼いも

チキンソテー

煮物

焼魚

ブロックリー

東6ホールに出展

6L-58

シバグループ出展内容

・「JESTOS Jr.」試食提供

・タンク洗浄機

・AI搭載画像検査装置

・超音波洗浄機

World Leading Technology

澁谷工業株式会社

SPM営業部 金沢市北安江4-13-5 TEL076-233-8111

PL・HACCP対策に 食品の味と安全を守るために

独自のエア技術でクリーンな環境づくりに貢献します

品質向上のために

靴底を空気でキレイに

小間番号 東4A-02

オーダーメード対応

クリーンルームダスター

(エアシャワー) ●PAT製品●

●3方より同時吹き出し

全身に付着したゴミ

を吹き飛ばします。

●床面より吸い取る

噴射後の空気を足元

から吸い取って回収

します。

工場や事務所の通路。

エアシャワーの中に。

美塵ユニット

●PAT製品●

ブラシで掻き出し

エアで吸引

・設置もメンテナンスも簡単

・安全にも配慮

靴底の汚れは瞬時に集塵ユニットへ回収されます。

「通箱」クリーニング

高速空気噴流で異物を

吹き飛ばし、

吸引除去

する。

特殊ノズル(PAT)で

袋物にも対応可能

営業品目 クリーンルームダスター・シューズクリーナー・クリーンエアカーテン・空気清浄機・エア吸着マット

株式会社 パイオニア 風力機

本社・工場 〒458-0847 名古屋市緑区津理3-2-5 ☎(052)892-6859(F) FAX(052)892-8803

関東営業所 〒225-0025 横浜市中区日吉町4-1-5 ☎(045)982-5005 FAX(045)982-5216

九州営業所・九州工場 〒879-1504 大分県速見郡日出町大字2929-3 ☎(0977)72-9301 FAX(0977)72-9239

東北仙台営業所 〒982-0841 仙台市太白区向山三丁目1-10 ☎(022)217-8620 FAX(022)217-8621

E-mail/info@paionia.co.jp URL/https://www.paionia.co.jp/

直交ロボットのプロフェッショナル

創業61年の歴史と経験をもとに食品業界の人手不足解消・自動化をサポート

食品製造業の未来を創造する直交ロボット総合メーカー

積み付け作業の自動化

ロボットパレタイザー

人に代わって 導入しやすい 運営しやすい

小間番号：6G-80(東6ホール)

株式会社スター精機

愛知県丹羽郡大口町秋田3-133

TEL：0587-95-7615

Mail：Ohguchi_Ekinfo@star.stertec.co.jp

マルチストロークパレタイザー

PXW-1420

低全高パレタイザー

PXT-1235A

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 6A-56

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：eigy@hanatsuka.co.jp

FOOMA JAPAN

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

ロボット・IT・IoT・フードテック

イマオコーポレーション

イマオコーポレーションは作業の効率化や段取り改善を図る製品を紹介する。

ボルト代わりにボタンやノブで簡単に着脱できる締結部品「ワンタッチ着脱」や、スライド式の位置調整機構でスライドの固定・開放が簡単にできる部品「ワンタッチスライドロック」を提案。

また「スマートシフト」で協働ロボットの有効活用も支援する。ロボットのグリッパーなどのツールをチームの動きのみで自動交換できる機器だ。このほかにも異物混入対策・ハイエニニック部品などもそろえる。

たけびし

たけびしは食品業界の多様化するニーズに応える幅広い商材を紹介する。

稼働監視や設備総合効率の分析機能を備えた食品工場のデジタル変革(DX)を紹介。ほかにも、オーダーメイド食品などに有効なフローディングリニア、多用途AI搭載の3Dビジョン、低コスト卓上協働ロボット、超ハイスピードな光学式文字認識、複雑で多様な匂いを可視化する匂いセンサー、ナノバブル発生器と粒子測定機能などを出品。多数の次世代フードテックソリューションで課題解決に貢献する。

立花エレクトック

立花エレクトックは食品工場のDXに貢献する四つのソリューションを提案する。

「見える化」では工場の規模に応じた設備監視やデータ収集を提案。「予兆保全」では設備の異常検知による突発停止リスクの低減、「省人化」では生産工程に合わせたロボットによる人手不足の解消を提案する。

さらに「AI手洗い」では、AIの画像認識技術を活用し、作業者の衛生管理を定量的かつ標準化された手法で実現。技術商社ならではの多様なシステムを展示する。

安川電機

安川電機はソリューションコンセプト「アイキューブメカトロニクス」のもと、食の安全・安定供給に貢献する製品を出品する。

自ら判断・実行する自律ロボット「MOTOMAN NEXT(モートマンネクスト)」を用いたロボットソリューションを紹介。エンジンニア不在でもティーチングレスで安定稼働できるほか、設備のデータ収集・活用により、生産効率も向上する。

また完全人立型植物工場システム「アグリネ」で、サステナブル社会の実現に向けた提案を行う。

スター精機

スター精機はロボットパレタイザー「PXT-1235A/低全高タイプ」「PXW-1420/マルチストロークタイプ」を出品。積み付け作業の自動化を実現する。直交ロボットパレタイザーは省スペースで、有効な動線レイアウトが可能。出展機には3Dビジョンカメラを搭載し、ティーチングレスでの積み下ろし作業を実現する。

同社は創業から60年以上、プラスチック射出成形機用取り出しロボットで高シェアを維持してきた。実績と経験から、現場の自動化を提案する。

大 有

大 有は「すべてはユーザーのために」「オーダーメードで応える」「マテハンを繋ぐ」をモットーに、顧客の課題解決に寄与するマテハン機器の開発・製造を行う。また全国に広がる協力会社のネットワークを駆使し、既存の製品を組み合わせて提供することでスピーディーに最適なシステムを提案。現場改善を後押しするモノづくりを常に心がけ、作業者の負担軽減や生産性向上に貢献する。

また見ゆ分野、新たな業界とのコラボレーションも積極的に行い、一世紀事業所を目指す。

花塚製作所

花塚製作所はステンレス製ポンプと定量充填機の専門メーカー。

ステンレスルーツポンプ「CFシリーズ」は①低粘度から高粘度までの液体輸送に対応②接液部・駆動部の完全分離型で「分解・洗浄・組み立て」が容易③独自のメカニカルシールを採用し衛生的④吐出量の変化が少なく、任意設定が可能⑤自吸式で騒音がない⑥などの特徴を持つ。

定量充填機は連続・間欠運転とも安定した充填量で、量も変更しやすい。液切れに優れた特殊ノズル装置などを装備している。

ニクニ

ニクニは低粘性液から蜂蜜のような高粘性液まで移送できる「二軸スクリューポンプ」を展示する。あんなことやカレーのような固形物を含む液体も、固形物を壊すことなく移送可能。

またシンプルな構造で、面倒な調整をせずに誰でも分解・組み立て、メンテナンスを簡単に行える。さらに非接触回転のため摩耗粉が出ず、異物混入のリスクもない。

このほか、食品移送の自動化をテーマに、麵状の食品を移送できる新製品をはじめ、顧客の悩みを解決する製品を提案する。

FOOMA JAPANに出展 6/10(火)・13(金) 東京ビッグサイト

10:00-17:00 当社ブース 東2ホール 2P-44

ご来場をお待ちしています

絞る

単体機から超高速機まで

ラインナップ

デポジッター

充填精度と使い勝手が抜群

デポリー

HD

ユニット式

充填成型機

システムデポリー

追従式多機能

充填成型機

ライトデポリー

LD

量産向けクッキー充填機

H1デポジッター

MD

200rpm

ライン用充填機

ユニバーサルデポリー

UD

焼く

環境負荷とエネルギーコストを低減

トンネルオーブン

エコバイク

一貫生産

ライン

キャタピラオーブン

STO

バンドオーブン

SBOS

Tunnel Oven

ECOBAKE

トンネルオーブン エコバイク

蒸す

美しい蒸しあがり。蒸しムラ、結露による製品ロスを低減

スチーマー

ファインアップ

トンネルスチーマー

SSO

ファインアップ

ボックススチーマー

SSO-1BB/2BB

どら焼

コンパクトタイプから全自動タイプまで。

どら焼340~14,000個/時

どら焼機

全自動どら焼機

SDR-KAM

自動どら焼機

SDR-S-800

どら焼機

SDR-SGA

Food Manufacturing Service Company 株式会社マสดック

本社/〒359-1147 埼玉県所沢市小手指元町1-27-20 ☎04-2948-0162

☎04-2948-0162 ☎04-2948-3212

営業所/埼玉、名古屋、大阪、福岡

○カタログ・資料のご請求は ☎04-2948-0162

[E-mail]info@masdac.co.jp

https://www.masdac.co.jp

当社HPはこちら

日清エンジニアリング

粉体技術と食品工場建設

FOOMA JAPAN 2025 当社ブース 東4ホール 4L-02

FOOMA JAPAN 出展社プレゼンテーションセミナー

食品工場建設の課題を「トータルエンジニアリング」で解決

2025年6月10日(火) 13:45~14:30

東京ビッグサイト 会議棟6F セミナー会場「608」

P&P

P&Pで世界を拓く

Powder Technology & Project Engineering

www.nissineng.co.jp

くたくまぜるわける

粉砕機・混合機など粉体製造に関わる機器はおまかせ！

HomePage

YouTube

FOOMA JAPAN

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

ブース番号：東1C-22

M

榎野産業株式会社

〒124-0014 東京都葛飾区東四つ木2-11-8
TEL：03-3691-8441 <https://www.mkn.co.jp>

OMORI

The thrill goes on

ユーザーフレンドリーを追求した
高速横ビロー自動包装機
NEW SUPER WRAPPER
NSW-7000

デジタルヒーター搭載
シール品質の向上
ランニングコスト低減

FOOMA JAPAN 2025
6月10日・13日
東2ホール
2P-34

大森機械工業株式会社

WEBサイトはこちらから！

〒343-0822 埼玉県越谷市西方2761
TEL 048-988-2121 お客様相談センター 0120-89-2180
E-mail koho@omori.co.jp ホームページ <https://www.omori.co.jp/>

【小間番号：東 5P-38】

過熱水蒸気を超高速噴射、
食材表面を瞬間殺菌【特許出願中】

食品殺菌装置

2025年4月から受注販売開始

瞬間殺菌
食感保持
薬剤不使用

※食材の種類・形状・断面・湿度によって効果は変動します。

「いたたきます」の未来をつくる。
NAKANISHI

キュウリや長ネギなど生野菜の殺菌で
こんな困りごとはございませんか？
・賞味期限が短い・既存の殺菌方法では不十分

過熱水蒸気スリットによる表面殺菌で解決！
殺菌処理したスリットノズルを用いて過熱水蒸気を高速噴射し、
食材表面を瞬間殺菌します。

初発菌数が大幅に低減し、
薬剤を用いた殺菌方法より日持ちが向上

酪農学園との共同研究データ
一般生菌数の推移
キュウリの場合 長ネギの場合
■生菌 ■薬剤を用いた殺菌 ■過熱水蒸気
加熱殺菌でも、食感がほぼ変わらない

あらゆる「洗浄」のお困りごとには有光工業がお応えします

ARIMITSU

FOOMA JAPAN 2025
東1ホール
ブース NO：1C-08

コンベア洗浄ノズル
インバータ制御システム
パッチ式容器洗浄機
ライン式容器洗浄機
容器・器具洗浄機
床面全自動泡洗浄機
パレット洗浄機
フォーミング洗浄機
タンク洗浄ノズル
泡・高圧洗浄兼用機

有光工業株式会社

本 社 〒537-0001 大阪市東成区深江北1-3-7
TEL:06(6973)2020

重たい袋体をラクラク投入
袋体投入シュート

投入

FOOMA JAPAN 2025 出展
ブース番号：4L-10

載せて

マダパン機種のオーダーメイド製作なら
大和株式会社 www.taiyu-kabu.co.jp

【本 社・関東支店】〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港13 TEL:043-204-5061 FAX:043-204-5064
【中 部 支 店】〒468-0048 愛知県名古屋市中区中村228 TEL:052-896-5201 FAX:052-896-5205
【関 西 支 店】〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-21-5大和WEST3F TEL:06-6195-5656 FAX:06-6195-5657

CREO FOOMA JAPANに出展いたします。

東3ホール 3D-66 ぜひお立ち寄りください。

洗浄

省人化 安全・安心 CO2削減 食品ロス削減

食品の安全は
洗浄から

美観、衛生、環境の株式会社クレオ

東京本社 東京都中央区八丁堀3-19-9 ジオA八丁堀
TEL:03-3563-1900 FAX:03-3563-6330
大阪 TEL:06-6748-3955 名古屋 TEL:0568-68-7755 九州 TEL:092-435-2707
北海道クレオ TEL:011-796-2640 ホームページもご覧ください。クレオ 衛生 美観 環境

光伸舎

光伸舎は冷凍食品やカット野菜、小袋などの個数を数える作業を自動化するための計数機を展示する。

独自の計数システム「デジタル・エリア・カウンタ」を組み込んだ計数機が強みで、単重にバラツキのある製品でも高速・高精度に計数が可能だ。食品だけでなく工業部品や植物の種、錠剤など対象物は幅広い。人手不足への対策や、廃棄ロスを減らすため正確に計数したいというニーズに応えるべく、要望に合わせてカスタマイズした計数機の製造にも対応している。

大森機械工業

大森機械工業は顧客目線で使い勝手を追求した高速横ビロー包装機「NSW-7000BOX」を披露する。オペレーターが作業しやすいようフィルムセットを低位置に配置したレボルバー式フィルムサブライが特徴。本体はモジュラーデザイン採用で、主要装置がユニット単位で着脱でき、メンテナンスしやすい。ユーザーインターフェース（UI）画面はアイコンなどにより、直感的に操作できる。展示会ではトップシールドにデジタルヒーターを搭載し、シール品質向上やランニングコスト低減を提案する。

CKD

CKDは顧客の課題を解決する製品を紹介する。ポンペ不要で手軽に窒素ガスを精製できるユニットや、重量物の搬送を補助し、軽い操作力で動かせる「フレキシブルアーム」で人材不足の解決策を提案。配線工数や断線リスクを低減し生産ラインの安定稼働につながる無線対応機器や、検査工程を簡単なプログラミングで自動化支援するソフトウェアは、生産性向上に役立つ。

メイワ

メイワはオートチェンジャー付き容量式充填装置を開発した。ユーザーからの要望に応え、タイミングスクリューを使用しない容器ヒッチ分け装置で、容器変更による型替え時間の短縮を実現した。

包装・充填

FOOMA JAPAN FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

イシダ

イシダは「清掃！搬送！凍結！凍結！凍結！」をテーマに、独自のソリューションを紹介。ブースでは同社が実現するスマートファクトリーを体感できる。

「清掃！」では、高圧洗浄に対する保護規格相当の社内基準をクリアした構造を持つ組み合せ計量機器を洗浄実演する。「搬送！」では計量機器投入前の流量がリアルタイムで確認できる搬送装置を出品。「凍結！」では同社従来比で機幅が約30%コンパクトになった縦ビロー包装機や海外で好評を得たボトル商品の高速振り分けを紹介する。

コフロック

コフロックは食品のガス置換包装（MAP）に使用できる、コンプレッサー内蔵窒素ガス発生装置「N2 IMPACT II」の「屋外型」を展示する。

同製品はオイルフリースクロールコンプレッサーを内蔵し、油分を嫌う食品製造ラインなどで高く評価されている。工場スペースをより有効活用したいという要望に応え、屋外型を新たに追加した。採用した専用筐体は防水規格「IPX3」相当の防滴仕様。遮熱対策や異物混入防止機能も備え、40度Cの環境下でも安定稼働する。

四国化工機

四国化工機は「リニアモーター搬送式充填機」「UV-C LED殺菌装置」「カートン自動供給装置」をメインに展示する。

リニアモーター搬送式充填機は省スペースで生産効率向上が可能な次世代型充填機2機種を映像で紹介する。UV-C LED殺菌装置は水銀ランプの代替技術として、環境配慮と省エネルギーながら高い殺菌効果を両立した実機を展示。カートン自動供給装置は充填機への容器供給の自動化により、省人化とオペレーターの負担軽減が実現可能なことを映像で紹介する。

FOOMA JAPAN 2025に出展 6/10(火)・13(金) 東4ホール 4P-19

自動化、省力・省人化、品質の安定・向上、生産性向上など
様々なご要望に応じた機械・生産ラインをご提案

美味しさを突き詰めた、壁面 300℃の高火力！
電磁スチーム 300 “焼き込み炒め”
実 演 あんかけ焼きそば 11、13日 14時～

一粒ずつほぐれ、光沢ある仕上がり
カラメルコーティングマシン
実 演 カラメルアーモンド 10、12日 14時～

その他出展製品

省力化・作業性向上 低床式レオニーダー、外芯傾動式煮炊攪拌機、食材投入機などを展示

サービス・事例紹介 IoT、保全診断サービス、プラントエンジニアリング事例をご紹介します

コク味あん用途提案 東京製菓学校様とコラボした「コク味あん」を使用した菓子・パンを配布

食品加工機械のシステム化をめざす
株式会社 カジワラ

【製品・テストなど、お気軽にお問合せください】
TEL 048-994-5551 mail sales@kajiwara.co.jp

電解法でお困りごとと解決!!

FOOMA JAPAN 2025 東京ビッグサイト：小間No.4L-12

ケミ山技術

HACCP対策

サビを取りたい

油汚れを落としたい

水垢を綺麗に落としたい

文字をステンレスに印字したい

清潔にメンテしたい

技術相談専用なんでもお気軽に
SUS 304にツヨサ
0120-304-243
ホームページ <https://chemical-yo.jp>

AIRTECH

FOOMA JAPAN 2025 出展!!

東4M-12

FOOD FACTORY LAYOUT

特設サイトをチェック

食の安全を守る
空間作りがわかる!!!

防虫対策

エアシャワー
クリーンブース
バグキーパー
他...

QRコード

QRコード

日本エアテック株式会社

■本社 〒110-8686 東京都台東区入谷1-14-9

オイルフリースクロールコンプレッサ内蔵

N₂ IMPACT II SERIES

ガス置換包装(MAP)に使用できる窒素ガス発生装置
工場スペースを有効活用可能な「屋外型」をリリース

■食品業界への納入実績多数

■高機能タッチパネル搭載

■Ecoモード搭載 窒素ガス使用量により最大49%の電力削減

屋外特長

■IPX3相当の防滴仕様

■吸換気ダクト/異物混入防止ネット標準搭載

■屋外40℃環境下で運転可

■冬場のドレイン凍結防止用ヒーター搭載

■4点アイボルトにより設置作業を効率化

Type	2.2kW	3.7kW	5.5kW	7.5kW
発生量(Nm ³ /h)	2.8~5.2	4.8~8.8	6.8~12.5	9.5~17.2

※窒素純度99~99.99%仕様が目安です。詳細仕様はカタログもしくは仕様表をご確認ください。

▼屋外型装置写真▼

2.2/3.7kW

5.5/7.5kW

FOOMA JAPAN 2025 会場限定
デモ機無償貸出キャンペーン

✓展示会場での申込み限定

✓先着5社限定

✓混雑時のみ、チャーター便や離島等は対象外

✓その他諸条件はお問合せください

コフロック株式会社

www.kofloc.co.jp

本社 〒610-0311 京都府京田辺市草内当ノ木1-3

TEL:0774-62-4411

東京支店 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-3-6

TEL:03-3664-0200

八幡オフィス 〒614-8184 京都府八幡市上津屋八丁2-5

TEL:075-983-3500

FOOMA JAPAN 2025

ブース番号: 東5ホール 5L-52

FOOMA JAPAN 2025に出展します! (6月10日~13日) 東京ビッグサイト

四国化工機の次世代機
リニアモーター
搬送式充填機

直線タイプ充填機

オーバルタイプ充填機

リニアモーター搬送式充填機のメリット

▶ 高能力で生産性向上に貢献

▶ 将来的な拡張も無限大

▶ シンプルな構造で楽々メンテナンス

このような容器に使用できます(兼用も可能!)

安全・安心・美観しさを重視 四国化工機グループ

④ 四国化工機株式会社

機械・包材営業本部

東京: 03-5847-0117

大阪: 06-6397-2271

https://www.shikoku-kakoki.co.jp/

液体食品充填包装機

さまざまなブランドの豆腐、オリジナル包装資材

FOOMA JAPAN 2025
小間No. 7F-09

MAEDA
SHELL SERVICE / GIKEN

GOOD
DESIGN

3in1 (抗菌・除菌)

マルチ・ドライフィルタースケルトン[®]

エレメントの汚れを目視管理できる

3つの性能別エレメントで段階的にろ過
食品・化粧品・医薬品工場でも安心
HACCP・FSSC22000 対応

株式会社 前田シェルサービス

〒444-3595 愛知県岡崎市池金町金山76-4

0120-312158

https://www.maedauni.co.jp e-mail:sales@maedauni.co.jp

除菌性能
細菌捕殺性能 LRV≧9

抗菌性能
抗菌活性値 4

ろ過性能
ろ過度 0.01μm
2次側油分濃度 0.01mg/ml 以下

※製品改良のため、仕様などの一部を予告なく変更することがあります。

衛生対策・管理

世界最大級の食品製造総合展
FOOMA JAPAN 2025
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
6/10(火)~13(金) 10:00~17:00 東京ビッグサイト 東1~8ホール

アラム

アラムは独自開発のゴム・プラスチック材料を使用した、ヘラやバッキン、結束バンドなどの異物混入対策用製品「MPF」シリーズを開発し、食品工場や食品機械メーカーに販売している。同シリーズの製品は、使用中に破損し破片が混入しても、金属検出機やX線検査機で検出可能で、異物混入のリスクを低減。また食品衛生法およびポジティブリスト制度にも適合している。会場では顧客の要望などから企画・開発した新製品を展示。規格品にはない特注品製作の相談にも対応する。

有光工業

有光工業は高圧ポンプ技術を核としたさまざまな「洗浄」に関する装置を開発する。省力化・省エネルギー対策にも注力しており、展示会には新型の機種を出品。自動でコンベヤーにこびりついた汚れを高圧洗浄で落す「移動式コンベア洗浄ノズル」と、コンパクトで収納性抜群な「泡洗浄・高圧洗浄兼用機」を初披露する。そのほかにも衛生管理に最適な自動発泡洗浄機やインバーター制御システムによる洗浄機などを紹介。顧客に合わせたカスタマイズした洗浄システムの提案や相談も行う。

クレオ

クレオは省人化対策に有効な容器洗浄脱水機にロボットを組み合わせた洗浄システムを展示する。ロボットが洗浄機への容器の投入、取り出しを行うことで、洗浄作業を省人化できる。今回は一度に2枚の容器をつかんで投入できる仕様を初披露する。従来仕様の約1.7倍の能力となり、1時間当たり800枚の処理が可能になった。また、蒸気を使用しない脱水機や、洗浄で使った温水を装置内で熱交換する排水熱回収装置を組み込んでおり、CO₂削減にも寄与する。

パイオニア風力機

パイオニア風力機の「クリーンルームタスター」は同社の主力製品。工場の入り口に設置し、秒速25m以上の高速エアを装置の天井と左右側面の三方向から吹き出し、身体に着いた毛髪やゴミなどを吹き落とす。これらを床面から吸い取る独自の仕組みで、高い異物除去能力を発揮する。また靴底や車輪の汚れを瞬時に除去する高性能玄関マット「エアリー吸着マット」や、高速空気噴流で通い箱のゴミや異物を吹き飛ばす「洗浄型パスボックス」などをそろえ、品質向上と快適な職場環境の実現に貢献する。

ホクエツ

ホクエツは殺菌・除菌・消臭に有効な無塩の微酸性電解水生成装置を製造・販売している。希塩酸を電気分解して生成される微酸性電解水は人や環境にやさしく、菌やウイルスに対して高い不活化効果を発揮する。装置は小型から中・大型機までラインアップし、有効塩素濃度30~50ppmで安全に空間除菌や消臭が可能。また微酸性電解水の噴霧器も多様にそろえる。13日の出展はプレセンテーションセミナーでは、無塩の微酸性電解水とそのほかの電解水の違いを日本微酸性電解水協会が紹介する。

日本エアテック

日本エアテックは「きれいな空気」で、未来を支える。」をパーパス(存在意義)に掲げ、クリーンエアシステムを専門メーカーとして50年間にわたる設計・製造・施工技術を持つ。独自の薄型省エネルギー送風機を各種開発し、クリーンルームや機器の省エネ化などに役立ててきた。クリーンルームでは計画・設計・施工からメンテナンスまでワンストップで提案する。また3月に北海道に営業拠点を新設。2026年には赤城スマートファクトリー(群馬県桐生市)に第2工場を建設予定で、生産能力を高めていく。

YASKAWA

食を大変革

3rd

安川電機は「食を大変革」をテーマに出展しています。

ソリューションコンセプト「i³-Mechatronics(アイキューブメカトロニクス)」のもと、食品製造現場の自動化が進んでいない領域や変種変量生産が求められる現場に貢献する自動化ソリューション、サステナビリティへの取り組みをご提案します。安川電機ブースへ是非お越しください。

i³-Mechatronics

アイキューブメカトロニクス

お客さまの経営課題の解決への寄与と、自らのビジネスモデルの変革を目指して

メカトロニクス応用領域の事業拡大による
サステナブルな社会の実現に貢献

生産工程の自動化

食の安定供給

カーボンニュートラルに貢献

安定生産

スマートファクトリー

株式会社 安川電機

営業本部 食品営業部 TEL 03-5402-4579 FAX 03-5402-4581
【公式サイト】www.yaskawa.co.jp 【製品・技術情報サイト】www.e-mechatronics.com

FOOMA JAPAN 2025

安川電機 小間番号

東7ホール 7K-21

