

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

2026 東京ビッグサイト

6/2(火) 10:00 ~ 5(金) 17:00

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

世界最大級「食」の総合展

ロボ・IT・IoT…体感

食品製造の最先端テクノ

FOOMA JAPANは今年で49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「The Shift is On.」。自動化や省力化、環境配慮、フードテック、食に対する価値観の変化など、食品業界は大きな転換点に立っている。テーマには、FOOMA JAPANで提案される具体的な技術やソリューションを通じて、今まさに起きている変化を体感してほしいという思いが込められている。



原料処理から製造、検査、包装、物流まで、食品製造プロセスに関するあらゆる製品・技術が集まる(前回開催=2025年)

過去最多の1025者が出展予定で、そのうち131者が新規で出展する。展示分野は大きく分けて、①原料処理②食品製造・加工③エンジニアリング④ロボット・IT・IoT・フードテック⑤鮮度管理・品質保持⑥包装・充填⑦保管・搬送・移動⑧計測・分析・検査⑨衛生対策・管理⑩環境対策・省エネ・リサイクル⑪設備機器・技術・部品⑫コンサルタント・特許⑬情報サービス・団体一の13分野と、スタートアップゾーンの1ゾーン。

●Innovation Hub新設

今回は西展示棟のアトリウムに「Innovation Hub」が設置される。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」と、国内外の43の大学・研究機関が最先端の研究を発表する「アカデミックプラザ」、ロボット・IT・IoT・フードテック分野の出展ブースが集結。これらの展示を集中配置することで見学効率を高めるほか、企業と大学・研究機関の交流を増やすことで、新たなビジネスのきっかけ作りへとつなげる狙いだ。

スタートアップゾーンには、新規出展13社を含む36社が出展。AI(人工知能)を活用した検査・分析、陸上養殖、宇宙技術を応用したハイパースペクトルカメラ搭載の鮮度測定器など、次世代の食品製造を切り開く多様な技術が提案される。

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ほか、来場者の応援アクシ



特に生産性向上や省力化・自動化に寄与する製品の提案が進む(前回開催=2025年)

ョン(①FOOMAアプリによるチェック②ブースでの入場パス(クイックパス)の読み取り③ピッチプレゼンの聴講)と主催者による審査を基に、もっとも支持を集めた企業を「スタートアップグランプリ2026」として表彰する。

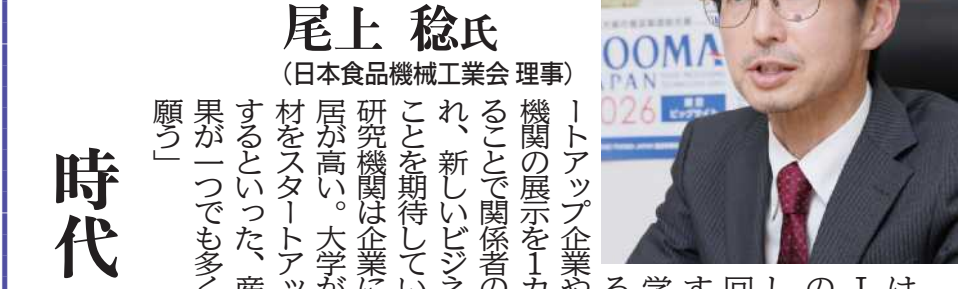
食品製造においては食品の安全性の確保はもちろん、生産性の向上や省力化・自動化、食品ロスの削減、環境負荷低減、職場環境の改善、労働者の確保などが求められている。近年は機械や機器だけでなく、ロボットやデジタル技術を多数組み込んだ製造ラインや、AIを活用した検査・分析機器やロボットの提案が多数見られる。

FOOMA JAPANを効率よく回るには「FOOMAアプリ」の利用が便利だ。気になる出展者のブース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。アプリで来場登録・セミナーの受講登録や、多彩な料理が楽しめる「FOOMA東京バル」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。

「今回の展示のテーマは「The Shift is On.」です。ここに込めた思いをお聞かせ下さい。」
「食品でも食品機械業界でも、大きな変化がすでに始まっている。その変化の波を展示会で少しでも早くとらえ、乗り遅れないようにしてほしいとの願いを込めた。ロボットもAI(人工知能)も最近の技術革新速度は著しく、不可逆的なフェーズに入ってきている。新時代の中で業界が、ユーザーが、取り巻くさまざまな課題にどう対応するか。答へのヒントを今回の展示会で見つけて欲しい。」
「今回は新たな取り組みとして、西展示棟にオープンイノベーション拠点「Innovation Hub」を開設します。」

インタビュー

FOOMA JAPAN 2026 展示会実行委員会 委員長



「これまで会場内でAIやロボット展示が散在していた。今回は集中配置することで見学効率を高め、食のスタートアップ企業や大学・研究機関の展示を1カ所にまとめることで関係者の交流が生まれ、新しいビジネスが起ることを期待している。大学や研究機関は企業にとっては敷居が高い。大学が開発した食材をスタートアップが製品化するといった、産学連携の成果が一つでも多く出ることを願う。」

「ロボットやAIを活用したシステム開発が進んでいますが、国の成長戦略として、フードテックへの期待も高まっています。」
「昨年は人間と同じ場所で作業ができる協働ロボットや、小型ロボットの出品が多かった。ただ現場への導入はあまり進んでいない。高価格のネックもあるが、食品業界の宿命である多品種や変量生産、不定形物の扱いに産業用ロボットが対応できていないことが理由だ。ヒューマノイド(ヒト型ロボット)やAIでロボットの柔軟性が高まれば、食品機械もこの先、変わる可能性がある。フードテックでは陸上養殖技術に注目している。」

「インバウンドで日本を訪れる外国人旅行者が増え、日本でも食べたおもしろい食事を母国でも食べたい願望が強まっている。日本食を作る機械なら、国産の食品機械に優位性がある。一方で国内企業には、自力で海外営業できない企業も多い。多くの外国人が訪れる展示会で自社技術をPRし、その後の商談の発展を工業会としても関係団体と協力して、お手伝いをしたい。」

時代の変化に乗り遅れないよう

めくる作業、必要ありません

水拭き・水洗いで粘着復活

靴底・軽量車用粘着マット **ステットマット®**

身体用粘着ローラー **ボディローラー**

株式会社 エクシール 0120-290872 https://www.exseal.co.jp/

FOOMA JAPAN 2026 小間番号：東2ホール E2-01-06

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2026

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/2(火) 10:00 ~ 5(金) 17:00

東京ビッグサイト 東1・2・3号館 E3-27-01

株式会社 品川工業所 本社・工場 〒636-0311 奈良県磯城郡田原町八尾 508

http://www.qqqshinagawa.co.jp 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

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す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

技術と技術を「繋ぎ」、食品現場の課題を「解決」へ。

たけびしは、数多くのパートナー企業と連携し、最適なDXソリューションを提供します。

【搬送・連携】 卓上協働ロボット(アフレル) フローティングリア(B&R) モバイルマニピュレーションAI・ロボット(HCI) 近接覚センサー搭載ロボットハンド(Thinker) ラベル自動貼付ロボット(T-ROBO)

【検知・分析】 匂いセンサー(三洋化成工業) 多波長赤外線照明(レイマック) スペクトルセンサー(MantiSpectra) コンピューター内蔵エッジAIカメラ(Rist)

【可視化・最適化】 作業分析AI(ブレインテクノロジー) シート式非接触給電(WPT) OPC-UA情報モデル対応 OPCサーバー(たけびし)

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

株式会社 株式会社 株式会社 株式会社 株式会社

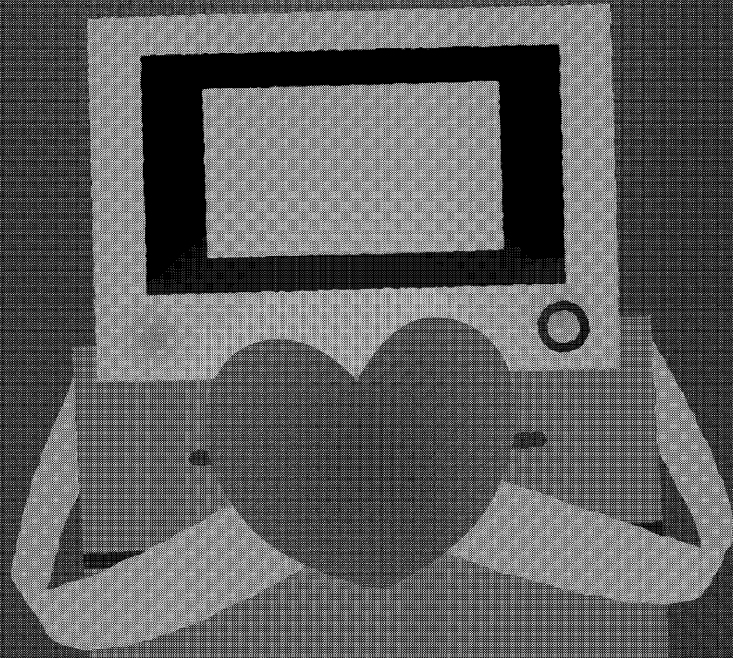
西展示棟 ブース番号：WA-01-05

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

https://www.takebishi.co.jp/

食の安全を守っています

Products Quality Assurance



Anritsu

アンリツ株式会社
インフィビスカンパニー

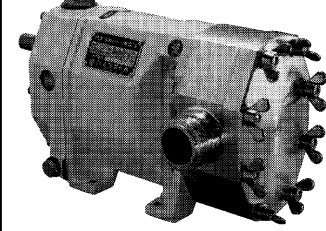
出展情報
FOOMA JAPAN 2026
6月2日～5日 東京ビッグサイト
東7ホール E7-33-11



Webサイトはこちら

あらゆる種類の液体輸送に

—シンプルな機構、洗浄が簡単—



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 E7-29-18

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: <https://www.hanatsuka.co.jp/> E-mail: eigy@hanatsuka.co.jp

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!

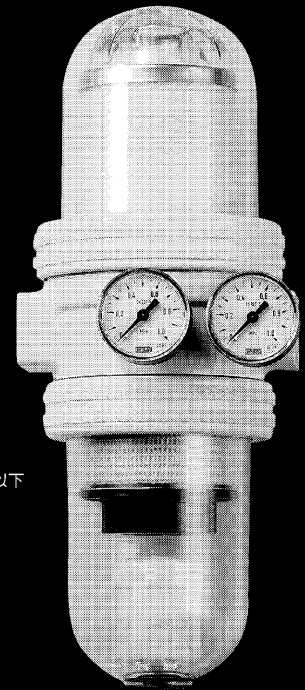


株式会社 **イマオ コーポレーション** FOOMA JAPAN 2026 西1 W1-22-18

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



FOOMA JAPAN 2026
小間No. **W4-40-29**



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

The Shift is On.

食品産業の
変化を体感

FOOMA JAPAN 2026

第5回 FOOMAアワード



2日は日本食品機械工業
会主催の顕彰事業「第5回
FOOMAアワード2026」
の受賞製品が決まる。
FOOMAアワードは食品
機械の技術研究・開発の促
進や技術の普及を図るた
め、優秀な食品機械・装置
を広く食品産業界に周知す
ることを目的に、2002
年に創設された。有識者
によって構成された「FOO
MAアワード審査委員会」

優秀な食品機械・ 装置を顕彰

により、最優秀賞、優秀
賞、FOOMAアワード審
査委員会賞が決められる。
今回は応募総数27件の中
から、旬の数値化を可能
とした検査機や蒸気加熱式
ロールたまご焼成機など、
6製品が最優秀賞にノミ
ネートされた。ノミネート
最優秀賞は3日公表
品は、西展示棟アトリウム
と東展示棟7・8ホール前
リンクスペースの2カ所に
設置される「FOOMAア
ワードコーナー」でパネル
展示される。
最優秀賞は2日に展示会
場で行われる最終審査を
経て決まり、3日に公表さ
れる。

● **テーブルトーク**
公開取材
2日16時から、タレント
の小島瑠璃子さんをゲストに
招き、日本食品機械工業会の
機関誌「ふーま」の連載企画
「テーブルトーク」の公開取
材が行われる。お茶を起点と
援助事例について

● **アカデミックプラザ**
西展示棟のInnovation
Hub内に設置され
る「アカデミックプラザ」で
は、学校や研究機関から国内
38、海外5の研究室が参加
し、ポスターセッションを行
う。フライングやフード
3Dプリンター、高速・高品
質解凍、流体技術などに関
する最先端の研究が紹介され
る。

● **FOOMA自動化**
検討プロジェクト
西展示棟のInnovation
Hub内に設置され
る「アカデミックプラザ」で
は、学校や研究機関から国内
38、海外5の研究室が参加
し、ポスターセッションを行
う。フライングやフード
3Dプリンター、高速・高品
質解凍、流体技術などに関
する最先端の研究が紹介され
る。



Innovation Hub内に設置
される「アカデミックプラザ」
外43の研究室が参加し、最先端の
紹介する(前回開催は2025年)

その計数、機械に任せませんか



株式会社 **光伸舎**
〒601-8103 京都府京都市南区上鳥羽仏現寺町 61-3
TEL:075-661-3161 FAX:075-661-3169
<https://www.koshinsha.jp>

YASKAWA

食を大変革

メカトロニクス応用領域の拡大による
持続可能な社会の実現に貢献

人手不足や安全・安定供給、フードロス削減など食品製造現場の課題を、
「i³-Mechatronics(アイキューブメカトロニクス)」で解決し、食の未来を支えます。



AIロボティクス モーションとAIによる認識・判断
AIロボット MOTOMAN NEXT

食の安定供給

カーボンニュートラルに貢献

生産工程の自動化

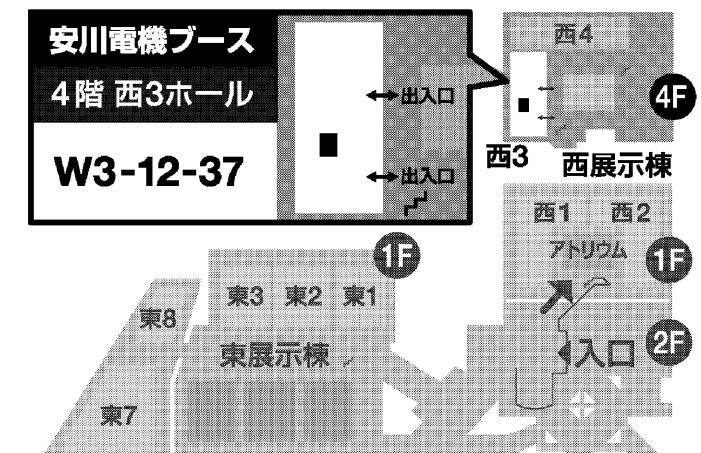
安定生産

スマートファクトリー

FOOMA JAPAN 2026

6月2日(火)～5日(金)10:00～17:00

会場 東京ビッグサイト 西展示棟1～4ホール
東展示棟1～3・7・8ホール



詳しい出展製品は
製品・技術情報サイトをご覧ください

FOOMA e-メカサイト 検索

株式会社 安川電機

営業本部 食品農業事業開発営業部
〒105-6891 東京都港区海岸1-16-1
ニューピア竹芝サウスタワー 8階
TEL:03-5402-4579 FAX:03-5402-4581

公式サイト www.yaskawa.co.jp

e-メカサイト www.e-mechatronics.com

ISHIDA

ワカルために、ハカル。

働をデータに。ロスを利益に。

NEW IX-AS
製造現場のさらなる自動化へ。最新製品を一挙公開。

FOOMA JAPAN 2026
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
東3ホール 27-11 でお待ちしております!

株式会社イシダ <https://www.ishida.co.jp>

東京支社 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)

愛知電機株式会社

中部電力グループ

Rocking&Rotating Powder Mixer
回転揺動型乾式粉体混合機
ロッキングミキサー
RM2C-1000(S)

FOOMA JAPAN 2026 東京ビッグサイト 西2ホールにてお待ち
小間番号: W2-26-15 しております。

出展予定装置 乾式粉体混合機・真空加熱乾燥機・搬送装置 等

サイクロン

ボイラー-蒸気節減対策
蒸気省エネルギー-圧力調節器

バイソンサイクロンを導入することで...
10~20%の省エネを実現します。

西2ホール 33-11

株式会社サカノシタ
〒601-8025 京都市南区東九条柳下町7
TEL.075-671-0101 FAX.075-671-0105
<http://sakanoshita.com/>

FOOMA JAPAN 2026に出展します! (6月2日~5日) 東京ビッグサイト 西1 W1-10-16

リアモータ搬送式 オーバルタイプ 充填機

従来のターンテーブル式充填機ではホルダープレートターンテーブルの上に置いて搬送していましたが、駆動をリアモータ方式へと変更し、ホルダープレートの個別制御による搬送スピードアップ(1.5倍)を実現、能力が飛躍的に向上しました。

リアモータ搬送式オーバルタイプ充填機の特長

- 多種多様な容器形状に柔軟に対応可能
- ホルダープレートなど容器対応部品を交換することで多様な容器に対応可能
- ホルダープレート脱着のワンタッチで充填品種の切り替えが容易

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/>

光伸舎

光伸舎は冷凍食品やカット野菜、小袋などを数える作業を自動化する計数機を展示する。同計数機は独自の計数システム「デジタル・エリア・カウンタ」を搭載し、形や大きさにバラつきがある対象でも、速く正確に数えられるのが強みだ。食品だけでなく、工業部品や植物の種、錠剤などにも使える。現場の人手不足の解消や無駄の削減といったユーザーの課題に対し、希望に合わせた機械の製作も手がけている。

アンリツ

アンリツの「におい検査機」は人の嗅覚に近い仕組みを持つセンサーにより、においを自動で識別する。測定データは分析アプリによって波形グラフや2Dマッピング化するため、においの変化や違いを視覚的に捉えられる。においの自動識別は新製開発、原料の品質評価、異臭におい残りの検出などに応用できる。人の五感に頼る官能検査は、高度なスキルを持った人材の養成が難しいとされる。同検査機は人の官能検査を補助し、品質の安定や人手不足の解消に貢献する。

計測・分析・検査

槇野産業は粗粉砕・粉砕・微粉砕・混合分野の機器を披露する。粉砕機は全機種、衝撃式を展示する。「イクシードミルE.M.1A」は機内で対面する2枚のピンディスクを高速回転させ、原料を粉砕する。抹茶の原料となる碾茶を、26リットルを1時間で平均19・1リットルの微粉にできる。また混合機「ポットブレンド」も紹介する。市販のペール缶をそのまま混合容器として使用可能。容器を取り換えて使えるので品替えの多い現場で有効で、コンタミ(不純物混入)防止にも効果的だ。

赤武エンジン

赤武エンジンはパタフライバルブをベアリングにしたシンプルな機構のフィーダー「振動式バルブフィーダーシリーズ」に新機種「タッチレスバルブフィーダー」を追加した。同製品はバルブシールをなくすることで、シールの摩耗や異物混入のリスクを削減。シリーズ共通の「高精度」「高分解洗浄性」といった特徴を受け継ぎ、粉体ハンドリング現場で幅広く使用できる。このほか、多くのユーザーが改善を求める「フレコン排出時の課題」にも、解決策となる機器を展示する。

愛知電機

愛知電機は半世紀にわたり、粉体混合機や加熱乾燥機を中心とした粉体機器を製造し、数千台の自売実績がある。容器を回転させながら揺らす独自の構造は、粉体特性に左右されにくく均一に混合できる。また閉塞せずに全量排出できるのが評価され、食品や製薬、化学、金属など幅広い分野で採用されている。近年は加液や加温、解砕といった豊富なオプション機能に加え、吸引式粉体供給機などの周辺機器も拡充。処理工程に合わせた省力化ソリューションの提供にも注力している。

服部製作所

服部製作所は昨年引き続き、AIによる画像処理選別機を出展。実演する。AIを使った検査装置はベルトコンベヤー上で検査するものが一般的だが、同装置は従来の色選別機と同様に、高速コンベヤーで投げ出された原料を上下両面から検査する。製品の表裏検査を可能にし、異物の見逃しを極限まで減らした。またカット野菜用異物除去装置の小型版も実演で紹介する。カット野菜に付着する青虫などの同色異物の除去を、省スペースで可能にした。

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

2026

東京ビッグサイト

6/2(火) 10:00 ~ 5(金) 17:00

主催: 一般社団法人 日本食品機械工業会

私たちの技術は食品製造現場のイノベーションを実現します

仕分け・出荷などで箱搬送の
アキュムレート用新提案
新型アキュムコンベヤ

クレーン、シマリング、アライニング、
グリッド、など様々な用途で活躍
DLC【純国産ドラムレススライダル】

新仕様で粘性の高い製品でも対応可能
ServoForm™ Mini
【キヤンティ・グミ充填機】

FOOMA JAPAN 2026
ブースNo. 西1ホール 33-04
コンベヤが搬送環境最適化を強力に支援
ライン構築もワンストップで対応
オリジナル グラビティコンベヤ

三鈴工機株式会社
本社営業部 〒510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地
PHONE (059) 397-3211 FAX (059) 397-3217
東京支店 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町10-11 MFIP羽田2階
PHONE (03) 6423-7150 FAX (03) 6423-7151
大阪支店 〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場2-10-20 南船場清島木ビル5階
PHONE (06) 6241-1091 FAX (06) 6241-1093

baker perkins
U4538S: 伸縮・曲げ・高さ調整が自由自在
UCM2: 電動モーター駆動のユニバーサルコンベヤ
MAM550: 積層・積載・移動・自動化に優れた
アルミ製ローコンベヤ

MISUZU

柵なし、手間なし、即稼働。

狭くて手が足りない工場も あっという間にパレット積みが自動化。

協働ロボットパレタイジングシステム
EasyPAL®

製品HPはコチラ

協働ロボットを活用したコンパクト型パレタイジングシステム「EasyPAL®」。侵入防止柵が不要なため、狭い場所でも設置可能です。また、構成機器をパッケージにしたことで、設置や移動も容易になり、さらに、新開発のティーチングソフト「OXPA-QmC」の搭載で、面倒だったティーチングが誰でも簡単にプログラムできます。

省スペース 簡単ティーチング 運べる荷物最大20kg

ビジョン搭載タイプ
EasyPAL-20VH
ハンドにビジョンを搭載した混載荷物に最適なモデル

FOOMA JAPAN 2026に出展
小間番号: E7-02-03(東7ホール)

食品加工、給食など…

衛生的な調理を道具でサポートします



2025年4月発売

和え物に特化した形状の専用ヘラ

割れ欠けや切れに強く、削れにくい
素材を使用することで異物混入対策に

かたまりをほぐしやすい湾曲したフォーク形状のヘラ。
手混ぜ（ビニール手袋）の異物混入の心配を軽減します。
和え作業時耐熱温度 130℃

抗菌ハセガワの和え物用ヘラ

品番	幅×長さ	重量(g)
AH-S1435	140×350	200×2

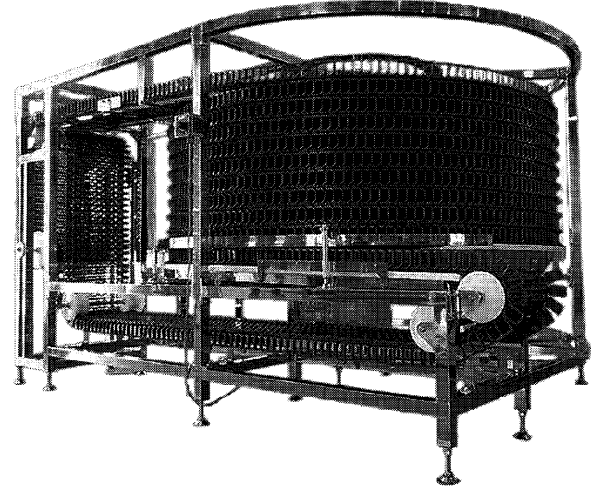
HASEGAWA® 長谷川化学工業株式会社

〒276-0022 千葉県八千代市上高野1384-5 TEL.(047) 482-1001
https://hasegawakagaku.jp

Website



ダイレクトドライブ式スタッカー スパイラルコンベア



- 従来装置に比べ垂直方向を有効活用できて、面積当たりの生産性の向上が可能
- ダイレクトドライブシステムにより整列を限りなく維持したまま搬送が可能
- 耐久性の高いベルトで悩ましいノッキングやピン立ちなどのメンテナンスストレスを大幅に軽減
- 熱源装置から配管施工についても一貫施工が可能

FOOMA JAPAN 2026 出展ブース E7-29-23

株式会社 三共冷熱

〒720-0802 広島県福山市松浜町4-2-22 電話番号：084-923-1263 FAX番号：084-923-1295
ホームページ：https://sankyo-r.co.jp/

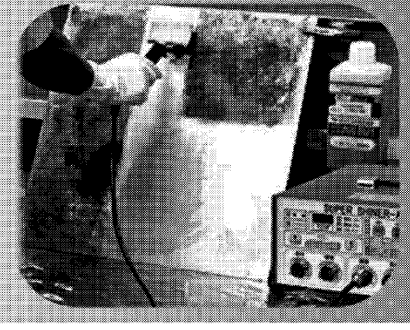
FOOMA2026 (東京ビッグサイト) に出展します!

小間番号：W2-35-18

電気化学でHACCP対策!

電解サビ除去と不動態化

擦って傷を付けることなくサビを除去!
サビ除去と同時に不動態化できるので、
サビにくくなります

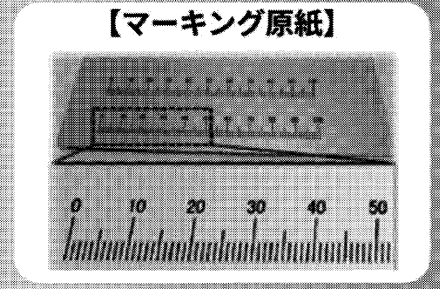
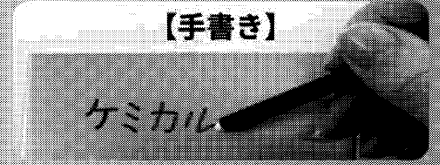


~その他に出来ること~

- 水アカ除去
- 油汚れ除去
- コゲ除去
- 塩素による孔食抑制

電解マーキング

ステンレスに直接マークや文字を簡単にマーキング!
ラベルが剥がれて異物混入になる心配がありません
アルコールで拭いても消えません



本社/クリエイティブセンター
〒738-0039 広島県廿日市市宮内工業団地1-10
TEL:0829-30-0820 FAX:0829-20-2253
HP:https://chemical-y.co.jp

技術相談専用フリーダイヤル
0120-304-243

FOOMA JAPAN 2026

食品製造・加工

マスターック

マスターックは「全自動すり込みサンドクッキーライン」を初出品する。同ラインは精密な生地すり込み成型機と、省エネルギー設計の「トンネルオープンエコベイク」、安定した充填が可能な「システムアポリー」を連結、良否判定機能と製品補充ロボット、重量測定機能を組み込むことで、製品ロスの低減や省人化を実現した。

特に、トンネルオープン エコベイクはCO₂排出とエネルギーコストの削減を両立。食品製造現場の課題解決と付加価値向上を支援する。

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」シリーズと、「FEライン」を展開する。

火星人で生産したクッキーを人の手を介さずトレーに配列する「セットパンナー」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FEラインは生地を傷めずあんパンやメロンパンなどを成形できる。一つのラインで多彩な成形が可能で、バラエティー豊かなパンを効率良く安定生産できることをアピールする。

三鈴工業

三鈴工業は同社のスローガン「私たちの技術は食品製造現場のイノベーションを実現します」を具現化する機器を出品する。

「新型アキユムコンベヤ」は機長・機構や多列搬送などのカスタマイズを実現。「Serviform Mini」はキャンディーやグミの製造を高品質化、低ランニングコスト化する。多様な用途に対応する「純国産ドラムレススライルコンベヤ」作業負担を軽減する「ラベリングコンベヤ」も披露。独創的な発想で次世代の製造ラインを提案する。

渋谷工業

渋谷工業の過熱水蒸気循環式焼成機「JESTOS(ジェストス)」は、最高300度Cの過熱水蒸気を機内に供給・循環させて食品を極低温状態の中で加熱する連続式の焼成機。1台で食材を焼く・蒸す・煮る・殺菌するなどができる。

過熱水蒸気の高い熱伝達効率により、短時間で加熱を実現。生産能力が非常に高く、効率的である。希望する仕上がりに応じて焼成温度や焼成時間、過熱水蒸気噴射量などのパラメーターを変更できるので、多品種生産にも適している。

中西製作所

中西製作所は食品現場の現状と未来を示す展示を披露する。

好評の「茹麺計量盛付ロボット(計麺)」の実演や、調理を自動化する「連続式調理ロボット」のコンセプト展示を行う。また過熱水蒸気技術を活用した「食品殺菌装置」や、給湯インフラ不要でテスト調理可能な「ポイラー内蔵型SVロースター」など、豊富なラインアップも紹介する。

ブースでは調理品の試食に加え、作業負担の軽減を実現できる体験型展示も実施。同社の変化と強みを多角的に発信する。

カジワラ

カジワラは品質・付加価値の向上、省力化・省人化・自動化に貢献する多彩な調理機器を出品。プラントエンジニアリング事例やIoT・保全診断などのサービスも紹介する。

「電磁スチーム300度焼き込み炒め」は高温の鍋肌に常に食材を触れさせながらじっくり火を入れることで、香ばしさが引き立ち表面はカリッと、中はモチットとした仕上がりになる。会場では焼きそばとカラメルアーモンドの調理を実演するほか、東京製菓学校協力の全粒こしあん「コク味あん」を使用した菓子・パンを紹介する。

品川工業所

品川工業所は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-12000F」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「EPS-12003」も実演展示する。

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

エンジンアリング

日清エンジンアリングは食品工場建設や生産設備導入を企画から完成・引き渡しまで、全面サポートする。トータルエンジニアリングを提案する。生産設備と建物を一貫した設計思想で計画し、品質・時間・コストを最適化する。ブースでは同社の実績を紹介するほか、来場者の相談を受け付ける。

また6月3日の出展社プレゼンテーションセミナーでは、工場建設におけるさまざまな課題や困りごとに対し、解決に向けた同社の関わり方について実例を交えながら紹介する。

ARAM®

変えるだけで、異物混入対策

金属検出機・X線検査機で検出できるゴム・プラスチック製品



アラムのMPフーズ®



MPフーズ製品は、食品衛生法の規格試験に適合、およびポジティブリスト制度にも適合しています。*一部商品を除く

*縮尺率は製品ごとに異なります。

FOOMA JAPAN 2026に出展いたします

小間番号 E1-05-07 (東1ホール)

みなさまのご来場をお待ちしております。

[企画・製造発売元]

ARAM® アラム株式会社

本 社
〒530-0044 大阪市北区東天満2-4-12
TEL.06(6351)8860 FAX.06(6351)8856
http://www.aram.co.jp e-mail:info@aram.co.jp

東京営業所
〒125-0062 東京都葛飾区青戸6-1-1 朝日生命葛飾ビル2階
TEL.03(3602)6655 FAX.03(3602)6656

WEBサイトはこちらから
https://mpfoods.jp



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』

- 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(異物混入対策済)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%仕様の目安です。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 2026 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
- ✓混載便のみ。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 〒161-0311 東京都府中市草園内当ノ木1-3 TEL:0774-62-4411
 東京メロオイス 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-3-6 人形町7-2101F TEL:03-3664-0200
 八幡オフィス 〒614-8184 京都府八幡市上津屋八丁25 TEL:075-983-3500

FOOMA JAPAN 2026 ブース番号: 西2ホール 38-13

50th Anniversary **CREO** **FOOMA JAPAN 2026**に 出展いたします。 会: 東1ホール 種: E1-21-13 ぜひお立ち寄り下さい。

洗浄に関する様々なお困りごとは クレオにご相談ください!

ハード>>>ソフト>>>メンテナンスの【ワンストップ・ソリューション】で、お困りごとを解決!

美観、衛生、環境の 東京本社 東京都中央区八丁堀3-19-9 ジオハート 東 TEL:03-3553-1900 FAX:03-3553-8330
 株式会社 **クレオ** ホームページもご覧ください。クレオ洗浄 東京都

TOYOX 安心安全 生産性向上

2025年11月追加発売 超柔軟なフッ素樹脂ホース
 内径 38・50mm フッソサーモ-S100℃ホース
 内径サイズ 12.7~50.8mm 圧送・吸引用

洗浄時間 1/2に短縮

液だまりレス 分解洗浄レス 漏れ抜けゼロ 時短

ホース継手 トヨコネクタ

東京ビッグサイト トヨックスブース: W4-33-24

www.crossocean.com

Saniline

IP69K 認証取得

FOOMA JAPAN 2026 小間番号 W4-37-01

食品安全対応 ステンレス製ベアリングユニット

COC株式会社

FOOMA JAPAN 2026 東京ビッグサイト 東2ホール ブース番号 E2-01-02

無塩の微酸性電解水

環境と人にやさしい 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使用できます
- 芽胞菌は常温でも有効塩素濃度 45ppm で不活化実績
- 特許電解槽を搭載、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なりすすぎは不要です
- あらゆる場所ですぐに使用可能な移動式殺菌水生成装置
- 空間除菌、消臭に微酸性電解水専用噴霧器をラインアップ

出展社プレゼンテーションセミナー 6月5日(金) 12:40~13:25 (聴講無料)
 『微酸性電解水と次亜ソーをベースにした殺菌剤との徹底比較!』
 主催: 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 https://www.hokuty.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ナ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・確実にできる部品「ワンタッチスライドロック」を提案。また「スマートソフト」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などのツールをアームの動きのみで自動交換できる機器だ。このほかに異物混入対策・ハイジェニック部品などもそろえる。

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25以上の高速エアを装置の天井と左右側面の三方から吹き出し、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「洗浄型バスボックス」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。

クレオ

クレオは食品工場で使用される大型容器の洗浄は労力や手間がかかり、洗浄ムラが生じやすいといった課題に対し、洗浄の効率化・省人化を提案する。実演展示するミートワゴン洗浄機は密閉構造の洗浄機内で洗うことで、高温水によるアルカリ洗浄剤の使用が可能。上トのノズルが回転しながら洗浄することで、ワゴン内面に加え外面や車輪部まで洗浄できる。

同社は圧倒的な導入実績を誇る洗浄機、洗浄剤、関連機器に加え、洗浄を追求したサニテーション技術を提案・提供し、幅広い顧客のニーズに対応する。

衛生対策・管理

アラム

アラムはヘラやパッキンなどの異物混入対策ゴム・プラスチック製品「M Pフーズ」シリーズを開発し、食品工場や食品機械メーカー向けに販売している。同シリーズは破損片が金属検出機やX線検査機で検出可能で、製造過程における異物混入リスクを低減できる。食品衛生法やポジティブリスト制度にも適合している。会場では国内初の金属検出機で検出できるフテックス素材の手袋や顧客の要望に応えた多様な製品のほか、参考出品として持ち手が付いたザルかごやコンテナも展示し、特注品の相談にも対応する。

たけびし

たけびしはオーダーメイド食品や化粧品製造工程に有効なプロテイングリニャや、人の指先のように柔軟なピッキングを実現するロボットハンドなど、食品業界の多様化するニーズに対応した幅広い商材を紹介する。また食材・液体の種類や成分の推定が可能なスペクトルセンサー、匂いを可視化するセンサー、カメラで撮像した手洗い作業などを分析するAI、下膳まで可能なAIロボットなどもアピールする。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。

ホクエツ

ホクエツは無塩の微酸性電解水生成装置「Apiaシリーズ」を製造・販売している。長寿命設計の電解槽を搭載し、コスト低減に配慮している点が特徴。

小型機から大型機までそろえ、食品工場の野菜洗浄や器具・設備の衛生管理、空間対策など、幅広く対応する。

6月5日の出展社プレゼンテーションセミナーでは「微酸性電解水と次亜ソーをベースにした殺菌剤との徹底比較!」をテーマに、日本微酸性電解水協会が講演する。

日本エアージェット

日本エアージェットは「きれいな空気、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事業メーカーとして50年にわたる設計・製造・施工技術を持つ。独自の薄型省エネルギー送風機を開発し、クリーンルームや機器の省エネ化に役立ててきた。クリーンルームは設計・施工からメンテナンスまでワンストップで提案。北海道、仙台、埼玉・草加、静岡、名古屋、大阪、福岡、熊本と全国8カ所にサービスセンターを設置し、万全のサポート体制を敷いている。

エクシール

エクシールはゲル製品の開発・販売が主力。素材自体に粘着性があるウレタンゲルを生かした製品で、廃棄物削減と異物発生を実現する。靴底、軽量台車用粘着マット「ステップマット」は、柔軟性が高く靴底になじむため、細かい異物も吸着できる。同社によるとマットの上で3回足踏みした場合、約90%の汚れを除去できるという。また衣類などについていたゴミを除去する粘着ローラーも多様なサイズで展開する。どちらも水で洗って繰り返し使用でき、粘着紙のゴミが出ないのが特徴だ。

安川電機

安川電機の自律ロボット「MOTOMAN NEXT (モートマンネクスト)」は、高度なロボット制御技術とAIの融合で従来、人の判断に頼っていた自動化が難しくかった作業を自ら判断実行する。人工作业が中心だった中食生産工程の自動化に貢献する。また複数の装置・ロボットで構成されたセルを統合制御できる「YRMコントローラ」や、機械異常を予兆検知するインバーター、高速で最適な生産計画を立案する生産スケジューラーなどを紹介。工場のスマートファクトリー化に寄与する。

THK **最先端の自動化** 期待を超える 革新への“動き”

FOOMA JAPAN 2026 に出展いたします
 会場 東京ビッグサイト 小間番号 東7ホール 11-03

クリーンルームに最適な低発塵構造を実現したアクチュエータ クリーンさが求められる環境に最適なシリーズ

電動アクチュエータ クリーンシリーズ

食品機械の高精度化・高速化・省人化に貢献

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

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

高温用 HSR-M1 高耐食 HSR-M2

搬送ロボット **SIGNAS®**

THK株式会社 マーケティングPR統括部 TEL 03-5730-3845 www.thk.com THK 食品機械

日清エンジニアリング

粉体技術と食品工場建設

FOOMA JAPAN 2026 当社ブース: 東7ホール E7-27-15

FOOMA JAPAN 出展社プレゼンテーションセミナー 「伴走型エンジニアリング」で未来をつくる
 2026年6月3日(水) 11:35~12:20 (45分)
 東京ビッグサイト 東8ホールセミナー会場

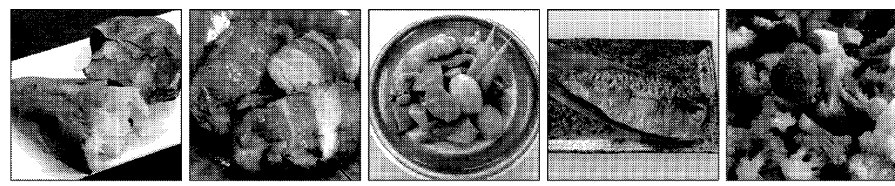
QRコード

P&P P&Pで世界を拓く Powder Technology & Project Engineering
 工場建設・プラント 施工実績紹介はこちら

蒸す・焼く・煮るを1台で対応。

過熱水蒸気循環式焼成機

ジェストス
JESTOS



焼いも チキンソテー 煮物 焼魚 フロccoliー

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

東2ホールに出展
E2-04-18

シブヤグループ出展内容
・「JESTOS」 試食提供 ・タンク洗浄機
・超音波機器 ・超音波洗浄機 など

くたく
まぜる
わける

粉碎機・混合機など粉体製造に関わる機器はおまかせ!

楨野産業株式会社

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

HomePage



YouTube



FOOMA
JAPAN FOOD PROCESSING
TECHNOLOGY EXPO

ブース番号: 西4-36-21

FOOMA 東7ホール E-14-15 **その食品、移送を自動化できます!**

麺類 そうめんが切れないの!?

非破壊移送機 **SMK**

高粘性固形物 カレーの具も壊さずに?

二軸スクルーポンプ **Gemil**

気液吸引 原料タンクも残液なし!?

気液移送ポンプ **LASD**

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】 大阪 / 名古屋 / 福岡 / 山形 / 福山 / 浜松 <https://www.nikuni.co.jp/>

FOOMA JAPAN 2026

前田シエルサービス
前田シエルサービスは「FSSC 22000」と食品衛生管理基準「HACCP」対応の圧縮空気用抗菌・除菌フィルター「3inマルチ・ドライフィルタースケルトン」を出品する。同軸に3種類の特殊エレメントを内蔵。濾過度0.01μm、出口側油分濃度は1立方分当たり0.01μg。圧縮空気品質の国際規格「ISO8573-1」クラス1を取得しており、除菌性能は対数減少値(LRV)9以上。特殊な「圧縮空気品質測定技術」により空気品質を見える化、管理することで食の安全、安心に寄与する。

長谷川化学工業
長谷川化学工業は樹脂製調理用品の製造を通して、食品の衛生・安全を追求する樹脂加工メーカー。今回は抗菌の「ハセガワの和え物用ペラ」を展示する。
手のひらのような湾曲したフォーク形状で、水切り後に塊となった野菜などの従来型スパテラでは難しかった具材も混ぜやすい。これまでゴムやポリエチレンの手袋を使って、ほろし作業・あえ作業を行っていた食品加工や給食調理の現場で安心して使用できる。また作業しやすいだけでなく、従業者を熱さや冷たさからも守れる。

THK
THKは直動部品で培った技術とノウハウを基に開発したロボットやサビレスを展示する。クリーン環境に最適な低発塵構造を実現したアクチュエーターや、耐熱性・高耐食性に優れた特殊環境用の直動案内機器「LMガイド」などの機械要素部品のほか、ロボットテーブルで移動可能な搬送ロボット「SIGNAS」、生産現場のロス削減するOES(設備総合効率) 最大化プラットフォーム「OMNIEge」などを紹介。多彩な製品とサービスで、食品業界の高精度化・高速化・省人化に貢献する。

トヨックス
トヨックスは食品製造向けの耐熱フッ素ホース「フッソサーモS100」を展示する。内層にフッ素樹脂、外層にシリコンゴムを採用し、非粘着性と撥水性により着色・着香を抑え、洗浄時間を従来比2分の1以下に短縮した。
さらに柔軟性に優れ、取り回しやすく、配管作業の負担軽減と生産効率向上に貢献する。食品衛生法や米食器衛生基準(FDA)など各種法規制にも適合し、安全性が高い。製管サンプルに加え、通常ホースとの着色・着香比較サンプルも展示予定。

三建設備工業
三建設備工業は省エネルギー・省コストな除湿給気ユニット「エコサリ」を提案する。食品製造施設における結露を起因とする製造ラインの停止やカビの発生といった問題の解決には、適切に除湿した外気を対象室内に導入し、陽圧管理することが重要だ。しかし従来の冷却除湿再熱方式ではコストがかさむ傾向にあった。
同ユニットは冷却除湿に必要なエネルギーを削減できるほか、ボイラなどの再熱用温熱源が不要。会場では食品工場での導入事例も交えて、製品を紹介する。

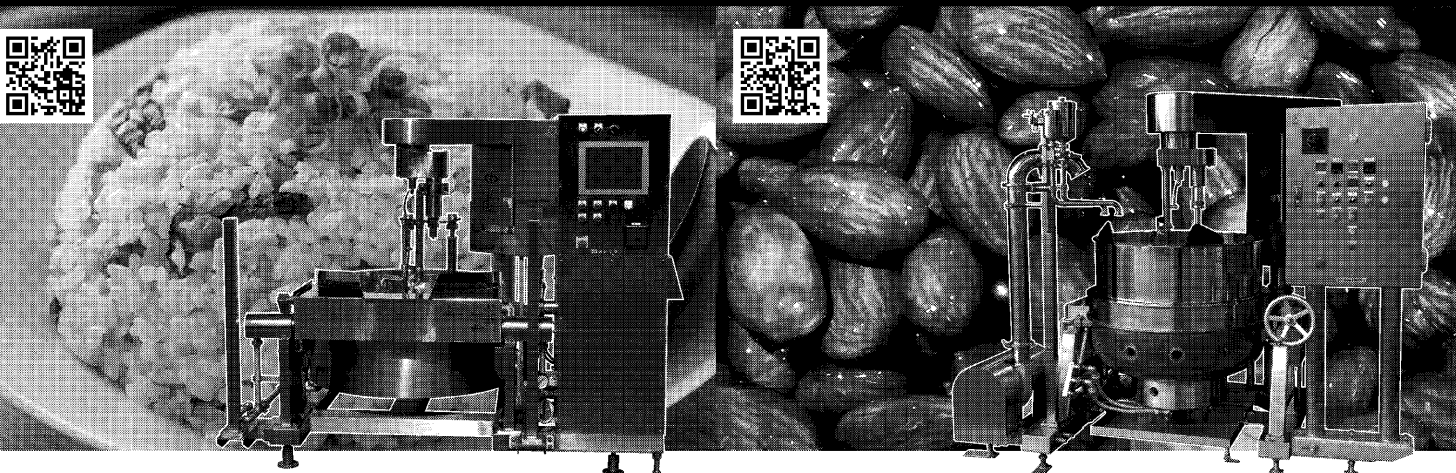
COC
COCのステンレス製玉軸受ユニット「サリライン」は無給油でメンテナンスフリーを実現した。防水・防塵保護等級「IP69K」認証を取得し、高圧洗浄にも対応する。
独自のロック構造「オクロック」でシャフトを傷つけず、機械から12μmの隙間を確保する「スタンドオフハウジング」によって定置洗浄が可能。金属探知機に反応するステンレス製の安全カバーはワンタッチで簡単に脱着でき、衛生と環境に配慮した。今回、新たに止めねじロックの「UCタイプ」を追加して選択肢を広げた。

ケミカル山本
ケミカル山本は「電気化学でHACCP対策」と銘打ち、ステンレス製品の錆・汚れ除去・再発防止を一つの工程で実現する独自の「ワルト」ラ不動態化処理技術と、同技術を応用したステンレスへの「電解マーキング」を展示、実演する。
同処理は電解器で中性の電解液を使用する。食品由来の頑固な汚れの除去にも威力を発揮し、注目されている。電解マーキングは剥がれず、アルコールで拭いても消えないのが利点。既設設備に現場で直接処理できるのも特徴だ。

サカノシタ
サカノシタは内外特殊エンジン(京都)の蒸気省エネルギー圧力調節器「バイソンサイクロン」や地下水冷式の「アクアクーラー」などを紹介する。バイソンサイクロンは蒸気の乾燥度を高めて実質的なボイラ効率を向上する装置。貫流ボイラと蒸気利用設備の間に置くことで10~20%の省エネを実現する。アクアクーラーは地下水を利用する冷風機で電気を抑えながら快適な工場環境づくりに寄与する。環境負荷低減と省エネをアピールするほか、米国社製3Dプリンターも展示する。

FOOMA JAPAN 2026に出展 6/2(木)~5(日) 東7ホールE7-01-01

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 焼きそば 会期中毎日 11時30分~

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 会期中毎日 14時~

その他出展製品

- 省力化・作業性向上 低床式レオナーダー、外芯傾動式煮炊攪拌機、食材投入機などを展示
- 事例・サービス紹介 プラントエンジニアリング事例、IoT、保全診断サービスをご紹介
- 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

調味液・惣菜・製あんのプラントエンジニアリング
株式会社 カジワラ TEL 048-994-5551 mail sales@kajiwara.co.jp

かんたん!! クリーンブースの
見積もりフォーム
はじめました!

清浄度・サイズだけでもOK!

簡単入力で
無料見積もり!

続きはQRから

AIRTECH
〒110-8686 東京都台東区入谷1-14-9

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 | オーダーメイド対応

クリーンルームダスター (エアシャワー) ●PAT製品●

●3方向より同時吹き出し 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。

エア吸着マット ●PAT製品●

工場や事務所の通路。エアシャワーの中に。

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

洗浄型パスボックス

「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 **バイオニア** 風力機

本社：工場 〒458-0847 名古屋市緑区清里3-2-5 (052) 892-6859(代) FAX (052) 892-8803
 関東営業本部 〒223-0225 横浜市緑区中田町1-1-5 (045) 962-5005 FAX (045) 962-5216
 九州営業本部 〒767-0202 高松市東区東山町1-1-1 (087) 72-8301 FAX (0877) 72-0239
 東北信託営業所 〒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/

小間番号 E1-05-31 オートチェンジャー付容量式充填装置 / 設備情報管理システム(MMICS)

○オートチェンジャー付容量式充填装置

容器位置決め自動化により、型替えの交換部品が不要(型替時間7秒)
型替部品が不要となり、作業効率が格段に向上
容器設定はタッチパネルで任意に呼出可能

○設備情報管理システム(MMICS)

生産情報、品質情報、保守・保全情報等様々な情報を一元管理できるシステムです。
遠隔共有することで、設備異常やアラーム発生時の診断、復旧支援をオンラインで実施可能なAirモデルを新発売。

シリーズ	Air (新発売)	Lite	Standard	Advance
特徴	リモートメンテナンス対応モデル 最大8台	単体設備向け簡易モデル 1台	ライン設備対応標準モデル 最大16台	客先システム連携上位モデル 最大16台
仕様	設備接続台数 画面表示 遠隔監視	設備操作用タッチパネル -	設備操作用タッチパネル タブレット ○	タブレット タブレット ○

●本体材質：SUS+SUSカバー ●充填量：300mL~1,000mL ●能力：40本/分(水300mL充填時)
 ●対象容器：ペットボトル、ガラス瓶(その他御相談) ●対象製品：醤油、ソース、たれ、つゆ、調味料、ドレッシング、ジャム等

— ホームページ — 液体充填機・充填ライン.com
<https://www.w-meiwa.co.jp/> <https://meiwa-filler.com/>

本社：〒649-6503 和歌山県紀の川市長田中345-1 TEL. 0736-73-7300 FAX. 0736-73-7310
 東京営業所：〒105-0014 東京都港区芝1-11-16 TEL. 03-6453-7560 FAX. 03-6453-7569

保管・輸送・移動

オークラ輸送機

オークラ輸送機は食品工場の自動化に寄与する一つの搬送ラインを展示し、上流から下流までのトータル搬送ソリューションを提案する。

一つ目は個別包装品搬送ライン。スパイラルコンベヤや分岐装置、幅寄せコンベヤ、段積み・段崩し装置など、さまざまなユニットを組み込み、難易度の高い流れを実現する。二つ目はロボットによるケース品搬送ラインで、個別包装入りケースを協働ロボット「Easypal」がパレットサイズ。搬送ロボット「OKURUN」が運搬する流れを披露する。

ニクニ

ニクニはさまざまな食品の移送を一台で実現する「二軸スクリーンポンプ」を展示する。はちみつのような高粘度液体にも対応し、寒天などの固形物も壊さずに移送可能。また構成部品が少なく、誰でも簡単に分解・組み立てができるため、日々の洗浄作業の負担を大幅に軽減する。

このほか、長いひも状の物も切らずに移送可能な非破壊移送機「SMK」や、ドラム缶内の液体を残さず移送可能な気液移送ポンプ「LASD」など、ポンプでの食品移送の自動化・省力化を提案する。

包装・充填

インダ

インダは新型文線検査装置「IX-AS」を出品する。高感度検査と長期保証を両立し、品質向上に貢献する。併せて、ランニングコスト削減に寄与する「新世代計量機」も参考出品する。

また味の均一化や塩分濃度分析、中間検査、帳票作成の自動化、生産データの可視化・統合管理を通じて、製造ライン全体の最適化と生産性向上を提案する。

四国化工機

四国化工機は「省人化・生産効率向上」をテーマに、リニアモーター搬送式充填機と深紫外線(UVC)LED殺菌装置をメインに出品する。

省スペース・高効率・省エネルギーを同時に実現した次世代搬送式充填機「LH-02」を、実機の展示と映像で紹介。また水銀フリーで、環境負荷低減と高い殺菌効果を両立したLED殺菌装置をデモ機でアピールする。

さらに自動化ユニットや包装ライン機器など、工場全体の最適化につながるトータル提案を行う。

京町産業車輛

京町産業車輛は食品業界の荷役・運搬の課題解決に役立つ省力化機器を手がけている。「インバーションリフト」は200kgドラム缶や特殊容器などによる投入作業などに適している。「ぐるんバ」ボウルタイプは電動モーター式で、ステンレスボウル容器などから材料を投入できる。

「ロール反転リフト」は100kg以上もあるロール状の包装材などを反転し、機械に装着が可能。「ひびばるぞう」はハンドルのスロットルを操作して最大1500kgの重量物を搬送できる。

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。

スタンレススロットポンプ「CFシリウス」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自吸式で騒音が少ない⑥省エネの持った。

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。

大森機械工業

大森機械工業は顧客目線で使い勝手追求した高速横ヒロー包装機「NSW7000シリーズ」から、ボックススモーションシールと回転シールを披露する。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位置に配置したレボバリーを含む3種類から、フィルムサプライを選べる。

包装機本体はモジュラーデザインを採用し、主要装置がユニット単位で着脱可能でメンテナンスが容易。ユーザーインターフェース(UI)画面は3次元モデルやアイコンなどにより、直感的に操作できる。

CKD

CKDはカーボンニュートラルへの貢献として、ボンベ不要で手軽な窒素ガス精製ユニットや、エア消費量を削減するバルブフローバルブを展示する。画像検査の自動化による生産性向上に向け、簡単なプログラミングで自動化を支援するソフトウェアや、透明素材の目視検査の検査漏れリスクを削減する透明体検査装置も出品。また軽い操作力で搬送補助するフレキシブルアームは安全な労働環境実現に貢献する。食品製造工程で安心・安全に使える食品製造向け機器や粉じん環境にも強い機器も提案する。

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2026

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/2(火) 10:00 - 5(金) 17:00 東京ビッグサイト

三共冷熱

三共冷熱は「ダイレクトドライブ式スタッカーコンベア「下り」」を初披露する。ダイレクトドライブシステム(DDS)を持つ直動の有利性を、下りで実現した。前回、前々回の展示で注目された装置の下り式を国内で初めて展示する。

同製品は高温で調理した食品を冷ましたり、冷凍したりする工程に用いる。ベルト受けの金物がない、ベルト自身のスタック構造によって大幅にスペース化した。各種上りスパイラルコンベヤと連結すれば、生産性向上とライン設計の幅の拡大が図れる。

コフロック

コフロックは受注好調なオイルフリースクロールコンプレッサー内蔵の窒素ガス発生装置「N2IMPACT II 屋外型」を展示する。同製品は食品のガス置換包装などで工場の省スペース化に貢献する。

また屋外設置の需要拡大を見込み、同クラスの外部エア供給型「NTEシリーズ」と、大型の「NEIIシリーズ(22匹/分)」に新たに「屋外対応モデル」を拡充した。オイルフリースクロールコンプレッサーと組み合わせて、油分を嫌う食品包装向けにも屋外からクリーンな窒素供給を実現する。

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。タイミングスクリーン内の交換部品を使用しない容器ピッチ分け装置で、容器変更による型替え時間の短縮を実現した。多品種小ロット生産を手がけるユーザーの要請に応えた。

同装置は容器の大きさ・種類に合わせて、品種を呼び出すとベルト幅やセンサーの高さ、充填量、吐出スピードノズルの上下、追従スピードなどを自動で調整。品種はタッチパネルで任意に呼び出せる。品種切り替えの作業時間を短縮し、生産効率を向上する。

FOOMA JAPANに出展 6/2(火)~5(金) 東京ビッグサイト

10:00-17:00 当社ブース 西1ホール W1-36-24

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
 追従式多機能充填成型機 ライトデポリー LD
 単位向けクッキー充填機 H1デポジッター MD 200rpm
 ユニット式充填成型機 システムデポリー

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

キャタピラオーブン STO
 Tunnel Oven ECOBAKE
 バンドオーブン SBOS

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-B

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-S

Food Manufacturing Service Company 株式会社マスタック

本社 / 〒359-1147 埼玉県所沢市小手指元町1-27-20 ☎04-2948-0162 [E-mail] info@masdac.co.jp
 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
 当社HPはこちら <https://www.masdac.co.jp>

SANKEN ENVIRONMENTAL ENGINEERING

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