

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

2024

東京ビッグサイト 東1~8ホール

6/4 火 7 金 10:00 ~ 17:00

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

世界最大級 食品製造の総合展

「FOOMA JAPAN」は今年で47回目を迎える世界最大級の食品製造の総合トレードショー。食品機械・装置および関連機器をはじめ、原料、包装機械、ロボット、物流機器・システムなど、食品製造に関わるあらゆる分野の企業が集結し、製品・技術を紹介する。新規企業119社を含む982社が出展し、約5000のソリューションが提供される。

今回のテーマは「Breakthrough FOOA」。「Breakthrough」は来場者に選ばれた「ダントツ」な展示会を目指すことを意味する。多様に富んだソリューションにより、食品製造の課題解決に寄与する。

展示は原料処理、食品製造・加工、エンジニアリング、ロボット・IT・IoT・フードテックなど、デジタル分野からの出展も増えている（2023年）



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ゾーンに分けられる。出展社数が最も多い「食品製造・加工」分野は、製造・加工対象製品の種類によって、さらに細かく9分野に分けられる。

デジタル変革（DX）が進む中で、「ロボット・IT・IoT・フードテック」分野の出展が前回よりも増加した。また2050年のカーボンニュートラル（温室効果ガス排出量実質ゼロ）達成に向け、関心が高まっている「環境対策・省エネ・リサイクル」分野の出展も増えた。

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30社が出展。ゾーンのテーマは「新たな食のカタチを共に創る」。

「FOOMAアプリ」

会場マップに反映され見つけやすくなる。また、参加すると抽選で景品がもらえるスタンプラリーができたり、多彩な料理が楽しめる「FOOMA東京パル」（次ページで紹介）で繰り返し使えるクーポンをもらえたり、アプリ利用でFOOMA JAPANをお得に楽しめる。Google PlayストアやApp Storeでダウンロードできる。

来場事前登録／セミナー受講登録 目当ての企業に「☆」マーク 「FOOMAアプリ」では来場事前登録やセミナー受講登録ができるほか、目当ての企業に「☆」マークをつけてお気に入り登録することができる。登録した企業のブースはアプリ上の

日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN 2024」が6月4日から7日までの4日間、東京・有明の東京ビッグサイト東展示棟1-8ホールで開かれる。982社が出展し、食品製造現場で役立つ機械や関連機器、システム、技術などを披露する。開催時間は10時から17時まで。入場は完全事前登録制。登録者の入場は無料。



食品製造に関わるあらゆる分野の製品・技術が集まる（2023年）

食品工場の自動化に欠かせないロボットやIoT（モノのインターネット）技術、鮮度管理・品質保持のための冷蔵・冷凍・解凍技術など、最先端テクノロジーが集まる。同ゾーンでは連日ピッチプレゼンが行われ、全26社が登壇する。

会場マップに反映され見つけやすくなる。また、参加すると抽選で景品がもらえるスタンプラリーができたり、多彩な料理が楽しめる「FOOMA東京パル」（次ページで紹介）で繰り返し使えるクーポンをもらえたり、アプリ利用でFOOMA JAPANをお得に楽しめる。Google PlayストアやApp Storeでダウンロードできる。

Breakthrough FOOA

食品DX - 食の製造課題を解決

INTERVIEW

FOOMA JAPAN 2024 展示会実行委員会 委員長

南 常之氏
(日本食品機械工業会 副会長)



想像を超える食のイノベーション

「今回の展示会テーマ「Breakthrough FOOA」に込めた思いについて教えてください。」

「FOOMA JAPANは元々「国際食品工業展」という位置付けでしたが、前回から食品製造のすべてがそろった「食品製造総合展」という位置付けになりました。」

「来場者は食品工場を経営者や従事者が多く、食品機械や関連機器だけでなく、食品製造現場で必要とされるあらゆる製品・技術の提案が有益だと判断した。ロボットや人工知能（AI）、システムなどの出展が増えることで、新たな気づきにつながる。」

「海外では日本食人気が高まっています。」

「すしはもちろん、カレーやラーメンなど海外発祥の料理も日本で独自の進化を遂げて、海外人気を誇る。それらを支える日本の食品製造技術を世界に発信したい。日本では料理人が作る料理だけでなく、機械調理されたものでもっとおいしいものがどんどん出てきている。例えば冷凍チャーハンが数十年前と比べておいしさが格段にアップした。機械を使い出すことができる。日本の人口は今後大きく減少していくことが予測されており、日本の食品産業界を発展させていくためには、海外にも製品・技術を発信していきたい。」

MISUZUは多彩な機器による自由なレイアウトのご提案を致します。

FOOMA JAPAN 2024 ブースNo. 東3ホール 3G-65

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>新製品 ポジドライブシステム</p> <p>新ドライブシステム採用！ 搬送中の製品乱れ抑制 油が多く含まれている製品に適合</p> | <p>ServoForm™ Mini</p> <p>キャンディングミ用充填 高品質・高精度充填 お客様のニーズに合わせて型（モールド）も製作可能 ヘルスケア製品にも対応可能</p> | <p>DLC ドラムレススパイラルコンベヤ</p> <p>純国産ドラムレススパイラルコンベヤ ドラムがない為、ゴミ溜まりがなく衛生的</p> | <p>ポリリフター</p> <p>作業時の負担を軽減！ ケースの段バラシや 段積みをしながら腰を 掛けずに一定の高さで 作業可能 リフター前後にコンベヤ 設置で得意作業も スムーズ</p> |
|---|---|---|---|

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 東京都大田区羽田池町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 南船場満呂本ビル5階
TEL: 059-397-3211 FAX: 059-397-3217

東2ホール 2G-25

食 × UNISOL

UNIQUEな SOLUTIONで

「その手があったか！」を、次々と。

食品業界のお困り事を解決します！

「その手があったか」を、次々と。 「省力化」によるトータルソリューションの提供

フルサト・マルカホールディングス

東京支社：〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-20 錦町トラッドスクエア4階
TEL: 03-6811-7323 (フードシステムソリューション部)

MARUKA

本社：〒540-0024 大阪市中央区南新町1-2-10
TEL: 06-6946-1600 (代表)

品質保証をワンランク上に

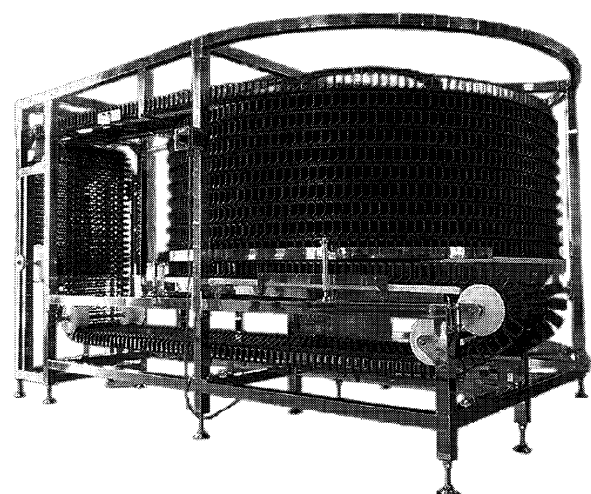
Products Quality Assurance

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 2024
6月4日～7日 東京ビッグサイト
東4ホール 4P-19

製品・ソリューションはこちらから

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 2024 出展ブース 東8A-11

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/

「いただきます」の未来をつくる。 NAKANISHI ブースNo.東3P-62

過熱水蒸気で 食品を安全においしく

食品殺菌装置 (参考出展)

●これまでの殺菌と比べ初発菌数を大幅低減
●極短時間の加熱処理により、野菜の生の食感を維持
●これまで殺菌が難しかった食材にも対応可能

株式会社 ■東京本社 〒104-0033 東京都中央区新川一丁目26番2号 新川NSビル
中西製佐所 TEL 03-5541-6333 (代) FAX 03-5541-0155

OMORI The thrill goes on

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

超音波シール装置 搭載可能
製品の熱ダメージを防止し、消費電力とフィルム使用量を低減

FOOMA JAPAN 2024 6月4日・7日 東4ホール 4P-01

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/

第3回 FOOMAアワード

5日/最優秀賞 一般公表

会期中、日本食品機械工業会主催の顕彰事業「第3回FOOMAアワード2024」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、2022年に創設された。食品産業界における生産性向上、省人化などの課題解決、新たな食品開発、食文化・食品安全の一層の向上に貢献する。



優秀な食品機械・装置 - 食品産業界に周知

応募資格はFOOMA JAPAN出展社で応募製品を製造し、かつ同展で製品(事情によってはパネル、動画などでも可)を展示する企業。応募対象製品は①食品を製造・加工する機械・装置および製造ライン②食品製造ラインに組み込まれる関連機械(包装機械、自動搬送システムなど)③食品製造プロセスに使用される計装・付属機器④食品製造を支援する各種システム(通信、管理システムなど)一で、発売後おおむね10年以内のものに限る。

有識者によって構成された「FOOMAアワード審査委員会」により、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。今回は応募総数28件の中から、食品を保持・計量・搬送する機械や、真空フライ装置など6製品が最優秀賞にノミネートされている。

会期中、最優秀賞ノミネート製品は東展示棟2ホール前ギャラリーにてパネルで紹介される。最優秀賞は6月4日に決定、メディアに向けて発表され、5日午前中に一般に向けて公表される。

多彩な 併催プログラム

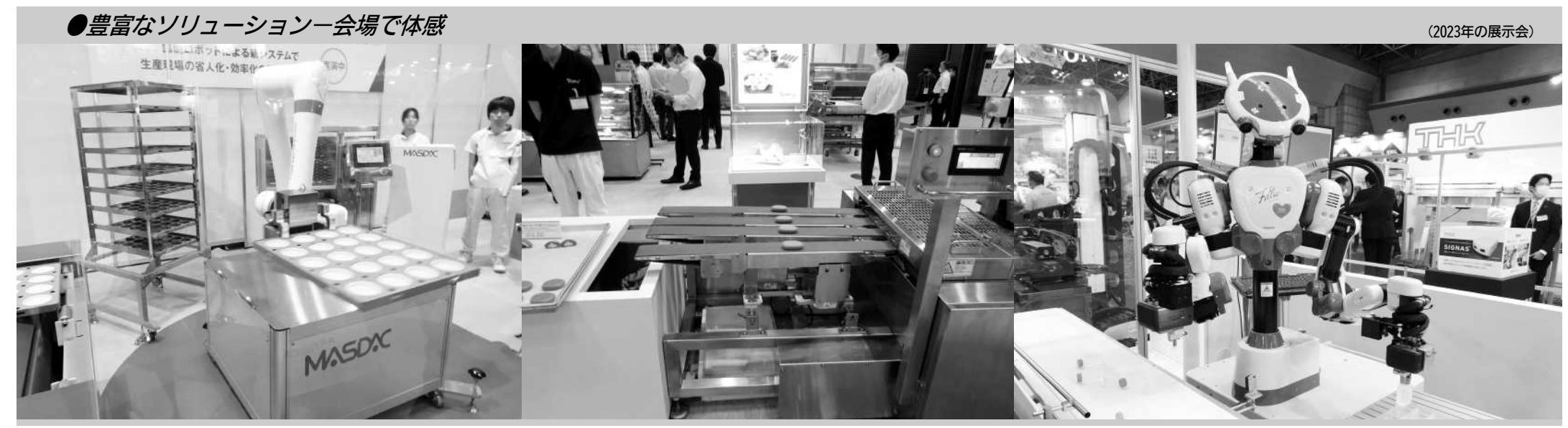
- 出展社プレゼンテーションセミナー
会期中連日行われる「出展社プレゼンテーションセミナー」では、48件の講演が行われる。このうち24セミナーは、会期終了後に会場にいられた方でも聴講できる「アーカイブセミナー」を公開する。出展企業が自社の製品・技術・サービスなどについて詳しく紹介。異物混入や防虫対策、現場のデジタル変革(DX)、ロボット活用などが、幅広いテーマのプレゼンが行われる。
- 農林水産省セミナー
4日11時から行われる「農林水産省セミナー」では、農林水産省大臣官房新事業・食品産業界食品製造課の阿辺一郎原副官・食品品質管理改善室長が「食品産業のスマート化の推進」をテーマに食品製造業における労働生産性の現状を概観し、ロボット・IoTなどを活用した生産効率化に貢献するスマート化技術や、それを適用する上での食品の安全、国の関連施策について紹介する。
- フードテックセッション
4日13時半からは「日本発のフードテックを世界へ - 食の最先端・食産業のグローバル化」をテーマに、セッションが行われる。
- アカアミックプラザ
今回で32回目を迎える「アカアミックプラザ」では国内37、海外6の研究室が、東展示棟5ホール前ガレリアで「ポスターセッション」を行う。食品分野におけるフライングパンの活用や、機能性食品、代替食品、ハンドリング評価のための食品サンプルなど、これからの食を支える最先端の研究が集まる。会期中、計23件の口頭発表も行われる。
- 機関誌「ふりま」の連載企画公開取材
7日13時から、タレントのhitomiさんをゲストに招き、日本食品機械工業会の機関誌「ふりま」の連載企画「フリップトーク」の公開取材が行われる。和食好きで4児の母であるhitomiさんに、体調維持の秘訣や食育などについて話を聞く。
- FOOMA東京バル
連日、東1ホールロビーで、多彩な調理が楽しめる食のイベント「FOOMA東京バル」が開催される。東京ビッグサイトがある江東区の食事、台湾やシンガポール、ブラジルなど世界各国の料理を楽しむ。また「くるくる@FOOMA」江東区内障害者通所施設 自主生産販売コーナー」が開かれ、障がい者通所施設で生産されたお菓子や軽食を購入できる。さらに来場者の投票によって決まる「キッチンカングランプリ」も行われる。

FOOMA JAPAN 2024

ビジネス・開発の情報発信

FOOMA JAPANは多くの併催プログラムも用意された。ビジネスや研究開発のヒントとなる情報が発信される。

●海外市場セミナー
5日13時から農水省大臣官房新事業・食品産業界食品製造課加工食品輸出班の吉田課長補佐による海外市場セミナー「加工食品輸出の現状と支援策等について」が行われる。加工食品は生鮮食品に比べて賞味期限が長く、季節変動が小さいため、周年輸出に高い技術を持っており、相手国の嗜好や生活スタイルに合わせた付加価値をつけて加工食品を輸出できる。同セミナーでは農林水産物・食品の輸出拡大における有界分野である加工食品の輸出について紹介する。



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 8D-12

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: eiigo@hanatsuka.co.jp

除去しにくい虫や同色異物も、 AI や赤外線 で完全除去

AI 画像処理選別機 AIH-1-2EE

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

センサーレスの異物除去例

パスタの異物除去例

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
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

FOOMA JAPAN 2024
INTERNATIONAL FOOD PROCESSING & TECHNOLOGY EXHIBITION
国際食品工業展 6/4 9:00-18:00
6/7 10:00-17:00
ブース No. 東6D-74

ISHIDA

ライン効率化

歩留り改善 管理資材削減 リスク管理 輸送コスト削減

人件費削減 販売機会拡大 品質チェック 生産性向上

ピロー包装ライン

トレー包装ライン

ISHIDAグループ 国内拠点はこちら

株式会社 ISHIDA 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)
大阪支社 大阪府吹田市江の木町26番20号 〒564-0053 TEL.(06)6310-9282(直)

FOOMA JAPAN 2024
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
会期 2024年6月4日(火)~7日(金) 10:00~17:00
会場 東京ビッグサイト イシダブース/東6ホール

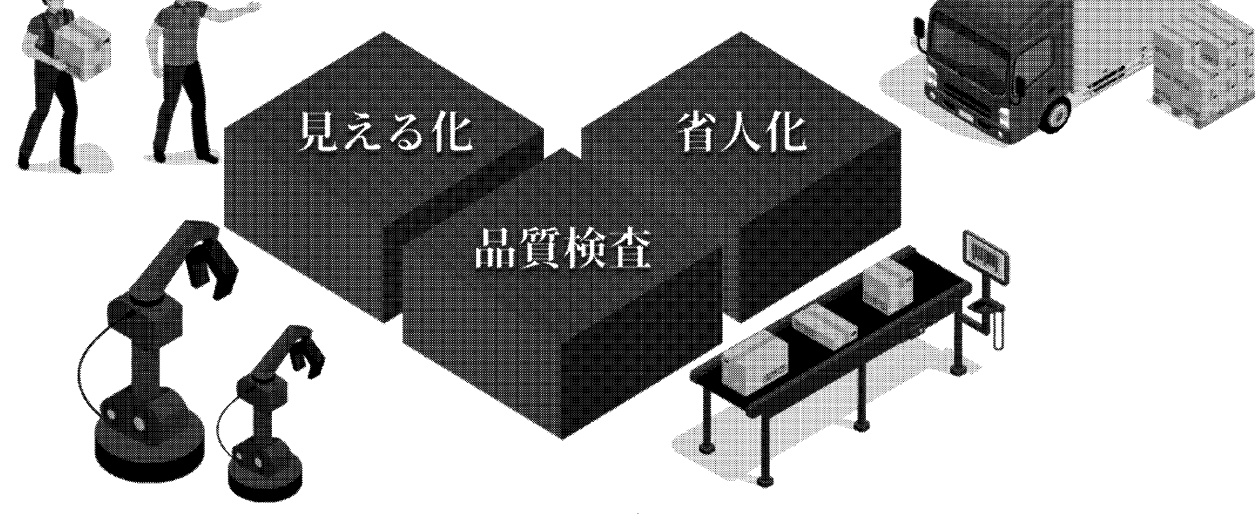
株式会社 服部製作所
HP: https://senvec.co.jp
E-mail: info@senvec.co.jp
Instagram: @senvec_japan

FOOMA JAPAN 2024
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
会期 2024年6月4日(火)~7日(金) 10:00~17:00
会場 東京ビッグサイト イシダブース/東6ホール

食品工場の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 2024 弊社ブースにて

3つの軸で展示



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

技術力 立花エレテックは
電機・機械・電子・情報の「技術商社」です。

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

●当社ブース 東7ホール 7D-16でお待ちしております!

当社のホームページはこちら

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!

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>

HomePage YouTube

FOOMA JAPAN FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
ブース番号: 東5G-44

食産業の課題を起点とした フードテックの提供価値

野村総合研究所 コンサルティング事業本部 シニアコンサルタント 白石 勇太郎
ノムラ・リサーチ・インスティテュート・シンガポール コンサルティング部門部長 佐野 啓介

多様性ある食産業実現

現在、日本の食産業(AI)を活用し生産は多くの課題を抱えている。フードチェーン全体で見ると、調達から生産・製造まで、気候変動や地政学リスク向上により、食料安全確保が脅かされている。生産・製造では継続的な人口減少を主な背景とした産業の担い手不足により、生産性の維持・向上が必要となっている。流通では食産業特有の多段階の流通構造が、食品ロスなどの非効率性を生んでいる。消費者は人口動態の変化に加え、コロナ禍での価値観の変化により、食へのニーズが多様化している。

これらの課題を解決するにあたり、食産業では企業の事業活動や食の在り方そのものを高度化・創造するステップで、廃棄ロス削減などの効率化につながる。期待が高まる。筆者らは、フードテックによる提供価値を次の五つに分類している。

- ①業務効率化・代替
- ②CX向上
- ③流通効率化
- ④生産・製造革新
- ⑤次世代食品

①業務効率化・代替: 御機嫌をデジタルで代替するソリューションが登場している。多岐にわたる業務プロセスを自動化することで、生産・製造現場の効率化が図られる。②CX向上: 消費者接点を高度化し、消費者接点を高度化している。例えば、味覚から嗜好性を判断するソリューションなど、多様なデータを活用したパーソナライズ化が進む。③流通効率化: 食品に関する事業者がフードテックを活用し、消費者接点を高度化している。例えば、川上・川下にかかわる複数事業者の連携による生産性向上が期待されている。他方、コストの問、課題起点

フードテックの全体像

食産業の課題解決に向けたフードテックソリューションの普及が期待されている

食産業における課題を起点としたフードテックソリューションの例

| 食産業における課題(一部) | フードテックのプロダクト・サービス |
|-----------------------------|----------------------|
| 新規参入に対する競争力維持・向上 | AI活用による個人最適な商品・サービス |
| 食糧安全保障の確保、環境負荷の低減 | 消費資源削減などによる顧客接点・直販 |
| 国内食品産業の担い手不足の解消/生産性向上 | 食品トレーサビリティ |
| 消費者の嗜好・価値観の多様化への対応、海外市場への展開 | AIなどを活用した計画策定 |
| 代替品(新商品や海外産品など)に対する競争力維持・向上 | ロボット/AIなどを活用した自動・無人化 |
| | 代替食品 |
| | 完全食品 |
| | AI活用による個人最適な商品・サービス |
| | ECなどによる直販 |

※複数のフードテックを組み合わせたプロダクト・サービスも存在するが、ここでは便宜上分けて整理

出展社プレゼンテーションセミナー

募集人数:各95名 WEB事前登録

| 会場 | 時間 | 6月4日(火) | 6月5日(水) | 6月6日(木) | 6月7日(金) |
|---------------|--|---|--|---|---|
| 東7ホール入口セミナー会場 | 12:40~13:25 | 殺菌水はどれが正解?炭酸水垂水の具体的な事例も紹介します!株式会社エノス・ジャパン 衛生 | amixon ミキサーは抜群の洗浄性で菌の発生も抑制!東洋ハイテック株式会社 原料 | 加工ラインの置数制御を確かなものにする除菌洗浄のコツを解説!ライオンハイジーン株式会社 衛生 | 必読!工場施設・設備担当が知るべき石綿のリスクと法改正!ライオンハイジーン株式会社 衛生 |
| | 13:45~14:30 | 微生物検査やリアルタイムPCR技術で取組み社会課題解決!ミナ産業株式会社 衛生 | 初期投資ゼロの脱炭素事例~水処理、バイオマス利用等~Daigas エナジー株式会社 環境 | 農業用選果システム~食品加工選果までの生産効率と異物混入対策!トムアノーツ株式会社 計測 | デジタル化によるデータ活用事例と将来の設備投資費用削減!ビュルケルトジャパン株式会社 計測 |
| | 14:50~15:35 | 建屋の耐圧低下による防虫対策~自動洗浄機能付フィルタのご紹介~ビュアテック株式会社 衛生 | 防虫監視は他人任せじゃない!AIを活用した新しい品質管理!環境機器株式会社 衛生 | 環境大臣賞を受賞した冷凍設備の消費電力を最大削減する!緑葉株式会社 設備 | 植物由来の食品と飲料のトレンドと最新加工技術!日本テラパック株式会社 飲料 |
| | 14:50~15:35 | 建屋の耐圧低下による防虫対策~自動洗浄機能付フィルタのご紹介~ビュアテック株式会社 衛生 | 今まで自動化が難しかったワーク吸着実現(ZINC・XT601) SMC株式会社 設備 | 待ったなし!食品業界が取り組む2024年問題と物価高対策!株式会社なんつね 原料 | 使い捨て手袋の油化リサイクルシステムのご提案!株式会社ワークソリューション 衛生 |
| 東7ホール入口セミナー会場 | 10:30~11:15 | 微生物を用いたフードテックによる持続可能なソリューション!株式会社アジラテクノ 発酵 | アルミ包装の金属異物を手軽にチェックする金属検出機のご紹介!新東工業株式会社 計測 | 繊維ビジネスの未来とそれを支えるハードウェアの進化の関係性!株式会社大和製作所 原料 | 高速検出機を用いた増粘剤の溶解事例!プライムテック株式会社 原料 |
| | 11:35~12:20 | 食品業界に革命を7Sの定着に貢献する新製品の紹介!株式会社バーテック 衛生 | 植物工場産野菜を使用した惣菜製造を考えたみませんか?中設エンジニアリング株式会社 原料 | 界面制御による工程改善でサステナビリティ貢献と利益増進の両立!太陽化学株式会社 環境 | 省人化と衛生レベルUP 実現のための洗浄システム!株式会社クレオ 衛生 |
| | 12:40~13:25 | デジタル化と自動化による食品工場の生産性向上!ツカサ工業株式会社 原料 | 食品工場のカビ対策と対策製品の開発!株式会社ファインテック 衛生 | 粉体処理装置の新たな活用技術~粉砕・乾燥・造粒&製粒新技術~株式会社奈良機械製作所 原料 | 粉体処理装置の新たな活用技術~粉砕・乾燥・造粒&製粒新技術~株式会社奈良機械製作所 原料 |
| | 14:50~15:35 | 微生物検査の設置及び除菌以外の活用方法/日本微生物電機協会株式会社 衛生 | 目視検査を自動化!品質検査における課題とAIを用いた解決事例!コグネックス株式会社 衛生 | 食品工場の粉体ハンドリングはおまかせ!「コンテナ・システム」!日清エンジニアリング株式会社 原料 | 食品工場の粉体ハンドリングはおまかせ!「コンテナ・システム」!日清エンジニアリング株式会社 原料 |
| 東3ホール入口セミナー会場 | 10:30~11:15 | 事例から学ぶ食品製造の現場の教育DXを推進させる動画活用!株式会社ホクエ 原料 | 事例から学ぶ食品製造の現場の教育DXを推進させる動画活用!株式会社ホクエ 原料 | 低温機器の集中管理による、品質管理と省エネ運転の実現!三菱電機株式会社 設備 | 計量制度改正に伴う検定最新事例~合格に向けてポイントを解説~株式会社エー・アンド・ティ 計測 |
| | 11:35~12:20 | 初めてでも簡単に使える協働ロボット活用と食品製造への適用事例!ファナック株式会社 原料 | リモートメンテナンスでダウンタイムと生産損失を削減!HMS インダストリアルネットワーク株式会社 原料 | 人工知能による自動化・異物検出・かすれ印字・シール不良検出!株式会社大和製作所 原料 | 人工知能による自動化・異物検出・かすれ印字・シール不良検出!株式会社大和製作所 原料 |
| | 12:40~13:25 | 24時間稼働の糸口「800/ドラム/ローリ」農産物輸送容器とは!住商グローバル・ロジスティクス株式会社 包装 | 毛髪クレーム対策に有効と考える「アイテム運用」とは?日本立株式会社 衛生 | グミキャンディーの世界動向と関連設備!THK株式会社 原料 | 限られた空間に効率的な軸配置 THKのロボットモジュール!THK株式会社 原料 |
| | 13:45~14:30 | 特殊冷凍で変える食の産業構造~人手不足、収益、物流問題の解消!ダイブレイブ株式会社 鮮度 | SDGsと消費者ニーズに対応した高機能粉末と粉体加工の紹介!株式会社パウレック 原料 | SDGsと消費者ニーズに対応した高機能粉末と粉体加工の紹介!株式会社パウレック 原料 | SDGsと消費者ニーズに対応した高機能粉末と粉体加工の紹介!株式会社パウレック 原料 |
| 14:50~15:35 | RFID×食品業界 こうすればうまく使えるRFID!株式会社サト 原料 | RFID×食品業界 こうすればうまく使えるRFID!株式会社サト 原料 | 食品産業分野へのシミュレーションの活用事例と将来展望!株式会社朝川製作所 原料 | 食品産業分野へのシミュレーションの活用事例と将来展望!株式会社朝川製作所 原料 | |

アーカイブセミナー実施会社 ※アーカイブセミナーの視聴には、FOOMA JAPAN 公式サイトでの事前登録が必要です。

食品工場・食品製造機械向け 異物対策用ゴム・プラスチック製品

安心の
日本製

アラムのMPフーズ®

異物混入リスクの軽減と、
混入時の廃棄コスト削減に。
金属検出機・X線検査機で
検出できる



アラムはMPフーズのメーカーとして、
異物混入という課題に、お客さまとともに向き合います。

MPフーズ®は食品工場でご使用いただく異物混入対策品です。
MPフーズ®はアラム株式会社の登録商標です。
MPフーズ®製品はアラム株式会社が製造発売元です。

FOOMA JAPAN 2024
に出展します
小間番号 **5B-43**
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
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
<http://www.aram.co.jp> e-mail:info@aram.co.jp

NEW! 進化した「二軸スクリーポンプ」をFOOMAで初出展! NIKUNI

ペースト状の高粘性液もエアロックなしで安定移送

鮎子 おから

FOOMA JAPAN 2024 東8ホール **8G-04**

● 洗浄ポンプの追加無しで完全CIPを実現
● 極小〜大型の固形物を壊さず移送 (ゴマ、大豆、カットフルーツetc)
● 非接触回転ポンプで異物混入リスクなし
● 低騒音、無脈動で優しい移送
● 設置スペース最狭! 可搬式で移動は自在

堅型 Gemil PAT.P

【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>

自動液体包装機 あびーる

● 自動運転でラクラク充填
● コンパクト設計で、設置場所を選ばない移動式
● 内容量や製袋サイズはタッチパネルで簡単に変更可能
● 微酸性電解水を袋詰めしたものにドライタオルを付属して、除菌シートとして活用

出展者プレゼンテーションセミナー
6/5(水) 14:50~15:35 東2ホール入口セミナー会場
微酸性電解水の殺菌及び除菌以外の活用方法/日本微酸性電解水協会

当社ブースおよび日本微酸性電解水協会プレゼンテーションセミナーへお越しの方へ「あびーる」でパックした微酸性電解水おしぼりセットをプレゼントします。

FOOMA JAPAN 2024
東京ビッグサイト 東4ホールブース NO. 4A-05

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>

Breakthrough FOOMA

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2024
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/4(火) 10:00~17:00 東京ビッグサイト 東1~8ホール

出展企業の製品・技術 順不同

原料処理

榎野産業

榎野産業は粗粉砕・粉砕・微粉砕・混合分野の機器を披露する。粉砕を行う機器として、全機種衝撃式の粉砕機を展示する。その中でも微粉砕分野の機械として、「イクシードミル」を2機種出品する。短時間で大量処理、一定量の水分や油分などを含む原料の粉砕ができる。エネルギーロスやメンテナンス回数の削減にも有効。

また、混合機「サニタリーリボンミキサー」も紹介する。サニタリー性を高めたほか、オリジナルのケーシング構造や特殊シャフトなどで洗浄性も高めた。

増幸産業

増幸産業は摩砕機概念を180度変えた、新コンセプトの「自己循環型スーパーマスコイダー」を開発した。

同機はセルフポンピング機能により、繰り返し摩砕を行うことができ、クリアランス自動調整機能を標準装備したことで、従来成し得なかったナノ領域のスラリーを手軽に得られるようになった。

同機の粉砕室内は処理物で隙間なく満たされており、空気に触れることがなく、また、冷却機構を備えているため、高品質な製品を得ることができる。

マルカ

マルカは「『その手があつたか』を、次々と。」を合言葉に、食品業界をサポートする。

展示会にはUNISOLグループからマルカ、アルプラス、管製作所が共同出展する。

アルプラスは3斤食パン専用「丸刃スライサー」や、サンドイッチから小型丸トドまで多様なカットに対応する「超音波ハーフカット機」の実演を行う。管製作所はコンパクトかつ移動可能な自動トレー供給機「らくちん切り出し丸2ストッカー仕様」を初披露。省力化によるトータルソリューションを提案する。

レオン自動機

レオン自動機は主力商品の包あん機「火車人」シリーズで生産した食品を人の手を介さずにトレーやパッケージに配列するセットパンナーや、ロボットシステムなど、生産効率アップに対応する多数のオプション、接続機を紹介する。

また、クロワッサンやペストリーを自動で生産する最新型機「HMベストラリー」を出品。性能アップした各構成機にIoT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。

品川工業所

品川工業所はあり攪拌型炒め機をはじめ、独自の技術を生かしたよりすぐりの食品加工機器を披露する。

あり攪拌型炒め機「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。幅広い卵焼き商品が製造できる、小型自動卵自動焼成機「EPS-12531」も実演展示する。

また、同社独自の「オートナレ冷却」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。

中西製作所

中西製作所は「リアルサイズ&新技術デビュー」をテーマに展示を行う。過熱水蒸気の技術を活用した「食品殺菌装置」やパスタを自動で計量・盛り付けする「パスタ計量装置」、脱炭素社会に向けた「水素調理プロジェクト」など、先進的な取り組みを紹介する。

また、過熱水蒸気を使用した加熱調理機は従来のサイズに加え、小型や幅広サイズのラインアップを展開。さらに、前方ステージでは紹介ツアードライブを開催し、来場者は同社の機器で調理した料理を試食できる。

マスタック

マスタックは「Our Solutions, Your Value」をコンセプトに、省人化・無人化、省エネ、稼働効率化、多品種フレキシブル生産、OEM(相手先ブランド生産)、店舗用をキーワードとしたさまざまなソリューションを紹介する。

メインは環境負荷とエネルギーコストを低減したトンネルオーブン「エコベイク」に、天板の自動投入・自動取り出しを行う協働ロボットと返送を行う自動搬送ロボットを組み合わせた自動化システム。省人化・無人化のプラットフォームを提案する。

三鈴工業

三鈴工業は「食品加工プラントの総合システム・エンジニアリングメーカー」。製菓・製パン・冷凍食品分野の最適な生産ラインの構築を企画から設計、製作、据え付け施工、アフターサービスに至るまでトータルでサポートする。

同社の強みは省人・省力化設備。単体機からそれをつなぐコンベヤシステムまで多種多様に取りそろえる。今回、同システムでは、独自開発の「DLCドラムレススパイラルコンベヤ」を紹介するほか、新開発の「ボジドドライブシステム」を初披露する。

保管・搬送・移動

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

三共冷却

三共冷却は「ダイレクトドライブ式スパイラルコンベヤ」を出品する。ダイレクトドライブシステム(DDS)とは、駆動ドラムがベルトのエッジを引掛けて直動的に動作する駆動システムでスミング(振動)が発生しない仕組みでスムーズに動作し、搬送時の整列乱れを防げる。従来のスパイラルコンベヤでは難しい毎分20以上の速度で運用が可能。金属ではなく樹脂製のベルトのため、メンテナンス時の溶接作業が不要なほか、ピンホール問題解決においても画期的な製品となっている。

京町産業車輛

京町産業車輛はユーザー・イン(顧客発想)、イノベーション(技術革新)、ソーシャル・コントリビューション(社会貢献)を理念に掲げ、顧客の課題解決に役立つ省力荷役機器を開発している。

投入作業の自動化、省力化につながる「インバシヨソリフト」は200kgドラム缶の投入に適している。「ぐるんバ」のボウルタイプはステンレスボウル容器などを電動で容易に投入できる。「ひつばるぞう」はハンドルのスロットル操作で最大1500kgの重量物を搬送を実現する。

ニクニ

ニクニは自吸式の二軸スクリーポンプ「Gemil」の新型を展示する。あんなに低含水率で流動性が少ない食品も、押し込み機械なしで安定移送ができる。ポンプ内部は非接触構造のため、摩擦による不純物(コンタミ)を発生させず、異物混入のリスクを抑制でき安全性も確保。

また、固形物を壊さず移送できるため、食感や風味などの品質を落とさない。位置洗浄(CIP)に必要な圧力・流量も確保でき、別途洗浄用ポンプを設ける必要もないため導入コストを抑えられる。

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

2,160 時間

ある工場プロジェクトで、一人のエンジニアが設計に費やした時間です。お客様にとって最適な工場を創るために、さまざまな課題に丁寧に取り組みます。エンジニア一人一人の向き合う時間の長さが、私たちの熱意の証です。設立以来、3,000 以上ものプロジェクトを手掛けてきました。粉体技術と工場建設の日清エンジニアリング。工場建設の検討や計画から、お客様の取り組みをパートナーとしてサポートいたします。

日清エンジニアリング
<http://www.nisshineng.co.jp>
〒103-8544 東京都中央区日本橋小町町 14-1
TEL 03-3660-3400

P&P
P&Pで世界を拓く

THK 最先端の自動化
期待を超える 革新への“動き”

FOOMA JAPAN 2024
に出展いたします
会場 東京ビッグサイト
小間番号 東6ホール 6N-73

搬送ロボット **SIGNAS®**

ならいハンドシリーズ **TNH**

OEE (設備総合効率) 最大化プラットフォーム **OMNI edge**

部品予兆検知AIソリューション

工具監視AIソリューション

THK株式会社 マーケティングPR部 TEL 03-5730-3845 www.thk.com

メジャーリーグベースボールの商標及び著作権は、メジャーリーグベースボールの許可に基づいて使用しています。詳しくはMLB.comを参照ください。

Official Partner of Major League Baseball

CREO FOOMA JAPANに出展いたします。
東5ホール/5P-45 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

のこなら、おまかせください!

食品の安全は洗浄から

美観、衛生、環境の課題を解決。省人化、安全・安心、CO₂削減、食品ロス削減。

東京本社 東京都中央区八丁堀3-19-9 ジオパ丁堀
TEL:03-3553-1900 FAX:03-3553-6330
大阪 TEL:06-6748-3955 名古屋 TEL:0568-68-7755 九州 TEL:092-627-1620
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 販売

FOOMA JAPAN 2024
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
小間番号: 7A-09

ホースと継手の安心配管セットで「生産性向上」のお役に立ちます

食品衛生法適合
FDA適合
USP Class VI適合

株式会社トヨックス www.toyox.co.jp
TEL 0120-52-3132
お客様相談室 受付 9:00~17:00 (土日・祝日除く)

Connect to the Future
TOYOX

www.crossocean.com
COCベアリング

食品機械用 Saniline

国内初※ IP69K認証

水が入らない ステンレス製ベアリングユニット

FOOMA JAPAN 2024
ブース番号 3A-55

COC株式会社

水滴・異物除去エアノズル
Hayate
Air Removal Device

圧倒的な省エネ性能により工場が発生する電気料金と排出CO₂を大幅に削減

「Hayate」シリーズが、様々な賞を受賞!

第49回 発明大賞 本賞 受賞
近畿経済産業局 関西ものづくり新案2023 選定
日刊工業新聞社 2023年度「モノづくり部品大賞」機械・ロボット部品賞 受賞
第35回中小企業 優秀新技術・新製品賞 優秀賞 受賞
令和3年度 ひょうごNo.1のものづくり大賞 大賞 受賞

株式会社 トリーエンジニアリング TORRY engineering
〒663-8142 兵庫県西宮市鳴尾浜1-6-44
TEL:0798-39-7301 FAX:0798-39-7311 https://e-torry.com/

FOOMA JAPAN 2024
小間番号: 東1A-15

CKD 環境にやさしい食の未来を共に創る

環境にやさしい包装を実現
粉塵環境でもタフに使用して長寿命

減プラ 脱プラ
エコプリスタ CFF-360E

ROBODEX Pulse 電動アクチュエータ

CKD株式会社 https://www.ckd.co.jp
本社・工場 〒485-8551 愛知県小牧市応時2-2-50
TEL (0568)77-1111 FAX (0568)77-1123

FOOMA JAPAN 2024
東1ホール 1L-18

衛生対策・管理

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、廃棄物削減と異物対策を実現する。靴底、軽量車用粘着マット「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「マット」の上で3回足踏みする場合、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

安川電機は、多種多様な生産のニーズが高まる食品製造現場の自動化に貢献する製品を出品する。自律ロボット「MOTOMAN NEXT」は、環境や周りのロボット・機器などのシステム状況を、自ら判断・実行する。例えば、アーム動作経路の障害物を避けて最適経路で動いたり、色や形状にバラつきがあるものを仕分けして箱詰めしたりできる。作業指示のみで、人と同様に動くイメージで、細かいティーチングが不要。また、フードロス削減などサステナブルな社会の実現に向けた提案も行。

ロボット・IT・IoT・フードテック

立花エレテック

立花エレテックは食品業界の多様化する課題に対し、三つのソリューションを紹介する。

「見える化」、最先端の紫外線(UV)レーザーマーカーとAIビジョンによる文字認識を用いた「品質検査」、豊富な実績から顧客に合わせた自動化を紹介する「省人化」の3点で工場のDXを提案する。さらに「ウォークスルー診断サービス」により、顧客の設備規模や環境に応じたエンジニアリングのデモを実施する。

たけびし

たけびしは多様な食品業界のニーズに合わせた次世代フードテックソリューションを多数紹介する。稼働監視・警報分析・予兆保全などの機能を備えた食品工場のDXを提案。また、テラメド食の製造工程に有効なフローティンググリニアや、超高温圧水で食品を切断・加工するウォータージェットカッター、弁当や給液の盛り付け状態を判別する色識別検査装置、食品など不定形物を高精度でカウントするAI、3Dフードプリンターなどを出品。商社ならではの取り扱い商材の豊富さをアピールする。

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、ヘラやパッキン、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て方が一破片が混入しても、金属検出機やX線検査機で検出でき、異物混入品の市場流出リスクを低減できる。

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。また規格品にはない特注品製作の相談にも対応する。

ホクエツ

ホクエツは微酸性電解水の袋詰めが可能な自動液体包装機「あびり」を出品する。10L・50Lの液体を1時間当たり180袋自動連続包装し、三方シールできる包装装置。小形設計で設置場所も選ばず、会場でも配布するバックした微酸性電解水は、付属のドライトオルに浸漬させることで瞬時にウェット除菌シートを作れる。

5日の出展社プレゼンテーションセミナーでは、殺菌・除菌・消臭に有効な微酸性電解水について日本微酸性電解水協会が紹介する。

ステンレスのサビや製品への異物混入にお困りでは!?

HACCP 対策 恒久対策 処理方法

2024FOOMA 会場へ是非お越しください。

採用企業様 拡大中!

納入実績(一部抜粋)
デリカ工場
明太子メーカー
製氷会社
カット野菜メーカー
豆腐・揚物メーカー

食品工場のHACCP(*)対策に朗報
電解技術で食品工場の様々な課題が解決できます。

(*)Hazard Analysis and Critical Control Point

1) 中性塩電解法によるサビ除去+不動態化処理 (サビを取ってサビにくくする)

2) 電解マーキング+不動態化処理

電解マーキングなら、誰でも簡単にできるし、剥がれないよ!

手書き
ケミカル
・繊細印字
・クッキリ印字
・サビにくい印字

マーキング原紙を貼って電解処理

塩分の多い麺つゆの殺菌器のチーズで、サビ除去後4年半、サビ発生せず。

たけびしがご提案する、食品業界「まるごと」ソリューション

食品業界の各種製造工程(搬送・加工・造形)や様々な現場課題(稼働分析・予兆保全・省エネ)に対し、最新の装置や技術を「まるごと」ご紹介いたします!

製造工程ソリューション
搬送・加工・造形
フローティンググリニア ウォータージェットカッター フード3Dプリンタ U型AGF

現場課題ソリューション
稼働分析・予兆保全・品質管理・省エネ
食品工場DX 色識別検査装置 カウントAIソフトウェア 電力ロス削減機器

出展パートナーメーカー一覧
B&R SUGINO MUSASHI ENGINEERING, INC. JCC Co., Ltd.
TDIPS Rist DELLAMODA HOLOLAB

出展ソリューション一覧
・食品工場DX
・AEセンサー
・教育用MRアプリケーション
・ウォータージェットカッター
・不定形物カウントAI
・ナノバブル発生器
・電力ロス削減機器
・フード3Dプリンタ
・フローティンググリニア
・色識別検査装置
・ワイヤーパライザー
・U型AGF

株式会社ケミカル山本 Chemical Research
ステンレスより耐食性を確保
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

技術相談専用なんでもお気軽に
0120-304-243
ホームページ https://chemical-y.co.jp

株式会社 たいびし
東8ホール ブース番号: 8D-15
技術本部 スマートファクトリー推進部
京都府京都市中京区西京極豆田町29
TEL: 075-325-2176 FAX: 075-325-2273

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

FOOMA JAPAN 2024に出展します！(6月4日～7日)ブース位置：東3ホール 3N-51

初の国産フォームフィルシール機

FD-12

特長

- 容器成型～充填～シールまでをこれ1台で！
- 迅速なメンテナンス対応が可能
- 容器保管スペースの削減にも貢献

安全・安心・美味しさを追求 四国化工機グループ

④ 四国化工機株式会社

総機・包装事業本部
東京：03-5847-0117
大阪：06-6397-2271

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

本社・機械工場 〒771-0287 徳島県板野郡北島町大字八雲字西の川110-1 TEL:088-698-4141
※四国化工機の機械事業部門はFOILシステム-GAと、(株)からISO9001による品質管理システムの認定を受けております。

インバーションリフト

電動モーター式

最大荷重 200kg~

200Lドラム缶の投入作業に投入作業を自動化、省力化

ぐるんぱ ボールタイプ

ステンレスボール容器の投入作業に

一斗缶やペール缶の投入作業に

電動操作でラクラク投入

最大荷重 30kg~

ロール反転リフト

重いロールもらくらく反転。機械への装着も容易にできます。

内径チャック式

- 荷重100kg
- 反転手動式
- 昇降電動式
- チャック手動式

最大荷重 100kg~

ご希望の荷重をご相談ください。

e-DRIVE ひっぱりぞう

ステンレスフレーム

重量物搬送物の省力化にラクラクスロットル操作!

最大荷重 1000kgの1500kg 2タイプ

型式:ILD 型式:GPLM30BO 型式:RT100-MHTJW 型式:SEDH1500

FOOMA JAPAN 2024 小間番号：東7ホール 7F-16

お客様の仕様に合わせてカスタマイズ対応可 デモ機貸出し対応可

KYOMACHI 京町産業車輛株式会社

https://kyomachi.net/

本社・工場 〒920-0848 石川県金沢市京町10番30号 TEL:(076)251-1110 FAX:(076)251-0012
東京営業所 〒135-0052 東京都江東区錦糸2-1-3-407 TEL:(03)5677-1054 FAX:(03)5677-1068
大阪営業所 〒569-0065 大阪府高槻市城西町2-12-302 TEL:(072)661-8062 FAX:(072)661-8063

本社併設の展示場で製品を体感できます。

差圧フリー 窒素ガス発生装置 BOOSTAR SERIES

低圧の工場エアを中圧の窒素に変換

食品包装のN₂ガス置換に!

①装置内に第二昇圧機構を内蔵
→原料空気以上の圧力で窒素ガスを供給可能です。

②新プロセス(3塔式PSAシステム)を採用
→圧力損失を最小限に抑えます。

③静音化を実現 ※騒音値63dB(A)以下
→排気消音機、昇圧機構に消音BOX構造を採用。

工場エア：0.4MPa → N₂：0.6MPaも可能!
ユースポイント毎に設置可能で、大幅に導入コストを削減!

NEW H₂+N₂ガス発生装置 Dr.ONE SEVEN

水と空気から水素+窒素を発生

ガス置換包装&漏れ検査に!

①約30ccの精製水と約1.36kWの電力から1Nm³の水素+窒素ガス(水素4%)を発生可能

②タッチパネルによる操作のみでON/OFF、流量変更、水素比率変更(0~5%)が可能

③オンサイト式のため、ポンベの様な管理・交換が不要

④高圧ガス保安法対象外

主な特徴

①装置内に第二昇圧機構を内蔵
→原料空気以上の圧力で窒素ガスを供給可能です。

②新プロセス(3塔式PSAシステム)を採用
→圧力損失を最小限に抑えます。

③静音化を実現 ※騒音値63dB(A)以下
→排気消音機、昇圧機構に消音BOX構造を採用。

工場エア：0.4MPa → N₂：0.6MPaも可能!
ユースポイント毎に設置可能で、大幅に導入コストを削減!

コフロック株式会社 本社 〒610-0311 京都府京田辺市草内当ノ木1-3 TEL:0774-62-4411
東京イオパズ 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-3-6 人形町アースビル1F 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 2024
ブース番号：東2ホール 2A-48
H₂+N₂ガス発生装置/液体流量計などを展示します。ぜひご覧ください。

「めくらない」で「水洗い」するだけ!

靴底用粘着マット

ステッドマット®

除去率 90%以上

抗菌防カビ

粘着材 転写無し

SDGs 貢献

紙ゴミ 減少

靴底用粘着マット

ステッドマット®

粘着ローラー

ボディーローラー

繰り返し使える異物対策

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)

FOOMA JAPAN 2024 小間番号 東4A-15

包装・充填

CKD

CKDは「環境にやさしい食の未来を共に創る」をテーマに、食品業界の課題解決につながる提案をする。エコリスター包装機に使用する新しい環境対応包材として、紙ブリスターやアルミニウム成形、可食性フィルム成形など環境にやさしい包装形態を提案。

また、重量物搬送の作業負担を軽減するエアランサーや、粉じん環境でもタフに使える空気圧・電動機器、酸化防止による食品ロス削減する窒素ガス精製ユニットを紹介。さらに手軽に目視検査処理を自動化できるソフトも披露する。

イシダ

イシダは「イシダが選ばれる理由」をテーマに出展。同社は計量・包装・検査・梱包が1社でそろった豊富なハード、それらを見える化するシステム、現場や運用に最適な設計を実現するエンジニアリングの3要素により、顧客企業から高い信頼を得ている。

会場ではライン実演を行い、新製品のトレーシールチェッカー、中間精度確認や包材投入の自動化など、さまざまな提案を用意。イシダが顧客に選ばれ続ける理由「だからイシダ」を体感できる。

四国化工機

四国化工機は1台の機械でカップの成形から充填までを行うFFS(フォームフィルシール)機「FD-12」と、その包装資材を披露する。現在は4個パックなどのヨーグルト容器向けが主な用途となっているFFS機だが、容器の保管スペースや二次包装の削減など、導入メリットは多岐にわたる。国内メーカーだから実現できた迅速・丁寧なメンテナンスや、包装資材も扱う同社ならではの環境配慮素材包材を幅広く提案する。

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。ユーザーからの要望に応え、タイミングスクリーン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。

同装置は容器の大きさに合わせ、充填物の種類を呼び出さず、ベルト幅やセンサーの高さを自動調整する。充填量やピストンストローク、ノズル上下スピードなども同時に自動調整する。型替え部品が不要になるため、作業効率が格段に向上する。容器設定はタッチパネルで任意に呼び出し可能となる。

FOOMA JAPAN 2024

エンジニアリング

日清エンジニアリング

日清エンジニアリングは食品工場建設・生産設備導入の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。生産設備と建築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。同社の実績や設計のポイントを紹介し、来場者の相談を受け付ける。

また、7日の出展社プレゼンテーションセミナーでは、食品製造の連続プロセスにおいて、パッチプロセス製造へ転換し、製造工程を効率化する「マトコン・コンテナシステム」を紹介する。

FOOMA JAPANでは食品機械だけでなく、最新の包装機械も披露される(2023年)

大森機械工業

大森機械工業はホットメルト式シール装置を搭載した逆型横ヒロー包装機「NSW7600 BX」とリニア搬送式製菓集積装置を組み合わせた搬送ラインを披露する。包装機の供給部にリニア搬送式製品集積装置を採用することで、安定した製品供給を実現し、稼働率向上に貢献する。ユーザーの設備に合わせた経路に沿って可動部が動作する無終端の駆動方式であるため、可動部の個別制御や周辺設備との同期が可能となり、チェンやベルトコンベヤーでは困難だったフレキシブルな生産システムを構築できる。

コフロック

コフロックの「Dr. ONE S EVEN(ドクターワンセブン)」は、電気と水から水素5%と窒素の混合ガスを自家製造できる。食品のガス置換包装(MAP)に使用でき、賞味期限の延長に加え、食品包装の水素リークディテクターを使用した漏れ試験にも対応する。水素濃度は0.5%の範囲で調整可能で、ガス発生量は毎分最大50L。また温度補正液体用小型カルマン渦流量計「FML-300」は温度センサー搭載で、液温変化時にも流量を高精度に計測できる。毎分2.5~25.0Lの流量に対応可能。

FOOMA JAPAN 2024 東京ビッグサイト 東1ホール 1P-01

RHEON

衛生的で高効率な食品生産システムをご提案いたします

弊社ブースでは、生産の効率化を図るための各種「食品成形機」や「製パン機」など、最新機種の実演・実演を一堂に行います。ぜひレオンブースにお立ち寄りください。

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

FOOMA JAPANに出展 6/4(水)～7(金) 東京ビッグサイト 10:00-17:00 当社ブース 東4ホール 4P-10

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

追従式多機能充填成型機 ライトデポリー LD

ライン用充填機 ユニバーサルデポリー UD

ユニット式充填成型機 システムデポリー SD3

量産向けクッキー充填機 H1デポジッター MD 200rpm

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

キャタビラオーブン STO

バンドオープン 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

小型機から全自動機まで。どら焼300～14,000個/時

どら焼機

全自動どら焼機 SDR-KAM

中型どら焼機 SDR-SGA-500

小型どら焼機 SDR-SGA

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 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 当社HPはこちら https://www.masdac.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次菌油分濃度 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。

FOOMA JAPAN 2024 小間No. 1A-20 MAEDA SHELL SERVICE / GIKEN

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

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

クリーンルームダスター

●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。

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。

マット

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。

洗浄型パスボックス

「通箱」クリーニング

高速空気噴流でゴミ・異物を吹き飛ばす

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 名古屋市中区津島3-2-5 ☎(052)892-6859R FAX (052)892-8803
 岐阜営業所 〒225-0025 横浜市中区十日町1-1-5 ☎(045)982-5005 FAX (045)982-5216
 大津営業所 〒591-8504 大分県津久喜郡日出町大字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/

小間番号 1C-15 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
- 型替え部品が不要となり、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。

| シリーズ | Lite | Standard | Advance |
|--------|--------------|---------------|----------------|
| 特徴 | 単体設備向け 簡易モデル | ライン設備対応 標準モデル | 客先システム連携 上位モデル |
| 設備接続台数 | 1台 | 最大16台 | 最大16台 |
| 仕様 | | | |
| 画面表示 | 設備操作用タッチパネル | タブレット | タブレット |
| 遠隔監視 | | 対応 | 対応 |

●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

株式会社 メイワ

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

本社: 〒649-6503 和歌山県和歌山市長田中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

Debut! 超微粒摩砕機

自己循環型 スーパーマスコロイダー

この度弊社が開発に成功した「自己循環型スーパーマスコロイダー」は、セルフポンピング機能により繰り返し粉碎を全自動で行うことが可能になり、ナノ領域のスラリーを手軽に得ることができるようになりました。また、本機の粉碎室内は処理物で隙間なく満たされているため、空気に触れることもなく品質劣化はほとんどありません。

ナノの世界に挑戦する

増幸産業株式会社

〒332-0012 埼玉県川口市本町1-12-24
 Tel.048(222)4343(代) Fax.048(223)9790 http://www.masuko.com

設備機器・技術・部品

トヨックス

トヨックスは「安心ホース配管セット」で食品安全と生産性向上をテーマに展開する。

新発売の食品用ローラーポンプチューブ「エコフーズPVC」を初披露する。改正食品衛生法(第196号ポシティブリスト制度、第380号(ヘパタン含む))に完全適合し、油脂類を含む流体搬送にも使用可能。一般的なシリコンチューブと比較し、5倍以上の耐久性もある。法令順守対応に問い合わせが多い耐熱・着色・着色に関する困りごとを解消する各種食品専用ホースと専用継ぎ手も展示する。

ケミカル山本

ケミカル山本は食品機械の腐食や錆などのトラブルを解決する先進技術「ウルトラ不動態化処理技術」を紹介する。同社独自の中性塩電解技術で、ステンレス製品の錆・汚れの除去と再発防止を同時に実現する。展示会では高性能電解器と中性塩電解液を用いて実演するほか、色調、解像度を高めたさびにくい電解マスキングのデモも行っている。

また、中性と酸性のステンレス用錆・汚れ取り洗浄剤も展示する。中でも不臭臭を抑えた中性の「300NIZ」が目玉。

トリーエンジニアリング

トリーエンジニアリングは超高効率エアノズル「Havate」の実演を行う。第49回発明大賞本賞を受賞した製品で、容器表面に付着した水滴や異物を取り除ける。エア消費量を大幅に減らし、省エネ、CO2削減、SDGsなどの社会問題の解決に貢献する。

日本国内の電力消費量のうち約4%がエアプロシに使用されているという。同製品の導入で、歩留まりの大幅な改善や、それに伴う廃棄コストの削減、数百万〜数千万円規模のエネルギーコスト削減を実現する。

前田シェルサービス

前田シェルサービスは「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「3in1マルチ・ドライフィルタースケルトン」を出品する。同軸上に3種類の特殊エレメントを内蔵。濾過度0.01μm以下、出口側油分濃度は1.1V方分当たり0.01mg以下。圧縮空気品質の国際規格「ISO8583-1」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。

計測・分析・検査

アンリツ

アンリツは世界最高クラスの検査性能だけでなく、現場の課題解決につながる展示を行う。最高選別能力毎分1000個の重量選別機は、世界的に増えているチョコレートやキャンディーなど一口サイズの個包装品のニーズに対応したもので、そのスピードを会場で体感できる。

ブース正面では、計量、充填、包装、検査の各機器を連動させ、リアルなラインを再現する。さらに、ラボ用のおいし検査と大腸菌検査を連携する。特に品質管理部門の従事者におすすだ。

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。ルートテーブルで移動可能な搬送ロボット「SIGNAS」、複雑な形状の加工対象物(ワーク)を安定して吸着・保持できるロボットハンド「TINH」などの実機デモを多数実施予定。

また、リニアガイド「LMガイド」において耐食性に優れた特殊環境向けの製品や、OEE(設備総合効率)最大化プラットフォーム「OMNIEDge」も紹介する。多様な製品とサービスで、食品業界が抱える課題の解決に貢献する。

COC

COCのステンレス製玉軸受ユニット「サニライン」は、無給油でメンテナンスフリーの上、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、機械からのばねの隙間を確保する「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。会場ではスタンドオフハウジングによる定置洗浄のデモを行う。

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展示、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、この装置は従来の色彩選別機と同様に、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。このため製品の表裏検査が可能にし、異物の見逃しを極限まで減らしたのが特徴。

カット野菜用異物除去装置の小型版も実演で紹介する。カット野菜に含まれ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。

YASKAWA 食品製造の自動化、データ連携・データ活用により「食を大変革」

データ活用によるメカトロニクスの進化

i³-Mechatronics

アイキューブメカトロニクス

安川グループの力を結集し、お客さまをサポート

株式会社 安川電機
メカトロニクスを軸とした「工場の自動化・最適化」

株式会社 アイキューブデジタル
データ活用で工場自動化を支援する「デジタルシステムインテグレータ」

株式会社 FAMS
「農の工業化」「食の生産自動化」を推進する「システムインテグレータ」

主な出展製品・ソリューション

- 「未自動化領域」の自動化へ挑むロボット 自律ロボット「MOTOMAN NEXT」
- 衛生を確保した仕様で食品加工工程を自動化 食品仕様ロボット「MOTOMAN-GP8」
- AI画像判定からデータ活用で良品製造に貢献 表裏二面検査ユニット搭載「Y's-EyeコンパクトW」
- 生産情報を視える化したパッケージ 人協働パレタイズシステム「CoboPal-DX」
- コア技術を結集し、食の安全と安定供給を実現 種物工場システム「アグリネ」

FOOMA JAPAN 2024

7Q-24 安川電機ブース

会期 2024年6月4日(火)~7日(金)
 時間 10:00~17:00
 会場 東京ビッグサイト 東1~8ホール
 小間番号 東7ホール 7Q-24

ご来場には事前登録が必要です
 来場者登録はこちらから(主催者Webサイトへ)▶

メールマガジンへのご登録で、展示会最新情報をいち早くお届け!

安川電機の製品・技術情報サイト「e-メカサイト」のメールマガジンにご登録いただく、展示会の特設サイトのご案内やコンテンツ追加などの最新情報を随時お届けします。

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
 オフィシャルサイト www.yaskawa.co.jp