展示会出展情報

フードシステムソリューション2023へ出展いたします。

2023/9月

お客様各位

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、
厚く御礼申し上げます。

弊社は東京ビッグサイトにて9月20日より開催されます展示会「フードシステムソリューション2023」に弊社ブースを出展する運びとなりました。

新製品の『楽らく食缶』・『楽らくパン函』・『SNやわらかグリップトング』・『学校給食専用トレイ』の展示を行っております。
今年は業務省力化・省人化、そして省スペース化をテーマとした新製品『楽らくシリーズ』をお客様へお披露目するために、趣向をこらして社員で力を合わせて準備いたしました。
みなさまお誘い合わせの上、是非足をお運びいただきますようお願い申し上げます。

展示会名称：	フードシステムソリューション2023
会期：	2023年9月20日(水)～22(金) 3日間
場所：	東京ビッグサイト 東ホール
弊社ブース位置：	東４ホール ブース№ H-09
参加費用：	本展は入場登録制です。招待状へ名刺をお添えいただき受付されるか、 展示会ホームページよりWeb来場登録をおこなってご入場ください。
展示内容：	新製品［楽らくシリーズ］ ・楽らく食缶 ・楽らくパン函 ・SNやわらかグリップトング ・学校給食専用トレイ

問い合わせ先：	営業部営業企画課
電話：	03-3734-8171

以上

出展者一覧・一言PR

フードシステムソリューション －給食・大量調理設備機器・資材展－ / フードセーフティジャパン －食品安全・衛生対策資材展－ / フードファクトリー －食品工場改善設備・エンジニアリング展－ / フードディストリビューション －食品物流マテハン・資材展－ / 惣菜・デリカJAPAN －惣菜製造自動化・設備機器展－

あ
- **アース環境サービス**
  最先端の知見とハイレベルな技術力のご提供
- **IHIエアロスペース**
  ※山形大学
  ※十文字学園女子大学
  ※ノードソン
  3D調理プリンタが未来の料理を切り開く。
- **IoT mobile**
  月額350円温度管理システム「温度っち」
- **アイタ**
  剥がれにくい警告・資産・表示ラベル
- **愛知機械テクノシステム**
  倉庫内ロボット（AGV・AMR）ゾーン
- **IDEC**
  防水・衛生対策・重量物搬送の課題解決
- **アイトス**
  食品ロス対策・リサイクルゾーン
- **AIHO**
  大量調理の省力・省人化ソリューション
- **青森中核工業団地企業立地推進協議会**
  企業誘致・立地ゾーン
- **ACTUNI**
  ※三景産業
  健康衛生管理システムや映像探索ソフト紹介
- **アタゴ**
  製造ライン設備・機器/AI/IoT・DX化
- **アタックベース**
  熱中症対策、防寒対策向けのユニフォーム
- **アテクト**
  シャーレ・培地共に製造する唯一のメーカー
- **アナログ・デバイセズ**
  自動化・DX化
- **アプコス**
  中身を傷つけない段ボール自動開梱システム
- **アンリツ**
  品質保証を追求した商品と質の高いサービス
- **イーシーセンス**
  従来の残留塩素計の常識を覆す
- **イカリ消毒**
  ※興研
  ※アワフル
  ※三共空調
  ※大成ファインケミカル
  ※パーテック
  ※ファインテック
  ※日本細菌検査
  ※つくば食品評価センター
  ※ダイソン
  ※トルネックス
  ※アルボース
  ※キョーワクリーン
  食品衛生に関わる全課題をトータルサポート
- **イトヤ**
  衛生・環境対策
- **いまばやし**
  ろ紙ろ材を使わずに油をクリーンにします。
- **インフォファーム**
  アレルギー事故のない未来をつくる
- **ウエノフードテクノ**
  HACCP管理の業務軽減できます！
- **ウム・ヴェルト**
  食品工場の廃棄物は全てお任せください
- **エイ・アイ・シー**
  食品ロス対策・リサイクルゾーン
- **エース工機**
  エンジニアリング・設備・改修
- **エースシステム**
  ※エースシステムソリューション
  フードロスへ寄与、特許取得過熱水蒸気調理
- **A&Cサービス**
  運搬サポート装置や窒素発生装置をご提案
- **エコノス・ジャパン**
  ※静甲
  ※日本機械商事
  菌、カビ、臭い、炭酸次亜水が解決します！
- **NECフィールディング**
  業務用生ごみ処理機「シンクピア」
- **エヌエーシー**
  環境にやさしいパッケージのご提案
- **NLC**
  ICタグを使用した入退室管理を行います
- **NTTテクノクロス**
  災害・事故対策
- **NTTビジネスソリューションズ**
  初期投資不要でゴミとコストを削減！
- **エフ・エム・アイ**
  省人化・人手不足解消のソリューション提案
- **エムサット**
  菌・ウイルスを不活化する新世代の水溶液
- **エムズ**
  こどもと大人、未来につなぐ給食服
- **エレクター**
  新しい配膳のカタチを提案！
- **オオイ金属**
  学校給食容器　安心・安全を提供します。
- **おぎそ**
  食器・容器・包装
- **オリエンタルベーカリー**
  人手不足解消に繋がる個包装パンのご提案

か
- **カウゼル**
  異物混入対策用スポンジを展示しています
- **カセン産業**
  SDGs対応100%リサイクル食器の提案
- **勝美ジャパン**
  低温スチーム×急速凍結のスチベジ製法
- **神奈川大学経営システム工学研究室**
  業界初！自動献立作成AIと調理手順最適化
- **カミナシ**
  現場DXプラットフォームで業務効率化
- **カルビジャーニ・ジャパン**
  乳製品製造・開発技術ゾーン
- **川崎港戦略港湾推進協議会ポートセールス部会**
  世界とつながる川崎港の戦略的な活用を
- **キーエンス**
  微生物検査を自動化するコロニーカウンタ
- **キッコーマンバイオケミファ**
  迅速衛生検査キットをご覧ください
- **キューケン**
  食品工場の塗床はピュアクリート
- **キョウドウ**
  エンジニアリング・設備・改修
- **キョーワクリーン**
  衛生資材
- **桐山工業**
  90年の技術で作る、安心安全の調理釜。
- **熊本県企業立地課**
  くまもとのいいところ、紹介するモン。
- **クレオ**
  現場に合わせた最適な洗浄、殺菌をご提案！
- **クローバー**
  ロッカーのカギの管理が不要になります！
- **月刊HACCP・鶏卵肉情報センター**
  1995年創刊・国内唯一HACCP専門誌
- **ゴーダ水処理技研**
  省エネ・環境対策
- **国際衛生**
  防虫・防鼠管理の問題解決をサポート
- **国際紙パルプ商事**
  植物由来素材で食器・容器の環境対応の提案
- **コネクテッドロボティクス**
  自動化・DX化/日持ち延長対応
- **コマツ製作所**
  惣菜調理機器
- **コメットカトウ**
  省力化と環境に特化した加熱調理機器の提案

さ
- **サニクリーン**
  手洗い・耐滑靴の体験コーナーあり。
- **サミー**
  調理設備・機器
- **サラヤ**
  衛生・環境対策
- **三協リール**
  そのホースやコード、綺麗に収納しませんか
- **三建設備工業**
  省エネ・省コストで湿気対策
- **三信化工**
  安心・安全。給食に最適な食器を提案します
- **サンニック**
  ハト、カラスなどの鳥の飛来を抑制します
- **三和建設**
  あなたの食品工場に、価値を足す
- **三和厨理工業**
  快適環境で快速調理。CO2削減にも貢献。
- **シー・アイ・シー**
  ワンストップで生物・異物対策とJFS認証
- **GS1Japan（流通システム開発センター）**
  物流DXにGS1標準！
- **J-CIRCULARS**
  食品廃棄物のサーキュラー・エコノミー！
- **システムエース**
  事務作業を軽減する販売管理システムです。
- **品川工業所**
  食の未来を拓く技術とハート
- **信濃化学工業**
  現場が抱える食事に関する不安を解消
- **ジャパンシステム**
  生産ラインの省人化・合理化のご提案
- **ショーワグローブ**
  手袋を通じて現場の課題解決をご提案します
- **食環境衛生研究所**
  衛生対策のお悩みを会場でもお受けします
- **食品安全マネジメント協会**
  検査・分析
- **食品産業センター**
  食品製造業の共通の課題解決を支援します。
- **清栄コンピュータ**
  検査・分析
- **シンクピア・ジャパン**
  生ごみを運ばず・燃やさず・その場で処理。
- **新日本クミカル・オーナメント工業**
  当日は商品サンプルも御用意しております
- **新日本厨機**
  新型食缶・パン函ほか『楽らくシリーズ』
- **スギヤマゲン**
  ドライアイスレス、冷凍輸送の未来へ
- **スタンレー電気**
  UV除菌で見える化、省人化、自動化を実現
- **スリーライン**
  食器・容器・包装

た
- **セキュア**
  非接触による入退室管理と死角のない監視
- **浙江炳晟科技**
  衛生資材
- **全国学校給食協会**
  給食&食育の本、展示販売しています！
- **ダイアン・サービス**
  節電対策、コスト削減で食品業界をサポート
- **大日本除虫菊**
  一歩先の害虫対策
- **タイムマシーン**
  HACCP必須の自動温度管理システム
- **大洋アレスコ**
  AI/IoT・DX化/省エネ・環境対策
- **台和**
  安心安全で機能的な学校給食用食器をご提案
- **大和ハウス工業**
  施設建築ソリューションでトータルサポート
- **タカギ冷機**
  電源だけで10℃まで冷却できる真空冷却機
- **高砂**
  衛生・環境対策
- **高橋ベルト**
  コンベアと周辺設備で省人化をご提案
- **タカヤ**
  食品工場建設のご相談承ります。
- **タニコー**
  人手不足を解消！省力化洗浄システム初公開
- **タマチュウ**
  「こだわり」の給食用厨房機器メーカーです
- **中設エンジ**
  想いをカタチに理想の工場で未来に貢献する
- **槌屋**
  大腸菌群を選択的、非培養で迅速検査します
- **Tebiki**
  動画活用で現場DXを推進しませんか？
- **デルタトラックジャパン**
  温度管理に関する製品・サービスをご提案！
- **東京コスモス電機**
  バッテリーに繋ぐだけの定温維持シート
- **東洋ライス**
  金芽米・ロウカット玄米のご提案
- **トラスト・テクノロジー**
  AIが毛髪、カエル、昆虫、ネズミを検知！

な
- **中井機械工業**
  IHの高火力で炒飯・焼きそば撹拌できます
- **中西製作所**
  「いただきます」の未来をつくる。
- **二樹エレクトロニクス**
  食品ロス対策・リサイクルゾーン
- **ニチラク機械**
  酪農の6次産業化を応援いたします
- **ニチワ電機**
  生産性向上！厨房の省人化に貢献します！
- **ニッコー**
  重筋作業を改善！段ボールを自動で開梱！
- **日清エンジニアリング**
  プラントから工場建設までトータルでお任せ
- **日新システムズ**
  センサデータ管理の自動化を低コストで実現
- **日本アレックス**
  洗浄TECHゾーン
- **日本エア・リキード**
  液体窒素を使った食品向けのソリューション
- **日本エリーズマグネチックス**
  もう異物混入に振り回されない！
- **日本エレクトロヒートセンター**
  業務用電化厨房の最新情報をお届けします
- **日本加工食品卸協会**
  持続可能な物流を目指して
- **日本食品衛生協会**

- **日本スタンダード**
  惣菜調理機器
- **日本惣菜協会**
  惣菜管理士養成研修 申込は9/20まで
- **日本調理機**
  全ての学校給食厨房機器へ、省エネ・省力化
- **日本パレットレンタル**
  モノの流れを最適化するサービスカンパニー
- **日本マグネティックス**
  マグネットによる金属異物除去対策
- **日本無機**
  工場設備・部品
- **日本立地センター**
  全国産業用地の情報提供・ご相談（無料）
- **日本流通管理支援機構**
  システム・ソフトウェア・サービス
- **認定NPO法人 全国こども食堂支援センター・むすびえ**
  省エネ・環境対策
- **ネオジェンジャパン**
  3Mフードセーフティ事業部と事業統合！
- **農林水産省**

- **野澤組カルチャー**
  ※野澤組
  乳製品製造・開発技術ゾーン

は
- **パーマンコーポレーション**
  1965年創業の物流資材開発通販会社です
- **パイオニア風力機**
  エアーシャワー　エアー吸着マット　実演
- **ハイテック**
  定量かつ同時に複数個の吐出を実現します！
- **長谷川化学工業**
  衛生管理、作業負荷軽減、環境負荷軽減に
- **ピーエムティー**
  食品微生物検査前処理装置
- **ビーズガード**
  鮮度保持・フードロス対策にビーズガード！
- **日立造船**
  カット野菜向け異物選別装置のご紹介
- **ビッグホワイ**
  洗浄TECHゾーン
- **福島県 田村市**
  田村市の立地環境等をご紹介します。
- **福島市役所**
  福島市が企業様を全力サポートいたします！
- **富士化工**
  高温排水管に最適。GRPパイプをご紹介！
- **フツパー**
  驚くのは安さではない、その精度だ
- **フレアサービス**
  ※E&Eat
  給食製造でのお困りごとはお任せください！
- **フレクト**
  車両動態管理システムCariot
- **北海道**
  ※フクザワ・オーダー農機
  ※安西製作所
  北海道の食を支える機械・製品を紹介します
- **北海道千歳市**
  千歳市工業団地は交通アクセスが抜群です！
- **BOTINKIT**
  調味から加熱調理までAIロボットが自動化
- **堀場アドバンスドテクノ**
  殺菌水管理などオンライン水質計をご提案！

ま
- **マイクロ・テクニカ**
  高い品質の画像検査システムを提案・提供
- **マイコック産業**
  自動パン粉付機のプロフェッショナル
- **前田シェルサービス**
  安心・安全のためにクリーンエアーを供給
- **マックス**
  厨房内での食材管理システムの提案
- **マルゼン**
  省力化や衛生管理にも対応した機器のご紹介
- **三浦工業**
  高性能・高効率な加熱殺菌を実現！
- **三菱ケミカルエンジニアリング**
  食品工場建設・改修のお悩みご相談ください
- **三菱倉庫**
  全国対応の食品専用の共同物流ネットワーク
- **ミドリ安全**
  食品工場の安全対策はおまかせください！
- **宮崎県**
  宮崎県の立地環境や優遇制度をご紹介します
- **ミューチュアル**
  耐洗ICタグ活用した入退室管理システム
- **モレーンコーポレーション**
  サンプル・お見積りの請求はこちらまで

や
- **野菜流通カット協議会**
  野菜流通カット協議会の活動状況のご紹介
- **ヤナギヤ**
  惣菜調理機器/スイーツ製造機器
- **ヤマダプロダクツサービス**
  便利な空気作動ポンプと高圧洗浄機を提案
- **山本ビニター**
  高周波は均一でムラのない解凍を実現します
- **ユニテール**
  異物混入防止加工を施した最新洗浄ブラシ
- **ユニパルス**
  重量物を人の手感覚で動かせる！

ら
- **ライオンハイジーン**
  今年は新発売の洗浄剤が目白押しです！
- **リコー**
  ※mil-kin
  『見る菌』と食品工場をまるごと見える化！
- **リンテック**
  食品流通・パッケージに最適な機能性ラベル
- **レオン自動機**
  食品生産における問題解決策をご提案
- **ローゼック**
  生産販売システムと画像AI付ペーパーレス
- **ロスゼロ**
  食品ロスを廃棄ではなく有効活用へ

わ
- **ワールド工業**
  冷蔵冷凍庫仕様シートシャッター
- **YE DIGITAL**
  WESで食品物流を効率化！
- **ワコン**
  温度管理・流通管理

（50音順）
※2023年7月18日時点（同時開催展含む、※は共同出展者）

ご招待券

フードシステムソリューション2023
給食・大量調理設備機器・資材展

FOOD SYSTEM SOLUTION

FOOD EXHIBITION FOOD展

- フードセーフティジャパン ≪ 食品安全・衛生対策資材展
- フードファクトリー ≪ 食品工場改善設備・エンジニアリング展
- フードディストリビューション ≪ 食品物流マテハン・資材展
- 惣菜・デリカJAPAN ≪ 惣菜製造自動化・設備機器展

9月20日（水）》22日（金） 10:00▸17:00
東京ビッグサイト 東ホール

主催 フードシステムソリューション（F-SYS）実行委員会
後援 文部科学省、農林水産省、厚生労働省、経済産業省（順不同）

www.food-exhibition.info

アクセス
東京ビッグサイト 東ホール　https://www.bigsight.jp/

ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。

〒135-0063 東京都江東区有明3-10-1　TEL：03-5530-1111（代表）

電車

りんかい線
- 新木場駅（JR/地下鉄） 約5分 → 国際展示場駅 徒歩7分 → 東京ビッグサイト
- 大崎駅（JR） 約14分 → 国際展示場駅 徒歩7分 → 東京ビッグサイト

ゆりかもめ
- 新橋駅（JR/地下鉄） 約22分 → 東京ビッグサイト駅 徒歩3分 → 東京ビッグサイト
- 豊洲駅（地下鉄） 約8分 → 東京ビッグサイト駅 徒歩3分 → 東京ビッグサイト

バス

都営バス
- 東京駅八重洲口 約40分 → 東京ビッグサイト
- 東京駅丸の内南口 約40分 → 東京ビッグサイト
- 門前仲町駅 約35分 → 東京ビッグサイト

空港バス（リムジンバス）
- 羽田空港 約25分 → 東京ビッグサイト

招待会社名
新日本厨機株式会社
東京都大田区蒲田本町1-4-1　TEL03-3734-8171
ブースNO. **H - 09**

展示会場へのご入場がスムーズ
WEB来場登録

公式ウェブサイト（www.food-exhibition.info）にアクセス「事前来場登録」ページへ
▼
来場者証（QRコード）を印刷、会場に持参
▼
入場ゲートで来場者証を提示

来場登録欄
本展は入場登録制です。名刺を添えるか、登録欄をすべてご記入の上、受付にお渡しください。引き換えに入場証をお渡しいたします。

●該当の項目に1つチェック☑をつけてください。

業種

A 学校給食	□1 学校	□2 幼稚園/保育園	□3 給食センター		
B 公的機関	□4 教育委員会	□5 地方自治体	□6 他の官公庁・団体		
C 病院・福祉施設	□7 病院	□8 福祉施設			
D 食品製造業	□9 総合食品	□10 菓子・パン	□11 食肉・水産物	□12 麺類	□13 飲料・乳製品
	□14 冷凍食品	□15 調味料	□16 精米麦・製粉	□17 動・植物油脂	
	□18 惣菜・弁当	□19 その他			
E フードサービス	□20 給食サービス	□21 外食チェーン	□22 レストラン・ホテル		
F 小売り	□23 GMS・SM	□24 CVS・ドラッグストア	□25 百貨店・その他		
G 流通・物流	□26 卸売	□27 商社	□28 物流	□29 倉庫	
H 機器・設備メーカー	□30 機器・装置	□31 容器・包装・資材	□32 建設・設計	□33 エネルギー関連	
I その他	□34 学生・一般	□35 報道	□36 自由入力（　　）		

職種

□ 経営・管理　□ 生産・工務　□ 品質管理　□ 物流・ロジスティクス　□ 設備導入・管理　□ 研究・開発
□ 営業・広報　□ 企画・調査　□ EC運営・マーケティング　□ 栄養管理・調理　□ 情報・システム
□ その他（　　）

次回（2024年）の出展について

□ 出展に関心がある　□ 出展を予定または検討している　□ 出展対象ではない

【個人情報の取り扱いについて】ご提出いただく個人情報は、事務局にて厳重に管理いたします。ご登録いただいた方には、事務局から展示会情報のご案内（ダイレクトメール・E-mail）をお届けする場合があります。事務局が管理するご自身の情報について、修正・ご案内の停止・データベースからの登録抹消を希望される場合は事務局までご連絡ください。また、会期後、出展企業（検討企業含む）への報告書等に、社名・所属・役職のいずれかを掲載する場合があります。上記ご案内や掲載を希望されない場合は、右のチェックボックスに☑をつけてください。本展は、招待券と引き換えにQRコード付きの入場者証を発行します。QRコードに紐付けした個人情報の取り扱いについては、こちらをご覧ください。（https://www.food-exhibition.info/common/pdf/2023_privacypolicy.pdf）□

貴社名・団体名

所属・役職

氏名

住所　〒

名刺貼付

Tel.　　E-mail

展示会場へのご入場がスムーズな WEB来場登録 を推奨しています。

FOOD展事務局　〒100-0013 東京都千代田区霞が関1-4-2 大同生命霞が関ビル4階 アテックス(株)内　TEL: 03-3503-7661　FAX: 03-3503-7620　E-mail: office@food-exhibition.info

「給食」・「大量調理現場」の課題解決をテーマとした専門セミナーが盛りだくさん！

聴講無料 セミナー聴講登録は 8月下旬にスタート！（予定）

事前申込制 最新情報は公式WEBサイトをご確認ください。 www.food-exhibition.info

9月20日（水）

フードシステムソリューション

FG-01 10:30〜11:15
第一部：改訂「学校給食施設計画の手引き」ポイント紹介（続編）
コーディネーター 女子栄養大学 名誉教授 金田 雅代
講師 （株）楠山設計 設計部 部長 志村 高一
講師 東京サラヤ（株）サニテーション事業本部 公衆衛生部 課長補佐 相澤 拓也
講師 （一社）日本エレクトロヒートセンター 厨房機器部会委員（株）トーエネック 営業技術開発グループ 担当課長 澤田 政志
（社名50音順）

FHC-01 13:00〜13:45
食品衛生管理業務の効率化と省力化の有効手法
花王プロフェッショナル・サービス（株）DX推進部 情報システムグループ 部長 山口 伸子
（株）パーンピアコンサルティング 衛生事業部 統括シニアコンサルタント 尾崎 圭子

FG-02 13:45〜15:15
第二部：改訂「学校給食施設計画の手引き」ポイント紹介（続編）
コーディネーター 女子栄養大学 名誉教授 金田 雅代
講師 （株）AIHO 営業本部 営業部 設備設計2課 マネージャー 冨板 邦人
講師 タニコー（株）官需部 課長 川嶋 賢司
講師 （株）中西製作所 営業企画部 営業企画課 課長 古水 豪
講師 日本調理機（株）事業開発部 設計統括部長 黒田 晃
（社名50音順）

FHC-02 14:30〜16:00
医療・介護・障害の令和6年度同時報酬改定について
群馬県済生会前橋病院 栄養科 栄養士長 宮崎 純一

フードディストリビューション

FD-01 10:30〜12:00 基調講演
物流施策大綱と2024年問題
コーディネーター 上智大学 名誉教授 荒木 勉
フィジカルインターネット実現のロードマップ
講師 経済産業省 商務・サービスグループ 消費・流通政策課長 兼 物流企画室長 中野 剛志
国土交通省における最近の物流政策
講師 国土交通省 総合政策局物流政策課 課長 平澤 崇裕

FD-02 12:30〜13:15
冷凍・冷蔵における物流の自動化
（一社）日本産業車両協会
無人搬送機・自動倉庫メーカー

FD-03 15:45〜16:30
加工食品の物流クライシスと物流DX
〜フィジカルインターネットによる解決策〜
（株）野村総合研究所 産業ITイノベーション事業本部 シニアチーフストラテジスト 藤野 直明

フードセーフティジャパン／フードファクトリー

FS-01 10:30〜12:00 パネルディスカッション
施設の維持管理が食品安全に果たす役割
パネリスト （株）崎陽軒 常務取締役 君塚 義郎
パネリスト デリカフーズ（株）品質保証室 室長 有井 雅幸
パネリスト （株）ファーストフーズ 執行役員 営業本部長 立川 浩之
ファシリテーター 菱熱工業（株）専務取締役 岡安 晃一

FS-02 10:30〜11:15
省人化に向けたIoT活用
凸版印刷（株）DXデザイン事業部 事業推進センターNAVINECT本部 部長 松本 博

NS-01 11:45〜12:30
乳製品工場における、洗浄と殺菌の現状と求められる衛生管理について
エコラボ（同）営業本部 フードアンビバレッジ事業部 平柳 智章
乳製品の品質向上のために取り組むべきポイント
〜汚れ・微生物の見える化〜
日本細菌検査（株）東京支店 支店長 髙橋 真治

FS-03 12:30〜13:15
食品取扱施設における昆虫類の管理とDX
コーディネーター イカリ消毒（株）事業開発部 藤村 晶
パネリスト 調整中

FS-04 13:45〜15:15
食品ロス削減施策の動向と先進事例
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課 食品ロス・リサイクル対策室 担当者
ASTRA FOOD PLAN（株）代表取締役社長 加納 千裕
江崎グリコ（株）ダイレクト部長 藤田 裕輝
（株）ニチレイフーズ 生産統括部技術戦略部 装置開発グループリーダー 塚本 真也

FS-05 15:45〜16:30
『キユーピーのスマートファクトリー』
原料秤量の将来構想実現に向けたシュミレーション技術の活用
キユーピー（株）生産本部 生産技術部 惣菜自働化チーム 担当課長 田中 啓介
キユーピー（株）五霞工場製造二課 ドレッシング係 係長 桑原 崇

NS-02 15:45〜16:30
全国ご当地バターの世界 バターマニア 長尾 絢乃

惣菜・デリカ JAPAN

SDJ-01 11:45〜12:30
菌の「見える化」がもたらす食品衛生の進化
（株）mil-kin 代表取締役 狩野 清史

SDJ-02 13:45〜15:15
従業員の衛生教育
大人への教育は難しい！全員教育を実現するには？
（株）Lakeel オンラインメディアサービス事業部 制作Group グループリーダー 源 竜弥
外国人従業員向け衛生教育のポイント
（一社）日本惣菜協会 事業運営本部 教育技術チーム 主任 薄 宗仁

出展者セミナー

EX-02 12:00〜12:45
食品工場における省力化・効率化事例の紹介
日清エンジニアリング（株）営業部 担当課長 島田 千絵

EX-03 13:00〜13:45
植物工場産野菜を使用した惣菜製造を考えてみませんか
中設エンジ（株）生産システム本部 課長 楠﨑 仁史

EX-04 14:00〜14:45
液体窒素を用いた急速凍結の特性と利点をご紹介！
日本エア・リキード（同）産業ガス事業本部 Food CRYO Specialist 外尾 史恵

EX-05 15:00〜15:45
異物異臭の原因の特定から是正処置までお任せください！
〜コンサルの知見・分析機器・科学技術で解決〜
（株）食環境衛生研究所 食品コンサル事業部 係長 小林 祐介
（株）食環境衛生研究所 食品衛生ラボラトリー事業部 食品分析室 課長 岸田 拓也
（株）食環境衛生研究所 食品衛生ラボラトリー事業部 第二食品検査室 課長補佐 浅沼 開

9月21日（木）

フードシステムソリューション

FHC-03 11:45〜12:30
摂食嚥下障害を疑ったときの視るポイントとは！（仮）
聖隷クリストファー大学 リハビリテーション学部 言語聴覚学科 教授 柴本 勇

FHC-04 13:00〜14:30 パネルディスカッション＋試食あり
嚥下調整食に対する今後の展望-多職種で考える（仮）
コーディネーター 茨城キリスト教大学 生活科学部 食物健康科学科 教授 石川 祐一
パネリスト 聖隷クリストファー大学 リハビリテーション学部 言語聴覚学科 教授 柴本 勇
パネリスト （公社）東京都栄養士会/駒沢女子大学 会長/人間健康学部健康栄養学科・教授 西村 一弘
パネリスト （株）ナリコマエンタープライズ 関東支店 営業課 主任 塩澤 壌

FG-03 14:00〜15:30 基調講演＋パネルディスカッション
今求められる学校給食の衛生管理
コーディネーター 女子栄養大学 名誉教授 金田 雅代
講師 （一財）東京顕微鏡院 学術顧問 伊藤 武
講師 （公社）全国学校栄養士協議会 会長 長島美保子

フードディストリビューション

FD-04 11:00〜12:30 パネルディスカッション
「持続可能な物流の構築に向けて」〜製配販3層の取組み〜
コーディネーター （一社）日本加工食品卸協会 専務理事 時岡 肯平
パネリスト キユーピー（株）執行役員 ロジスティクス本部 本部長 前田 賢司
パネリスト 三菱食品（株）執行役員 SCM統括 統括オフィス室長 小谷 光司
パネリスト （株）ライフコーポレーション 首都圏物流部 部長 渋谷 剛

FD-05 14:30〜15:15
荷主＆物流事業者＆システム事業者が共同で考える、物流業界におけるデジタル技術の活用と次世代サプライチェーンの最適化
味の素（株）食品事業本部 物流企画部 スタッフグループ長 長濱 賢治
味の素（株）コーポレート本部 マニュファクチャリング戦略部 SCMグループ シニアマネージャー 武田 建
日清食品（株）Well-being推進部 DX推進室 室長 伊橋 匠
GS1 Japan（一財）流通システム開発センター）ソリューション第2部 RFID・デジタル化推進グループ 研究員 佐藤 友紀

出展者セミナー

EX-08 12:00〜12:45
100時間の業務削減を実現した品質管理DX！
（株）カミナシ マーケティング 田島 巧平

EX-09 13:00〜13:30
学校給食における食品ロスの現状と今後の展望
（株）中西製作所 上之薗 凱

EX-10 14:00〜14:45
微生物の人工餌を利用した迅速・選択的な微生物検出技術の開発
出展者：（株）穂屋 国立大学法人 名古屋工業大学 工学研究科工学専攻 准教授 猪股 智彦

EX-11 15:00〜15:45
製造原価や生産性向上を見据えた食品工場のペーパーレス化の事例
（株）ローゼック 代表取締役 早川 雅人

フードセーフティジャパン／フードファクトリー

FS-06 11:00〜12:30 パネルディスカッション
食品寄贈を通じた社会貢献とオルタナティブフードシステム
モデレーター 日本女子大学 家政学部家政経済学科 教授 小林 富雄
パネリスト マルハニチロ（株）経営企画部 サステナビリティ推進グループ 志村 遥夏
パネリスト 認定NPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえ 遠藤 典子
パネリスト NPO法人ダイバーシティワールド 理事長 三上 晃司

NS-03 11:45〜12:30
乳化剤の機能とSDGs・工程改善への活用方法
〜消泡・酸化防止・焦げ付き改善〜
太陽化学（株）インターフェイスソリューション事業部 研究開発グループ チームリーダー 門脇 章夫

FS-07 13:00〜13:45
食料安全保障のこれから（仮）
農林水産省 大臣官房政策課 食料安全保障室 課長補佐 金子 宜正

FS-08 15:00〜16:30 パネルディスカッション
大手外食企業コロワイドの食品安全安心への挑戦
パネリスト （株）コロワイドMD 品質保証部 マネージャー 坂井 裕
パネリスト カッパ・クリエイト（株）品質保証室 次長 黒川 純孝
パネリスト 食品安全サポート 代表 渡辺 敏雄
ファシリテーター （株）Food・Safety 代表取締役 矢島 秀章

NS-04 15:45〜16:30
現代人に求められる乳酸菌機能トレンドと最新のヨーグルト市場ニーズ
東北大学 名誉教授（農学博士） 齋藤 忠夫

惣菜・デリカ JAPAN

SDJ-03 10:30〜11:15
惣菜、デリカの商品開発〜製造への取組み（自社CKの優位性）
（株）惣菜デリTI 代表取締役 石井 俊彦

SDJ-04 13:00〜13:45
惣菜業界の将来展望について
（株）スター・グッドマン 代表取締役 星 良雄

VeDiCA 13:30〜16:40 惣菜・デリカJAPAN関連企画
加工・業務用野菜の情報交換会セミナー
主催：野菜流通カット協議会（VeDiCA）
情報交換会セミナー
●話題提供（SDGs/フードロス削減）
食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢
農林水産省 新事業・食品産業部外食・食文化課 食品ロス・リサイクル対策室長 熊田 純子
2023年 GAPが日本農業に与える影響
（特非）GAP総合研究所 専務理事 武田 泰明
食品廃棄物からつくるコンクリートより強い建設材料：ごみの地産地消でゴミから感動をつくる
ファーブラ（fabula）（株）代表取締役 町田 紘太
食品残渣をリサイクルして循環型社会を実現する「地域食品資源循環ソリューション」
NTTビジネスソリューションズ（株）スマートアグリs事業部 統括部長 鳥嶋 祐嗣
野菜等の輸出促進について
（一社）日本青果物輸出促進協議会 会長 菱沼 義久
パネルディスカッション（含む質疑応答）
パネリスト 上記セミナー講師（熊田氏、武田氏、町田氏、鳥嶋氏、菱沼氏）、野菜流通カット協議会 会長（（株）彩喜 取締役会長） 木村 幸雄
コーディネーター 野菜流通カット協議会 副会長（横浜丸中ホールディングス（株）専務取締役） 岡田 貴浩
本関連企画セミナーの聴講申込先
野菜流通カット協議会 事務局【（一社）日本施設園芸協会 担当：平島】
TEL:03-3667-1631 FAX:03-3667-1632 https://www.vedica.jp

9月22日（金）

フードシステムソリューション

FG-04 10:30〜11:15
大量調理における作業工程・作業動線
コーディネーター 女子栄養大学 名誉教授 金田 雅代
講師 （株）藤江 事業推進本部 山地 千尋
講師 （株）メフォス 営業推進部 学校給食推進室 栄養士室 寺田 朋子

FHC-05 11:45〜12:30
宗教上の理由による食物禁忌・食物アレルギーに対する当院の対応
東京都済生会中央病院 栄養管理科 技師長 城 克彦

FHC-06 13:00〜14:30 パネルディスカッション
DXロボット、セントラルキッチン、冷凍食品などを活用した業務の省力化
コーディネーター 国家公務員共済組合連合会 虎の門病院 栄養部 部長 土井 悦子
コーディネーター （株）AIHO 営業本部 コンサルティング室 統括コンサルタント 柴田 頼則
パネリスト （株）第一食品 代表取締役社長 小宮 仁
パネリスト フクシマガリレイ（株）東京営業六部 営業二課 主任 小池 亮介
パネリスト （株）AIHO 技術本部 研究開発部 開発課 主査 佐原 義章

FG-05 15:00〜16:30
学校給食と外食・中食における食物アレルギー対応
昭和大学 医学部 小児科学講座 教授 今井 孝成

フードディストリビューション

FD-06 10:30〜11:15
商用車に於けるカーボンニュートラルへの取組み
いすゞ自動車（株）執行役員 開発部門VP 佐藤 浩至

FD-07 11:45〜13:15
持続可能な食品物流の実現に向けて
上智大学 名誉教授 荒木 勉

FD-08 13:45〜14:30
持続可能な食品物流の具体的取組み
大和ハウス工業（株）建築事業本部 営業統括部 Dプロジェクト推進室 室長 手塚 公英

出展者セミナー

EX-13 11:00〜11:45
残留塩素のリアルタイム測定で品質管理の課題を解決しませんか？
（株）堀場アドバンスドテクノ 基盤技術研究開発部 亀子 雄大

EX-15 13:00〜13:45
隠れ食品ロスは空間噴霧で防ぐ！ー柑橘類への除菌剤噴霧の事例・他
（株）ビーズガード 技術顧問 野々村 和英

EX-16 14:00〜14:45
食品工場は三和建設に頼るべき！事業計画策定のススメ
三和建設（株）東京本店 パク イェジン

EX-17 15:00〜15:45
JFS規格取得セミナー（仮）
（一財）食品安全マネジメント協会 JFSM事務局

EX-18 16:00〜16:45
微生物微小コロニー迅速検査装置TM-LABシリーズの紹介
（株）槌屋 技術開発本部 ことづくり開発センター 課長補佐 海谷 慎一

フードセーフティジャパン／フードファクトリー

FS-09 10:30〜12:00
食品産業及びサービス産業への新たなロボット利活用の提案
川崎重工業（株）ロボットディビジョン 理事 商品開発総括部 副総括部長 真田 知典
製造現場におけるサステナブルな生産体制構築とは
（株）ニッコー 営業第二部 部長 大場 勝

FS-10 12:30〜13:15
食品工場において日常的に実施する微生物試験と手法について
（一財）日本食品分析センター 微生物部 微生物試験課 主幹研究員 若山 裕晃

NS-05 13:00〜13:45
地域資源（チーズホエイ・果実）を活かした持続可能な酪農の取り組み 〜秩父・小鹿野町の事例〜
（有）戸田乳業 代表取締役 戸田 善裕
（株）秩父やまなみチーズ工房 代表取締役 高沢 徹
ちちぶ路吉田牧場 社長 吉田 恭寛

FS-11 14:30〜15:15
HACCPと異物混入防止対策
コーディネーター イカリ消毒（株）事業開発部 藤村 晶
パネリスト （公社）日本食品衛生協会 技術参与／富士産業（株）危機管理部技術顧問 佐藤 邦裕
他 調整中

NS-06 15:00〜15:45
牛乳乳製品の消費拡大に官民あげて取り組む「牛乳でスマイルプロジェクト」
（一社）Jミルク 事務局次長 林 雅典

FS-12 15:45〜16:30
食品企業の安全・信頼対策 何したらいいの？具体的な対策を交えて
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 食品企業行動室長 髙畠 和子
DNVビジネス・アシュアランス・ジャパン（株）食品・飲料部 ビジネスディベロップメントマネジャー 長谷川 清

FS-13 15:45〜16:30
HACCPの土台になる効率的洗浄
（株）フーズデザイン 代表取締役社長 加藤 光夫

惣菜・デリカ JAPAN

SDJ-05 11:45〜12:30
エネルギーを巡る外部環境変化への対応
経営創研（株）専任コンサルタント 横田 英靖

SDJ-06 13:45〜15:15
ロボフレと新合本主義で惣菜製造の人手不足解消
経済産業省 製造産業局 産業機械課 ロボット政策室 板橋 洋平
（一社）日本惣菜協会 AI・ロボット推進イノベーション 担当 フェロー 荻野 武
（株）FAプロダクツ 会長 天野 眞也
コネクテッドロボティクス（株）代表取締役/ファウンダー 沢登 哲也

※全セッション敬称略
※プログラム・講師は予告なく変更になる場合があります。
あらかじめご了承ください。

フードシステムソリューション
学校給食特別展示

テーマ 「安全・安心をつくる効率化と衛生管理のポイント」

Topic 1 最新給食施設パネル展示/省人化・省力化機器展示
安全・安心をつくる最新の給食調理施設のパネル展示と業務効率を上げて人手不足に対応する『省人化・省力化機器』のポイントを紹介！

Topic 2 衛生管理 トイレ利用＆ATPふき取り検査の解説
調理現場からも特に質問が多い「トイレ」の利用方法とATPのふき取り検査について、実機を用いながら解説していきます。

Topic 3 改訂「学校給食施設計画の手引き」の活用
大量調理現場に携わる方々にとっては過去を振り返り、現在を見直す機会を設けることが重要です。昨年、12年ぶりに改訂された「学校給食施設計画の手引き」のなかでも重要なポイントを紹介するとともに、会場ではセミナーと連動して詳細を聞くことができます。書籍の販売も実施します。

Topic 4 食育の推進と地場産物 〜地場産物の活用〜
食育の推進で重要な要素である「地場産物の活用」について、自治体における取組事例をパネル展示にて紹介します。

展示協力 AIHO、タニコー、中西製作所、日本調理機、三和厨理工業、キッコーマンバイオケミファ、サラヤ、東京サラヤ、都市農山漁村交流活性化機構（まちむら交流きこう）、日本エレクトロヒートセンター、生活デザイン研究所（順不同）

特別企画

病院・福祉施設ご担当者必見！

HOSPITAL & CARE
**フードホスピタル&ケア
－ 病院・福祉施設給食ゾーン －**

出展者ブース
出展者による、病院・福祉施設給食に関わるソリューションを紹介！

主催者セミナー
業界の有識者による、最新テーマのセミナーにご注目！

キーワード ●診療報酬改定 ●ロボット・業務効率化 ●摂食嚥下 ●アレルギー・ハラール

展示構成イメージ

東4・5・6ホール

同時開催展がワンストップでご覧いただけます！

学校給食特別展示
－ 給食・大量調理設備機器・資材展 －
■調理設備・機器
■衛生・環境対策
■食器・容器・包装
■人手不足対策・業務効率化
■食品・食材
HOSPITAL & CARE －病院・福祉施設給食ゾーン－

惣菜・デリカJAPAN － 惣菜製造自動化・設備機器展 －
■惣菜調理機器
■スイーツ製造機器
■自動化・DX化
■包装・容器・包装資材
■盛付機器
■日持ち延長対応
■食品・食材

FOOD DISTRIBUTION － 食品物流マテハン・資材展 －
■物流設備・機器・部品
■温度管理・流通管理
■物流向け包装・計量・資材
■システム・ソフトウェア・サービス
■物流サービス

FOOD SAFETY JAPAN － 食品安全・衛生対策資材展 －
■衛生資材
■異物混入対策
■サニタリー部品
■衛生対策アプリ・DX
■洗浄・殺菌
■検査・分析

FOOD FACTORY － 食品工場改善設備・エンジニアリング展 －
■エンジニアリング・設備・改修
■製造ライン設備・機器
■AI/IoT・デジタル化
■工場設備・部品
■省エネ・環境対策
■災害・事故対策

セミナー会場

入場ゲート 入場ゲート