

食の未来を考える

～つながりをひろがりへ～

新たな食ビジネスを構築する



第32回 西日本

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

食品産業創造展

'22

ガイドブック

会期

2022

11/16水～18金

10:00～17:00
最終日は16:00まで

会場

マリンメッセ福岡A館

MARINMESSE FUKUOKA

- ◆外食・中食(弁当・惣菜)・給食産業 ◆食肉・水産・農産加工機器 ◆食品ロス・3R ◆包装資材 ◆原材料・食材
- ◆製菓・製パン機器 ◆衛生・品質管理・HACCP対策 ◆設備・機器・サービス ◆食品工場の自動化・省力化

会場案内図

◆…ウイルス等対策展示有

- ①福岡県工業技術センター 生物食品研究所 / 福岡県食品産業協議会
②日本食品分析センター ③長崎県立大学 ④崇城大学
⑤福岡工業大学 ⑥鹿児島純心女子大学 / エール
⑦ヴェントゥーノ / 食品免疫機能分析学寄附講座 / QAV



セミナー会場
D

2F・3F
セミナー会場へ

西日本機能性食品開発研究会コーナー
N-24 ①
N-23 ②
N-22 ③
N-21 ④
N-20 ⑤
N-19 ⑥
N-18 ⑦

イベント
コーナー
A

日本能率協会
コンサルティング

日本惣菜協会
九州支部

ソリユーション
日本テクノロジ

ニトリ安全

ユニバック

カミナシ

エムラ九州

増幸産業

大紀産業

大道産業

木原製作所

E-14

E-13

E-12

E-11

E-10

E-9

E-8

E-7

E-6

E-5

E-4

E-3

E-2

E-1

E-41

E-40

E-39

E-38

E-37

E-36

E-35

E-34

E-33

E-32

E-31

E-30

E-29

E-28

E-27

E-26

E-25

E-24

E-23

E-22

E-21

E-20

E-19

E-18

E-17

E-16

E-15

E-14

E-13

E-12

E-11

E-10

E-9

E-8

E-7

E-6

E-5

E-4

E-3

E-2

E-1

E-41

E-40

E-39

E-38

E-37

E-36

E-35

E-34

E-33

E-32

E-31

E-30

E-29

E-28

E-27

E-26

E-25

E-24

E-23

E-22

E-21

E-20

E-19

E-18

E-17

E-16

E-15

E-14

E-13

E-12

E-11

E-10

E-9

E-8

E-7

E-6

E-5

E-4

E-3

E-2

E-1

E-41

E-40

E-39

E-38

E-37

E-36

E-35

E-34

E-33

E-32

E-31

E-30

E-29

E-28

E-27

E-26

E-25

E-24

E-23

E-22

E-21

E-20

E-19

E-18

E-17

E-16

E-15

E-14

E-13

E-12

E-11

E-10

E-9

E-8

E-7

E-6

E-5

E-4

E-3

E-2

E-1

E-41

E-40

E-39

E-38

E-37

E-36

E-35

E-34

E-33

E-32

E-31

E-30

E-29

E-28

E-27

E-26

E-25

E-24

E-23

E-22

E-21

E-20

E-19

E-18

E-17

E-16

E-15

E-14

E-13

E-12

E-11

E-10

E-9

E-8

E-7

E-6

E-5

E-4

E-3

E-2

E-1

E-41

E-40

E-39

E-38

E-37

E-36

E-35

E-34

E-33

E-32

E-31

E-30

E-29

E-28

E-27

E-26

E-25

E-24

E-23

E-22

E-21

E-20

E-19

E-18

E-17

E-16

E-15

E-14

E-13

E-12

E-11

E-10

E-9

E-8

E-7

E-6

E-5

E-4

E-3

E-2

E-1

E-41

E-40

E-39

E-38

E-37

E-36

E-35

E-34

E-33

E-32

E-31

E-30

E-29

E-28

E-27

E-26

E-25

E-24

E-23

E-22

E-21

E-20

E-19

E-18

E-17

E-16

E-15

E-14

E-13

E-12

E-11

E-10

E-9

E-8

E-7

E-6

E-5

E-4

E-3

E-2

E-1

E-41

E-40

E-39

E-38

E-37

E-36

E-35

E-34

E-33

E-32

E-31

E-30

E-29

E-28

E-27

E-26

E-25

E-24

E-23

E-22

E-21

E-20

E-19

E-18

E-17

E-16

E-15

E-14

E-13

E-12

E-11

E-10

E-9

E-8

E-7

E-6

E-5

E-4

E-3

E-2

E-1

E-41

E-40

E-39

E-38

セミナー

セミナーのご案内

◆当日受付、キャンセル待ちについて

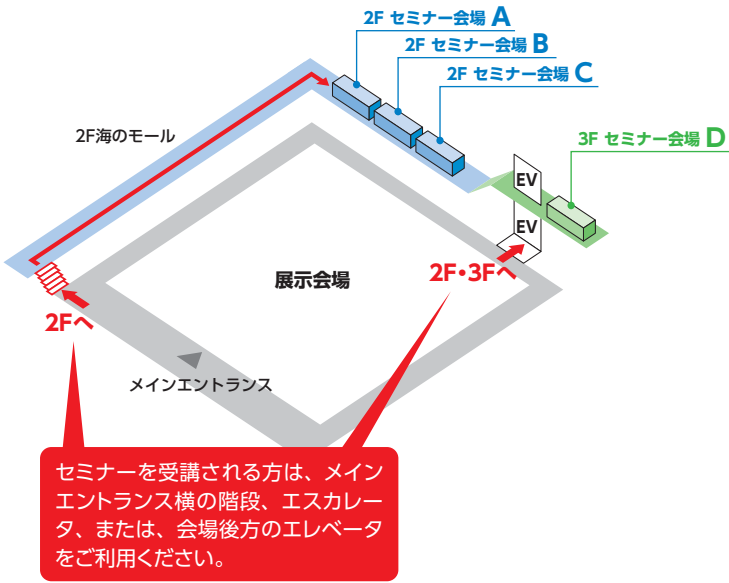
※事前のお申し込み締切り後は、空きがあるセミナーについては、当日に先着順で受付いたします。

※満席のセミナーについては、キャンセル待ちの受付をいたします。

どちらの場合もセミナー開始時間の15分前に、セミナー会場の受付に直接お越しください。(事前のお申し込み状況に応じて、受付開始時間を早める場合がございます。その場合はホームページでお知らせいたします。)

※当日、案内放送は行いません。講演開始の15～5分前までに、各セミナー会場入り口にて受付をお済ませください。講義開始後は入場できない場合がありますのでご注意ください。

※セミナー開始5分前までに受付をされない場合、キャンセル待ちの方を優先させていただきますのでご了承ください。



セミナーを受講される方は、メインエントランス横の階段、エスカレータ、または、会場後方のエレベータをご利用ください。

講師・演題・セミナー会場などは変更になる場合がございます。
ホームページまたは、当日のロビー案内板でご確認ください。

A 2 Fセミナー会場A (定員150名)

16 水 11:00～12:30 LIVE配信有 アーカイブ配信有 申込み番号 A1

「Slerが開く食の未来」

〈内容〉【第1部】11:00～11:45
業界初！食品工場「自動化課題解決型」サービスFOOD TOWN
食品工場で製造工程の保全や新ラインの立ち上げ、新工場の立ち上げを経験してきた中で、現場の「人手不足」が大きな課題となっており、必要な情報を共有、自動化を効率的に行える、工場自動化の学びを与えられる本サービスの開発に至りました。
本講演では、食品業界の様々な自動化事例を中心に動画を交えてお話し致します。
【第2部】11:45～12:30
安全・清潔で最適な機械を！食品工場と伴走する松永製作所の事例
福岡市で創業し51年の株式会社松永製作所。地域に密着し、完全オーダーメイドの自動化・省力化機械を設計・製作しています。お客様に最適で、安全かつ衛生的な機械を製作するにあたっての事例や製作実績をご紹介させていただきます。

〈登壇者〉【第1部】
Robots Town(株) 代表取締役社長
(一社)i-RooBO Network Forum
オープンテクノロジーセンター長
白坂 紳滋 氏



白坂 紳滋 氏

【第2部】
(株)松永製作所 技術部 電制課
取締役 河野 譲二 氏



河野 譲二 氏

〈企画主催〉モノづくり日本会議／日刊工業新聞社

16 水 15:00～16:30 申込み番号 A2

ロボット・AI・量子コンピュータ・デジタルツインによる惣菜業界共通課題の解決
- One for all, All for one -

〈内容〉慢性的な人手不足である惣菜製造企業では機械化が強く望まれています。資金、技術的な制約で機械化が進まない状況にあります。
これを打破するため、(一社)日本惣菜協会が国家プロジェクトとして進めています。業界の共通課題の明確化、資本の合本、トップ企業のチームアップによる課題解決、そして業界への展開を具体的な事例をもってお話させていただきます。

〈講師〉(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 氏



荻野 武 氏

〈企画主催〉(一社)日本惣菜協会 九州支部

各団体表彰式

セミナー会場A 11月17日(木) 15:30～17:00

●企画主催：(一社)福岡県洋菓子協会／福岡市菓子協同組合／
福岡市パン協同組合／福岡菓業青年会

17 木 10:30～11:50 LIVE配信有 アーカイブ配信有 申込み番号 A3

令和時代のコンビニ&コロナ禍でも野菜で健康に

〈内容〉【第1部】
進化するローソン～地域に根ざした(新)販売戦略～
コロナ禍となり、お客様の生活様式・ニーズも変化している現在、お客様の生活に当たり前に存在できる「日常使い」のCVSへの進化が問われている。チェーンの物流だけでは補えない新鮮な青果の展開をCVS店舗で実現すべく、マチの八百屋さんとの新たなビジネスモデルの確立に挑戦した。
【第2部】
コロナ禍の今こそ、食べることと健康～機能性野菜の紹介～
皆さんが日常になっていて気づかない病気や異変が沢山あったり、昔は年を取って起きていた症状が若年化したり、花粉症や糖尿病・痒み・肌荒れ・くしゃみ・朝起きれない・しらが・老眼・生理不順(生理が早く終わる)。それは食べ物で改善するかも知れません。それを今話題の機能性野菜と共に食べ物と健康についてお話ししたいと思います。

〈登壇者〉【第1部】
(株)ローソン
近畿第一営業部
マネジャー 村田 桂 氏
高上青果(有)
代表取締役社長 高上 実 氏
【第2部】
高上青果(有)
代表取締役社長 高上 実 氏



村田 桂 氏

高上 実 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

17 木 13:00～14:30 申込み番号 A4

九州の洋菓子業界を展望する

〈内容〉世間一般も人手不足、パティスリーも週休2日はもちろん有給休暇5日間消化、労働時間の短縮など、各県あるいは各店の取り組みを聞く

〈登壇者〉長崎県洋菓子協会 会長 甘木 阿津美 氏
(シュクルボワ オーナーシェフ)
大分県洋菓子協会 会長 丸山 祐司 氏
((有)ベルクール オーナーシェフ)
鹿児島県洋菓子協会 会長 吉田 孝久 氏
(今村学園ライセンシアカデミー 学科長)
〈コーディネーター〉(一社)福岡県洋菓子協会 会長 三嶋 隆夫 氏
(フランス菓子16区 オーナーシェフ)



甘木 阿津美 氏

丸山 祐司 氏

吉田 孝久 氏

三嶋 隆夫 氏

〈企画主催〉(一社)福岡県洋菓子協会

〈後援〉(一社)日本洋菓子協会連合会 九州ブロック協議会

18 金 10:30～12:00 LIVE配信有 アーカイブ配信有 申込み番号 A5

包装技術によるフードロス削減

〈内容〉食品の保存性延長包装技術の普及により、フードロスを削減する活動の紹介
〈講師〉東京食品機械(株) 取締役会長 秦 哲志 氏
〈企画主催〉日刊工業新聞社



秦 哲志 氏

B 2 Fセミナー会場B (定員84名)

16 水 11:00～12:00 申込み番号 B1

サスティナブルを実現するスチームコンベクションオープン

〈内容〉今や加熱調理の主役となっているスチームコンベクションオープン。今セミナーでは材料エネルギー高騰の時代にスチコンをどうやって活用・運用すべきかをご紹介します。

〈講師〉(株)コメットカトウ 営業部 次長 井川 俊正 氏
〈企画主催〉(株)コメットカトウ

16 水 12:30～13:30 申込み番号 B2

～Withコロナ時代の～
“HACCPによる未来型経営”

〈内容〉食品業界はコロナ禍で未曾有の経営危機状態になっているところが少なくありません。アフターコロナも視野に入れたHACCPを活用して「With コロナ時代」の未来型経営をご紹介します。

〈講師〉総合衛生管理HACCP認証協会
代表取締役 中山 博友 氏

〈企画主催〉総合衛生管理HACCP認証協会

16 水 14:00～15:00 申込み番号 B3

知って得する!! 異物混入対策

〈内容〉食への安全意識が高まる昨今、企業の致命傷となりがねない異物混入。様々な事例についてのあるある話から最新情報までをご紹介します。傾向と対策について分かりやすく解説します。

〈講師〉赤門ウイレックス(株)
サニテーション事業部 FMC営業部
西日本営業室 九州事業所 野田 祥平 氏

〈企画主催〉赤門ウイレックス(株)

16 水 15:30～16:30 申込み番号 B4

食品工場の再構築エンジニアリング

〈内容〉生産性の統合や拠点の統廃合、BCP強化に加え、環境問題への配慮など多様化する課題を解決し効率的な施設計画をまとめていく再構築エンジニアリングについて紹介させていただきます。

〈講師〉(株)竹中工務店
エンジニアリング本部 製造・物流施設本部
シニアチーフエンジニア 木村 公昭 氏

〈企画主催〉(株)竹中工務店

17 木 10:30～11:30 申込み番号 B5

これからの食品工場の衛生管理と洗淨のポイント

〈内容〉安全で安心な食品を製造するために必要不可欠なサニテーション。衛生管理の基礎と現場の課題解決につながる取組をご紹介します。

〈講師〉(株)クレオ サニテーション事業本部 浦山 美紀 氏
〈企画主催〉(株)クレオ

17 木 12:00～13:00 申込み番号 B6

失敗しない「現場DX」～デジタル化による品質向上の方法～

〈内容〉今回は「どうDXに取り組んだら良いかわからない」という方に向けて、その疑問の解消とともに、食品製造には欠かせない「品質向上」をテーマにお話いたします。

〈講師〉(株)カミナシ Sales & Marketing
マーケティング 田島 巧平 氏
〈企画主催〉(株)カミナシ

セミナー

17 木	13:30～14:30	申込み番号	B7
------	-------------	-------	----

九州1位コンサルによる
「補助金を活用した賢い設備投資のノウハウ」

〈内 容〉事業再構築補助金やものづくり補助金など、補助金を用いた賢い設備投資のノウハウについて、支援実績九州一位の経営コンサル（中小企業診断士）がわかりやすく説明します。

〈講 師〉(株)フロウシンク
代表取締役/中小企業診断士 米倉 博彦 氏
〈企画主催〉西日本インダ(株)／(株)インダ

17 木	15:00～16:30	申込み番号	B8
------	-------------	-------	----

「食の未来を考える」
(コロナ禍から with コロナ[コロナとの共存])

〈内 容〉コロナ禍の3年間を検証し with コロナ「コロナとの共存」をいかに進めるかを九州管内・熊本県の農林水産業の実例、動向解説していただき、今後の対策を考えたいと思います。

〈講 師〉熊本県 農林水産部 流通アグリビジネス課
課長 藤由 誠 氏
(コ-ディネ-タ-) (一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部
専務理事 西木 廣幸 氏
〈企画主催〉(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部



藤由 誠 氏

18 金	13:30～14:30	申込み番号	B9
------	-------------	-------	----

食品工場の加熱調理室における作業環境を
改善しませんか？

〈内 容〉食品工場における加熱調理室は熱源が多く、作業環境が厳しいことから働く方への負担が大きくなっています。コストを極力掛けず効率的に環境改善するための方法を教えます。

〈講 師〉中設エンジ(株) 大阪設計統括部 設備設計課
課長 梶浦 剛 氏
〈企画主催〉中設エンジ(株)

C 2 F セミナー会場 C (定員42名)

16 水	11:00～11:30	申込み番号	C1
------	-------------	-------	----

豚骨ラーメン：昔ながらの「酸臭・獣臭」が
特徴の出汁は発酵食品

〈内 容〉豚骨ラーメンの官能評価・統計処理によるグルーピングと、その中の一つである「酸臭・獣臭」を特徴とする出汁の調製において微生物が関与していることが認められたので紹介する。

〈講 師〉九州産業大学 生命科学部 教授 米満 宗明 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 水	11:45～12:15	申込み番号	C2
------	-------------	-------	----

香気成分を指標にしたカンキツの特性評価

〈内 容〉カンキツの香りは、料理や飲料、化粧品、入浴剤など利用用途は多岐にわたる。本セミナーでは、その香気成分を用いたカンキツの特性評価に関する話題を提供する。

〈講 師〉中村学園大学 栄養科学部 講師 山本 健太 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 水	12:30～13:00	申込み番号	C3
------	-------------	-------	----

黒糖を測る

〈内 容〉黒糖は「色」「硬さ」「味」「香り」が特徴ですが、黒糖によってそれぞれ異なった個性を持っています。今回は「色」「硬さ」の測定方法と、測定例について紹介します。

〈講 師〉鹿児島県立短期大学 生活科学科 教授 広瀬 直人 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 水	13:15～13:45	申込み番号	C4
------	-------------	-------	----

沖縄特産香辛料ヒハツモドキの
フレーバー特性と機能性

〈内 容〉沖縄八重山地方の島胡椒（ヒハツモドキ）は他の胡椒とは異なる香りや辛みをもった香辛料として注目されています。本セミナーではヒハツモドキの利活用例や、フレーバー特性と食品機能性などについて紹介します。

〈講 師〉琉球大学 農学部 准教授 高橋 誠 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 水	14:00～14:30	申込み番号	C5
------	-------------	-------	----

指宿産オクラの機能性表示食品素材としての
取り組みについて

〈内 容〉指宿市では温暖な気候を生かしてオクラの生産が盛んで、出荷量は国内トップです。指宿市で生産されたオクラの機能性表示食品素材としての活用に向けての取り組みについて紹介します。

〈講 師〉鹿児島純心女子大学 看護栄養学部 教授 中野 隆之 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 水	14:45～15:15	申込み番号	C6
------	-------------	-------	----

県内食品企業が取り組む
食品保存性向上における課題と当所の支援

〈内 容〉当所では、食品の保存性向上に重要な微生物汚染対策について企業支援をしています。製造現場での衛生指導、微生物取扱い検査技術の講習、静菌剤や鮮度保持剤の活用指導等を紹介します。

〈講 師〉福岡県工業技術センター 生物食品研究所 食品課
主任技師 田崎 麻理奈 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 水	15:30～16:00	申込み番号	C7
------	-------------	-------	----

機能性表示食品届出にむけたヒト臨床試験

〈内 容〉現在消費者庁へ機能性表示食品としての届出が行われている製品の効果検証はその大部分がSRによるものですが、ヒト臨床試験でも比較的容易に実施できます。

〈講 師〉長崎県立大学 地域連携センター
特任教授 田中 一成 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 水	16:15～16:45	申込み番号	C8
------	-------------	-------	----

産学官のネットワークを活用した商品開発と
販路開拓への取組み

〈内 容〉九州素材を活用した各種プロジェクトの紹介と、EU市場に向けた九州産の食品の販路拡大の取組み、そして今期より新たな取組みとしての「ヒト試験」についての紹介。

〈講 師〉九州地域バイオクラスター推進協議会
プロジェクトマネージャー 森下 惟一 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

17 木	13:00～13:30	申込み番号	C9
------	-------------	-------	----

機能性フードペアリングに基づいた
機能性食品の開発

〈内 容〉食品中の様々な成分の機能的な相互作用を機能性フードペアリングと呼んでいます。本セミナーでは、緑茶カテキンを軸とする機能性フードペアリングの実例を紹介します。

〈講 師〉九州大学 農学研究院 主幹教授 立花 宏文 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

17 木	13:45～14:15	申込み番号	C10
------	-------------	-------	-----

食事植物ステロイドの可能性

〈内 容〉植物ステロイドは様々、発見されているが、その生理機能については解明されていない。植物ステロイドの生理機能および疾病予防の可能性についてお話しします。

〈講 師〉九州大学 農学研究院 教授 佐藤 匡央 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

17 木	14:30～15:00	申込み番号	C11
------	-------------	-------	-----

栽培段階での低温ストレスに対する
レタスの分子応答

〈内 容〉栽培段階で低温ストレスにさらされたレタスがどのように自身の身を守るようとするのかを解明することで、貯蔵性向上に役立てようとする演者らの取り組みについて紹介する。

〈講 師〉九州大学 農学研究院 准教授 本城 賢一 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

17 木	15:15～15:45	申込み番号	C12
------	-------------	-------	-----

白いきくらげ粉末を利用した
油／水の乳化に関する研究

〈内 容〉界面活性剤を使わず、不溶性食物繊維を豊富に含む唐津産白いきくらげ粉末のみを利用した油/水の乳化安定性ならびにメカニズムに関する最新の研究データを紹介します。

〈講 師〉福岡工業大学 工学部 教授 桑原 順子 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

17 木	16:00～16:30	申込み番号	C13
------	-------------	-------	-----

腸内細菌から見えてきたニンニクの
生活習慣病予防作用及び機序

〈内 容〉ニンニクは健康食材として古くから愛用され、多くの機能が報告されているが、腸内細菌叢との関連性は不明である。本件は、実験動物及び細菌培養手法を用いて、ニンニクによる腸内細菌叢の変化を解析し、ニンニクの生活習慣病予防作用及び機序を明らかにした。

〈講 師〉鹿児島大学 農学部 教授 侯 徳興 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

18 金	10:30～11:00	申込み番号	C14
------	-------------	-------	-----

アジア人の食と腸内フローラと生活習慣病

〈内 容〉各国固有で優良な伝統食を有するアジアの国々に食の変化が起きている。本セミナーでは、それが腸内細菌叢にどのように影響し、アジアの人々の健康にどのように影響しているか解説します。

〈講 師〉九州大学 農学研究院 教授 中山 二郎 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

18 金	11:15～11:45	申込み番号	C15
------	-------------	-------	-----

機能性表示食品制度における
機能性関与成分の分析について

〈内 容〉年々届出受理件数が増加している機能性表示食品について、機能性関与成分の分析法に関する最近の話題や分析事例等、ご紹介いたします。

〈講 師〉(一財)日本食品分析センター
多摩研究所 試験研究部 応用試験課
主任 湯浅 友太郎 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

18 金	12:00～12:30	申込み番号	C16
------	-------------	-------	-----

からだを守る海の野菜（海藻）の健康パワー！

〈内 容〉海藻ぬめり成分のフコイダンが備える「守る力」。新型コロナまん延防止のカギとされる免疫に焦点を当て、生体防御機構の維持に関わるフコイダンの生理機能を解説する。

〈講 師〉九州大学 農学研究院 准教授 宮崎 義之 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

18 金	13:00～13:30	申込み番号	C17
------	-------------	-------	-----

シークワシャー（Citrus depressa Hayata）
果汁の真正性評価法

〈内 容〉カンキツ類は多数の品種があるため本物であることを示しにくい食品です。本セミナーでは機能性が注目されているシークワシャーの真正性を評価するための分析法について紹介します。

〈講 師〉九州女子大学 家政学部 講師 武曾 歩 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

18 金	13:45～14:15	申込み番号	C18
------	-------------	-------	-----

佐賀県産アスパラガスの
アレルギー予防・改善効果

〈内 容〉佐賀県工業技術センターでは地場素材のアップサイクルを目指し研究しています。佐賀県産のアスパラガスで確認されたアレルギー予防・改善効果について紹介します。

〈講 師〉佐賀県工業技術センター 食品工業部 主査 岩元 彬 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

18 金	14:30～15:00	申込み番号	C19
------	-------------	-------	-----

大豆やその発酵食品の新たな魅力

〈内 容〉大豆やその発酵食品には、未解明の健康機能性がまだまだ眠っていると考えています。本セミナーでは、私達の研究成果や共同研究例を紹介しながら、これら食品の新たな魅力をお伝えします。

〈講 師〉崇城大学 生物生命学部 准教授 太田 広人 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

18 金	15:15～15:45	申込み番号	C20
------	-------------	-------	-----

海産性微細藻類キートセラスの栄養生理機能

〈内 容〉淡水性微細藻類の利活用は広がっているが、海産性微細藻類については発展途上の段階にある。本セミナーでは海産性微細藻類キートセラスの栄養生理機能について、我々の知見を紹介する。

〈講 師〉長崎県立大学 看護栄養学部 准教授 城内 文吾 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

D 3 F セミナー会場D (定員45名)

16 水	14:00～16:30	申込み番号	D1
------	-------------	-------	----

基本のラッピングと、ちょっとした工夫で
綺麗・豪華にみえる「チョイ足し」ラッピング

〈内 容〉基本のラッピングと、プラスのチョイ足しでいつものラッピングがアップグレード
気軽に始められる！頑張りすぎないサスティナブルラッピングもお伝え！

〈講 師〉東京リボン(株) 販売促進課 販売促進課講師
〈企画主催〉製菓製パン協力会

〈定 員〉20名

ハサミ、カッター、セロハンテープをお持ちください

イベント・特別展示

開催記念!! 「サマーバレンタインスタンプラリー」
 各イベントコーナー内で“サマーバレンタイン”“バレンタイン”“ホワイトデー”にちなんだ企画案や商品例、ラッピングなどを展示しています! (★印) 全てのコーナーでスタンプを集めてプレゼントをゲット!! ぜひご参加ください。

バレンタイン関連イベント
 今年はサマーバレンタインに加え、バレンタイン、ホワイトデーの内容でスタンプラリーを開催します。夏・冬のバレンタイン展示をお楽しみいただき、スタンプラリーにご参加ください!

出展者一覽

	社 名	小間No.	ページ			社 名	小間No.	ページ			社 名	小間No.	ページ		
ア	赤門ウレックス(株)	S-17	12	衛		コ	コジマ技研工業(株)	S-21	10	加	二	日本自動精機(株)	W-10	16,17	設★
	(株)旭プレジジョン／ (株)旭金属	N-11	18	計			(株)コマック／ (株)エヌワイエンジニアリング	S-34	18,19	包★		(一財)日本食品分析センター	N-23	22,23	医★
	アラム(株)	S-8	12,13	衛★			(株)コムコム	W-12	16,17	設★		(一社)日本惣菜協会 九州支部	N-16	22	医
	(株)アルク／(株)ハナガタ／ 富士インパルス(株)／ フジシステム(株)	N-8	18	計			(株)コメットカウト	S-32	16	設		(株)日本能率協会コンサルティング	N-33	20	計
	アンリツ(株)	N-4	18	計			(株)斎藤容器	E-9	18	包		(株)パイオニア風力機	S-1	14	衛
イ	イーデーエム(株)	N-7	18,19	計★		サ	蔵王産業(株)	S-10	14,15	衛★	ハ	長谷川化学工業(株)	S-15	16	設
	(株)ISEKI トータルライフサービス	E-31	8	医			(株)サツマ超硬精密	N-31	20	計		ハバジツ日本(株)	N-12	20	計
	板倉冷機工業(株)	E-24	10,11	加★			三光機械(株)	S-30	16	設		(株)ビーエム昌和	S-29	18	包
	板橋工業(株)	N-30	18,19	計★			ジェイビーネクスト(株)	N-5	20	計		ヒゴブリラー(株)	S-27	8	医
	(株)ヴェントウーノ／ 食品免疫機能分析学寄附講座／ QAV	N-18	22	医			(株)システムスクエア	S-11	14	衛		(株)日立産機システム	N-26	20	計
エ	(株)エヌワイビー	W-6	8,9	医★		シ	(株)七洋製作所	W-7	10	医	ヒ	(株)日立プラントサービス	N-29	20	計
	(株)エピック	S-26	8	医			ショーワグローブ(株)	S-2	14	衛		(株)平野製作所	S-14	16	設
	(株)エム・アイ・ケー	S-35	8	医			シロキコーポレーション(株)	S-9	14	衛		(株)フィッシュカッター ツネザワ商事	E-16	12	加
	(株)エムエスティ	E-3	16	包			シンクピア・ジャパン／ TWICE	S-39	14	計		(株)フーマワタナベ	E-28	12,13	加★
	エムラ九州(株)	E-12	10	加			ス 鈴茂器工(株)	E-32	8	医		深瀬商事(株)	E-43	18,19	包★
オ	オオイ金属(株)	E-30	8	医		セ	製菓製パン協会の	W-4	22	原	フ	福岡県工業技術センター 生物食品研究所／ 福岡県食品産業協議会	N-24	22,23	医
	大阪シーリング印刷(株)	N-3	16	包			総合衛生管理HACCP認証協会	S-6	14	衛		(一社)福岡県洋菓子協会	W-14	22	医
	(株)オーディオテクニカ	N-25	8	医			ソ 崇城大学	N-21	22,23	医★		福岡工業大学	N-20	22	医
	OBSグループ	S-7	12,15	衛★			(株)第一包装機製作所	N-27	20	計		福岡市菓子協同組合	W-17	22	医
	(株)大道産業	E-20	10	加			(株)タイガーカフシマ	S-37	10,13	加		(株)福田工務店	S-13	14	衛
カ	大森機械工業(株)	S-28	18	計		タ	大紀産業(株)	E-21	10	加	ホ	富士化工(株)	S-18	16	設
	(株)小野商事	E-27	10	加			タカギ冷機(株)	S-16	14	衛		(株)フジキカイ	N-9	20,21	計★
	カウゼル(株)	S-3	12	衛			(株)高砂	S-38	14,15	衛★		不二精機(株)	W-2	20	計
	鹿児島純心女子大学／ (有)エール	N-19	22,23	医★			(株)タカハシ	E-18	12	加		(株)フタバ	E-42	18	包
	春日電機(株)	S-25	10,11	加★			タニコー(株)	S-33	8	医		(株)フツパー	S-41	20	計
キ	(株)カミナシ	E-1	12	衛		チ	中設エンジ(株)	N-15	20	計	マ	(株)坂坂製作所	W-11	16	設
	(株)キーエンス	N-13	18	計			テ ディブレイク(株)	S-23	16	設		増幸産業(株)	E-13	12	加
	紀州技研工業(株)	E-40	16,17	医★			(株)テクニカン	E-19	8	医		マッハ機器(株)	E-39	8	医
	キッコーマン パイオケミファ(株)	S-40	14	衛			東亜貿易(株)	S-24	12	加		(株)マルゼンブック	N-34	10	医
	(株)木原製作所	E-14	10	加			東京食品機械(株)	W-1	12	加		マルヤス機械(株)	N-6	20	計
ク	協和ステンレス(株)	S-31	16	設		ト	東洋インキ九州(株)	S-20	16	設	ニ	(有)三邦コーポレーション	E-7	18	包
	キョーワクリーン(株)	E-10	14,15	衛★			(株)東陽機械製作所	E-38	12	加		(株)三橋製作所	E-36	20,21	計
	(株)キラックス	E-41	16	包			(株)TOSEI	E-26	12	加		三ツ星ベルト(株)	W-8	10,11	医★
	キリンエンジニアリング(株)	E-35	20	計			(株)ドーワテクノス	E-29	8	医		ミドリ安全(株)	E-11	14	衛
	クイック・ロック・ジャパン(株)	N-10	20	計			(株)トパック	W-3	18	包		(株)美荻工藝	E-8	18	

W-7	(株)七洋製作所	コロナの次の時代を生き抜いていく。菓子専門店の皆様へ“究極の効率化”をご提案させていただきます
N-34	(株)マルゼンブック	各種料理専門書（原書含） 各種包丁
W-8	三ツ星ベルト(株)	食の現場をクリーンにサポートする樹脂ベルト ママライン® 進化するママライン®にご期待ください
W-9	(株)ヨシダキカイ	フライ設備は、「フライのヨシダ」へ。 バッチ式・コンペアー式の設備をご紹介します
W-5	レオン自動機(株)	和洋菓子、パン、調理食品生産機械の最新モデルを出展、実演いたします
W-13	(株)ワールド精機	お菓子やパンを焼くための様々なタイプのオープンを展示いたします

食肉・水産・農産加工機器ブロック		
E-24	板倉冷機工業(株)	ブリザード氷結のフリーズウィン。風の力で生鮮品から調理品まで 本来の旨さを素早く凍結
E-12	エムラ九州(株)	万能性を備えたフードスライサーやダイサー、作業性を追求した殺菌、 脱水システムなどを出展いたします
E-20	(株)大道産業	スモークハウス・七日煮込み鍋・搾汁機をご紹介します
E-27	(株)小野商事	切る・挽く・味付け・混ぜる・加熱・包装まで規模の企画に合わせ、 ソフト・ハードをお手伝いいたします
S-25	春日電機(株)	後工程いらずの完全除水。商品に付着した水滴をジェットエアで 吹き飛ばし乾燥の手間を短縮させます
E-14	(株)木原製作所	ステンレス製コンパクト乾燥機SMシリーズ
S-36	高知県産業振興センター (ウシオ製作所(株)／(株)コアテック／ 理工エンジニアリング(株))	高知発の人手、技術者不足に役立つ水産・食品加工機械、感染症対策に 有効な空気清浄機等を展示
S-21	コジマ技研工業(株)	卓上串刺機「ちびスケシリーズ」 万能自動串刺機「MYシリーズ」
S-37	(株)タイガーカワシマ	独自開発のクリアウェーブ水流で、食品の細部の異物までかき出 し、確実に洗浄する事ができます
E-21	大紀産業(株)	食品加工用電気乾燥機を使って、和洋菓子や製パンや農業の6次産業化商 品を提案します

製菓・製パン機器ブロック		W-8
三ツ星ベルト株式会社		
住 所：〒653-0024 神戸市長田区浜添通4丁目1番21号		
電 話 番 号：078-685-5858		
FAX 番 号：078-685-5672		
ホームページURL：https://www.mitsuboshi.com		
E - m a i l：conveyor_systems@mitsuboshi.com		
担 当 者 名：搬送営業部 展示会担当者		



■進化するママライン®にご期待ください。
当社は自動車・農業機械・工作機械等で使用される「伝動ベルト」を中心に「搬送ベルト」「エンジニアリングプラスチック」などを手掛けるメーカーです。
今回は食品搬送用途樹脂ベルトをご紹介します。

食肉・水産・農産加工機器ブロック		E-24
板倉冷機工業株式会社		
住 所：〒814-0133 福岡市城南区七隈6丁目6-6		
電 話 番 号：092-801-1212		
FAX 番 号：092-865-3338		
ホームページURL：https://itakurareiki.co.jp		
E - m a i l：kamakura@itakurareiki.co.jp		
担 当 者 名：営業部 副部長 鎌倉 紀之		



■「流石 板倉」
人と食の温度管理と空間づくりの実現をトータルにサポート。
長年培ってきた、技術とノウハウが私たちの強みです。
「他にない特許技術で、食品の鮮度とおいしさを守る」
これがわたしたち、板倉冷機工業です。

製菓・製パン機器ブロック		W-9
株式会社ヨシダキカイ		
住 所：〒490-1213 愛知県あま市乙之子江又ギ2番地		
電 話 番 号：052-444-2116		
FAX 番 号：052-444-9732		
ホームページURL：http://yoshidakikai1964.co.jp		
E - m a i l：info@yoshidakikai1964.co.jp		
担 当 者 名：営業部 坂口		



■フライ設備は、「フライのヨシダ」へ。
フライ設備の製造販売を開始し、バッチ式・コンペアー式の
両設備を全国の食品・菓子メーカー様にお使いいただき約50
年。食品・菓子のあらゆる原料をフライし、歴史と経験を積み
重ねてきました。

食肉・水産・農産加工機器ブロック		S-25
春日電機株式会社		
住 所：〒812-0042 福岡県福岡市博多区豊1-1-22		
電 話 番 号：092-411-0411		
FAX 番 号：092-481-3260		
ホームページURL：https://www.ekasuga.co.jp/		
E - m a i l：fukuoka@ekasuga.co.jp		
担 当 者 名：福岡営業所 展示会担当者		



■後拭きいらずのスピード除水！
会社発足から現在に至るまで春日電機は常にユーザー・オリエン
テッドの姿勢でお客様と接し、お客様の声を製品に反映し、
サービスの徹底によりお客様との信頼を築き上げてきました。

E-18	(株)タカハシ	MC-350B
S-24	東亜交易(株)	マーヤ社製スキンナー・ベッチャー社製トリマー
W-1	東京食品機械(株)	真空包装機、ガス置換包装機、トレーシーラーおよび食品加工機械の実演・展示を行います
E-38	(株)東陽機械製作所	液体スティック、粉末スティックのご案内と、スティック充填包装機の展示、稼働管理のご紹介
E-26	(株)TOSEI	業務用真空包装機
E-15	(株)ドリマックス	全国の厨房や工場で導入されている、小型機から大型機まで幅広く出展しております
E-22	NASCO(株)	ガス置換式トレーシーラー、深絞り包装機、食品加工機
E-16	(株)フィッシュカッター ツネザワ商事	斜めスライサーダブル型他
E-28	(株)フーマワタナベ	ミートハムスライサー、チョッパー、高速スライサー、特殊機器の販売
E-13	増幸産業(株)	1台で10役以上の多機能ミル、スーパーマスコロイダーα
E-23	山本ビニター(株)	高周波解凍装置テンパトロンは、内部までムラなく解凍できることで、冷凍品の鮮度を落としません
E-17	Unifiller Japan(株)	分解・組立が容易で、液体～固形物入りの食材まで、幅広く対応できる充填機と移送ポンプです

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック		
S-17	赤門ウイレックス(株)	食品製造環境の衛生管理をサポート。空調ダクト清掃、防虫防鼠、アスベスト対策、高所清掃、改修工事
S-8	アラム(株)	金属検知機、X線検査機で検知可能なゴム、樹脂素材のパッキン、Oリング、カゴ、手袋を展示いたします
S-7	OBSグループ	油脂含有排水処理技術。汚泥処分費・薬剤費の削減によるランニングコストの削減
S-3	カウゼル(株)	異物混入対策用クリーナー
E-1	(株)カミナシ	食品製造現場のチェック業務や衛生管理業務をデジタル化する「現場DXプラットフォーム カミナシ」

食肉・水産・農産加工機器ブロック	S-37
株式会社タイガーカワシマ	
住 所：〒374-0134 群馬県邑楽郡板倉町大字初谷2876	
電 話 番 号：0276-55-3001	
FAX 番 号：0276-55-3006	
ホームページURL：http://www.shokuhin-senjoki.jp/	
E - m a i l：joshima@tiger-k.co.jp	
担 当 者 名：営業推進部 営業推進課 課長 大島 純一	



■クリアウェーブ水流で、食品を優しく確実に洗浄！
食品の異物除去・洗浄にお困りの食品製造工場様！
当社独自の「クリアウェーブ水流」で、食品の異物除去のお悩みを解決致します！ 全ての人にとって大切な安心・安全な「食品」の生産現場を支える製品開発に努めています。

食肉・水産・農産加工機器ブロック	E-28
株式会社フーマワタナベ	
住 所：〒841-0075 佐賀県鳥栖市立石町12-106	
電 話 番 号：0942-87-3188	
FAX 番 号：0942-87-1988	
ホームページURL：http://www.foomawatanabe.co.jp	
E - m a i l：miyoshi@foodmach.co.jp	
担 当 者 名：北九営業所 営業部 三好 大貴	



■許容不可能な0を目指して Sラインシリーズ
ワタナベフーマック直系販売店として、食品加工機械を通じてお客様より信頼される営業を提供します。
創意工夫、技術を練磨し、誠心誠意メンテナンスを行い、お客様に安全安心を提供します。

食肉・水産・農産加工機器ブロック	E-22
NASCO株式会社	
住 所：〒812-0863 福岡県福岡市博多区金の隈2-25-22	
電 話 番 号：092-409-2340	
FAX 番 号：092-409-2341	
ホームページURL：https://www.nasco-japan.com/	
E - m a i l：yokota@nasco-jp.com	
担 当 者 名：営業部 横田 哲平	



■加工機や包装機など食品機械の総合提案
1960年創業。加工機や包装機などの食品機械を主に欧州のメーカーから輸入。ライン化から最適な資材の選定までニーズに応じてトータルに提案します。技術部門では有事のアフターサービスや部品手配をサポートします。

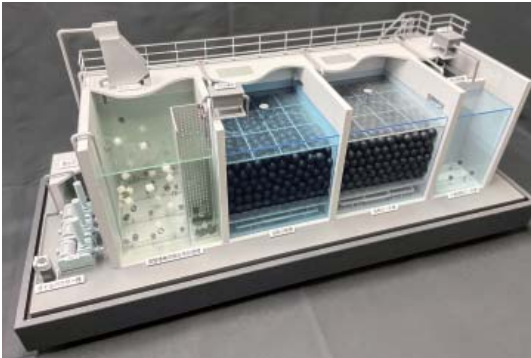
衛生・品質管理・HACCP対策ブロック	S-8
アラム株式会社	
住 所：〒530-0044 大阪府大阪市北区東天満2-4-12	
電 話 番 号：06-6351-8860	
FAX 番 号：06-6351-8856	
ホームページURL：http://www.aram.co.jp	
E - m a i l：fukui.jn@aramcorp.jp	
担 当 者 名：本社営業部 係長 福井	



■MPフーズは新しい異物混入対策商品です。
金属検知機、X線検査機で検知できる製品を作りたい。
MPフーズは、食品工場の異物混入リスクを軽減する目的で開発した新しいゴム・プラスチック製品です。
異物混入対策という面から「食の安心」をサポートします。

S-40	キッコーマン バイオケミファ(株)	衛生検査システム ATPふき取り検査（A3法）& EasyPlate（簡易フィルム培地）
E-10	キョーワクリーン(株)	Vikan ヴァイカンブラシ（デンマーク） HACCP対応ブラシ 詳細 P.15
S-12	(株)クボタ	液中膜は①高度な処理水質②省スペース③再利用により、排水処理の悩みを解決します
E-34	(株)クレオ	洗浄の省人化、衛生レベル向上につながる、洗浄機・洗浄剤をご提案いたします
S-4	(株)ケミカル山本	食品工場のステンレス製設備の「サビを取ってさびにくくする」電解処理機材とサビ・汚れ取り洗浄剤
S-10	蔵王産業(株)	産業用清掃機器および洗浄機器、強アルカリイオン電解水生成機など 詳細 P.15
S-11	(株)システムスクエア	金属検出機、X線検査機を出展いたします。 高機能な、かみこみX線検査機もご覧ください
S-2	ショーワグローブ(株)	手袋専門メーカーとして、食品関連業向け各種手袋を展示します。 品質衛生管理、安全対策を提案します
S-9	シロキコーポレーション(株)	雨漏れ・遮熱・老朽化対策を建物の資産価値・仕様に応じた営繕・改修を行いますか？
S-6	総合衛生管理HACCP認証協会	HACCPの義務化はビジネス上必須になりました。どんな認証を取得すれば効果的なのか紹介します
S-16	タカギ冷機(株)	低温チラーUnder3（業務用冷水機） 小型真空冷却機（食中毒防止／生産性向上）
S-38	(株)高砂	HACCP対応の日本製清掃用品。 金属検出機に対応したブラシもご用意。特注カスタマイズ可能 詳細 P.15
S-5	ニッカ電測(株)	微小金属検出機 NT3R-K4B ピンホール検査機 PIF-121
S-1	(株)パイオニア風力機	異物混入を防ぐためのエアーシャワーや靴底洗浄機、 工場の空気をキレイにする空気清浄機を展示
S-13	(株)福田工務店	水と塩からつくる電解水は安心・安全。食品や調理器の洗浄・除菌や清掃に活用できます
E-11	ミドリ安全(株)	よく伸びて手に優しいニトリル手袋、滑りにくいシューズ、 食品工場ユニフォーム等新商品を展示します
食品ロス・3Rコーナー		
S-39	シンクピア・ジャパン／ TWICE	生ごみを『運ばず・燃やさず・その場で処理』 業務用生ごみ処理機シンクピア

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック	S-7
OBSグループ	
住 所：〒541-8517 大阪市中央区南本町二丁目6番12号サンマリオンタワー	
電 話 番 号：06-7711-8810	
ホームページURL：http://obsgroup.jp/	
E - m a i l：eco@morimotogumi.co.jp	
担 当 者 名：土木本部 環境部 展示会担当者	



■食品工場向けの排水処理システム「オイルバクターシステム」
オイルバクターシステムは油脂含有排水処理技術です。
食品工場の排水に多く含まれる油脂処理を得意としており、
新設・改造工事が可能です。
改造後は汚泥減容化によるランニングコスト削減にも繋がります。

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック	S-10
蔵王産業株式会社	
住 所：〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津2-5-4	
電 話 番 号：092-621-6415	
FAX 番 号：092-621-3560	
ホームページURL：https://www.zaohnet.co.jp	
E - m a i l：info@zaohnet.co.jp	
担 当 者 名：福岡営業所 西日本食品産業創造展 担当者	



■衛生管理に欠かせない清掃・洗浄機器をご提案します。
蔵王産業は、あらゆる業界に高品質・高品位な清掃・洗浄機器
を提供し続けています。豊富なラインアップで、幅広い市場・
現場の多様化するニーズやアフターサービスにお応えします。

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック	E-10
キョーワクリーン株式会社	
住 所：〒116-0013 東京都荒川区西日暮里1-19-15 4F	
電 話 番 号：03-3805-8210	
FAX 番 号：03-3805-8270	
ホームページURL：https://kyowa-cl.co.jp/	
E - m a i l：information@kyowa-cl.co.jp	
担 当 者 名：営業部 展示会担当者	



■ヴァイカンブラシ 食品工場用清掃ツールのトップブランド
ヴァイカン社（デンマーク）の日本輸入総代理店として、ヴァ
イカンブラシを日本全国に販売しております。ユーザー様に
とって最適な清掃ツールを提供するだけでなく、ブラシの使
い方や管理方法などのアドバイスもさせていただいています。

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック	S-38
株式会社高砂	
住 所：〒132-0021 東京都江戸川区中央2-2-3	
電 話 番 号：03-3652-5136	
FAX 番 号：03-3652-5139	
ホームページURL：http://www.e-takasago.com/	
E - m a i l：mai-yoshida@shidapalm.co.jp	
担 当 者 名：営業部 営業 吉田 真以	



■HACCP対応の日本製清掃用具
HACCP対応の日本製清掃用品メーカーです。日本人の体形
に合わせたコンパクトで軽量の清掃道具で、HACCP対応で
用途、保管場所の分けが可能です。金属検出機に対応したブ
ラシ商品や、お客様のご要望に応じたカスタマイズ対応もご
ざいます。

設備・機器・サービスブロック

S-31	協和ステンレス(株)	サニタリーパイプ・継手・バルブ・クランプ・パッキン	
W-12	(株)コムコム	食用油活性化装置カラット君	詳細 P.17
S-32	(株)コメットカトウ	サスティナブルを実現する加熱調理機器を展示	
S-30	三光機械(株)	液体・粘体自動充填包装機 FR5	
S-23	ディブレイク(株)	品質劣化を極小化し、高品質な冷凍を実現。食材研究から生まれた、まったく新しい特殊冷凍機です	
S-20	東洋インキ九州(株)	食品に印刷する可食インクプリンター、消臭照明、グリストラップの油分解酵素、静電気トラブル対策他	
S-19	(株)ニッシリ	・工場や食品機械の補修材料（食品衛生法適合品） ・ゲル化・増粘素材の食品添加物	
W-10	日本自働精機(株)	食品や飲料他の容器にシュリンクフィルムを自動装着する装置や全体を包むシュリンク包装機を展示します	詳細 P.17
S-15	長谷川化学工業(株)	衛生管理、環境負荷軽減に役立つ調理用品を展示します	
S-14	(株)平野製作所	食品のカットでお困りの方、こんな機械や道具があれば、とお考えの方はお気軽にご相談ください	
S-18	富士化工(株)	食品工場・厨房向け高温排水管「GRPパイプ」	
W-11	(株)保坂製作所	洋菓子、惣菜、精肉用冷蔵ショーケース	

包装資材ブロック

E-3	(株)エムエスティ	シートプリンタ、UVインクジェットプリンタ、サーマルスタンプ	
N-3	大阪シーリング印刷(株)	シール・フィルム・パッケージラベラー	
E-40	紀州技研工業(株)	低価格な産業用インクジェットプリンターを中心に各種システムをご提案いたします	詳細 P.17
E-41	(株)キラックス	省力化・省人化、生産性UPなど、機械から資材までご提案いたします	

設備・機器・サービスブロック

W-12

株式会社コムコム

住 所：〒103-0025
東京都中央区日本橋茅場町1-9-2 稲村ビル8階
電 話 番 号：03-6661-7147
FAX 番 号：022-277-2057
ホームページURL：https://comcom-eco.co.jp
E - m a i l：info@comcom-eco.co.jp
担 当 者 名：営業部 課長 展示会担当者



■手揚げ式から大型連続フライヤーまで対応します
昨今の食用油の急騰が続く中で、企業様においてはコスト削減に対応が急がれています。
弊社は食用油活性化装置「カラット君」を取扱いし、食用油にかかるコスト削減等のフライヤーに起こる諸問題にご使用いただけます。

包装資材ブロック

E-40

紀州技研工業株式会社

住 所：〒812-0042
福岡市博多区豊1丁目3-14（佐藤ビル）
電 話 番 号：092-482-6303
FAX 番 号：092-477-3504
ホームページURL：https://www.kishugiken.co.jp/
E - m a i l：webinfo@kishugiken.co.jp
担 当 者 名：福岡営業所 所長 馬谷



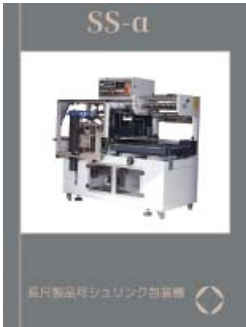
■食品工場内の省人化・トレーサビリティシステム・コストダウンならお任せください！
このようなお困りごとはありませんか？
「ラベル貼り付け作業で人件費がかさむ」「梱包用段ボールの種類が多くて在庫スペースがない」「自社だけが分かる情報を印字したい！」紀州技研工業はすべて解決します！

設備・機器・サービスブロック

W-10

日本自働精機株式会社

住 所：〒245-0053
神奈川県横浜市戸塚区上矢部町915
電 話 番 号：045-814-7852
FAX 番 号：045-812-1701
ホームページURL：http://www.nafm.co.jp
E - m a i l：sales@nafm.co.jp
担 当 者 名：営業部 副部長 平野 貴子



■シュリンクラベラー、カートナーの製造販売
日本自働精機(株)はシュリンクラベラー、カートナーを60年以上製造販売しているメーカーです。
食品用の瓶やペットボトルのシュリンク、キャップシールや小箱詰めでお困りのことがございましたらまずはお相談ください。

来場登録無しのweb展示会
公開中です！



https://www.nikkanseibu-eve.com/food/online-food22_23/exhibitor22/

S-34	(株)コマック／ (株)エヌワイエンジニアリング	弊社自慢の「小袋」包装充填機や熱交換器を出展！ 液体機、粉末機の実演もあります！	詳細 P.19
E-9	(株)斎藤容器	ガラス瓶、プラスチック容器等、パッケージングのトータル提案をさせていただきます	
W-3	(株)トパック	自動充填包装機	
S-29	(株)ビーエム昌和	液体調味料用加熱冷却小型熱交換器	
E-43	深瀬商事(株)	近赤外線水分計測器 酸素・水蒸気透過率測定装置 インクジェットプリンター	詳細 P.19
E-42	(株)フタバ	バーコードラベルプリンター、オートラベラー、ボトルラベラー	
E-7	(有)三邦コーポレーション	初めての自動包装にピッタリ！逆ピロー包装機「コパックンJr.」は、小型で簡単操作、導入しやすい価格	
E-8	(株)美萩工業	高級美術品用木箱から食品用包装用木箱を全国へ製造販売。 木箱だけでなく、紙箱・植物由来原料の紙製品・トレーを紹介	
E-33	友和産業(株)	さまざまな方式、形態に対応し汎用性がある多種多様な充填包装機械	
E-2	(株)ユニバック	真空脱気・ガス充填シール機	
E-4	レフォルモ(株)	物流パレット全般	

食品工場の自動化・省力化ブロック

N-11	(株)旭プレジション／ (株)旭金属	滑り性・非粘着性・撥水性に優れた表面処理。 小袋自動投入機・自動折りたたみ機・高速カード投入機など	
N-8	(株)アルク／(株)ハナガタ／ 富士インパルス(株)／ フジシステム(株)	シュリンク包装機、インパルスシール機の実機にて、実演デモを行います ので、商品サンプル持参ください	
N-4	アンリツ(株)	X線検査機 金属検出機 重量選別機 自動電子計量機 総合品質管理・制御システム	
N-7	イーデーエム(株)	サーマルプリンタ・ラベリングマシン・印字検査機	詳細 P.19
N-30	板橋工業(株)	積水化学工業 自動製函機・封函機、コンベヤ、段ボール用インク ジェットプリンター、オートフィード機能付きサーマル印字装置、 包装資材、衛生資材	詳細 P.19
S-28	大森機械工業(株)	高速横ピロー包装機ほか、生産性向上・環境対応可能な最新の包装システ ムをご提案します	
N-13	(株)キーエンス	包装フィルム用UVレーザプリンタ	

包装資材ブロック

S-34

株式会社コマック／
株式会社エヌワイエンジニアリング

住 所：〒116-0002
東京都荒川区荒川5-35-4

電 話 番 号：03-5692-4526

FAX 番 号：03-5692-4527

ホームページURL：http://www.komack.co.jp

E - m a i l：cus@komack.co.jp

担 当 者 名：営業部 地域営業担当



■小袋はコマックにお任せください！
コマックは、充填包装システムを基本とする包装機械に最新の技術とアイデアを盛り込み、お客様のニーズにお応えする充填包装機を開発、製作しております。

食品工場の自動化・省力化ブロック

N-7

イーデーエム株式会社

住 所：〒812-0041
福岡市博多区吉塚3-2-22

電 話 番 号：092-621-5133

FAX 番 号：092-621-1719

ホームページURL：https://www.edm-net.co.jp/

E - m a i l：toiawase@edm-net.co.jp

担 当 者 名：展示会担当者



■ダウンタイムを“ゼロ”に
ラインを止めないサーマルプリンタ
食品工場での包装工程における効率的、かつ確実な製品表示を行う各種表示機器を出品いたします。
サーマルプリンタやラベリングマシンなど製造現場の自動化・効率化に貢献する最新機器をデモを交えてご紹介いたします。

包装資材ブロック

E-43

深瀬商事株式会社

住 所：〒262-0033
千葉県千葉市花見川区幕張本郷2-10-10

電 話 番 号：043-276-0630

FAX 番 号：043-276-0463

ホームページURL：https://www.fukase.co.jp/

E - m a i l：fukaseco@ja2.so-net.ne.jp

担 当 者 名：展示会担当者



■食品用検査器、包装用印刷で食品業界のお手伝い
深瀬商事は、食品品質検査器・梱包材品質検査器・計測器他、賞味期限・原料原産地表示用プリンタ、透明蛍光インク・段ボール箱印刷機材・印字不良検査器、食品工場内の除菌・清掃用電解水等を取扱っております。

食品工場の自動化・省力化ブロック

N-30

板橋工業株式会社

住 所：〒816-0847
福岡県春日市大土居1-123-4

電 話 番 号：092-501-1017

FAX 番 号：092-501-1019

ホームページURL：https://itabashikogyo.com/

E - m a i l：fujiwara@itabashikogyo.com

担 当 者 名：福岡営業所 所長 藤原 公彦



■貴社工場の「効率アップ・自動化」をお手伝い致します！
◆板橋工業は、約1000社の仕入先様から貴社に最適な設備・資材をご提案致します。
弊社取り扱いメーカー製品から、貴社の用途や環境にマッチする機器・資材を選びすぐり、コストダウンや自動化のお手伝いを致します。

E-35	キリンエンジニアリング(株)	国内外の食品工場建設の実績紹介・工場建設／リニューアルに向けた業務の進め方をご紹介します	
N-10	クイック・ロック・ジャパン(株)	クイックロック結束機（自動・半自動・手動） エコロック、クロージャー、ラベルクロージャー	
N-28	(株)グリーンプラス	搬送助力システム	詳細 P.21
N-31	(株)サツマ超硬精密	自動機、設備の消耗部品の耐久性向上のご提案。海外製設備の消耗品のご相談承ります	
N-5	ジェイピーネクスト(株)	原料の入った紙袋、一斗缶、段ボールなど重い荷物を軽々移動！ 作業現場の改善にお役立てください	
N-27	(株)第一包装機製作所	トップシール機	
N-15	中設エンジ(株)	食品工場エンジニアリング	
N-32	(株)南海精工所	耐水性グリースや食品機械用グリースを封入したステンレスベアリング。 特殊仕様ベアリング	
N-1	西日本インダ(株)／ (株)インダ	「はかる」「包む」「検査する」「表示する」、インダはあらゆる産業シーンをサポートいたします	
N-17	日本テクノロジー ソリューション(株)	環境にやさしいシュリンク包装機TORNADO®（トルネード）	
N-33	(株)日本能率協会 コンサルティング	食品製造業をはじめとした食品産業企業向けの経営コンサルティングサービスの紹介	
N-12	ハバジット日本(株)	様々な用途にマッチする食品規格適合ベルト、衛生的な環境を構成するコンベヤ周辺機器をご紹介します	
N-26	(株)日立産機システム	アモルフアススクロール圧縮機・エアシャワー・IJプリンター・ レーザーマーカ―・印字検査装置	
N-29	(株)日立プラントサービス	「“美味しいをつくるために” 日立の食品工場」 基本構想・建設・IoT活用まで幅広くご提案いたします	
N-9	(株)フジキカイ	省エネ・省ロス・省人に貢献する『フジキカイ』の包装システムをぜひ、展示会場にてご覧ください	詳細 P.21
W-2	不二精機(株)	お客様の要望を取り入れ、さらに品質向上を実現した機械を出展いたします	
S-41	(株)フツパー	目視検査を自動化する速い・安い・巧いAI	
N-6	マルヤス機械(株)	コンベヤ及び搬送設備機器	
E-36	(株)三橋製作所	三橋製作所は「手にかわる装置」と「手にかわるサービス」でお客様の安心生産を手助けします	詳細 P.21

食品工場の自動化・省力化ブロック

N-28

株式会社グリーンプラス

住 所：〒534-0025
大阪府大阪市都島区片町1-2-13

電 話 番 号：06-6351-8092

FAX 番 号：06-6351-9744

ホームページURL：http://www.gnplus.com/

E - m a i l：info@gnplus.com

担 当 者 名：営業グループ 展示会担当



■作業効率向上、疲労軽減、安全な作業環境を実現

アルミクレーンシステム、バキュームシステム、マニピュレーター／エアバランサーシステムを組み合わせ、あらゆる生産現場での作業負荷の軽減、安全性の確保、物流システムの向上を実現します。

食品工場の自動化・省力化ブロック

E-36

株式会社三橋製作所

住 所：〒615-0082
京都市右京区山ノ内赤山町1

電 話 番 号：075-316-3300

FAX 番 号：075-313-7595

ホームページURL：https://www.mitsuhashi-corp.co.jp/

E - m a i l：info@mitsuhashi-corp.co.jp

担 当 者 名：営業部 展示会担当者



手にかわる“手”を。

■手に変わる手を！

お客様の省人化のお手伝いをいたします！

食品工場の自動化・省力化ブロック

N-9

株式会社フジキカイ

住 所：〒481-0043
愛知県北名古屋市沖村西ノ川91番地 THE BASE NAGOYA

電 話 番 号：0568-20-9306

FAX 番 号：0568-20-9328

ホームページURL：https://www.fujikikai-inc.co.jp/

E - m a i l：hansoku@fujikikai-inc.co.jp

担 当 者 名：営業本部 展示会担当者



■お客様の要望にフレキシブルにお応えします

創業75年、包装機械のリーディングカンパニーとして「包装技術」の革新に取り組むフジキカイ。先進的技術力と世界から評価される品質管理で企画開発～ラインのご提案までお客様の要望にフレキシブルにお応えします。

PROFESSIONAL FOODSERVICE INDUSTRY & CREATION

初の北九州開催!!

食の未来を考える

～つながりをひろがりへ～

新たな食ビジネスを構築する

第33回 西日本 食品産業創造展 '23

2023 5/24(水)～26(金) 10:00～17:00

西日本総合展示場新館

【初の北九州開催】出展募集中!!

最新情報はWEBでチェック!▶ 西日本食品展 検索

https://www.nikkanseibu-eve.com/food/

N-2	(株)ミューチュアル	カートナー、チューブ充填機、充填キャッパー、ラベラー、卓上L型シーラー、フレックスリンクコンベア
N-14	大和製衡(株)	全自動組合せ計量機・コンベヤ式半自動組合せ計量機・重量選別機・金属検出機・各種電子はかり
原材料・食材ブロック		
W-4	製菓製パン協力会	(株)アコム／五百城ニュートリイ(株)／伊那食品工業(株)／(株)井上天極堂／イフジ産業(株)／オーム乳業(株)／オリエンタル酵母工業(株)／熊本製粉(株)／合同酒精(株)／正栄食品工業(株)／(株)セハージャパン／ゼライス(株)／大東カカオ(株)／大和貿易(株)／筑波乳業(株)／東京リボン(株)／(株)鳥繁産業／日仏商事(株)／(株)日本トリム／(有)パンジャパントレーディング／(株)福重／(株)前田商店／三菱商事ライフサイエンス(株)／南日本酪農協同(株)／(株)明治／柳井紙工(株)／(株)和気
西日本機能性食品開発研究会コーナー		
N-18	(株)ヴェントゥーノ／食品免疫機能分析学寄附講座／QAV	健康食品・化粧品・寄附講座の研究成果・(株)九大アグリベンチャーの会社紹介
N-19	鹿児島純心女子大学／(有)エール	鹿児島県産オクラパウダー、オクラ茶 オクラ関連加工品
N-21	崇城大学	植物のみを原料とした難消化性オリゴ糖含有機能性食品素材の開発研究を紹介します
N-22	長崎県立大学	ピワの葉入りまるごと発酵茶、青ミカン入りまるごと発酵茶、五島つばき茶
N-23	(一財)日本食品分析センター	お客様の良きパートナーとして、企画開発から流通販売まで、豊富な実績・経験でサポートします
N-24	福岡県工業技術センター 生物食品研究所／福岡県食品産業協議会	福岡県工業技術センター、福岡県食品産業協議会の取り組みと、県内企業との共同開発による製品等の紹介
N-20	福岡工業大学	抗酸化物質セレノネインを含む酵素分解サバペプチドと乳化剤代用としての唐津産白いきくらげ
後援・協賛団体PRコーナー		
N-16	(一社)日本惣菜協会 九州支部	持続可能な惣菜の世界を広げよう
W-14	(一社)福岡県洋菓子協会	全九州洋菓子技術コンテストの展示作品から洋菓子の魅力を味わい、無料講習会で作り方を学ばれませんか
W-17	福岡市菓子協同組合	饅頭発祥の地・福岡。菓子の原点を守り、これからのお菓子を考え、実現発展に努めます

西日本機能性食品開発研究会コーナー

N-19

鹿児島純心女子大学／有限会社エール

住所：〒891-0603
鹿児島県指宿市開間十町129-2

電話番号：0993-23-0030

FAX番号：0993-32-3862

ホームページURL：https://okra.yell-ibusuki.com

E-mail：yellibusuki@blue.ocn.ne.jp

担当者名：代表取締役 倉本 哲



■地域資源「オクラ」の可能性を最大限に！
オクラの力、試してみませんか？ 生産量日本一の鹿児島県指宿産オクラを活用した取り組みです。オクラパウダーなど、オクラのスペシャリストとして、ヘルス＆ビューティー市場へ新たな素材として提案しています。

西日本機能性食品開発研究会コーナー

N-23

一般財団法人日本食品分析センター

住所：〒812-0034
福岡県福岡市博多区下呉服町1-12

電話番号：092-291-1256

FAX番号：092-291-1135

ホームページURL：http://www.jfri.or.jp

E-mail：ba_kyushu_c@jfri.or.jp

担当者名：九州支所 受託サービス部 展示会担当者



■分析試験を通じて「健康と安全」をサポート
日本食品分析センターは、分析試験を通じて「健康と安全」をサポートし、社会の進歩・発展に貢献します。

西日本機能性食品開発研究会コーナー

N-21

崇城大学

住所：〒860-0082
熊本市西区池田4-22-1

電話番号：096-326-3111

FAX番号：096-323-1330

ホームページURL：https://www.sojo-u.ac.jp/

E-mail：noriaki@bio.sojo-u.ac.jp

担当者名：生物生命学部 教授 三枝 敬明



■微生物のちからを利用した機能性食品素材
令和4年度より崇城大学に生物生命学科が誕生しました。応用微生物工学科と応用生命科学科が統一され、食品、医薬品、環境、エネルギーのスペシャリストを育てます。

西日本機能性食品開発研究会コーナー

N-24

福岡県工業技術センター 生物食品研究所／福岡県食品産業協議会

住所：〒839-0861
福岡県久留米市合川町1465-5

電話番号：0942-30-6644

FAX番号：0942-30-7244

ホームページURL：https://www.fitc.pref.fukuoka.jp/

E-mail：info-bfri@fitc.pref.fukuoka.jp

担当者名：食品課 展示会担当者



■企業・事業者の試作から事業化までを支援します
福岡県工業技術センター生物食品研究所は、福岡県内の中小食品関連企業様の技術的な支援を行っています。福岡県食品産業協議会は、食品に関する政府等の情報提供及び表彰事業の案内や事業展開をお手伝いしています。

日本のモノづくりを見つめ、伝え続けて一世紀。

日刊工業新聞

THE NIKKAN
KOGYO SHIMBUN

その日の
ニュースが手軽に
読めるリーダー
アプリ登場！

iOS版



Android版



日刊工業新聞は紙面でも スマホでもニュースが読めます！

日刊工業新聞は日本唯一の“総合産業紙”です。紙面は業界・分野ごとに構成され、気になるニュースや技術トレンドが一目でわかります。新聞をご購読いただいている読者の方は、その日のニュースが手軽に読める『リーダーアプリ』を無料でご利用いただけます。

購読料 月額 **5,200円** (税込)

週5日発行
(月・火・水・木・金)



新聞を購読しているお客様は、月に一度、紙面に載っているクーポンコードを入力するだけで、1か月間、リーダーアプリを無料でご利用いただけます。

全国
報道

モノづくりに特化した産業総合紙

日刊工業新聞は、本社・支社・支局の全国40拠点超の記者が足で稼いだ情報を、毎日、約250本の記事にしてお届けしています。中でもモノづくり企業の情報は他紙を圧倒しています。



先端の科学技術を知る！
企業や大学の新技术・研究成果に関する記事が満載



産業界の潮流を知る！
AI、ロボット、5Gなどトレンドをわかりやすく解説



モノづくりの現場を知る！
全国の企業に足を運び、現場の声を取材しています

ニュースリーダー



紙面ビューアー



読者
特典

リーダーアプリ

その日のニュースがサクサク読めるニュースリーダー、紙面イメージをそのまま閲覧できるビューアーの2つの機能から日刊工業新聞をより身近にご活用いただけるアプリです。

新聞に印刷されている
クーポンコードを入力すると **無料** で利用できます。

iOS版



Android版



お申し込み・お問い合わせ



新聞のご購読について

北海道・東北・関東 **0120-412-346** (東京本社)

中部 **0120-462-346** (名古屋支社)

近畿・北陸・中国・四国 **0120-597-117** (西日本支社)

九州・沖縄 **0120-817-120** (西部支社)

Web **https://www.monoasu.jp/** (ものあす！)



アプリのご利用について

デジタルメディア局 **03-5644-7090**

Webからのお問い合わせは電子版のお問い合わせフォームにご連絡下さい。

https://www.nikkan.co.jp/inquiries/index

受信ドメインを指定している場合「@nikkan.press」「@nikkan.tech」「@nikkan.co.jp」の受信許可設定をお願いします。



※このチラシは日刊工業新聞の新規購読およびリーダーアプリについてお知らせするものです。電子版とリーダーアプリは別のサービスです。

人と社会の豊かな未来を創造する

モノづくりフェア 2023

つくるをつくる
現場が世界を変える

会期 2023 10/18(水)・20(金)
10:00-17:00 (最終日は16:00まで)

会場 マリンメッセ福岡 A館・B館

- モノづくりコーナー
- DXコーナー
- 3次元設計・開発・プリンターコーナー
- サステナブルコーナー
- 九州自動車生産推進コーナー
- 産学官金連携・団体PRコーナー

主催

日刊工業新聞社

出展のご案内

PROFESSIONAL FOODSERVICE INDUSTRY & CREATION

初の北九州
開催!!

食の未来を考える

～つながりをひろがりへ～

新たな食ビジネスを構築する



第33回 西日本
食品産業創造展

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

'23

会期 2023 5/24(水)~26(金)
10:00~17:00 (最終日は16:00まで)

会場 西日本総合展示場新館
(北九州市小倉北区浅野3-8-1)

- ◆外食・中食(弁当・惣菜)・給食産業 ◆食肉・水産・農産加工機器 ◆食品ロス・3R ◆包装資材 ◆食品工場の自動化・省力化
- ◆製菓・製パン機器 ◆衛生・品質管理・HACCP対策 ◆設備・機器・サービス ◆食品業界を支える物流 ◆原材料・食材

主催 日刊工業新聞社

共催 西日本食品産業創造展 開催委員会

FAX連絡用紙

出展のご予約・ご検討の状況につきまして返信いただきますよう、ご協力お願い申し上げます。
※正式なお申し込みは出展案内のA3サイズの「出展申込書」にご記入の上、事務局へご返信ください。

申込締切：2022年12月23日(金)

☐ 出展を予約します。 ※正式な「出展申込書」の提出は 月 日ごろ

展示 セク シ ョ ン	【一般展示：Aタイプ小間】	
	1 外食・中食(弁当・惣菜)・給食産業ブロック	6 設備・機器・サービスブロック
	2 製菓・製パン機器ブロック	7 包装資材ブロック
	3 食肉・水産・農産加工機器ブロック	8 食品業界を支える物流ブロック
	4 衛生・品質管理・HACCP対策ブロック	9 食品工場の自動化・省力化ブロック
	5 食品ロス・3Rコーナー	
	【一般展示：Aもしくは Bタイプ小間】	【特設コーナー(特設小間)】
	10 原材料・食材ブロック	11 西日本機能性食品開発研究会コーナー
	[小間] [セクション番号]	

☐ 出展を検討します。 ※決定時期は 月 日ごろ
[小間]

☐ 詳しい説明を聞きたい。〔ご在社予定日(月 日)・(TEL・訪問)してほしい〕

☐ 出展をしない。

☐ 出展者セミナー開催予定〔あり・なし〕○をご記入ください。

会社名	
所在地(〒 —)	
電話	FAX
Eメールアドレス	
所属部課	担当者

FAX 092-271-5881

日刊工業新聞社西部支社 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町1-1 <https://www.nikkanseibu-eve.com/food/>
企画営業部内 展示会事務局 TEL 092-271-5715 メールアドレス…foodinfo@nikkan.tech

※ご記入いただいた情報は、日刊工業新聞社が細心の注意をもって取り扱います。日刊工業新聞社は、この情報を利用して展示会・セミナー等のご案内をDMやFAX、Eメールにて皆様にお届けする場合があります。

開催概要 EVENT OUTLINE

名 称 第32回 西日本食品産業創造展'22

テーマ 食の未来を考える

会 場 マリンメッセ福岡A館 〒812-0031 福岡市博多区沖浜町7-1

会 期 2022年11月16日(水)～18日(金) 10:00～17:00 (最終日は16:00)

入場料 5,000円(税込) ※但し事前来場登録・招待券持参の方は無料

主 催 日刊工業新聞社

共 催 西日本食品産業創造展 開催委員会
(順不同) (一社)日本総菜協会 九州支部 福岡市菓子協同組合
(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部 福岡市パン協同組合
福岡菓業青年会 製菓製パン協力会
(一社)福岡県洋菓子協会

後 援 九州経済産業局 鹿児島県 (公財)福岡観光コンベンションビューロー
(順不同) 九州厚生局 沖縄県 福岡県工業技術センター
九州農政局 福岡市 (公財)福岡県中小企業振興センター
農研機構九州沖縄農業研究センター 北九州市 (公社)福岡県米養士会
(国研)産業技術総合研究所九州センター (一社)九州経済連合会 (公社)佐賀県米養士会
山口県 福岡商工会議所 (公社)長崎県米養士会
福岡県 福岡県商工会連合会 (公社)熊本県米養士会
佐賀県 韓国貿易センター(福岡) (公社)大分県米養士会
長崎県 台湾貿易センター福岡事務所 (公社)宮崎県米養士会
熊本県 タイ国政府貿易センター (公社)鹿児島県米養士会
大分県 日本貿易振興機構(ジェトロ)福岡貿易情報センター (公社)沖縄県米養士会
宮崎県 (独)中小企業基盤整備機構九州本部

協 賛 (一社)日本食品機械工業会 九州銘菓協会 山口県洋菓子協会
(順不同) (一社)日本フードサービス協会 西日本機能性食品開発研究会実行委員会 (一社)福岡県洋菓子協会
(協)日本製パン製菓機械工業会 福岡県食品産業協議会 佐賀県洋菓子協会
(公社)日本パッケージデザイン協会 山口県菓子工業組合 長崎県洋菓子協会
(一社)日本冷凍食品協会 福岡県菓子工業組合 (一社)熊本県洋菓子協会
(一社)日本弁当サービス協会 佐賀県菓子工業組合 大分県洋菓子協会
(公社)日本給食サービス協会 長崎県菓子工業組合 宮崎県洋菓子協会
(一社)日本麺類業団体連合会 熊本県菓子工業組合 鹿児島県洋菓子協会
(公財)日本健康・栄養食品協会 大分県菓子工業組合 (一社)沖縄県洋菓子協会
(一社)日本食肉加工協会 宮崎県菓子工業組合 福岡県製餡協同組合
(一社)全日本司厨士協会西日本地方本部 鹿児島県菓子工業組合 福岡市技能職団体連合会
(一社)西日本冷凍空調工業会 山口県パン工業協同組合 福岡市菓子協同組合
(一社)日本厨房工業会九州支部 福岡県パン協同組合連合会 福岡菓業青年会
(公社)日本包装技術協会西日本支部 熊本県パン協同組合 (公社)福岡市食品衛生協会
(一社)日本外食流通協会九州・沖縄支部 大分県学校給食パン米飯協同組合 福岡市パン協同組合
全麺連九州ブロック協議会 宮崎県製パン協同組合 製菓製パン協力会
(一社)日本惣菜協会 鹿児島県パン工業協同組合
九州包装資材協議会 沖縄県製パン事業協同組合

開催にあたって

INTRODUCTION

日刊工業新聞社は食に関する最新情報を発信する産業総合展「西日本食品産業創造展」を毎年、福岡市で開催しています。九州は食材の宝庫として国内外から高い評価を得ています。その一方で消費者の食に対する高い安全・安心に応える優れた商品やサービス、生産技術の進化が、ますます求められています。とりわけ新型コロナウイルス感染症の世界的な感染拡大は、多くの商談機会が失われるなど社会経済を一変させました。

そこで新たな食ビジネスの拡大、再構築に向けて本展示会は、「食の未来を考える～つながりをひろがりへ～」をテーマに開催します。業界間の新たな協業や新商品、新技術、新サービスを加速させ、戦略的な販路拡大、新価値創造への挑戦を後押しする場を創出します。これにより「新たな食の未来」に出会い、つくり、発信する展示会として、食品製造現場の最新情報を一堂に展示紹介します。

主催者といたしましては、この展示会が食にかかわる多くの来場者に有益な情報を提供し、西日本地域における食品産業の発展に貢献できれば幸いです。来場者、出展者双方にとって、本展示会が有意義な場となりますよう、全力を尽くしてまいります。

新たな食ビジネスを構築する



 日刊工業新聞社 西部支社

展示会
事務局

TEL 092-271-5715 (受付時間 平日 9:30~17:30) FAX 092-271-5881
URL <https://www.nikkanseibu-eve.com/food/>
E-mail foodinfo@nikkan.tech