

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

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

食品産業創造展

'23

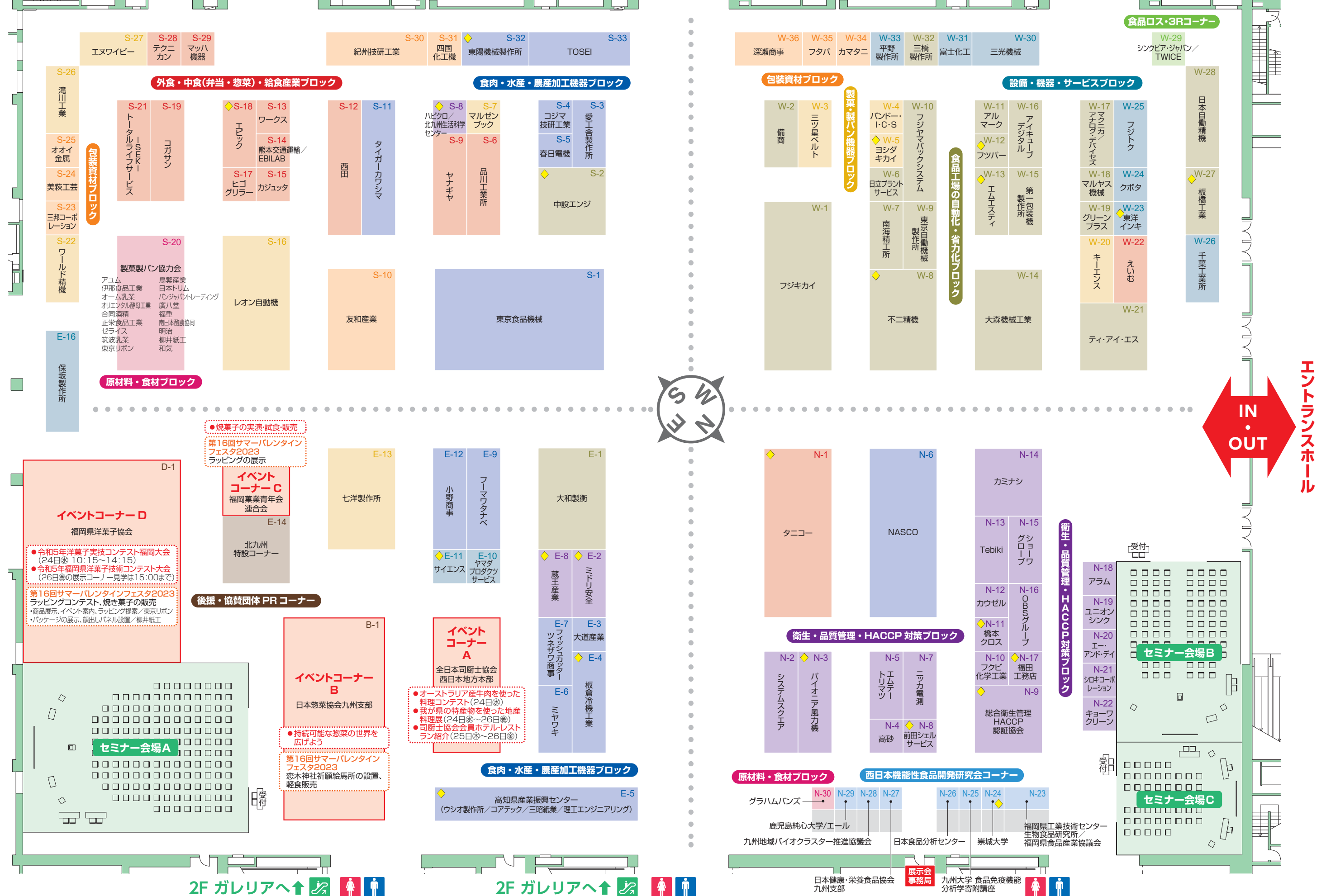
ガイドブック

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

◆…ウイルス等対策展示有



併催特別企画 SPECIAL EVENTS

A イベントコーナーA

- オーストラリア産牛肉を使った料理コンテスト
5月24日(水)
 - 我が県の特産物を使った地産料理展
5月24日(水)～26日(金)
 - 司厨士協会会員ホテル・レストラン紹介
5月25日(木)～26日(金)
- 企画主催／(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部



B イベントコーナーB

- 持続可能な惣菜の世界を広げよう
- ★第16回サマーバレンタインフェスタ2023
恋木神社祈願絵馬所の設置、軽食販売
- 企画主催／(一社)日本惣菜協会 九州支部



第16回サマーバレンタインフェスタ2023

サマーバレンタインとは…

年に一度、織姫と彦星が出逢う日という、七夕伝説にちなみ、恋人はもとより、夫婦や親子、親しい人やお世話になった人たちへ出会いへの感謝の心を表す日として広がりを見せています。

C イベントコーナーC

- 焼菓子の実演・試食・販売
- ★第16回サマーバレンタインフェスタ2023
ラッピングの展示
- 企画主催／福岡菓業青年会連合会



D イベントコーナーD

- 令和5年洋菓子実技コンテスト福岡大会
5月24日(水)10:15～14:15
 - 令和5年福岡県洋菓子技術コンテスト大会
(5月26日(金)の展示コーナー見学は15:00まで)
- ★第16回サマーバレンタインフェスタ2023
ラッピングコンテスト、焼き菓子の販売
- ・商品展示、イベント案内、ラッピング提案
／東京リボン(株)
 - ・パッケージの展示、顔出しパネル設置／
柳井紙工(株)
- 企画主催／(一社)福岡県洋菓子協会



目次 CONTENTS 出展者一覧

- ★食展Online
- 外食・中食(弁当・惣菜)・給食産業ブロック

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック

包装資材ブロック

西日本機能性食品開発研究会コーナー
- 製菓・製パン機器ブロック

食品ロス・3Rコーナー

食品工場の自動化・省力化ブロック

後援・協賛団体PRコーナー
- 食肉・水産・農産加工機器ブロック

設備・機器・サービスブロック

原材料・食材ブロック

	社 名	小間No	ページ	
ア	(株)アイキューブデジタル	W-16	12	
	(株)愛工舎製作所	S-3	6	
	アラム(株)	N-18	8,9	
	アルマーク(株)	W-11	12	
イ	(株)ISEKIT-ータルライフサービス	S-21	4	
	板倉冷機工業(株)	E-4	6,7	
	板橋工業(株)	W-27	13,14	
	(株)えいむ	W-22	4	
エ	(株)イー・アンド・デイ	N-20	8	
	(株)エヌワイビー	S-27	4,5	
	(株)エピック	S-18	4	
	(株)エムエスティ	W-13	14	
オ	(株)エムテートリマツ	N-5	8	
	オオイ金属(株)	S-25	12	
	OBSグループ	N-16	8,9	
	(株)大道産業	E-3	6	
カ	大森機械工業(株)	W-14	14	
	(株)小野商事	E-12	6	
	カウゼル(株)	N-12	8	
	鹿児島純心大学／(有)エール	N-29	15,16	
キ	(株)カジュッタ	S-15	4	
	春日電機(株)	S-5	6,7	
	カマタニ(株)	W-34	12	
	(株)カミナシ	N-14	8	
ク	(株)キーエンス	W-20	4	
	紀州技研工業(株)	S-30	11,12	
	九州大学 食品免疫機能分析学寄附講座	N-25	16,17	
	九州地域バイオクラスター推進協議会	N-28	16	
コ	キョウワクリーン(株)	N-22	8,11	
	(株)クボタ	W-24	10	
	熊本交通運輸(株)／(株)EBILAB	S-14	4	
	グラハムパンズ	N-30	16	
サ	(株)グリーンプラス	W-19	13,14	
	高知県産業振興センター(ウシオ製作所(株)／(株)コアテック／三昭紙業(株)／理工エンジニアリング(株))	E-5	6	
	(株)コガサン	S-19	4,5	
	コジマ技研工業(株)	S-4	6	
シ	(株)サイエンス	E-11	10	
	蔵王産業(株)	E-8	8,11	
	三光機械(株)	W-30	10	
	四国化工機(株)	S-31	12	
セ	(株)システムスクエア	N-2	8	

	社 名	小間No	ページ	
シ	(株)七洋製作所	E-13	6	
	(株)品川工業所	S-6	4	
	ショウワグローブ(株)	N-15	8	
	シロキコーポレーション(株)	N-21	8	
ソ	シンクピア・ジャパン／TWICE	W-29	10	
	セ 製菓製パン協会の	S-20	16	
	総合衛生管理HACCP認証協会	N-9	10	
	崇城大学	N-24	16,17	
タ	(株)第一包装機製作所	W-15	14	
	(株)タイガーカワシマ	S-11	6,7	
	(株)高砂	N-4	10,11	
	滝川工業(株)	S-26	6	
チ	タニコー(株)	N-1	4	
	(株)千葉工業所	W-26	10	
	中設エンジ(株)	S-2	14	
	(株)ティ・アイ・エス	W-21	14	
テ	(株)テクニカン	S-28	4	
	Tebiki(株)	N-13	10	
	(株)東京自働機械製作所	W-9	14	
	東京食品機械(株)	S-1	6	
ト	東洋インキ(株)	W-23	10	
	(株)東陽機械製作所	S-32	8	
	(株)TOSEI	S-33	8	
	NASCO(株)	N-6	8,9	
ナ	(株)南海精工所	W-7	14	
	(株)西田	S-12	4,5	
	ニッカ電測(株)	N-7	10	
	(公財)日本健康・栄養食品協会 九州支部	N-27	16	
ニ	日本自働精機(株)	W-28	14,15	
	(一財)日本食品分析センター	N-26	16,17	
	(一社)日本惣菜協会九州支部	B-1	16	
	(株)パイオニア風力機	N-3	10	
ハ	(株)橋本クロス	N-11	10	
	(株)ハビクロ／(公財)北九州生活科学センター	S-8	10	
	バンドー・I・C・S(株)	W-4	6	
	ヒゴグリラー(株)	S-17	4	
ヒ	備商(株)	W-2	14	
	(株)日立プラントサービス	W-6	14	
	(株)平野製作所	W-33	12	
	(株)フィッシュカッターツネザワ商事	E-7	8	
フ	(株)フーマワタナベ	E-9	8,9	
	深瀬商事(株)	W-36	12,13	

	社 名	小間No	ページ	
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-23	16	
	(一社)福岡県洋菓子協会	D-1	16	
	(株)福田工務店	N-17	10	
	フクビ化学工業(株)	N-10	10	
マ	富士化工(株)	W-31	12	
	(株)フジキカイ	W-1	14,15	
	不二精機(株)	W-8	14	
	(株)フジトク	W-25	12	
ホ	フジヤマパックシステム(株)	W-10	14	
	(株)フタバ	W-35	12	
	(株)フツパー	W-12	14	
	(株)保坂製作所	E-16	12	
ミ	(株)前田シェルサービス	N-8	10	
	(株)マクニカ／アナログ・デバイスズ(株)	W-17	14	
	マツハ機器(株)	S-29	4	
	(株)マルゼンブック	S-7	6	
メ	マルヤス機械(株)	W-18	14	
	(有)三邦コーポレーション	S-23	12	
	(株)三橋製作所	W-32	15,16	
	三ツ星ベルト(株)	W-3	6	
モ	ミドリ安全(株)	E-2	10	
	(株)美萩工芸	S-24	12	
	(株)ミヤワキ	E-6	8	
	(株)ヤナギヤ	S-9	4	
ヤ	(株)ヤマダプロダクツサービス	E-10	12	
	大和製銑(株)	E-1	16	
	友和産業(株)	S-10	12,13	
	(株)ユニオンシンワ	N-19	10	
ヨ	(株)ヨシダキカイ	W-5	6,7	
	レオン自動機(株)	S-16	6	
	(株)ワークス	S-13	4,5	
	(株)ワールド精機	S-22	6	

外食・中食(弁当・惣菜)・給食産業ブロック

S-21	(株)ISEKI トータルライフサービス	ISEKI業務用システム炊飯機がより機能性をアップさせフルモデルチェンジにてニューリリース	
W-22	(株)えいむ	飲食店・ホテル・旅館用備品、各種店舗用品を中心に自社オリジナル製品を取り揃えてます	
S-18	(株)エピック	米国バイタミックス社業務用ブレンダー、 キャンプロ社錆びない棚カムシェルフと保温保冷ゴーボックス等	
S-15	(株)カジュッタ	果汁搾り機カジュッタ	
S-14	熊本交通運輸(株)／ (株)EBILAB	明日の客数をAIで予測！ 食品ロス削減にも役立つ来客予測ツール。 POS連携でデータを自動収集・分析	
S-19	(株)コガサン	3Dフリーザー [®] 、3Dチラー&フリーザー [®]	詳細 P.5
S-6	(株)品川工業所	加熱攪拌機、ニーダー、スチーマー、真空冷却機、真空濃縮機など	
N-1	タニコー(株)	お客様の『創る』を支えるタニコーは今回も皆様のニーズを捉えた新しい製品をご提案いたします	
S-28	(株)テクニカン	液体凍結機のパイオニア！ テクニカンの「凍眠」は最高品質の冷凍で、 高鮮度流通を実現します！	
S-12	(株)西田	加熱攪拌機ハイニーダーシリーズ、縦型・横型定量充填機、 小型加熱攪拌機シリーズ、うらごし機、割卵機	詳細 P.5
S-17	ヒゴグリラー(株)	電気式焼物器専門メーカー「ヒゴグリラー」。 備長炭に匹敵する高火力850℃。ぜひご覧ください	
S-29	マッハ機器(株)	電気フライヤー専門メーカーで長年にわたって培った技術、 食用油高騰対策コーナーを設置しております	
S-9	(株)ヤナギヤ	蒸しながら焼く！「スチームオープン」、連続搾汁「エコノマイスター」、 連続泡立「発泡機」	
S-13	(株)ワークス	チタンでしか味わえない食の体験をしてみませんか？ カトラリーをはじめ、盃やアクセサリーも出展します	詳細 P.5

製菓・製パン機器ブロック

S-27	(株)エヌワイビー	ジェラート製造時、パステライザー、フリーザー一体式のマシンで 安全・安心にジェラート製造できます	詳細 P.5
W-20	(株)キーエンス	包装フィルム用UVレーザプリンタ	

外食・中食（弁当・惣菜）・給食産業ブロック
 S-19

株式会社コガサン

住 所：〒750-0092
山口県下関市彦島迫町1丁目4-10

電 話 番 号：083-267-2811

FAX 番 号：083-267-2813

ホームページURL：https://www.koga-sangyo.com

E - m a i l：info@koga-sangyo.com

担 当 者 名：展示会担当者



■高湿度の3D冷気で優しく急速冷却！

世界で認められた冷凍技術『3Dフリーザー[®]』が冷凍食品の常識を変えていきます。

独自の非貫流熱交換方式（ACVCS）により庫内の食品を湿度の保った冷気で均一に優しく包み込むように急速冷却します。

外食・中食（弁当・惣菜）・給食産業ブロック
 S-13

株式会社ワークス

住 所：〒811-4321
福岡県遠賀郡遠賀町虫生津1445-1

電 話 番 号：093-291-1778

FAX 番 号：093-291-2728

ホームページURL：http://wks-co.com

E - m a i l：taka@wks-co.com

担 当 者 名：経営企画室 室長 高下 博史



■人に優しい純チタン・スプーンで、美味しさそのままに！

弊社は元々、医療機器開発をする為にチタンに出会いました。金属アレルギーが無く、酸化被膜の厚さによって色味を変えることができる、その特徴的な材料に魅了され、人に優しく金属アレルギーが無いチタンスプーンを作りました。

外食・中食（弁当・惣菜）・給食産業ブロック
 S-12

株式会社西田

住 所：〒830-0048
福岡県久留米市梅満町1633-1

電 話 番 号：0942-32-5147

FAX 番 号：0942-32-5149

ホームページURL：https://www.fm-nishida.com/

E - m a i l：info@fm-nishida.com

担 当 者 名：西田 有一郎



ハイニーダーH型

■加熱攪拌機と定量充填機、べんりな食品加工機械

加熱攪拌のテクノロジーを追求し、安全で品質の高い食品加工の要求に対応する釜を提案します。HACCP対応の定量充填機は安心と使いやすさを備えた方式によりスムーズかつスピーディに容器や袋に詰めることができます。

製菓・製パン機器ブロック
 S-27

株式会社エヌワイビー

住 所：〒380-0918
長野県長野市アークス9番3号

電 話 番 号：026-224-1128

FAX 番 号：026-224-4381

ホームページURL：https://www.nyb.co.jp/

E - m a i l：toshi@nyb.co.jp

担 当 者 名：営業部 山崎 俊之



■誰もが簡単に高品質なジェラートを安全につくることができます

～大地の恵みをさらにおいしく届けたい～
「オリジナルの野菜食品をつくってみたい」
「付加価値の高い商品を作りたい」
「ここでしか味わえない名物をつくりたい」

E-13	(株)七洋製作所	「低投資で高収益」「工程人件費削減」「シンプルオペレーション運営」 「冷凍生地活用で活性化実現」
S-26	滝川工業(株)	蒸しボックス、IHマーカ―（焼印機）、協働ロボット
W-4	バンドー・I・C・S(株)	食品製造で欠かせない清潔・安心・安全な工程にあった最適なベルトを バンドーがご提案します
S-7	(株)マルゼンブック	各種料理専門書（原書含） 各種包丁
W-3	三ツ星ベルト(株)	運ぶ+食品衛生を実現。様々な機能を兼ね備えた 三ツ星ベルト ママライン®シリーズ
W-5	(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・コンベアー式の設備をご紹介します
S-16	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
S-22	(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		
S-3	(株)愛工舎製作所	多用途対応縦型ミキサー マイティSシリーズ 高速切断混合ミキサー カッターミキサーシリーズ
E-4	板倉冷機工業(株)	ブリザード氷結のフリーズウィン。 風の方で生鮮品から調理品まで本来の旨さを素早く凍結
E-3	(株)大道産業	画像検査ロボットAI之助・スモークハウス・七日煮込み鍋・搾汁機・ フードミキサーをご紹介します
E-12	(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-5	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-5	高知県産業振興センター (ウシオ製作所(株)／(株)コアテック／ 三昭紙業(株)／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-4	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-11	(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
S-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

製菓・製パン機器ブロック		W-5
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：052-444-2611 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 課長 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・コンベアー式の
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-5
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。

食肉・水産・農産加工機器ブロック		E-4
板倉冷機工業株式会社		
住 所：〒814-0133 福岡県福岡市城南区七隈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。

食肉・水産・農産加工機器ブロック		S-11
株式会社タイガーカワシマ		
住 所：〒839-0809 福岡県久留米市東合川1-8-56		
電 話 番 号：0942-45-5420 FAX 番 号：0942-45-5419		
ホームページURL：https://www.tiger-k.co.jp/ E - m a i l：h.ushijima@tiger-k.co.jp		
担 当 者 名：営業推進部 牛島 博文		



■水流と微細な泡で効果的に洗浄します
〈食の安全は“洗い”から〉
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により、食品をやさしく確実に洗浄す
る食品洗浄機アクアウォッシュシリーズをご案内します。

S-32	(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	
S-33	(株)TOSEI	業務用真空包装機	
N-6	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	詳細 P.9
E-7	(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-9	(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	詳細 P.9
E-6	(株)ミヤワキ	蒸気を熱源とした、手軽に温水が利用できるシステム「蒸気瞬間給湯器」 をご提案します	

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック

N-18	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	詳細 P.9
N-20	(株)エー・アンド・デイ	金属異物検出機、X線検査機、ウェイトチェッカ 自動重量選別機、電子天びん、台はかり等	
N-5	(株)エムテートリマツ	衛生、異物混入対策の為のオールステンレス製品	
N-16	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	詳細 P.9
N-12	カウゼル(株)	異物混入対策用スポンジ・タワシ	
N-14	(株)カミナシ	現場DXプラットフォーム『カミナシ』	
N-22	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.11
E-8	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.11
N-2	(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	
N-15	ショーワグローブ(株)	手袋専業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	
N-21	シロキコーポレーション(株)	室温管理を容易にする遮熱塗装ミラクルの展示。 工場や設備の温度上昇を抑制。各種防水工事も展示	

食肉・水産・農産加工機器ブロック		N-6
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		



■加工や包装などの食品機械のトータル提案

1960年創業。主に欧州の加工機や包装機などを中心に幅広く取り扱っている。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		N-18
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 淳也		



■異物混入対策には、MPフーズ製品!!

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。

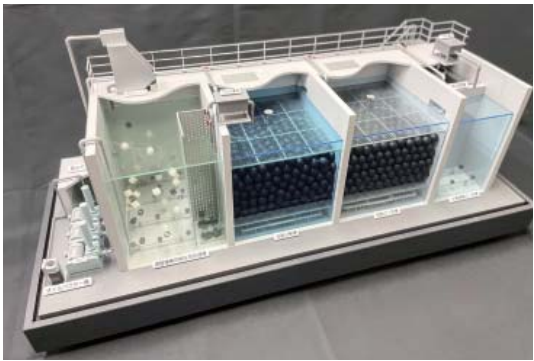
食肉・水産・農産加工機器ブロック		E-9
株式会社フーマワタナベ		
住 所：〒841-0075 佐賀県鳥栖市立石町10-106		
電 話 番 号：0942-87-3188		
FAX 番 号：0942-87-1988		
ホームページURL：http://www.foomawatanabe.co.jp		
E - m a i l：miyoshi@foodmach.co.jp		
担 当 者 名：北九営業所 営業部 係長補佐 三好 大貴		



■許容不可能な0を目指して Sラインシリーズ

ワタナベファーマック直系販売店として食品加工機械を通してお客様より信頼される営業を提供します。創意工夫、技術を錬磨し、誠心誠意メンテナンスを行い、お客様に安心安全を提供します。

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック		N-16
OBSグループ		
住 所：〒541-8517 大阪府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。

N-9	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
N-4	(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
N-13	Tebiki(株)	食品製造現場のOJT削減や外国人スタッフ教育に効果を発揮する 動画教育プラットフォームtebiki
N-7	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
N-3	(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等を展示
N-11	(株)橋本クロス	食品産業用マスク、除菌用ウェットティッシュ、不織布ダスターなど
S-8	(株)ハピクロ／ (公財)北九州生活科学センター	衛生管理・製造管理を効率化するDX推進ソリューション 「FOOD CAPTAIN」を展示します
N-17	(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
N-10	フクビ化学工業(株)	異物混入対策に！「衛生配慮型R巾木 ソリッドライン」 衛生に関わる巾木部分のお悩みを解決します
N-8	(株)前田シェルサービス	HACCP／FSSC22000 食品安全規格対応 圧縮空気用抗菌・除菌3in1 マルチドライフィルター
E-2	ミドリ安全(株)	滑りにくいシューズ、異物混入防止ユニフォーム、手に優しいニトリル 手袋等、新商品を展示します
N-19	(株)ユニオンシンク	商品パッケージのテキストチェックや画像チェックをシステムでサポート。 確認漏れや時間コストを削減

食品ロス・3Rコーナー

W-29	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
------	----------------------	---

設備・機器・サービスブロック

W-24	(株)クボタ	実績が証明する信頼のブランド「液中膜」。 あなたと共に水の未来を拓きます
E-11	(株)サイエンス	・ミラブルプロダイナー ・ミラブルプラス ・ミラブルゼロ ・ミラバス ・サイエンスウォーターシステム ・ミラブルキッチン
W-30	三光機械(株)	液体・粘体自動充填包装機 FR5
W-26	(株)千葉工業所	卓上型野菜スライサー・ミートスライサー
W-23	東洋インキ(株)	可食プリンター、排水処理向け汚泥・油脂分解・消臭用天然由来酵素、 異物静電気対策除電器のご提案他

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック	N-22
---------------------	------

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	



■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きます。

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック	N-4
---------------------	-----

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さいます。

衛生・品質管理・HACCP対策ブロック	E-8
---------------------	-----

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 担当者	



■環境クリーニング機器の専門商社
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。豊富な商品ラインアップで、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ています。

包装資材ブロック	S-30
----------	------

紀州技研工業株式会社	
住 所：〒812-0042 福岡県福岡市博多区豊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！
省人化・トレーサビリティシステム・コストダウンに貢献！
「ラベル貼り付け作業に人件費がかかる…」「商品ごとの段ボールが在庫スペースを圧迫する…」「自社だけが分かる情報を印字したい！」紀州技研工業がお悩み解決！

W-33	(株)平野製作所	小型機から大型機まで野菜・果物などのフードカッターを展示します
W-31	富士化工(株)	食品工場・厨房向け高温排水管「GRPパイプ」
W-25	(株)フジトク	サンタリーバタフライバルブ、PETフィルター、パッキンレス継手、サンタリー製品全般
E-16	(株)保坂製作所	洋菓子、惣菜、精肉用冷蔵ショーケース
E-10	(株)ヤマダプロダクツサービス	食品材料用ポンプ

包装資材ブロック

S-25	オオイ金属(株)	適温給食に最適なステンマイルドボックスS、環境問題と資源の有効活用アルミ製品	
W-34	カマタニ(株)	油ながもちくん	
S-30	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.11
S-31	四国化工機(株)	高機能容器 クリスタルテナー	
W-36	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.13
W-35	(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	
S-23	(有)三邦コーポレーション	衛生的で超小型の自動包装機コパックンJr. 包装・梱包まわりで実用的なシーラー機やエア緩衝材製造機	
S-24	(株)美萩工芸	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	
S-10	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	詳細 P.13

食品工場の自動化・省力化ブロック

W-16	(株)アイキューブデジタル	目視検査を自動化！AIスマートカメラ搭載。不良品の排除までできる外観検査システム誕生！
W-11	アルマーク(株)	個包装から外装ケースまで、様々なテーマへの産業用マーキング機器をご提案いたします

包装資材ブロック

W-36

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-mail：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、高精度水分活性測定装置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

W-27

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-mail：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」をお手伝いいたします！
◆板橋工業は、約1000社の仕入先様から貴社に最適な設備・資材をご提案いたします。
弊社取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いたします。

包装資材ブロック

S-10

友和産業株式会社

住所：〒834-0064
福岡県八女市蒲原1993-2

電話番号：0943-24-5200
FAX番号：0943-24-2187
ホームページURL：http://www.yuwa-sangyo.jp/
E-mail：Yuwa-nita@fuso-ssangyo.co.jp
担当者名：営業部 エリアマネージャー 二田 智之



■アイデアを実現する技術力 ニーズに即応する提案力
静岡県中部に広がる茶産地（牧之原）で知られる牧之原市に弊社はS46年包装機専門メーカーとして設立。以来、大袋用真空機からティーバッグ機など小袋包装機迄一貫した生産体制のもとで作り出し数多くの実績を上げています。

食品工場の自動化・省力化ブロック

W-19

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：https://www.gnplus.com/
E-mail：info@gnplus.com
担当者名：営業グループ 展示会担当



■搬送助力システムの総合提案会社
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、安全の確保、物流システムの向上を実現します。

W-27	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.13
W-13	(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・サーマルスタンパ	
W-14	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	
W-19	(株)グリーンプラス	搬送助力システム	詳細 P.13
W-15	(株)第一包装機製作所	ガスフラッシュ式トップシール機	
S-2	中設エンジ(株)	食品工場エンジニアリング	
W-21	(株)ティ・アイ・エス	ロボットを使用し製品を高速でピッキング、段ボール箱へ箱詰めする オートケーサー（自動箱詰め装置）	
W-9	(株)東京自動機械製作所	ARZZD1 銘産品／贈答品用上包機 TWFX3L 縦ピロー包装機	
W-7	(株)南海精工所	耐水性・食品機械用グリースを封入したステンレスベアリング。 粉塵対策の固形グリースベアリング	
W-28	日本自動精機(株)	食品包装にお困りの方必見、最適な包装機をご提案します。 当社スタッフまでお気軽にご相談ください	詳細 P.15
W-2	備商(株)	食品工場様向けに、金属検出機や各種省力化／自動化設備、 ばっ気用ターボブロワなどをご紹介します	
W-6	(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	
W-1	(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.15
W-8	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	
W-10	フジヤマバックシステム(株)	シュリンクラベラーとスチームトンネルを展示。 サイズも価格もコンパクトな包装ラインをご提案いたします	
W-12	(株)フツパー	製造業向け外観検査AIソリューション「メキキバイト」	
W-17	(株)マクニカ／ アナログ・デバイスズ(株)	工場のダウンタイムをゼロにする、振動センサーを使った 予知保全ソリューションを展示します	
W-18	マルヤス機械(株)	コンベヤ及び搬送設備機器	

食品工場の自動化・省力化ブロック

W-28

日本自動精機株式会社

住 所：〒245-0053
神奈川県横浜市戸塚区上矢部町915番地

電 話 番 号：045-814-7852
FAX 番 号：045-812-1701
ホームページURL：https://www.nafm.co.jp/
E - m a i l：sales@nafm.co.jp
担 当 者 名：営業部 展示会担当者



■食品包装の省人化に貢献する機械のご提案

当社は2023年に創業65周年を迎える、カートナー、シュリ
ンク包装機などの包装機専門メーカーです。食品業界、製菓業
界など、様々な分野に貢献できる包装機械をお探しの方は、是
非弊社までお問い合わせください。

食品工場の自動化・省力化ブロック

W-32

株式会社三橋製作所

住 所：〒812-0016
福岡県福岡市博多区博多駅南4-2-10 南近代ビル6F

電 話 番 号：092-476-3800
FAX 番 号：092-476-3801
ホームページURL：https://www.mitsuhashi-corp.co.jp/
E - m a i l：imoto@mitsuhashi-corp.co.jp
担 当 者 名：九州営業所 所長代理 井本 雄二



■手にかわる“手”を。

「入れる」「そろえる」「巻く」「拡げる」…
お客様が手作業で行っていた工程を自動化、省人力化する手
段として、包装関連装置、蛇行制御装置、エアーシャフト、シ
ワ取りロールの4つの分野で製品を開発・製造しています。

食品工場の自動化・省力化ブロック

W-1

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。

西日本機能性食品開発研究会コーナー

N-29

鹿児島純心大学／有限会社エール

住 所：〒891-0603
鹿児島県指宿市開聞十町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 - m a i l：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。

W-32	(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.15
E-1	大和製衡(株)	組み合わせ計量機・重量選別機・各種電子はかり	
原材料・食材ブロック			
N-30	グラハムパンズ	ハンバーガーパンズ 業務用焼成冷凍パン	
S-20	製菓製パン協力会	(株)アコム／伊那食品工業(株)／オーム乳業(株)／オリエンタル酵母工業(株)／合同酒精(株)／正栄食品工業(株)／ゼライス(株)／筑波乳業(株)／東京リボン(株)／(株)鳥繁産業／(株)日本トリム／(有)パンジャパントレーディング／(株)廣八堂／(株)福重／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-29	鹿児島純心大学／(有)エール	鹿児島産オクラパウダー、オクラ茶 オクラ関連加工品	詳細 P.15
N-25	九州大学 食品免疫機能分析学寄附講座	寄附講座のパンフレット及び研究関連資料、 関係会社ヴェントゥーノの商品カタログ及び商品	詳細 P.17
N-28	九州地域バイオクラスター 推進協議会	九州地域バイオクラスター推進協議会の取り組み紹介	
N-24	崇城大学	廃棄される植物資源およびバイオマスを原料とした機能性食品素材	詳細 P.17
N-27	(公財)日本健康・栄養食品協会 九州支部	特定保健用食品・特別用途食品・機能性表示食品の相談コーナー	
N-26	(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	詳細 P.17
N-23	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	
後援・協賛団体PRコーナー			
B-1	(一社)日本惣菜協会 九州支部	テーマは「持続可能な惣菜の世界を広げよう」 期間中弁当・カフェメニューを販売します	
D-1	(一社)福岡県洋菓子協会	ケーキや細工菓子の展示やアメ細工の腕前を目の前で競うコンテストを見て笑顔になってみませんか？	

西日本機能性食品開発研究会コーナー

N-25

九州大学 食品免疫機能分析学寄附講座

住所：〒819-0395
福岡県福岡市西区元岡744 ウェスト5号館541室

電話番号：092-802-4778

FAX番号：092-802-4778

ホームページURL：http://www.agr.kyushu-u.ac.jp/lab/bapsa/

E-mail：kouza2022@agr.kyushu-u.ac.jp

担当者名：展示会担当者



■九州大学農学研究院食品免疫機能分析学講座

食品免疫機能分析学寄附講座は、株式会社ヴェントゥーノが出資して設立された九州大学の寄附講座で、会社の主力商品の機能性成分であり、海藻から取れる多糖類「フコイダン」の機能性を主に研究している研究室です。

西日本機能性食品開発研究会コーナー

N-26

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.jfrl.or.jp

E-mail：ba_kyushu_c@jfrl.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-24

崇城大学

住所：〒860-0082
熊本県熊本市西区池田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/index.html

E-mail：noriaki@bio.sojo-u.ac.jp

担当者名：生物生命学部 教授 三枝 敬明



■廃棄される植物資源を利用して機能性食品素材を開発する

崇城大学生物生命学部は動物、植物、微生物の未知なる能力を探索し、医薬、医療、食品、環境、エネルギーの幅広い分野で活躍できるスペシャリストの育成を目指します。

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/exhibitor23/

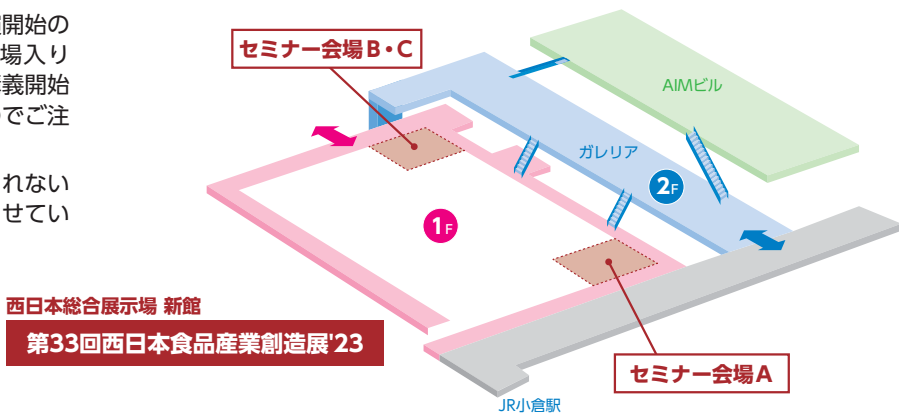
セミナーのご案内

◆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。



◆オンラインセミナー（アーカイブ配信）の受講

〈A1〉〈A2〉のセミナーが対象です。ホームページよりお申し込みください。
※配信期間がありますのでご注意ください。

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 1F セミナー会場A（定員150名）

24 水 11:00～12:30 アーカイブ配信 申込み番号 A1

AI外観検査の最前線！
食品検査自動化の最新事例

〈内 容〉人手作業が多く残る食品製造現場において、人手不足・人材確保の課題は益々深刻となっています。本講演では、当社のお客様であるフルーツゼリーで有名な株式会社たらみより山下工場長をお迎えし、人手に頼らざるを得なかった外観検査領域にAIを活用した最新の事例をご紹介します。

〈登壇者〉(株)アイキューブデジタル 代表取締役社長 竹原 正治 氏

〈ゲスト登壇者〉(株)たらみ 生産本部副本部長 兼 小長井工場長 山下 美康 氏

〈企画主催〉モノづくり日本会議／日刊工業新聞社



竹原 正治 氏

24 水 13:30～16:30 アーカイブ配信 申込み番号 A2

デジタル化による生産性向上で
新たな食の未来を拓く

①パン製造業における
デジタルを活用した未来への挑戦
13:30～14:25

〈内 容〉製造業におけるデジタル化は具体的に取り組もうとしてもどこから手を付けてよいのか、なかなか分かりづらいです。パン製造業におけるデジタル化への取り組み例を実際の事例を取り上げながら紹介いたします。

〈講師〉クラウン製パン(株) 常務取締役 松岡 寛樹 氏



松岡 寛樹 氏

②北九州市における
中小企業向けロボット・DX支援施策
14:25～14:40

〈内 容〉北九州市は生産年齢人口の減少に直面しており、企業が経済活動を維持または持続的に成長するためには労働生産性の向上や新たな価値創出が不可欠です。そのために本市が実施していますロボット導入・DX推進のための支援施策についてご紹介します。

〈講師〉北九州市 産業経済局 地域経済振興部 次世代産業推進課 ロボット・DX推進担当課長 大庭 繁樹 氏

③食品分野における
システムインテグレータの支援事例
14:40～15:35

〈内 容〉北九州システムインテグレータネットワーク会員企業が行った食品分野に関する支援事例、もしくはチャレンジしている取り組みや提案などを、各社事例紹介する。
①北九州システムインテグレータの紹介
②(株)ドーワテクノスの事例紹介
③(株)リョーフの事例紹介
④(株)FAサポートの事例紹介

〈講師〉北九州システムインテグレータネットワーク会長 (株)ドーワテクノス 代表取締役 小野 裕和 氏
(株)ドーワテクノス 執行役員 FAシステム部 部長 田中 弘行 氏
(株)リョーフ 事業部 部長 津田 貴史 氏
(株)FAサポート 代表取締役 藤本 昭仁 氏



小野 裕和 氏

④「ネジチョコ事業の生産性向上とデジタルによる効率化」
15:35～16:30

〈内 容〉現在、北九州市の新定番お土産と言われている「ネジチョコ」。その「ネジチョコ」の製造過程において自動化による生産性向上や省人化、デジタル化による販売・生産・在庫管理の効率化についてお話しさせていただきます。



吉武 太志 氏

〈講師〉オーエーセンター(株) 代表取締役社長 吉武 太志 氏

〈企画主催〉日刊工業新聞社／北九州市

25 木 10:30～11:30 申込み番号 A5

YMFGにおける「地域共創」の取り組み

〈内 容〉山口フィナンシャルグループ(以下YMFG)は、パーパス(使命・存在意義)を「地域の豊かな未来を共創する」と定め、グループシナジーを発揮することで、地域価値向上の取り組みを進めております。本セミナーでは、YMFGのパーパスに基づく地域共創にかかる様々な取り組み、サービス・支援内容をご紹介します。

〈講師〉(株)山口フィナンシャルグループ 常務執行役員 地域事業本部長 矢儀 一仁 氏



矢儀 一仁 氏

〈企画主催〉日刊工業新聞社

25 木 13:00～14:30 申込み番号 A3

問屋業からみる今後の製菓製パン業界

〈内 容〉洋菓子店レーブ・ド・ペペ オーナーシェフ 松本浩氏がコーディネーターとなり、製菓製パン業界の現状や課題を原材料問屋3社の視点から掘り下げていきます。食品産業の未来に向けて、問屋から見た生きた情報をお届けします。

〈登壇者〉ニノミヤ物産(株) 代表取締役社長 二宮 紀朗 氏
(株)丸菱北部九州販売 執行役員 福岡本社 営業部長 永瀨 淳司 氏
池伝(株) 福岡支店 支店長 野田 勝 氏

〈コーディネーター〉レーブ・ド・ペペ オーナーシェフ 松本 浩 氏



二宮 紀朗 氏



永瀨 淳司 氏



野田 勝 氏



松本 浩 氏

〈企画主催〉(一社)福岡県洋菓子協会

団体表彰式

セミナー会場A
5月25日(木) 15:30～17:00

●令和5年 福岡県洋菓子技術コンテスト大会

企画主催：(一社)福岡県洋菓子協会

26 金 10:30～12:00 申込み番号 A4

和食の味を支えるカツオの機能と魅力&
北九州老舗料亭の取組

【第1部】料亭『観山荘』の若女将による食育セミナー

〈内 容〉【創業70年、料亭観山荘の歩みについて】
私達料亭が大事にしていること(旬の食材を使った季節の懐石料理や季節の伝統行事・日本文化の継承について)

【食育セミナー】
私達の体は食べた物で作られています。何を口にしているのかを意識して心と体の健康を手に入れることが、人生の質を上げる一番の近道です。



川畑 里絵 氏

〈講師〉(株)観山 若女将 川畑 里絵 氏

【第2部】出汁を支えるカツオについて考える

〈内 容〉和食の出汁になくてはならない「かつお節」とその素材である「カツオ」。食品科学から見たその多彩な魅力について紹介します。出汁にとって重要な「うま味」について解説した後、カツオの食品としての3つの機能について概説します。さらにかつお節の製法とその中に含まれる注目の機能性成分DKPについても紹介します。



受田 浩之 氏

〈講師〉高知大学 理事・副学長 受田 浩之 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

B 1F セミナー会場B（定員84名）

24 水 11:00～12:00 申込み番号 B1

デジタル化するだけで変わる！
品質管理レベルを上げる現場DX

〈内 容〉HACCPやコロナ対策などの外部環境の変化もあり、品質管理レベルの向上は業界全体として大きなトピックとなっています。今回は、デジタル化することによって実現できる品質管理レベル向上の方法や成功事例をご紹介します。

〈講師〉(株)カミナシ マーケティング部 田島 巧平 氏

〈企画主催〉(株)カミナシ

24 水 12:30～13:30 申込み番号 B7

近赤外線式多成分装置による美味しさの追求と
HACCP水分活性値測定器の紹介

〈内 容〉近赤外線を用い非接触で水分、油分、脂脂肪、タンパク質を最大4成分まで同時計測し食品の均一な品質管理保証装置と、HACCP管理基準に含まれる「水分活性値」を計測する機器の紹介

〈講師〉コーンズテクノロジー(株) 産業機材部 検査・飲料機材チーム 西上 達郎 氏
深瀬商事(株) 代表取締役 深瀬 直人 氏

〈企画主催〉深瀬商事(株)

24 水 14:00～15:00 申込み番号 B2

HACCPビジネスで開く未来の会社
～大手取引先の条件・海外輸出の条件～

〈内 容〉HACCP導入は義務化となり、ビジネス上必須となりました。HACCP認証を活かして大手取引先との取組・海外輸出での展開等ビジネスで活かし、過去最高の売上・過去最大の利益になった事例を紹介します。

〈講師〉(HACCP認証グループ)
(株)HACCP認証協会 会長 中山 博友 氏
HACCP認証コンサルタント(株) 代表取締役 中山 敦夫 氏
HACCPビジネス(株) 代表取締役 増田 雄亮 氏

〈企画主催〉総合衛生管理HACCP認証協会

24 水 15:30～17:00 申込み番号 B3

(食の未来を考える)「食の未来とGLOCAL」

〈内 容〉インターネットの急速な発達によって進むグローバル化。地域や外食産業はどう向き合うべきか。世界40を超える実店舗を運営する地方都市商店街お茶屋の体験記。

〈講師〉(株)辻利茶舗 代表取締役 辻 史郎 氏
〈コーディネーター〉(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



辻 史郎 氏

25 木 10:30～12:00 申込み番号 B6

EU・北米の食品接触材規制とその対応方法

〈内 容〉包装材やキッチン用品等食品接触材も食の安全に関わる物の一部です。本講演では欧州と北米の複雑な規制概要の説明と、それに対応する方法を分かりやすく説明いたします。

〈講 師〉テュフ ラインランド ジャパン(株)
製品事業部 ソフトライン&ハードライン部
セールスエグゼクティブ 松本 貴章 氏

〈企画主催〉モノづくり日本会議／日刊工業新聞社



松本 貴章 氏

25 木 12:30～13:30 申込み番号 B8

近赤外線式多成分装置による美味しさの追求とHACCP水分活性値測定器の紹介

〈内 容〉近赤外線を用い非接触で水分、油分、脂肪分、タンパク質を最大4成分まで同時計測し食品の均一な品質管理保証装置と、HACCP管理基準に含まれる「水分活性値」を計測する機器のご紹介

〈講 師〉コーンズテクノロジー(株)
産業機材部 検査・飲料機材チーム 西上 達郎 氏
深瀬商事(株) 代表取締役 深瀬 直人 氏

〈企画主催〉深瀬商事(株)

25 木 14:00～16:30 申込み番号 B4

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！

受講者持参：ハサミ、カッター、セロハンテープ

〈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

26 金 10:30～11:30 申込み番号 B9

DX時代の衛生管理・製造管理

〈内 容〉本セミナーでは、ITやIoT等の技術を活用した、より効率的な衛生管理・製造管理方法について、事例を交えてご紹介いたします。

〈講 師〉(株)ハビクロ 代表取締役 中田 佳孝 氏

〈企画主催〉(株)ハビクロ

26 金 13:30～14:30 申込み番号 B5

食品工場においてSDGsの可能性、次世代工場とは

〈内 容〉次世代の食品工場の姿をテーマに、省力化・省人化やSDGsに配慮した取組みをご紹介します。

〈講 師〉中設エンジ(株) 大阪設計統括部 設備設計課 課長補佐 鎌田 彰一 氏

〈企画主催〉中設エンジ(株)

C 1F セミナー会場C (定員42名)

24 水 11:00～11:30 申込み番号 C1

九州産食品の魅力を向上し国内外に発信！

〈内 容〉当協議会は、食品の健康機能に着目した開発や販促事業を展開しています。セミナーでは、オリジナルSR取得などの事業内容と、EU市場への販促活動についてご紹介いたします。

〈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

24 水 11:45～12:15 申込み番号 C2

地元農産物を活用した機能性食品開発

〈内 容〉長崎県産で未利用の緑茶三番茶葉、ピワ葉、摘果ミカンを活用して開発したヒトの健康に寄与する機能性発酵茶について概説します。

〈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

24 水 12:30～13:00 申込み番号 C3

佐賀県資源の皮膚機能改善効果～美容分野への展開を目指して～

〈内 容〉佐賀県工業技術センターでは地場素材の美容品活用を目指し研究しています。
美容機能进行评估するための生体外皮膚モデルの紹介や佐賀県資源の皮膚機能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

24 水 13:15～13:45 申込み番号 C4

シークワシャーの未利用資源活用

〈内 容〉シークワシャーは果皮にノピレチンや香気成分を含み、果汁生産では搾汁残渣に多く残存します。今回は、搾汁残渣から有用成分を含む抽出酢の製造方法を紹介します。

〈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

24 水 14:00～14:30 申込み番号 C5

汎用分析法の適用が難しい機能性成分の分析に関する取り組み

〈内 容〉いわゆる健康食品中の有効成分の中には、クロマトグラフィーなどの汎用的な分析法が適用しにくい（又は難しい）ケースが見られます。クロマトグラフィーと同等の分析性能を有し、クロマトグラフィーには無い特徴を持つ定量NMR法の活用例を報告します。

〈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 チーフエキスパート 加藤 毅 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

24 水 14:45～15:15 申込み番号 C6

指宿産オクラを原料とした機能性表示食品素材特性について

〈内 容〉指宿市ではオクラの生産が盛んで、出荷量は国内トップです。ここで収穫されたオクラの成分を根拠とした動物やヒト試験の結果を基に、機能性を生かした商品づくりについての事例を紹介いたします。

〈講 師〉鹿児島純心大学 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

24 水 15:30～16:00 申込み番号 C7

「赤しそ」の香り、色、抗酸化力

〈内 容〉赤しそは、ふりかけ等の食用として馴染み深い植物であるが、近年その機能性も注目されている。本セミナーでは、露地・水耕栽培された赤しその香り、色、抗酸化活性について解説する。

〈講 師〉福岡女子大学 国際文理学部 教授 石川 洋哉 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

24 水 16:15～16:45 申込み番号 C8

食品の商品開発を目指した香り研究

〈内 容〉食品産業界にとって極めて重要な「食のおいしさ」における最重要要素の一つである「香り」に関する新たな研究から見えてくる商品開発の方向性について議論したい。

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

25 木 10:30～11:00 申込み番号 C9

食品中の酸化コレステロールの生成

〈内 容〉動物性食品中に入っているコレステロールは貯蔵・加工・調理により酸化される。近年、ヒトの健康を改善する生理機能について注目されている。注目されている酸化コレステロールについて解説する。

〈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

25 木 11:15～11:45 申込み番号 C10

緑茶カテキンブースト技術を用いたサプリメントについて

〈内 容〉含硫化合物が緑茶カテキンの抗肥満作用を増強する（ブースト）ことを明らかにしました。セミナーでは緑茶カテキンブースト技術を活用したサプリメントについて紹介します。

〈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

25 木 12:00～12:30 申込み番号 C11

食と腸内細菌と健康：研究の古今東西

〈内 容〉腸内には数百種、数十兆個の細菌が我々が日々摂取する食を餌として棲息している。そして、それらは人の健康に様々な影響を与えることが分かってきた。本セミナーでは、それらの研究の古今東西について概説する。

〈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

25 木 13:00～13:30 申込み番号 C12

九州健康おやつプロジェクト取り組みの紹介

〈内 容〉九州産素材にこだわった健康おやつの開発・マーケティングを支援するプロジェクトです。本セミナーでは概要を説明するとともに認定基準や開発事例について説明します。

〈講 師〉熊本県立大学 環境共生学部 准教授 友寄 博子 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

25 木 13:45～14:15 申込み番号 C13

香酸カンキツ香気が精神的ストレスに与える影響

〈内 容〉カンキツの香りは、アロマテラピーなどの癒しの場面で使用されています。本セミナーでは、香りのよい香酸カンキツ香気と精神的ストレスの関係性についてお話しします。

〈講 師〉中村学園大学 栄養科学部 講師 山本 健太 氏
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

25 木 14:30～15:00 申込み番号 C14

大豆やその発酵食品の新たな健康機能性

〈内 容〉大豆やそれを原料とする発酵食品（醤油や味噌など）の中に含まれるイソフラボン類やアミン類。それら成分の新しい健康機能性が私達の研究で分かってきました。その成果について紹介します。

〈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

25 木 15:15～15:45 申込み番号 C15

色と光で食品を探る
ー色と光を用いた食品の分析ー

〈内 容〉色と光には深い関係があり、これをうまく利用することで、食品の成分や機能性を調べることができます。本セミナーでは、色と光を用いた食品の分析について基礎から応用までをご紹介します。

〈講 師〉佐賀大学 農学部 教授 宗 伸明 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

25 木 16:00～16:30 申込み番号 C16

HACCP制度化における危害微生物対策

〈内 容〉飲食店等の衛生管理にもHACCP的な考え方の導入が制度化されました。本セミナーでは、食品の衛生管理の基本である危害微生物対策について解説します。

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

26 金 13:00～13:30 申込み番号 C17

天然ニンニクの腸内細菌作用と生活習慣病予防効果

〈内 容〉天然ニンニクの含硫有機化合物は加工・調理時にはニンニク細胞中の酵素・アリイナーゼにより有臭のアリシンに変わります。本セミナーは、そのアリイナーゼ酵素を失活させ、得られた天然・無臭ニンニクの腸内細菌作用と生活習慣病予防効果について発表します。

〈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

26 金 13:45～14:15 申込み番号 C18

食品機能・品質評価法の最前線

〈内 容〉疾病予防・健康増進を目的として様々な機能性食品が研究・開発されている。また、食品の美味しさに寄与する色、味、香りなどの品質に関しての評価も重要である。これら食機能ならびに品質の評価について、評価法の最前線と講師独自の技術について紹介する。

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

26 金 14:30～15:00 申込み番号 C19

腎臓病予防へ的大豆の機能
～トクホの可能性～

〈内 容〉日本人食事摂取基準では生活習慣病に対する食事が示されている。予防食品は数多くあるが、腎臓病予防食品は少ない。本講演では大豆成分の腎臓病予防効果とともに機能表示の可能性を探る。

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

26 金 15:15～15:45 申込み番号 C20

見た目がそっくり！
ササゲ豆と小豆は加熱調理後にどうなる？

〈内 容〉ササゲ豆は葉酸などの栄養成分に富む、小豆と外観がよく似た豆です。本セミナーでは、ササゲ豆の加熱調理特性を小豆と比較しながら、ササゲ豆のメリットをご紹介します。

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

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

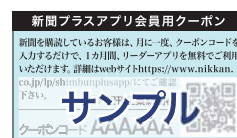


日刊工業新聞は紙面でも スマホでもニュースが読めます！

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カ月間、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



産業界の新潮流を知る！
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。



記事の著作権利用手続きが オンラインで完結！

「TREK!」は、日刊工業新聞の記事などを販売するECサイトです。

記事などのコンテンツ検索から決済、ダウンロードまでオンライン上で完結できます。

請求書払いとクレジットカード払いに対応しており、

決済が完了すると、すぐにコンテンツを入手できます。



記事のHP掲載やイントラネット掲載の手続きが**即座に完了**

基本料や年間契約は不要で、1本ずつ購入可能

記事を販促ツールにしてPRできます！

著作権のスポット利用サービス 料金例（税込）

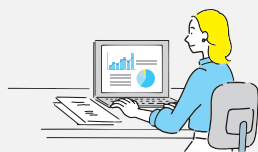
ホームページ掲載利用	¥22,000
社内利用〈印刷・回覧〉	¥5,500～¥27,500
商用二次利用	¥38,500



《Attention》記事をデータ化したり印刷して社内で回覧するには、著作権利用手続きが必要です。また、ホームページに掲載したり、クライアントに配布・配信することも手続きが必要です。コンプライアンスの観点から、著作権がクリアになった記事をご利用くださいませ。

具体的な利用シーンはこちら！

ホームページ掲載利用



記事を自社のホームページ（HP）に掲載できます。HP訪問者に訴求できますので、販促ツールのようにクライアントにPRできます。

社内利用〈印刷・回覧〉



記事をイントラネットに掲載し、社内で回覧できます。また印刷して社員に配布したり、広報誌や社史に掲載できます。

商用二次利用



セミナーや展示会で記事を投影し、来場者にPRできます。また、お客様のクライアントに記事データを配信したり、印刷して配布できます。



<https://trek.nikkan.co.jp>

▶ 見逃した特集も、関連製品もこちらから

新しいビジネスの場 **BiZ·NOVA** ビズノヴァ
powered by 日刊工業新聞社

Biz-Novaとは

業種別特集

地域別特集

掲載企業

イベントスケジュール



業界トレンド、市場動向、注目技術、企業の一押し製品がわかる
モノづくりを中心にコア、ニッチな分野まで業種別、分野別に幅広く網羅

業種から探す

電機・電子・情報・通信	工作機械・ロボット・加工技術
産業機械・機構部品	素材・化学
環境・エネルギー・防災	自動車・航空機・宇宙・鉄道
建設・建築・土木・道路・住宅・住宅設備	物流・搬送
食品・医薬	ビジネス全般

地域から探す

北海道・東北地方	関東地方	中部地方	近畿地方
中国地方	四国地方	九州・沖縄地方	海外

お問合せ先

日刊工業新聞社 デジタルメディア局 商品・顧客開発部

TEL：03-5644-7096 E-mail：biznova@nikkan.tech

スマートフォンからも
ご覧いただけます。▶



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

FAXアンケート返信書

人と社会の豊かな未来を創造する

モノづくりフェア2023

「モノづくりフェア2023」への出展ご検討の状況を下記□に✓のうえ、FAXにて返信いただけますよう、ご協力お願い申し上げます。
また、ご検討に際しご不明な点などございましたら、事務局までお問い合わせ下さい。

※正式なお申し込みは、A3サイズの「出展申込書」(ホームページよりダウンロード可)のご提出が必要です。

- ☐ マリンメッセ福岡会場の出展を予約する(小間) [正式申込書は 月 日頃]
- ☐ マリンメッセ福岡会場の出展を検討する [決定予定は 月頃]
- ☐ 出展者セミナーの開催を希望する
- ☐ WEB展示会「Onlineコネクト!」の出展を予約する [正式申込書は 月 日頃]
- ☐ WEB展示会「Onlineコネクト!」の出展を検討する [決定予定は 月頃]
- ☐ 詳しい説明を聞きたい ○を記入→[TEL・訪問・WEB面談 希望日(月 日)]

展示セクション

□モノづくりコーナー

- ☐ 金属工作・加工技術・材料ブロック
- ☐ プラスチック成形・加工技術ブロック
- ☐ 測定・制御・試験ブロック
- ☐ 駆動技術・部品・油空圧機器ブロック
- ☐ 工具・周辺機器ブロック

□DXコーナー

- ☐ FA・ロボットSIブロック
- ☐ 生産ライン、エンジニアリングブロック
- ☐ 情報管理・処理システムブロック
- ☐ 電子部品・デバイスブロック

□3次元設計・開発・プリンターコーナー

- ☐ CAD/CAM/CAE/3Dプリンターブロック
- ☐ 設計・製造支援システムブロック

□サステナブルコーナー

- ☐ 環境・エネルギーブロック
- ☐ 危機管理ブロック

□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

1小間…¥275,000(税込)

間口297(内寸293)×奥行297×高さ270cm

会社名

所在地(〒)

TEL

FAX

E-mail

ホームページ URL

所属部課

担当者

※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-mailにて皆様にお届けする場合があります。

出展申込締切 2023年 6月30日(金)

返信先FAX 092-271-5881

〈展示会事務局〉〒812-0029 福岡市博多区古門戸町1-1 <https://www.nikkanseibu-eve.com/mono/>
日刊工業新聞社 西部支社 企画営業部 TEL 092-271-5715 E-mail…monoinfo@nikkan.tech

第34回

西日本

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

食品産業創造展'24

会期

2024
5/15(水)~17(金)

10:00~17:00
最終日は16:00まで

会場

マリンメッセ福岡

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

- 外食・中食・給食産業機器

●製菓・製パン機器・サービス

●食肉・水産・農産加工機器

●衛生・品質管理・食品安全マネジメント

●サステナブル(食品ロス・3R)

●設備・機器・サービス

●包装資材機器
- 食品業界を支える輸送技術(鮮度保持)

●食品工場の自動化・省力化・デジタル化

●原材料・食材

●産学官金連携・団体PR

出展
募集中

Food Tech
×
sustainable

開催概要 EVENT OUTLINE

名称 第33回 西日本食品産業創造展'23

テーマ 食の未来を考える

会場 西日本総合展示場 新館 〒802-0001 北九州市小倉北区浅野3-8-1

会期 2023年5月24日(水)~26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

(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部

福岡菓業青年会

(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

製菓製パン協力会

後援

(順不同)

九州経済産業局

九州厚生局

九州農政局

農研機構九州沖縄農業研究センター

(国研)産業技術総合研究所九州センター

山口県

福岡県

佐賀県

長崎県

熊本県

大分県

宮崎県

鹿児島県

沖縄県

福岡市

北九州市

(一社)九州経済連合会

福岡商工会議所

福岡県商工会連合会

韓国貿易センター(福岡)

台湾貿易センター福岡事務所

タイ国政府貿易センター

日本貿易振興機構(ジェトロ)福岡貿易情報センター

(独)中小企業基盤整備機構九州本部

(公財)福岡観光コンベンションビューロー

福岡県工業技術センター

(公財)福岡県中小企業振興センター

(公社)福岡県栄養士会

(公社)佐賀県栄養士会

(公社)長崎県栄養士会

(公社)熊本県栄養士会

(公社)大分県栄養士会

(公社)宮崎県栄養士会

(公社)鹿児島県栄養士会

(公社)沖縄県栄養士会

協賛

(順不同)

(一社)日本食品機械工業会

(一社)日本フードサービス協会

(協)日本製パン製菓機械工業会

(公社)日本パッケージデザイン協会

(一社)日本冷凍食品協会

(一社)日本弁当サービス協会

(公社)日本給食サービス協会

(一社)日本麺類業団体連合会

(公財)日本健康・栄養食品協会

(一社)日本食肉加工協会

(一社)全日本司厨士協会西日本地方本部

(一社)西日本冷凍空調工業会

(一社)日本厨房工業会九州支部

(公社)日本包装技術協会西日本支部

(一社)日本外食流通協会九州・沖縄支部

全麺連九州ブロック協議会

(一社)日本惣菜協会

九州包装資材協議会

九州銘菓協会

西日本機能性食品開発研究会実行委員会

福岡県食品産業協議会

山口県菓子工業組合

福岡県菓子工業組合

佐賀県菓子工業組合

長崎県菓子工業組合

熊本県菓子工業組合

大分県菓子工業組合

宮崎県菓子工業組合

鹿児島県菓子工業組合

山口県パン工業協同組合

福岡県パン協同組合連合会

熊本県パン協同組合

大分県学校給食パン米飯協同組合

宮崎県製パン協同組合

鹿児島県パン工業協同組合

沖縄県製パン事業協同組合

山口県洋菓子協会

(一社)福岡県洋菓子協会

佐賀県洋菓子協会

長崎県洋菓子協会

(一社)熊本県洋菓子協会

大分県洋菓子協会

宮崎県洋菓子協会

鹿児島県洋菓子協会

(一社)沖縄県洋菓子協会

福岡県製館協同組合

福岡市技能職団体連合会

福岡市菓子協同組合

福岡菓業青年会

(公社)福岡市食品衛生協会

福岡市パン協同組合

製菓製パン協力会

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 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町1-1

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