



Food Tech
×
sustainable

新たな食ビジネスを構築する



第34回
西日本
食品産業創造展

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

'24

ガイドブック

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A館・B館

- 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
- 西日本機能性食品開発研究会

主催



日刊工業新聞社

共催

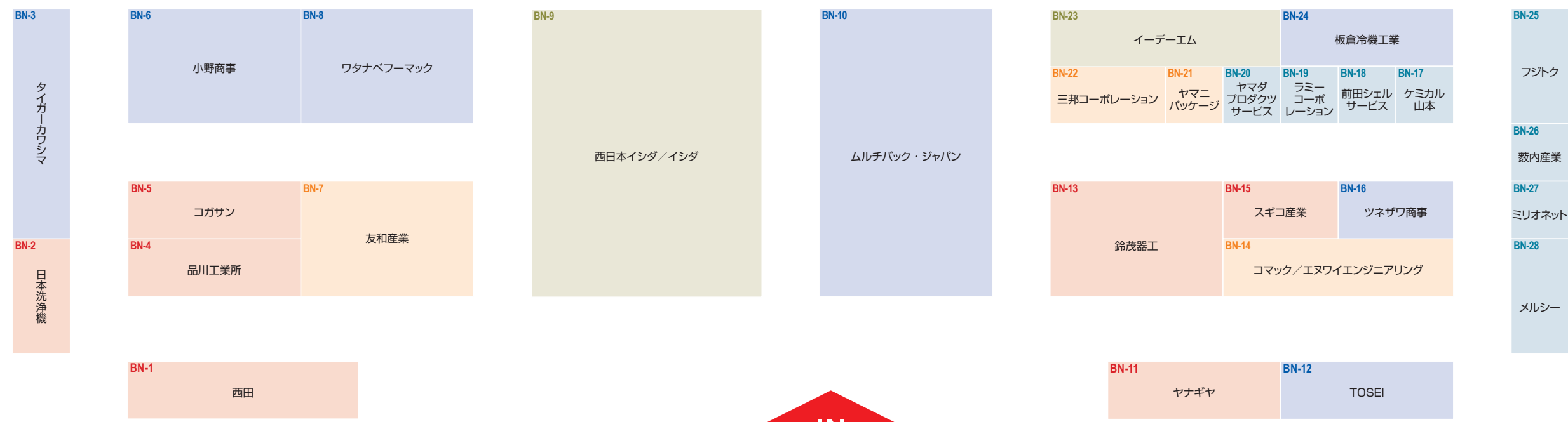
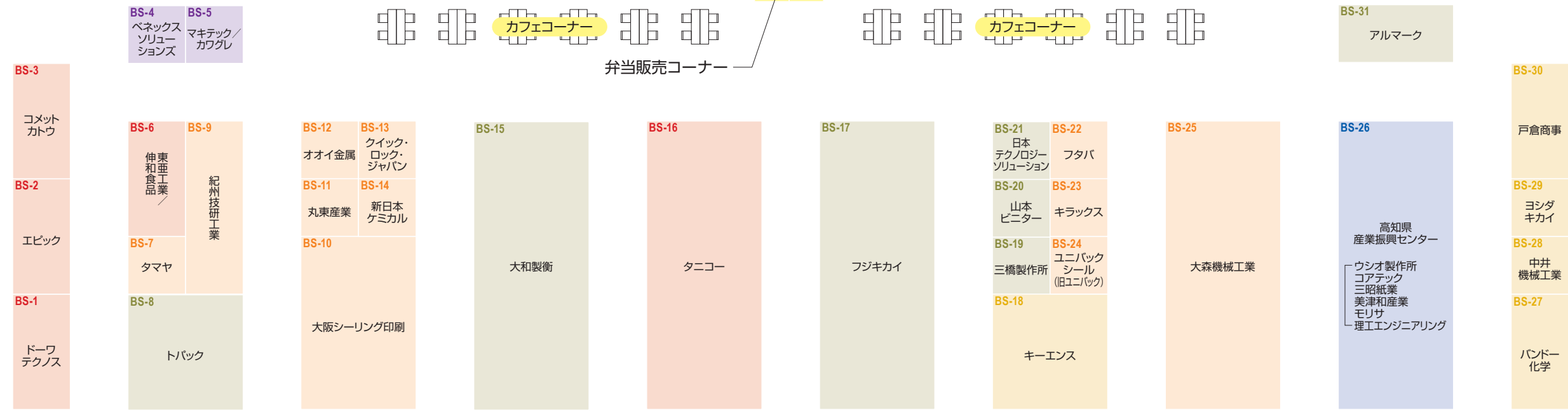
西日本食品産業創造展 開催委員会

B館 会場マップ

- 外食・中食・給食産業機器ブロック
- 製菓・製パン機器・サービスブロック
- 食肉・水産・農産加工機器ブロック
- 衛生・品質管理・食品安全マネジメントブロック

- サステナブル(食品ロス・3R)コーナー
- 設備・機器・サービスブロック
- 包装資材機器ブロック
- 食品業界を支える輸送技術(鮮度保持)ブロック

- 食品工場の自動化・省力化・デジタル化ブロック
- 原材料・食材ブロック
- 産学官金連携・団体PRコーナー
- 西日本機能性食品開発研究会コーナー



展示会事務局



開催イベント SPECIAL EVENTS

(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部コーナー

- 地元の真鯛と特産物を使った魚料理コンテスト 15日(水)
- 我が県の特産物を使った地産料理展 15日(水)
- ホテル・レストランシェフによる料理講座 16日(木)
- 司厨士協会会員ホテル・レストラン紹介及びオリジナル商品販売 17日(金)



(一社)日本惣菜協会 九州支部コーナー

- 惣菜新時代 内食・中食・外食の融合と進化
- ★第17回サマーバレンタインフェスタ2024 「良縁幸福の神様」「恋の神様」として知られている「恋木神社」の恋みくじで恋愛祈願！ 叶え！「恋みくじ」で占う恋の行方

福岡菓業青年会連合会コーナー

- 焼菓子の実演・試食・販売
- ★第17回サマーバレンタインフェスタ2024 ラッピングの展示

福岡市パン協同組合コーナー

- バゲットのコンテスト
- 博多マイスターによる天然酵母を使った手ごねパンの実演・試食・販売
- ★第17回サマーバレンタインフェスタ2024 売れ筋商品の展示

第17回サマーバレンタインフェスタ2024

サマーバレンタインとは…

年に一度、織姫と彦星が出会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。



(一社)福岡県洋菓子協会コーナー

- 令和6年全九州洋菓子実技コンテスト福岡大会 15日(水)10:00~14:00
- 令和6年福岡県洋菓子技術コンテスト大会 作品展示 15日(水)~17日(金)
- ミニ講習会
 - ・16日(木)
 - ①11:00~12:00 ②13:00~14:00
 - テーマ：粉乳をつかったお菓子
 - 講師：マダムアッシュ オーナーシェフ 中島 寛氏
 - 後援/森永乳業九州(株)
 - ・17日(金)
 - ①11:00~12:00 ②13:00~14:00
 - テーマ：おいしくサステナブルなチョコレートのお菓子
 - 講師：日新化工(株) 開発部 営業開発課 青沼 佑弥氏
 - 後援/日新化工(株)

- ★第17回サマーバレンタインフェスタ2024 ラッピングコンテスト、焼き菓子とコーヒーのセット販売
- 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)



福岡市菓子協同組合コーナー

- 和菓子職人による工芸菓子コンテスト
- 和菓子体験講習会
- 創作和菓子コンテスト
- ★第17回サマーバレンタインフェスタ2024 商品例の展示

目次 CONTENTS 出展者一覧

★食展Online

- 外食・中食・給食産業機器ブロック
- 衛生・品質管理・食品安全マネジメントブロック
- 包装資材機器ブロック
- 原材料・食材ブロック

- 製菓・製パン機器・サービスブロック
- サステナブル(食品ロス・3R)コーナー
- 食品業界を支える輸送技術(鮮度保持)ブロック
- 産学官連携・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
- 食品工場の自動化・省力化・デジタル化ブロック
- 西日本機能性食品開発研究会コーナー

社名	小間No.	ページ	コーナー
アイオロス	AS-27	25	加
愛工舎製作所	AS-15	23	加
アサヒグリーン	AS-42	26	加
旭プレジジョン/旭金属	AE-13	17, 28	加★
アラム	AS-30	12, 25	加★
アルマーク	BS-31	17, 28	加★
イーデーエム	BN-23	18, 28	加★
ISEKITO-タルライフサービス	AE-18	22	加
イ 板倉冷機工業	BN-24	9, 23	加★
板橋工業	AS-11	18, 28	加★
いまばやし	AS-19	23	加
ウ エノフードテクノ	AE-12	18, 28	加★
ウシオ製作所(高知県産業振興センター)	BS-26	24	加
えいむ	AE-16	22	加
エー・アンド・ティ	AE-34	25	加
エピック	BS-2	22	加
エフエー HACCP-ISO支援センター	AE-28	25	加
エム・アイ・ケー	AE-45	22	加
エムエスティ	AE-9	28	加
エムテートリマツ	AE-22	25	加
エムラ九州	AS-23	9, 23	加★
オオイ金属	BS-12	27	加
オーエムシー	AS-40	25	加
大阪シーリング印刷	BS-10	15, 27	加★
オ OBSグループ	AS-6	12, 25	加★
大道産業	AS-26	10, 23	加★
大森機械工業	BS-25	16, 27	加★
小野商事	BN-6	23	加
カウゼル	AS-31	12, 25	加★
鹿児島純心大学/エール	AN-3	29	加
鹿児島みそワーキンググループ	AN-7	29	加
カ 鹿島化学金属	AE-3	18, 28	加★
春日電機	AS-24	23	加
カミナシ	AS-7	25	加
カンブライト	AS-35	25	加
キーエンス	BS-18	23	加
紀州技研工業	BS-9	16, 27	加★
九州大学 食品免疫機能分析講座	AN-6	21, 29	加★
キ 協和医療器	AS-34	25	加
キョーワグリーン	AE-41	13, 25	加★
キラックス	BS-23	27	加
クイック・ロック・ジャパン	BS-13	27	加
国立	AE-31	25	加
ク 熊本交通運輸/EBILAB	AE-21	22	加
グリーンレーザージャパン	AE-23	25	加
ケ ケミカル山本	BN-17	15, 26	加★
コアテック(高知県産業振興センター)	BS-26	24	加
高知県産業振興センター	BS-26	24	加
コガサン	BN-5	22	加
コジマ技研工業	AS-16	24	加
コマック/エヌワイエンジニアリング	BN-14	16, 27	加★
コメットカトウ	BS-3	22	加
蔵王産業	AS-10	25	加
佐賀県工業技術センター	AN-1	29	加
サトー	AE-8	28	加
三光機械	AS-38	26	加

社名	小間No.	ページ	コーナー
サ 三聡紙業(高知県産業振興センター)	BS-26	24	加
サダ/九州地域バイオクラスター産産協議会	AN-10	29	加
J&T環境/坂田産業/VOBLEED	AE-43	26	加
システムスクエア	AS-9	13, 25	加★
七洋製作所	AS-2	23	加
シ 品川工業所	BN-4	22	加
Joman	AS-12	26	加
シロキコーポレーション	AE-40	26	加
SINKPIA・JAPAN/TWICE	AE-14	26	加
新日本ケミカル	BS-14	27	加
スイカ通販専門店「あまいスイカ」	AS-36	21, 29	加★
スギコ産業	BN-15	22	加
ス 鈴茂器工	BN-13	22	加
スター精機	AE-5	19, 28	加★
ストラパック	AE-6	19, 28	加★
セ 製菓製パン協会の会	AN-11	29	加
ソ 崇城大学	AN-4	29	加
第一包装機製作所	AS-44	28	加
タイガーカワシマ	BN-3	10, 24	加★
大紀産業	AS-21	24	加
タ 高砂	AE-33	25	加
滝川工業	AS-41	23	加
タニコー	BS-16	22	加
タマヤ	BS-7	16, 27	加★
チ 千葉工業所	AE-15	26	加
中設エンジ	AE-7	28	加
ツ ツネザワ商事	BN-16	10, 24	加★
ティ・アイ・エス	AS-3	28	加
ティブレック	AE-20	8, 22	加★
テ テクニカン	AS-20	24	加
Tebiki	AE-4	6, 19, 28	加★
テラダ・トレーディング	AE-19	24	加
東亜工業/伸和食品	BS-6	22	加
東京自動機械製作所	AS-43	28	加
東陽機械製作所	AS-13	10, 24	加★
TOSEI	BN-12	24	加
ト ドーワテクノス	BS-1	22	加
戸倉商事	BS-30	23	加
トパック	BS-8	19, 28	加★
ドリマックス	AS-18	11, 24	加★
ナオミ	AS-28	11, 24	加★
ナ 中井機械工業	BS-28	23	加
なんつね	AS-14	11, 24	加★
西田	BN-1	8, 22	加★
西日本イシダ/イシダ	BN-9	20, 28	加★
ニッカ電測	AE-29	25	加
ニ 日本洗淨機	BN-2	22	加
日本健康・栄養食品協会 九州支部	AN-8	29	加
日本食品分析センター	AN-5	29	加
日本テック/ロジソリューション	BS-21	20, 28	加★
パイオ・シート	AE-35	13, 25	加★
パイオニア風力機	AS-5	13, 25	加★
白洋舎	AS-4	25	加
ハ 長谷川化学工業	AE-30	22	加
パドワイトコーポレーション日本社	AE-36	14, 26	加★
パンドー化学	BS-27	23	加

社名	小間No.	ページ	コーナー
ビーエム昌和	AS-39	27	加
ヒゴグリラー	AE-39	22	加
備商	AE-42	28	加
平野製作所	AS-25	11, 24	加★
ファーストレイト	AE-32	26	加
福岡県工業技術センター/福岡県食品産業協議会	AN-9	29	加
福岡工業大学	AN-2	29	加
福島鯉	AS-37	21, 29	加★
福田工務店	AE-24	26	加
フ フクビ化学工業	AE-37	26	加
フジキカイ	BS-17	7, 20, 28	加★
不二精機	AE-1	29	加
フジトク	BN-25	26	加
フタバ	BS-22	17, 27	加★
伏虎金属工業	AE-11	29	加
フツパー	AE-44	29	加
ヘ ベネックスソリューションズ	BS-4	26	加
ホ 保坂製作所	AE-2	23	加
マイコック産業	AS-17	24	加
前田シェルサービス	BN-18	26	加
マキテック/カワグレ	BS-5	26	加
マクニカ/アナログ・デバイス	AE-10	20, 29	加★
マ 増幸産業	AS-22	24	加
マッハ機器	AE-26	9, 22	加★
マルゼンブック	AS-45	23	加
丸東産業	BS-11	27	加
三邦コーポレーション	BN-22	17, 27	加★
三橋製作所	BS-19	29	加
ミ 美津和産業(高知県産業振興センター)	BS-26	24	加
ミドリ安全	AS-29	14, 26	加★
ミリオネット	BN-27	15, 27	加★
ム ムルチパック・ジャパン	BN-10	24	加
メ メルシー	BN-28	27	加
モリサ(高知県産業振興センター)	BS-26	24	加
モレーンコーポレーション	AE-27	26	加
ヤ ナガヤ	BN-11	22	加
数内産業	BN-26	27	加
ヤマダプロダクツサービス	BN-20	27	加
ヤ 大和製衡	BS-15	29	加
ヤマニパッケージ	BN-21	27	加
山本ビニター	BS-20	21, 29	加★
友和産業	BN-7	27	加
ユ ユニオンシンク	AS-33	14, 26	加★
ユニパックシール(旧 ユニパック)	BS-24	28	加
Unifiller Japan	AE-38	23	加
ヨ ヨシダキカイ	BS-29	9, 23	加★
ラ ラミーコーポレーション	BN-19	27	加
理工エンジニアリング(高知県産業振興センター)	BS-26	24	加
リ リンガーハット開発	AE-25	23	加
レオン自動機	AS-1	23	加
レトリューション	AS-32	14, 26	加★
ワークス	AE-17	15, 27	加★
ワ ワコウ	AS-8	26	加
ワタナベフーマック	BN-8	12, 25	加★

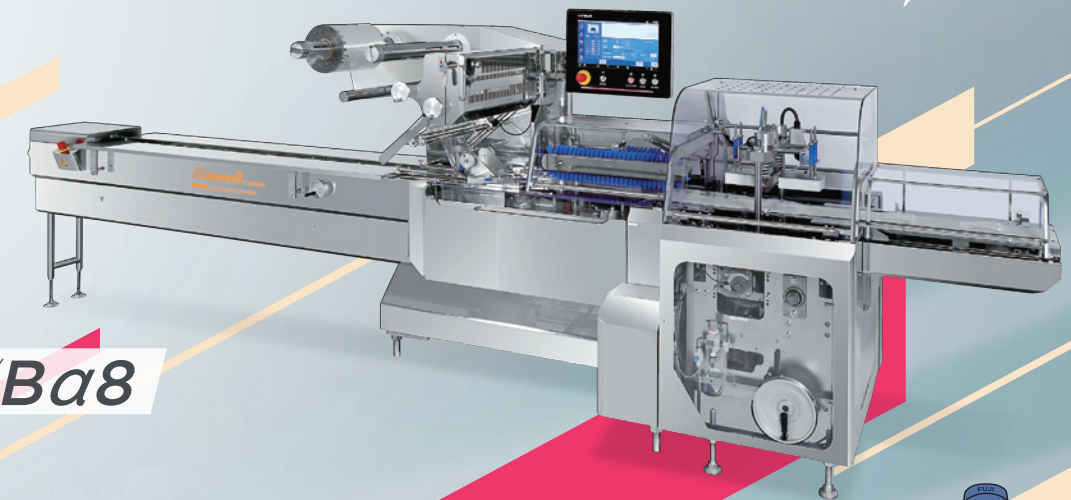
現場の教育を、 動画でもっとかんたんに



これらの課題はすべて

動画マニュアル **tebiki** が解決します！

- ・ 新人教育で業務が圧迫
- ・ 安全衛生教育が浸透しない
- ・ 業務品質バラつく
- ・ 外国人社員の教育が進まない
- ・ 紙マニュアルの作成が大変



高速横形ピロー包装機
FW3400/Ba8



コンパクト横形ピロー包装機
FW3301II/B



Robot Palletizer
協働ロボットパレタイザー

ブース小間番号

BS-17

ご来場、心より
お待ちしております！





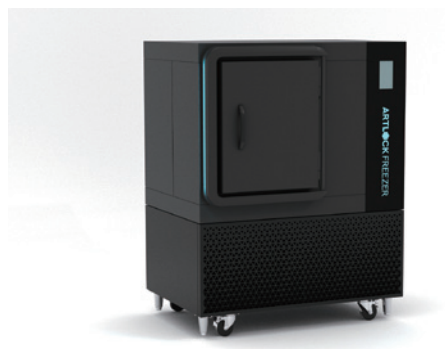
食展 Onlineとはホームページを使用したWeb展示会です。
 PCやスマホから「面倒な登録なし」で閲覧可能です！
 事前に出展企業・製品・サービスの情報を知ることができます。
 二次元コード・URLより、ぜひご覧ください！
<https://www.nikkanseibu-eve.com/food/online-food2024/>



外食・中食・給食産業機器ブロック **AE-20**

ダイブレイク株式会社

住所：〒140-0002 東京都品川区東品川2-6-4 G1ビル3F
 電話番号：03-6453-7357
 FAX番号：03-6453-7358
 ホームページURL：<https://www.d-break.co.jp/>
 E-mail：hosaka@d-break.co.jp
 担当者名：マーケティング 展示会担当者

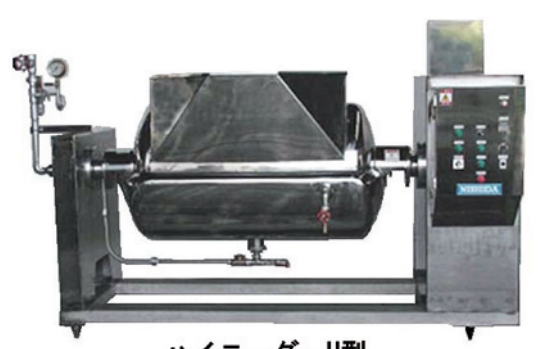


■**特殊冷凍トータルソリューションを展開**
 かつてない高品質な急速冷凍を可能にする特殊冷凍機「アートロックフリーザー」を提供するメーカー。また、アルコール凍結機を含めた急速冷凍機や、真空包装機などの周辺機器も代理店として販売。

外食・中食・給食産業機器ブロック **BN-1**

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-mail：info@fm-nishida.com
 担当者名：西田 有一郎



■**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。

外食・中食・給食産業機器ブロック **AE-26**

マッハ機器株式会社

住所：〒531-0072 大阪府大阪市北区豊崎2-7-15
 電話番号：06-6373-7207
 FAX番号：06-6373-7208
 ホームページURL：<http://www.e-mach.co.jp>
 E-mail：k-koyama@e-mach.co.jp
 担当者名：営業部 西日本営業課 係長 小山 健児



■**誰でも簡単にシェフになれる電気フライヤーメーカー**
 「生産性の向上と経営の効率化」そのキーワードは厨房の電化にあります。T.T管理による安定した調理は、ランニングコストの削減をはかり、また燃焼のない電化厨房は、安全で快適な作業管理を確保します。

製菓・製パン機器・サービスブロック **BS-29**

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-mail：info@yoshidakikai1964.co.jp
 担当者名：営業部 中島



■**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 **BN-24**

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-mail：miki@itakurareiki.co.jp
 担当者名：展示会担当者



■**「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 **AS-23**

エムラ九州株式会社

住所：〒860-0834 熊本県熊本市南区江越1丁目22-18
 電話番号：096-312-2660
 FAX番号：096-312-2668
 ホームページURL：<http://www.emura.co.jp>
 E-mail：kyusyu.hiraishi@emura.co.jp
 担当者名：平石 周



■**野菜のカットならエムラのフードスライサー**
 野菜をはじめ、様々な食品の加工に利用されているのがエムラのフードスライサーです。エムラでは食品加工機械の専門メーカーとして、多様な機械やノウハウを提供しております。

食肉・水産・農産加工機器ブロック

AS-26

株式会社大道産業

住所：〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町5-25-1
電話番号：027-243-5522
FAX番号：027-243-1719
ホームページURL：https://www.ohmichi.co.jp/
E-mail：ohmichi@ohmichi.co.jp
担当者名：本社 高橋



■光の波長を組み合わせ異物の検出を簡単に行えます
技術と創造で奉仕する業務用食品加工装置製造メーカーです

食肉・水産・農産加工機器ブロック

BN-3

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-mail：h.ushijima@tiger-k.co.jp
担当者名：営業推進課 牛島 博文



■食品洗浄時の異物除去はお任せ下さい！
株式会社タイガーカワシマは食品洗浄機の専門メーカーとして、お客様と共に成長してまいりました。食の安全を理念に、様々な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。

食肉・水産・農産加工機器ブロック

AS-18

株式会社ドリマックス

住所：〒332-0035 埼玉県川口市西青木3-3-9 ドリマックスビル2F
電話番号：048-254-1231
FAX番号：048-254-1331
ホームページURL：http://www.dremax.com/
E-mail：info@dremax.com
担当者名：営業部 丸山



■“限界”を切る “常識”を切る
ドリマックスのフードスライサーは操作性抜群。店舗で使う小型機から、食品加工工場やセントラルキッチンで使用する大量処理可能な大型機まで、あらゆる場所で活躍できるフードスライサーを取り揃えております。

食肉・水産・農産加工機器ブロック

AS-28

株式会社ナオミ

住所：〒562-0031 大阪府箕面市小野原東1-2-83
電話番号：072-730-2703
FAX番号：072-730-2777
ホームページURL：https://www.naomi.co.jp/
E-mail：expo@naomi.co.jp
担当者名：営業部 展示会担当者



■充填機で食品製造現場の“たいへん”を“カンタン”に
【食品製造現場の“たいへん”を“カンタン”に】プリンやドレッシング等を容器に小分けする「充填機（じゅうてんき）」を扱っています。生産性の向上、作業負担の軽減、原料ロスの削減などのお悩みを解決します。

食肉・水産・農産加工機器ブロック

BN-16

ツネザワ商事

住所：〒988-0204 宮城県気仙沼市岩月長平15-2
電話番号：0226-27-4025
FAX番号：0226-27-4140
ホームページURL：http://www.tsuneczawa.co.jp
E-mail：tsu11@tsuneczawa.co.jp
担当者名：営業部 取締役 小山 悟



■創業1910年の信頼!フィッシュカッターのピオニア!
弊社は全国及び海外に水産加工機械を設計製造販売している創業110年を越えるメーカーです。作業性の良い機械からライン迄を設計製作し納品稼働後のメンテナンスまで一貫した対応で全国フォローしています。

食肉・水産・農産加工機器ブロック

AS-13

株式会社東陽機械製作所

住所：〒463-0068 愛知県名古屋守山区瀬古1-623
電話番号：052-793-1600
FAX番号：052-794-9636
ホームページURL：https://www.toyo-mc-mfg.com/index.html
E-mail：info@toyo-mc-mfg.co.jp
担当者名：営業部 展示会担当者



■お客様と共に創り出すオーダーメイドの包装機
開発型の包装機械メーカーです。お困りごとやご要望をお気軽にご相談ください。展示機は1列式スティック充填包装機です。スティック包装、四方シール包装、一貫ラインの実績をサンプルと動画でご紹介いたします。

食肉・水産・農産加工機器ブロック

AS-14

株式会社なんつね

住所：〒812-0022 福岡県福岡市博多区神屋町1-16
電話番号：092-271-2929
FAX番号：092-271-4330
ホームページURL：https://www.nantsune.co.jp/
E-mail：t-maeda@nantsune.co.jp
担当者名：福岡店 店長 前田 隆伸



■なんつねは食における不可能を可能にします
弊社は2025年に創業100年を迎える、食肉加工機械のピオニアです。商品企画から工場設計、製造ラインや生産性向上のご提案に至るまで、幅広く食を生み出すプロセスに貢献します。

食肉・水産・農産加工機器ブロック

AS-25

株式会社平野製作所

住所：〒270-1501 千葉県印旛郡栄町栄町工業団地B-4
電話番号：0476-95-6311
FAX番号：0476-95-7722
ホームページURL：https://www.hiranojp.com
E-mail：hirano@hiranojp.com
担当者名：営業部 課長 大沢 亘



■1ポンドバターのスライスが簡単にできます
1907年の創業以来切る事にこだわり、標準製品約150種、特注製品約3000種を生み出してきました。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。

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・食品安全管理ソフト
サステナブル（食品ロス削減）
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・食料
産学官金連携・団体ロゴ
西日本機能性食品開発研究会

ワタナベフーマック株式会社

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：https://www.foodmach.co.jp/index_j.html
 E-mail：miyoshi@foodmach.co.jp
 担当者名：九州事業部 北九営業所 係長 三好大貴

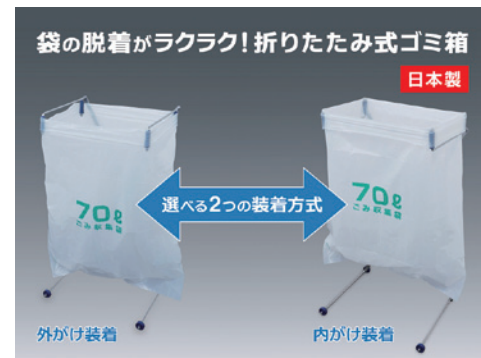


■世界一のミートスライサーを追求する。

世界一のミートスライサーを追求する。ワタナベフーマックは食肉加工機械の製造を通じて、社会貢献している会社です。食肉加工機械において世界一の切れ味を目指します。

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-mail：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。

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-mail：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。ユーザー様に最適な清掃ツールの提供、ブラシの使い方や管理方法のアドバイスなどもさせていただきます。

株式会社システムスクエア

住所：〒811-1323 福岡県福岡市南区弥永3-19-1-102
 電話番号：092-915-9120
 FAX番号：
 ホームページURL：https://www.system-square.com/
 E-mail：hansoku@system-square.biz
 担当者名：福岡営業所 近藤

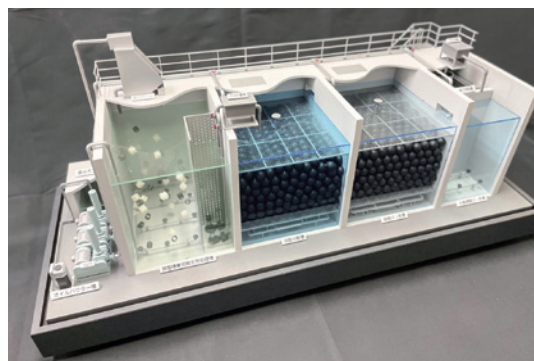


■目視・触診検査を省人化するかみこみ検査

システムスクエアは、独自の開発ノウハウを持つ異物検査機メーカーです。世界トップレベルの精度を誇る検査機を開発し、高い安全性が求められる食品、医療品をはじめ、様々な分野で利用されています。

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
 電話番号：06-7711-8810
 FAX番号：
 ホームページURL：http://obsgroup.jp/
 E-mail：eco@morimotogumi.co.jp
 担当者名：土木本部環境部 展示会担当者



■食品工場向け排水処理システム「オイルバクター」

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。

カウゼル株式会社

住所：〒587-0021 大阪府堺市美原区小平尾124-1
 電話番号：072-362-5652
 FAX番号：072-363-1823
 ホームページURL：https://www.cowgel.co.jp/
 E-mail：eigyuu@cowgel.co.jp
 担当者名：営業部 岩城 卓弥



■異物混入対策用スポンジ・束子

スポンジ・束子のメーカーです。国内製造を基本としており、異物混入対策用の業務用スポンジ・束子を展示しています。

株式会社バイオ・シータ

住所：〒820-0066 福岡県飯塚市幸袋172-18
 電話番号：092-692-2603
 FAX番号：092-662-7715
 ホームページURL：https://www.bio-theta.co.jp/
 E-mail：y.hayashi@bio-theta.co.jp
 担当者名：営業 林 祥孝



■食品細菌自動検査システム「DOX」

食品細菌自動検査システム「DOX」を販売しています。このシステムは、食品衛生検査指針2018 微生物編に簡易・迅速法として掲載されている「信頼性」を備えたシステムで、HACCPに基づく衛生管理・現場の省人化に貢献します。

株式会社パイオニア風力機

住所：〒458-0847 愛知県名古屋市長区浦里3-25
 電話番号：052-892-6855
 FAX番号：052-892-8803
 ホームページURL：https://www.paionia.co.jp
 E-mail：info@paionia.co.jp
 担当者名：展示会担当者



■生産現場で品質向上に貢献します

株式会社パイオニア風力機は、クリーン環境機器の総合メーカーです。工場などのクリーン化をお考えの際には、ぜひとも弊社にご下命ください。

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（食ロス削減）
 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・食料
 産学官金連携・団体プロ
 西日本機能性食品開発研究会

パンドウイトコーポレーション日本支社

住所：〒108-0075 東京都港区港南2-13-31 品川NSSビル
 電話番号：03-6863-6050
 FAX番号：
 ホームページURL：https://www.panduit.co.jp/
 E-mail：jpn-marketing@panduit.com
 担当者名：マーケティング 展示会担当者



■ケーブル周りをキレイにしませんか

食品・飲料製造業の機械、設備周りの配線に欠かせない結束バンドは配線部材をラインナップ 異物混入防止、衛生管理に最適な製品をご提案します

ミドリ安全株式会社

住所：〒150-8455 東京都渋谷区広尾5-4-3
 電話番号：03-3442-8292
 FAX番号：03-3444-4508
 ホームページURL：https://www.midori-fh.jp/
 E-mail：fh-bu@midori-grp.com
 担当者名：F&H部 展示会担当者



■食品工場の安全・衛生はミドリ安全におまかせください

『安全衛生のインフラ企業』ミドリ安全が、食品業界専用に開発した商品を展示します。

株式会社ユニオンシंक

住所：〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場4-11-28 JPR心斎橋ウエスト5F
 電話番号：06-6258-1100
 FAX番号：06-6258-1102
 ホームページURL：https://www.utc-net.co.jp/
 E-mail：m-tsukamoto@utc-net.co.jp
 担当者名：営業部 エキスパート 塚本 匡志



■脱！目視確認『版下チェックデザイナー』

直販により培った、業務知識、ノウハウ、技術を駆使し、中堅中小企業のニーズを先取りしたトータルソリューションを提供します。特に、製造業へ向けての自社パッケージソフトを活用した様々な業務改善の提案が強みとなっております。

レトリュション株式会社

住所：〒731-4215 広島県安芸郡熊野町城之堀9丁目1番7号
 電話番号：082-824-8848
 FAX番号：082-516-8157
 ホームページURL：https://retolution.co.jp
 E-mail：info@retolution.co.jp
 担当者名：代表取締役 上向井 潤



■商用ベースの小型レトルト装置

小型レトルト装置 油過熱ジャケット式（特許）でレトリュション（Retort/Revolution）レトルト革命でレトルト食品の発展と、培った冷熱乾燥技術で食品加工に貢献する事が目標の会社です。

株式会社ケミカル山本

住所：〒738-0039 広島県廿日市市宮内工業団地1-10
 電話番号：0829-30-0820
 FAX番号：0829-20-2253
 ホームページURL：https://chemical-y.co.jp
 E-mail：tsuneyoshi@chemical-y.co.jp
 担当者名：営業支援センター センター長 常吉 紀久士



■電解マーキング液が大幅に進化!!

電解式ステンレス溶接焼け取り法のパイオニアの当社は、この技術をステンレスの錆を取ってさびにくくする摩訶不思議な技術へ進化させました。また電解マーキングでは繊細、鮮明でさびにくい印字を可能にしました。

株式会社ミリオネット

住所：〒810-0022 福岡県福岡市中央区薬院1-5-6 ハイビルズビル4F
 電話番号：092-721-0077
 FAX番号：092-721-0088
 ホームページURL：https://www.millionet.co.jp
 E-mail：kanri@millionet.co.jp
 担当者名：営業部 展示会担当者



■顧客のDX化を促進します

弊社ではPOSレジのソフトウェア「VIEWPOS」、顧客データ分析の「紋り.COM」、スマホアプリの「.loglog」未来に向けた店舗の最適なソリューションを提供し、顧客のDX化を力強くサポートしています。

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：093-291-2778
 ホームページURL：https://wks-co.com/
 E-mail：soumu@wks-co.com
 担当者名：企画グループ グループ長 高下 博史



■味わいを引き立てる、極上スプーン

チタンは医療機器開発を進める際に、採用していた材料です。開発をする中でチタンは人と相性が良い事が分かり、この性質を他でも活用できないか考えた結果、生活に欠かせない食事に視点を当てスプーンを作りました。

大阪シーリング印刷株式会社

住所：〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前2-20-1 大博多ビル8F
 電話番号：092-441-6061
 FAX番号：092-441-6063
 ホームページURL：https://www.osp.co.jp/
 E-mail：kouhou-info@osp.co.jp
 担当者名：展示会担当者



■食品包装のことならすべてお任せください!

私たちが培ってきた『貼る』『包む』『魅せる』『飾る』の技術とノウハウを駆使し、総合パッケージメーカーとして、お客さま一人ひとりの課題に寄り添いますので是非ともOSPブースへお立ち寄りください。

大森機械工業株式会社

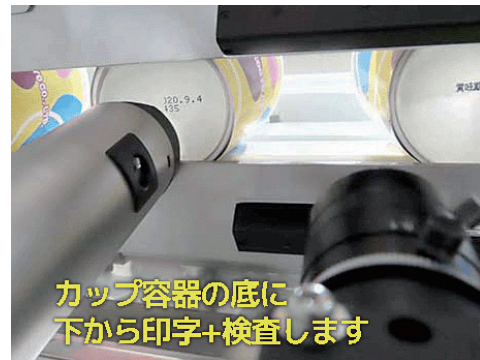
住所：〒343-0822 埼玉県越谷市西方2761番地
 電話番号：048-988-2121
 FAX番号：048-961-1333
 ホームページURL：https://www.omori.co.jp/
 E-mail：koho@omori.co.jp
 担当者名：展示会担当者



■限らない未来に向けて包装の可能性を追求する
 大森機械工業は食品や日用品、医薬品など、人々の暮らしにかかせない大切なものを包む包装機械の製造・販売、包装システムラインの設計・製造を行っている企業です。

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-mail：webinfo@kishugiken.co.jp
 担当者名：福岡営業所 所長 馬谷



■省人化・コストダウンなどお任せください！
 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！

株式会社フタバ

住所：〒812-0044 福岡県福岡市博多区千代4丁目23-10-1
 電話番号：092-631-0571
 FAX番号：092-631-0570
 ホームページURL：http://www.futaba1973.jp/
 E-mail：info@futaba1973.jp
 担当者名：



■現場の作業効率化・省人化が行えます。
 ラベルプリンター、オートラベリングシステム、フルカラープリンター、HOTプリンター、シーラー機等を取り扱っております。ご要望・ご予算に応じて各種ご提案をさせていただきます。お気軽にお申し付けください。

有限会社三邦コーポレーション

住所：〒814-0153 福岡県福岡市城南区樋井川5-21-13
 電話番号：092-710-1682
 FAX番号：092-710-1683
 ホームページURL：https://mikuni-corp.co.jp/
 E-mail：mikuni@soleil.ocn.ne.jp
 担当者名：齊藤卓史



■梱包・包装まわりのお手伝い。
 有限会社三邦コーポレーションは福岡市で創業して24年目。自動包装機械コパクコン、連続自動シーラー機、シーラー機、エア緩衝材製造機のネット通販を通じて、梱包・包装まわりのお困りごとを解決しております。

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/index.html
 E-mail：cus@komack.co.jp
 担当者名：営業部 係長 高岡 弘樹



■小袋のことならお任せください!!
 小袋に関する充填・包装機の専門メーカーになります。カスタムオーダーにてご希望に沿ったご提案をさせていただきます。付帯設備も含めたトータルコーディネートも請けおっております。

株式会社タマヤ

住所：〒839-0809 福岡県久留米市東合川6-2-20
 電話番号：0942-43-6411
 FAX番号：0942-41-1035
 ホームページURL：https://www.tamaya-net.co.jp/
 E-mail：takao@tamaya-net.co.jp
 担当者名：九州営業所 高尾



■小ロット〜パッケージ企画・製造致します！
 包装資材のデザイン企画・製造を100年以上続けてきました。現在は包装資材と共に中に入れる卸菓子まで製造販売しています。中身からパッケージまで総合的に販売できる企業です。

株式会社旭プレジジョン / 株式会社旭金属

住所：〒617-0004 京都府向日市鶏冠井町十相30
 電話番号：075-925-1251
 FAX番号：075-932-3368
 ホームページURL：https://www.akg.jp/precision/
 E-mail：asapresales@akg.jp
 担当者名：広島営業所 所長 石津 夢羽人



■表面処理技術で機能性をプラス
 独自のめっきやコーティング技術を駆使することでお客様の課題解決のサポートをさせていただきます。お客様のニーズに合わせた高品質なサービスをご提供し、さまざまな分野で信頼と評価を得ています。

アルマーク株式会社

住所：〒816-0912 福岡県大野城市御笠川3-1-20
 電話番号：092-583-3018
 FAX番号：092-583-3028
 ホームページURL：https://www.almarq.co.jp/
 E-mail：kyusyu-sales@almarq.co.jp
 担当者名：九州支店 展示会担当者



■賞味期限印字は当社にご相談ください！
 賞味期限やバーコードをダイレクト印字する機器を取り扱っております。また、コンベアやオリジナル搬送装置など製作可能。1967年創業、印字の事ならお任せ下さい。

イーデーエム株式会社

住所：〒812-0041
福岡県福岡市博多区吉塚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-mail：toiawase@edm-net.co.jp
担当者名：営業担当者



■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します。

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。

株式会社スター精機

住所：〒480-0132
愛知県丹羽郡大口町秋田3-133
電話番号：0587-95-7551
FAX番号：
ホームページURL：<http://www.starseiki.com>
E-mail：Ohguchi_Ekinfo@star.stertec.co.jp
担当者名：営業部 営業推進課 展示会担当者



■人に代わって積み付け作業の効率化を進めてみませんか？

1964年の創業から射出成形機用取出口ボットの他、現在では積み付け作業の自動化を実現するロボットパレタイザのご提案をしております。「積み付け作業を自動化したい」などのお悩みご相談お待ちしております。

ストラパック株式会社

住所：〒221-0864
神奈川県横浜市神奈川区菅田町2800
電話番号：045-475-7211
FAX番号：045-475-7220
ホームページURL：<http://www.strapack.co.jp/>
E-mail：e.kikaku@strapack.co.jp
担当者名：営業企画室 室長 中島 友幸



■包装・物流のソリューションはストラパックから…

お客様第一主義・アフターサービス第一主義をモットーに、主力となる梱包機をはじめ包装・物流分野においてグローバル展開、お客様の省力化とトータルコストダウンに貢献するソリューションカンパニーを目指します

株式会社ウエノフードテクノ

住所：〒102-0093
東京都千代田区平河町2丁目5番6号
電話番号：03-6630-3833
FAX番号：03-6630-3831
ホームページURL：<https://www.ueno-food.co.jp>
E-mail：s_hayashi@ueno-food.co.jp
担当者名：市場開発部 次長 林 晋也



■食品工場の業務効率向上に貢献します。

ウエノフードテクノは創業以来100年にわたり食品の微生物制御で、皆さまの食卓を支えてきました。磨き続けた技術をさらに進化させ、デジタル社会に対応し、新たな視点・サービスで食の安全・安心に貢献します。

鹿島化学金属株式会社

住所：〒555-0025
大阪府大阪市西淀川区姫里2丁目9番21号
電話番号：06-6472-0556
FAX番号：06-6474-3630
ホームページURL：<https://kashima-kagaku.com/>
E-mail：chiba@kashima-kagaku.com
担当者名：営業部 千葉 京



■錆びない・腐食しない・油いらぬベアリング

食品機械で使用できるプラスチック製のベアリングを製造・販売しております。金属ベアリングによる錆びや腐食・グリス漏れ・メンテナンス等でお困りの方は、ぜひ弊社までお問い合わせください。

Tebiki株式会社

住所：〒160-0023
東京都新宿区西新宿3-2-4 JRE西新宿テラス6F
電話番号：
FAX番号：
ホームページURL：<https://tebiki.jp/>
E-mail：exhibition@tebiki.co.jp
担当者名：



■“動画マニュアルが食品製造の現場教育を変える。”

当社代表の食品工場長としての経験を土台に開発された「tebiki」は、現場のスタッフが簡単に動画マニュアルを作成できるクラウド教育システムを提供しています。

株式会社トパック

住所：〒547-0002
大阪府大阪市平野区加美東6-15-10
電話番号：06-6792-7341
FAX番号：06-6794-3074
ホームページURL：<https://www.topack.co.jp/>
E-mail：sales@topack.co.jp
担当者名：国内営業部 国内営業担当者



■確かな実績と経験を基に、包装の未来を拓きます。

弊社は大阪市内に拠点を設ける、粉体・個体を主な対象とした包装機メーカーとなります。山口・九州地区、及び関東に総代理店があり、また、国内、海外を問わず多数の包装機械を世界に展開しています。

西日本イシダ株式会社 / 株式会社イシダ

住所：〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南5丁目22番34号
 電話番号：092-411-1952
 FAX番号：092-476-4312
 ホームページURL：https://www.ishida.co.jp/ww/nishinihon/
 E-mail：k-nakayama@nn-ishida.co.jp
 担当者名：FAエンジニアリング部 兼 流通・FA営業本部 中山 圭介



■はかりしれない技術を、世界へ。
 はかる・包む・検査する・表示する。食に関わるトータルソリューション提案、食品工場のレイアウト設計、生産設備のトータルエンジニアリングも行っております。

日本テクノロジーソリューション株式会社

住所：〒650-0047 兵庫県神戸市中央区港島南町7-2-8
 電話番号：078-304-4439
 FAX番号：078-304-7979
 ホームページURL：https://pack.solution.co.jp/
 E-mail：ms@solution.co.jp
 担当者名：営業



■異形容器も美しく綺麗にシュリンク
 2001年から第二創業。自社ブランド商品として「熱旋風式シュリンク装置TORNADO®」発売以来、国内外1000台の販売に及ぶ。2004年の社名変更後は「優れた技術を優れたビジネスに」をキャッチフレーズにビジネス展開。

山本ビニター株式会社

住所：〒543-0002 大阪府大阪市天王寺区上汐6丁目3番12号
 電話番号：06-6771-0605
 FAX番号：06-6771-6898
 ホームページURL：https://www.vinita.co.jp/food/
 E-mail：masuda@vinita.co.jp
 担当者名：高周波テクノ事業部 主任 増田 広志



■簡単！速い！高品質！厚みに左右されない解凍を実現！
 誘電加熱（電子レンジの加熱方式と同じ）業界で70年の実績があります。食品業界では解凍や加温、加熱成形まで行える加熱メーカーです。当社の装置は日本で製造しておりアフターメンテナンスも自信があります。

スイカ通販専門店「あまいスイカ」

住所：175-0045 東京都板橋区西台4-2-3
 電話番号：050-6864-9264
 FAX番号：
 ホームページURL：https://amaisuika.com/
 E-mail：info@amaisuika.com
 担当者名：スイカ通販専門店「あまいスイカ」代表 佐藤 洸



■スイカジュース・サワーでドリンクメニューに革命を！
 スイカ専門店が3年かけて開発した、添加物一切不使用の国産スイカシロップです。炭酸水やアルコール等で割ってお客様に提供できます。「本物のスイカより美味しい」とスイカ好きを唸らせました。当日試飲できます。

株式会社フジキカイ

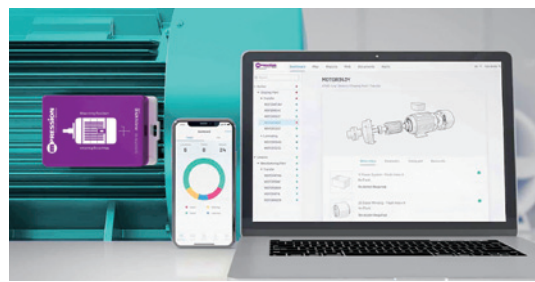
住所：〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村西ノ川91番地 THE BASE NAGOYA
 電話番号：0568-20-9306
 FAX番号：0568-20-9328
 ホームページURL：https://www.fujikikai-inc.co.jp/
 E-mail：eigyoun-honbu@fujikikai-inc.co.jp
 担当者名：営業本部 展示会担当者



■お客様の要望にフレキシブルにお応えします
 創業1946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。

株式会社マクニカ / アナログ・デバイス株式会社

住所：〒222-8563 神奈川県横浜市港北区新横浜1-5-5 マクニカ第2ビル
 電話番号：お問い合わせはURLからお送りください。
 FAX番号：
 ホームページURL：https://www.macnica.co.jp
 E-mail：kawawada-y@macnica.co.jp
 担当者名：アルティマカンパニー 展示会担当者



■低圧三相モーター特化型 予知保全サービス
 工場の“ダウンタイム”ゼロを目指して、振動センサーを使ったモーター予知保全ソリューションをご提案します。

福島鯉株式会社

住所：〒604-0824 京都府京都市中京区堺町通御池上ル扇屋町665
 電話番号：075-211-2940
 FAX番号：075-211-0343
 ホームページURL：https://www.fukushima-k.kyoto
 E-mail：kimura.masaki@fukushima-k.kyoto
 担当者名：広域営業部 木村 真樹



■【ダシ】のことなら福島鯉にお任せ下さい!!
 福島鯉は京都のかつお節屋です。ご家庭向けから厨房でダシを取るサイズ、工場で大量にダシを取るサイズ等、要望に合わせた製品を製造いたします。出汁を使用した惣菜やラーメンなどのメニュー提案もいたします。

九州大学 食品免疫機能分析学講座

住所：〒819-0395 福岡県福岡市西区元岡744 ウエスト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 食品免疫機能分析学講座
 食品免疫機能分析学講座は、(株)ヴェントゥーノの出資で九州大学農学研究院に設立された寄附講座。会社の主力商品に配合される海藻成分「フコイダン」の生理機能（特に、免疫向上作用）の研究解明に取り組んでいます。

外食・中食・給食産業機器ブロック		
AE-18	ISEKIトータルライフサービス	ISEKI独自の最新テクノロジーを駆使したイセキ業務用システム炊飯機で炊飯作業による人手不足解消、省力化を実現いたします。
AE-16	えいむ	メニューブック選びやすい5色×3サイズ
BS-2	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等「21世紀のフードサービスに価値ある製品を世界から」ご紹介
AE-45	エム・アイ・ケー	エコ厨房・快適厨房のクボタライスロボをはじめ省力化商品の展示実演を行います。
AE-21	熊本交通運輸/EBILAB	店舗データ分析「TOUCHPOINT BI」利益向上に役立つ情報を網羅。来客予測AIで廃棄ロス、仕込の無駄をなくします。
BN-5	コガサン	『3Dフリーザー®』トレーインタイプがよりデザイン性・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。
BS-3	コメットカトウ	省力化、生産性向上を追求した業務用加熱調理機器を多数出展いたします。
BN-4	品川工業所	加熱攪拌機、真空冷却機、スチーマーなど各種食品加工機械を出展いたします。
BN-15	スギコ産業	食品を扱う環境にとって食の安全は常に求められ、対策の水準も高まるばかりです。当社はリスクが減る商品のご提案をいたします。
BN-13	鈴茂器工	寿司ロボット/ご飯盛り付けロボットシェアNo.1のSUZUMOです。省人・省力化に貢献する米飯加工ロボットを展示します。
BS-16	タニコー	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厨房づくりをご提案いたします。
AE-20	ディブレイク	特殊冷凍機アートロックフリーザー。特殊冷凍ソリューション 詳細 P.8
BS-6	東亜工業/伸和食品	餃子機械一筋の東亜工業と、餃子の皮一筋の伸和食品は、常に餃子に拘り続け、皆様に、餃子ビジネスをご提案いたします。
BS-1	ドーワテクノス	・待望の小型！急速凍結機『ZERO-03DTS』 ・量1帖サイズの植物栽培システム『アグロット』
BN-1	西田	ニーダー（蒸気式横型、真空式半球型、加圧真空式半球型）直火式攪拌釜、定量充填機、高速うらごし機、割卵機 詳細 P.8
BN-2	日本洗淨機	食器洗淨機を筆頭に独自の「無沸騰噴流」技術で最大限の省エネ・節水型ゆで麺機を製造、販売。新コンセプト機器も展示中。
AE-30	長谷川化学工業	調理現場で使用する道具の衛生管理や異物混入対策の他、環境負荷軽減、作業負荷軽減、高耐熱、高耐久製品の展示。
AE-39	ヒゴグリラー	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℃。是非ご覧ください。
AE-26	マツハ機器	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、食用油高騰対策の機器コーナーを設置しております。 詳細 P.9
BN-11	ヤナギヤ	スチームオーブンは蒸気での蒸しと光加熱による焼きの工程を1台で行え、商品の仕上がりを自由にコントロール可能

AE-38	Unifiller Japan	分解組立が容易で、液体から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。
AE-25	リンガーハット開発	リンガーハットグループで実際に使用しているIH機器や工場の検査装置を展示しております。

製菓・製パン機器・サービスブロック		
BS-18	キーエンス	包装機フィルム用UVレーザープリンタ「印字消えゼロ」「ダウンタイムゼロ」「消耗品コストゼロ」で賞味期限印字
AS-2	七洋製作所	究極のカステラを求め南蛮窯が生まれ変わりました。火力アップでの立ち上がりの良さと安定した下火で和菓子の品質が変わります。
AS-41	滝川工業	IHマーカ（小型焼印機）と協働ロボットを組み込んだラインで省人化を提案します。
BS-30	戸倉商事	創業80年、製菓製パン機械を国内自社製造。輸入機械も取扱っております。性能と耐久性にこだわったものづくりの会社です。
BS-28	中井機械工業	大好評IH万能ミキサー“ホットミックス”を中心に、製菓、食品工業界の仕込み部分における更なる省人省力、安定化のお手伝い
BS-27	バンドー化学	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化学の「ミスターシリーズ」でご提案します。
AE-2	保坂製作所	洋菓子、惣菜、精肉用冷蔵ショーケース
AS-45	マルゼンブック	各種料理専門書（和・洋・中・菓子）/各種包丁/専販書籍（原書含む）多数有ります。
BS-29	ヨシダキカイ	フライ設備は、「フライのヨシダ」へ。バッチ式・コンベア式の設定をご紹介いたします。 詳細 P.9
AS-1	レオン自動機	和洋菓子、パン、調理食品機械の最新モデルを出展、実演いたします。

食肉・水産・農産加工機器ブロック		
AS-15	愛工舎製作所	製菓・製パン、水産・食肉加工品、冷凍食品やドレッシング・マヨネーズなど食品加工の分野でも利用されるミキサーを展示します。
BN-24	板倉冷機工業	フリーズウィンは細胞を振動させることでギリギリまで凍結させない独自技術を駆使しており、冷凍後も品質を保ったまま保存可能。 詳細 P.9
AS-19	いまばやし	油脂延命洗淨装置 Oil-Re（オイルリー）ろ紙ろ材の要らない油の洗淨機。30分で酸化値（AV値）2.0が0.5に下がります！
AS-23	エムラ九州	カット野菜をはじめ、乾燥・冷凍野菜等の野菜加工に必要な機器（フードスライサー/ダイサー/脱水機等）を多数展示いたします。 詳細 P.9
AS-26	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いたします。 詳細 P.10
BN-6	小野商事	食品加工：高速スライサー・ポーションカット機・ミンチ機 包装機：深絞り真空包装機・スキンパック・香辛料・包装資材
AS-24	春日電機	後工程いらすの完全除水。滅菌処理や水洗い工程後の商品表面に付着した水滴をジェットエアで吹き飛ばし乾燥時間を短縮させます。

BS-26	高知県産業振興センター	メイドイン高知の食品加工機器関連製品	
BS-26	ウシオ製作所	200V備長波KIG-62BY、200Vうなぎ量産機、100V備長波プレミアム	
BS-26	コアテック	スラリーアイス生成装置フレッシュスノー、微酸性次亜塩素酸水生成装置コア・クリーンシリーズ	
BS-26	三昭紙業	マイクレール、マイクレール除菌30枚、MYWET除菌シート350枚	
BS-26	美津和産業	組み合わせ式計量器 (MKK-020型)	
BS-26	モリサ	ふくろつつみ (和紙袋)、こぼこ (和紙貼合ギフト箱)、敷紙・かぶせ紙 (菓子箱の敷き紙/瓶のかぶせ紙等)	
BS-26	理工エンジニアリング	エフビック フィレマシ HS-9C、エフビック ウロコ取り機 UP-12K、エフビック ハモ骨切り機 HS-6B	
AS-16	コジマ技研工業	卓上串刺機「ちびスケシリーズ」 万能串刺機「MYシリーズ」	
BN-3	タイガーカワシマ	～食の安全は「洗い」から～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。	詳細 P.10
AS-21	大紀産業	手軽に乾燥野菜やドライフルーツを作ることが出来る、電気乾燥機を展示します。規格外品を乾燥加工するなどSDGs活動を応援します。	
BN-16	ツネザワ商事	斜めスライサーダブル他	詳細 P.10
AS-20	テクニカン	液体凍結のバイオニア!「凍眠」誕生より30余年の長きに渡って、なぜ愛されるのか?高品質の冷凍が食に携わる選択肢を広げます。	
AE-19	テラダ・トレーディング	高性能・高品質な海外製食品加工機からコンパクトで実用性に優れた製品を中心にご提案します。	
AS-13	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	詳細 P.10
BN-12	TOSEI	国産の業務用真空包装機を38年間製造販売している専門メーカーです。おかげさまで国内シェアNo.1の製品です。	
AS-18	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。	詳細 P.11
AS-28	ナオミ	充填機総合メーカーのナオミです。液体から粘体まで幅広く対応でき、省スペースで誰でも使える簡単な充填機をぜひご覧ください!	詳細 P.11
AS-14	なんつね	1パックあたりの重量を揃えてスライスする「ゼウス」、最新型冷凍スライサーの他、マルチスライサーや解凍・保鮮庫などを展示	詳細 P.11
AS-25	平野製作所	野菜、果実、菓子、加工食品、チーズなどを業務用カットするフードカッターやフードスライサーを出展いたします。	詳細 P.11
AS-17	マイコック産業	手付けの感覚そのままに!家庭で人気のデリカ惣菜を高品質で安定生産、省人化・効率化に貢献する自動パン粉付ラインをご紹介します!	
AS-22	増幸産業	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	
BN-10	ムルチバック・ジャパン	真空包装機、ガス置換 (MAP) 包装機、トレーシーラー、各種食品加工機械の実演、展示を行います。	

BN-8	ワタナベフーマック	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.12
------	-----------	----------------------------------	---------

衛生・品質管理・食品安全マネジメントブロック

AS-27	アイオロス	食品加工用ニトリルディスポや清掃用洗剤を展示します。	
AS-30	アラム	MPフーズ製品は、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安心安全をサポートします	詳細 P.12
AE-34	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	
AE-28	エフエスエー HACCP・ISO支援センター	貴社に最適な食品安全認証の活用・構築。認証の有効活用ができていない、初めて認証取得を目指す事業者様へのご提案。	
AE-22	エムテートリマツ	衛生、異物混入対策の為にオールステンレス製品の展示	
AS-40	オーエムシー	食品工場、スーパーマーケットを中心に全国でカビ取り除去を行っています。カビのお悩み事は、弊社にお任せ下さい!	
AS-6	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.12
AS-31	カウゼル	異物混入対策用スポンジ・タワシ	詳細 P.12
AS-7	カミナシ	現場DXプラットフォーム「カミナシ」	
AS-35	カンブライト	「ツクルデ」は食品製造の信頼と安全を守り、現場のDX化でトレーサビリティを実現するシステムです。	
AS-34	協和医療器	公定法検査の自動化システムであるBioptiシステムと、PSダラム管入り液体培地の御紹介をしております。	
AE-41	キョーワクリーン	ヴァイカンブラシは異物混入の軽減を図れます。食品工場など高度な衛生管理が求められる施設の清掃に採用いただいております。	詳細 P.13
AE-31	国立	食品工場様向けユニフォーム・ズキン・インナーキャップをメインに展示します。毛髪対策でお悩みのお客様是非ご来場ください。	
AE-23	クリーンレーザージャパン	“光だけのレーザーによる次世代の世界標準” インラインクリーニング～ベーキングプレート・オープンバンド・銅板の焼成機等用～	
AS-10	蔵王産業	アルカリ電解水で作業&管理負担の軽減と新型床洗浄機との組み合わせで、作業効率向上と強洗浄が可能になります。	
AS-9	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。	詳細 P.13
AE-33	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。	
AE-29	ニッカ電測	微小金属検出機 NT3R-K4Bと ピンホール検査機 PIF-121を出展いたします。	
AE-35	バイオ・シータ	食品細菌検査システム「DOX」食品衛生検査指針 (簡易・迅速法) 収載の「信頼性」と「正確性」を備えた細菌検査システム	詳細 P.13
AS-5	バイオニア風力機	異物混入を防ぐためのエア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します。	詳細 P.13
AS-4	白洋舎	ユニフォームに関する様々なメンテナンス・在庫管理をアウトソースし、清潔で快適な衛生管理に貢献します。	

AE-36	パンドウイットコーポレーション 日本支社	結束バンドの異物混入防止、衛生対策ができる結束バンドやソリュションを展示しています <small>詳細 P.14</small>
AE-32	ファーストレイト	●カウンタークロス（厚手・薄手） ●キッチンペーパー（エアレイド） ●使いきり2/3層マスク・各種ニトリルグローブ等
AE-24	福田工務店	水と塩からつくる電解水は安心・安全です。 食品や調理器具の洗浄・除菌や清掃に活用できます。
AE-37	フクビ化学工業	衛生管理が求められる食品工場の巾木部（壁・床の取り合い部）を、清掃しやすく汚れも溜まりにくくするR形状の不燃巾木材です。
BS-4	ベネックスソリューションズ	弊社では冷蔵庫や冷凍庫内の温湿度や環境情報を無線で通信してクラウドサーバで管理しアラート発報を行います。
BS-5	マキテック／カワグレ	グレーチングメーカーがすべらないことにこだわってつくった安全で安心な側溝ふたと作業台（ステップ）をご紹介します。
AS-29	ミドリ安全	滑りにくいシューズ、異物混入対策作業服、ティスポ手袋、安全衛生アイテム等、工場の衛生と安全を守る商品を展示しています。 <small>詳細 P.14</small>
AE-27	モレーンコーポレーション	感染対策製品の専門企業が考案した「超衛生的パッケージ」ニトリルグローブを是非お試しください。
AS-33	ユニオンシンク	版下確認システム『版下チェックデザイナー』 原稿と版下の目視確認による、負荷とリスクを軽減 <small>詳細 P.14</small>
AS-32	レトリューション	「レトリューション」はRetort/Revolutionレトルト革命の小型量産タイプのレトルト殺菌装置 <small>詳細 P.14</small>
AS-8	ワコウ	HACCP対応の業務用エプロンや衛生キャップ、アームカバーその他、環境に優しいサステナブル素材を使用した製品を紹介します

サステナブル（食品ロス・3R）コーナー		
AS-42	アサヒグリーン	天然素材（木製品・竹製品）パッケージ 「脱プラスチック」に対応した持続可能な包装資材
AE-43	J&T環境／阪田産業／ VOBLEED	「環境ラベル取得」J&T環境リサイクルプラパレット「天然抗菌材配合レボパレット」
AS-12	Joman	2～3分で大人数（20人以上）の料理を一気に作る／12種類の調味料を高精度で自動投入／鍋の角度と回転、加熱量の自動制御

設備・機器・サービスブロック		
BN-17	ケミカル山本	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、サビ・汚れ取り洗浄剤、繊細・鮮明でさびにくい電解マーキング <small>詳細 P.15</small>
AS-38	三光機械	液体・粘体自動充填包装機 FR5
AE-40	シロキコーポレーション	遮熱塗料ミラクール、シームレス防水、カバー工法、外壁塗装等、建築業界では珍しいメーカー責任施工、全国体制で行います。
AE-14	SINKPIA・JAPAN／TWICE	地球環境に配慮した生ごみ処理機。生ごみを運ばず、燃やさず、その場で処理。ただ投入するだけ、取り出しはいっさい不要。
AE-15	千葉工業所	卓上型野菜スライサー・ミートスライサー
BN-25	フジトク	エッチングフィルター「PETフィルター®」 パッキンレスヘルール「スパッキー®」 「SUDMO」「キーストン」の日本総販売店
BN-18	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をご案内

BN-27	ミリオネット	POSソフトウェアのVIEWPOS、分析ソフトの絞り.com、 販促アプリ.loglogで総合的に顧客管理を支援いたします。 <small>詳細 P.15</small>
BN-28	メルシー	働き方改革（従業員健康管理）の中、肉体疲労の軽減にご活用いただけるフットケア機器（日本製）のご紹介です。ぜひご体感下さい。
BN-26	数内産業	イオンクリーンボックスは、樹脂成型品などの静電気と塵埃を強力に除去し、塵埃の再付着を防ぐ優れたものです。
BN-20	ヤマダプロダクツサービス	食品材料用エアードライブポンプとエアードライブ高圧洗浄機
BN-19	ラミーコーポレーション	人手不足の解消、人件費削減、外注費削減を目的としたフルオートラミネーターの展示をいたします。
AE-17	ワークス	とても軽く、丈夫で、錆びない、熱を通しにくく、人に優しいチタン材を精密プレス金型でアーティスティックなスプーンを作りました。 <small>詳細 P.15</small>

包装資材機器ブロック		
BS-12	オオイ金属	オールステン角型二重容器、保温・保冷に優れハンドルに抗菌・抗ウイルスメッキ加工を施工。毎日使用するものに安全・安心を提供 <small>詳細 P.15</small>
BS-10	大阪シーリング印刷	あらゆるパッケージの印刷からラベリングシステムまで幅広く対応。お客様のさまざまなご要望にお応えいたします。 <small>詳細 P.15</small>
BS-25	大森機械工業	菓子・パン、農水産物、惣菜などのあらゆる食品に適した各種包装システムをご提案します。 <small>詳細 P.16</small>
BS-9	紀州技研工業	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。印字に関するお困りごとを解決します。 <small>詳細 P.16</small>
BS-23	キラックス	省力化・省人化、生産性UPなど、機械だけではなく、資材も提案いたします。
BS-13	クイック・ロック・ジャパン	食パン袋の留め具「バッグクロージャー」を使用した袋結束作業の効率化をご提案します。会場で自動結束機のデモを行います。
BN-14	コマック／ エヌワイエンジニアリング	弊社自慢の「小袋」充填包装機や熱交換器を展示！ 液体機、粉末機の実演もあります。 <small>詳細 P.16</small>
BS-14	新日本ケミカル	まな板や包丁、エプロンなど厨房用品、その他使い捨て衛生資材
BS-7	タマヤ	長年食品業界で培ったノウハウを活かし企画デザインからパッケージ製造まで承ります。小ロットで焼菓子の製造販売もしています。 <small>詳細 P.16</small>
AS-39	ビーエム昌和	調味液等の連続加熱冷却装置を展示します。コンパクトで洗浄が容易な為、小ロット多品種製造のユーザー様にも最適です。
BS-22	フタバ	ラベルプリンター、各種ラベル貼り機、フルカラープリンター、HOTプリンター等。コスト削減のお手伝いをさせていただきます。 <small>詳細 P.17</small>
BS-11	丸東産業	ストレスフリー掴めるくん：チャック袋が劇的に開け易くなる加工。 乾燥剤フリー吸湿くん：乾燥剤なしで袋内の湿気を吸収。
BN-22	三邦コーポレーション	超小型の自動包装機コパクンJr. 新登場！半自動連続シーラー機 操作簡単シーラー機・エアードライブ材製造機 <small>詳細 P.17</small>
BN-21	ヤマニパッケージ	オリジナル商品もデザインからご提案いたします。パッケージのことなら箱・手提袋のヤマニパッケージにお任せください。
BN-7	友和産業	グローバルシェアNO.1を継承するドリップコーヒー包装機 小ロット、多品種を可能とした汎用性と生産性を格段に上げる小袋包装機

BS-24	ユニバックシール (旧 ユニバック)	真空脱気&ガス充填シーラー FGシリーズ
-------	-----------------------	----------------------

食品工場の自動化・省力化・デジタル化ブロック

AE-13	旭プレジジョン／旭金属	滑り性・非粘着・撥水性良好な表面処理。 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。	詳細 P.17
BS-31	アルマーク	個装から外装箱への印字まで、様々なテーマへ産業用マーキング機器の提案ができ、販売からアフターまで一貫して対応いたします。	詳細 P.17
BN-23	イーデーエム	サーマルプリンター・ラベラー等、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	詳細 P.18
AS-11	板橋工業	積水化学工業全自動製函機、コンベヤ、ハンドジェットプリンター、オートフィード機能付きサーマルプリンター、安全衛生資材	詳細 P.18
AE-12	ウエノフードテクノ	HACCP帳票のペーパーレス化のDXツール「ハレコード」のご紹介です。御社の業務効率向上に貢献します。	詳細 P.18
AE-9	エムエスティ	耐熱性・耐アルコール性・耐油性に優れた最大60m／分で印字UVインクジェットプリンター、袋へ直接印字を行うシートプリンター	
AE-3	鹿島化学金属	特殊環境で使用できるプラスチック製のベアリングです。ボールベアリングとすべり軸受、ピロー等を国内で製造・販売しています。	詳細 P.18
AE-8	サトー	バーコード・2次元コード・RFID (ICタグ) を活用し、食品製造現場の生産性向上を支援するソリューションをご紹介します。	
AE-5	スター精機	段ボール箱の積み付けロボット、設置場所のスペースによって自動化ができなかった、積み付け作業のニーズにお応えします！	詳細 P.19
AE-6	ストラパック	PW-1521Ri ストレッチフィルムを最大4倍に引き延ばし自動で巻きつけ商品をしっかりとカバー 作業時間、作業者の負担軽減	詳細 P.19
AS-44	第一包装機製作所	エアレストップシール機	
AE-7	中設エンジ	食品工場エンジニアリング	
AS-3	ティ・アイ・エス	工場の自動化設備をオーダーメイドで設計・製作いたします。各種ロボットを使ったデモ装置を展示しております。	
AE-4	Tebiki	クラウド型現場教育システムtebiki。いつものOJTをスマホで撮影するだけで誰でも簡単に動画マニュアルを作成	詳細 P.6, 19
AS-43	東京自動機械製作所	ARZZD1 贈答品用上包機 TWFX3IL 縦ピロー包装機 その他自動化省人化についてお気軽にご相談ください。	
BS-8	トパック	粉末・固体の超高速三方シール充填包装機R型を始め、食品包装工場ラインの自動化に貢献する多種多様な包装機をご提案します。	詳細 P.19
BN-9	西日本イシダ／イシダ	「はかる」「包む」「検査する」「表示する」イシダはあらゆる産業シーンをサポートいたします。	詳細 P.20
BS-21	日本テクノロジーソリューション	美しくシュリンクする熱旋風式シュリンク装置TORNADO®	詳細 P.20
AE-42	備商	アルミ包装対応金属異物検査機、工程省力化設備、建屋や高温設備などの放射熱をカットする高性能遮熱シートなどをご紹介します	
BS-17	フジキカイ	省エネ・省ロス・省人へ貢献する「フジキカイ」の包装システムを是非、展示会場にてご覧下さい。	詳細 P.7, 20

AE-1	不二精機	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。	
AE-11	伏虎金属工業	脱泡しながら液を移送するデフォーミングポンプや1台で送液からCIP対応したスクリーポンプ等を展示しております。	
AE-44	フツパー	食品製造業向け外観検査&品質管理ソリューション「メキキバイト」早期回収が可能な投資で検品の自動化、品質管理の強化を実現	
AE-10	マクニカ／アナログ・デバイスズ	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。	詳細 P.20
BS-19	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。	
BS-15	大和製衡	食品製造現場の生産性向上に貢献する、組み合わせ計量機やオートチェック、自動箱詰め機など各種電子はかりを出展いたします。	
BS-20	山本ビニター	材料の厚みに関係なく、短時間で均一にムラなく解凍・加温！内部から発熱できる高周波加熱装置を展示します。	詳細 P.21

原材料・食材ブロック

AS-36	スイカ通販専門店「あまいスイカ」	飲食店の新メニューにぴったりな、スイカジュースやスイカサワーの素（シロップ）をスイカ専門店が開発。試飲しに来て下さい！	詳細 P.21
AN-11	製菓製パン協会の会	アユム／五百城ニュートリイ／伊那食品工業／井上天極堂／イフジ産業 OMIクリエイト／オム乳業／オリエンタル酵母工業／熊本製粉 合同酒類／正栄食品工業／シンギ／月島食品工業／筑波乳業／東京リボン 鳥繁産業／日仏商事／ニッポン／日本トリム／パンジャパン・トレーディング 富士商事／ミツ星貿易／南日本酪農協同／明治／柳井紙工／和気	
AS-37	福島鯉	業務用削りぶし、業務用だしパック、昆布、煮干等の製造・加工を行っており、お客様が必要とされているダシの提案をいたします。	詳細 P.21

西日本機能性食品開発研究会コーナー

AN-3	鹿児島純心大学／エール	鹿児島県産オクラパウダー（機能性表示食品対応）、おくら茶、オクラ関連加工品	
AN-7	鹿児島みそワーキンググループ	「鹿児島みそ」の腸内環境改善機能について産学官連携で研究し、その健康機能を強化した味噌を開発しました。	
AN-6	九州大学 食品免疫機能分析学講座	講座の研究成果及びフコイダンを紹介するポスター・パンフレット、(株)ヴェントゥーノの商品カタログ及びQAVのパンフレット	詳細 P.21
AN-1	佐賀県工業技術センター	佐賀県立の試験研究機関です。センターの業務や食品、コスメ分野に関する研究成果、佐賀県内で活躍する事業者を紹介します。	
AN-10	サンダイ／九州地域バイオクラスター推進協議会	当協議会の企業会員です。産官学共同開発の特許製法を用いた健康茶。自社商品「長崎香茶」、原料供給、OEMをご提案します。	
AN-4	崇城大学	植物資源（野菜や果物）のみを原料とした新規機能性食品素材を微生物酵素を用いて開発しています。	
AN-8	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	
AN-5	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。	
AN-9	福岡県工業技術センター／福岡県食品産業協議会	福岡県工業技術センター並びに福岡県食品産業協議会の取り組みや、県内企業と共同開発した製品等のご紹介	
AN-2	福岡工業大学	「食品粉末を利用した油／水乳化する原理と応用」および「廃棄される農産物から調製した乾燥粉末の有効活用」に関する研究成果	

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・食品安全管理システム
サステナブル（食田ロボティクス）
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
産学官連携・団体ロゴ
西日本機能性食品開発研究会

併催セミナーのご案内

◆当日受付、キャンセル待ちについて

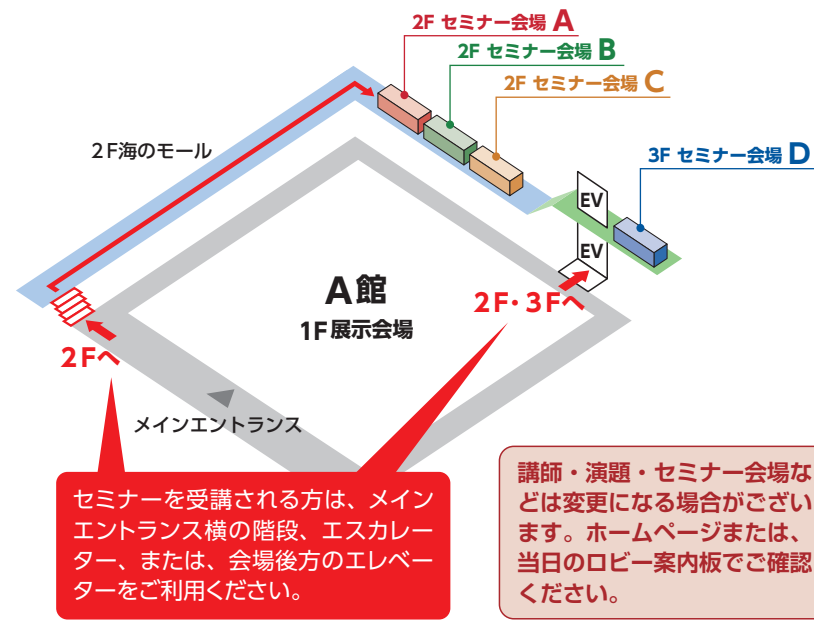
※事前のお申し込み締切り後は、空きがあるセミナーについては、当日に先着順で受付いたします。

※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、各セミナー会場入口にて受付をお済ませください。講演開始後は入場できない場合がござい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。



A館2Fセミナー会場A (定員150名)

15 水 11:00～12:30 申込み番号 A1

ミラクルミートを食卓へ！ ～DAIZ社の事業戦略～

〈内容〉熊本発フードテックベンチャーのDAIZは、穀物の“組成”を変える特許技術「落合式ハイプレッシャー法」で開発した植物肉原料により、環境問題や人口増加に伴うたんぱく質危機解決への寄与、そして何より植物肉で「おいしさ」を実現し、食卓への浸透を目指しています。

本セミナーでは我が社の事業戦略をはじめ、弊社の植物肉原料を採用いただいているセブン-イレブン・ジャパン様をお迎えし、「みらいデリ」のコンセプトから商品の企画・開発ストーリー、今後の展望など、具体的な事例をご紹介します。

〈登壇者〉DAIZ(株) 代表取締役社長 河野 淳子氏
DAIZ(株) 取締役CMO 営業オペレーション部長 広川 学氏
(ゲスト登壇者) (株)セブン-イレブン・ジャパン 商品本部 次世代商品開発 シニアマーチャンダイザー 赤松 稔也氏
(企画主催) 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

15 水 13:00～14:30 申込み番号 A2

おいしく・日持ち可能な食品開発の課題と 生物食品研究所の支援

〈内容〉近年、食品ロス削減等の観点から、従来よりも賞味・消費期限の長い食品の需要が拡大しています。本セミナーではこれら食品開発のポイントのほか、当所がどのような支援ができるかをご紹介します。実際に当所にて支援した企業にご登壇いただきます。

(支援事例)
①「草木饅頭」の賞味期限延長に関する支援事例のご紹介 (有)江口米商店
②「米粉焼きドーナツ」の賞味期限延長に関する支援事例のご紹介 (もぐもぐぼけっと(株))

〈登壇者〉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
(有)江口米商店 取締役社長 香山 真理子氏
もぐもぐぼけっと(株) 代表取締役 吉武 麻子氏

(企画主催) 福岡県工業技術センター 生物食品研究所/日刊工業新聞社

(共催) 福岡県工業技術センタークラブ パイオ技術部会/福岡バイオコミュニティ推進会議

15 水 15:00～16:30 申込み番号 A3

商品開発と品質管理の関わり

〈内容〉イトーヨーカドーの店長・惣菜部長・品質管理部長や成城石井の品質管理室室長を務めた、山田 祥男より、「商品開発と品質管理の関わり」と題して講演をいたします。「商品開発責任者」と「品質管理責任者」双方に従事してきた経験から、売れる商品の開発とそれを支える品質管理の在り方についてお話をいたします。商品開発・品質管理ご担当者様とともに、今後に活かせるヒントを得るための機会としては非ご参加ください。

〈講師〉(一社)日本惣菜協会 アドバイザー 山田 祥男氏

(企画主催) (一社)日本惣菜協会 九州支部

16 木 11:00～12:30 申込み番号 A4

私のお菓子人生

〈内容〉(一社)福岡県洋菓子協会 会長 三嶋 隆夫氏がコーディネーターとなり、植崎氏が迎ってきた菓子人生を掘り下げます。

〈講師〉ラ・リヴィエ・ドゥ・サンプル 代表 植崎 義明氏
(一社)日本洋菓子協会連合会 公認技術指導委員 (公社)東京都洋菓子協会 技術指導委員

〈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)

(企画主催) (一社)福岡県洋菓子協会

各団体表彰式

A館2F セミナー会場A 5月16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

B A館2Fセミナー会場B (定員84名)

15 水 11:00～12:00 申込み番号 B1

【顧客は突然いなくなる】

〈内容〉久しぶりに「顧客は突然いなくなる」をテーマに登壇します。少子化・グローバル化・多極化など、コロナ禍を経てもお店の問題はたくさんありますが、当社が実際に立ち上げたお店の黒字化や、宮崎で離反のお客様を5%呼び戻した実績など、実体験による論理と現実の事例を交えてご案内します。また、来店したお客様を逃がさない新たなツール「https://my-log.biz/」のご紹介もします。

(企画主催) (株)ミリオネット

15 水 14:00～15:00 申込み番号 B2

身の丈に合った食品安全認証とは？

〈内容〉講師：(株)エフエスエー HACCP・ISO支援センター長 三村聡氏 外国料理の中で人気上位な「日本食」。日本の「食」に対する関心が高まっています。それを受け、様々な海外展開支援策として食品安全認証の取得支援が行われています。しかし食品安全認証にはISO、JFSなど複数あり、どの認証を取得すればよいかわかりにくい状況です。本セミナーでは、自社の目的に合わせた適切な食品安全認証の選択ポイントを解説。

(企画主催) (株)エフエスエー HACCP・ISO支援センター

15 水 15:30～16:30 申込み番号 B3

第72回プロスペールモンタニエ国際料理 コンクール優勝について

〈内容〉フランス料理の最高峰であり、ノーベル文学賞や芥川賞と並ぶ8大文学賞のひとつと称され、フランスで最高峰の権威を誇る料理コンクールで優勝された作品を中心に、コンクール会場の雰囲気や苦労話・裏話などをスライド等を使い講演します。

〈講師〉ホテルニュー長崎 調理部 ハイドレンジャ料理長 鈴木 智宏氏

(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 理事長 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

16 木 10:30～11:30 申込み番号 B4

顧客を失わないための品質管理DX

〈内容〉昨今、法令の規格化や情報拡散速度が高まっているなどの社会情勢の変化で、顧客から高い水準での品質管理が求められることが増えています。限られた人材の中で、高品質な製品を提供し続けるには業務負荷がかりすぎるなど、不安要素も多いです。本セミナーではお客様とカミナシが取り組んできた品質管理のDX化事例を中心に、実際どのように品質管理体制の強化を実現、顧客の信頼を獲得できているのかを詳しくご紹介いたします。

(企画主催) (株)カミナシ

C A館2Fセミナー会場C (定員42名)

15 水 13:15～13:45 申込み番号 C1

黒糖が持つ特徴、機能性

〈内容〉黒糖はサトウキビのジュースをそのまま煮詰めて製造します。そのため、精白糖には無い色や香りが大きな特徴です。また、黒糖にはサトウキビに含まれるミネラルやポリフェノール類などの成分もそのまま濃縮されているため、糖質としてだけでなく、健康増進にも大きく寄与することが期待できる食材です。今回は、黒糖が持つ有用成分について紹介します。

〈講師〉九州大学 大学院農学研究院 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

15 水 14:00～14:30 申込み番号 C2

大豆胚芽を用いた育毛サプリの可能性

〈内容〉大豆胚芽は、発芽の際に幼根や子葉となる部分です。大豆全体に対する重量比は2%程度で、イソフラボンやポリアミンを豊富に含んでいます。本セミナーでは、大豆胚芽を摂取することによる頭皮環境改善効果について紹介します。

〈講師〉尚絅大学 生活科学部 准教授 前淵 元宏氏

(企画主催) 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

15 水 14:45～15:15 申込み番号 C3

九州産ハーブ、ハーブティー、精油の色、 香り、抗酸化力

〈内容〉熊本県の南阿蘇地方および福岡県の八女市では、近年さまざまなハーブ類の栽培と製品化が試みられている。本セミナーではハーブ類および、それを活用したハーブティー、精油などを対象として、色・香り、抗酸化活性の面からその魅力について解説する。本セミナーでは、食品の「色」、「香り」を分析する最新の機器を用いた情報を交えながら、ハーブに関する科学情報を出来るだけわかりやすく伝えたい。

〈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

15 水 15:30～16:00 申込み番号 C4

大豆やその発酵食品に眠る新たな機能性

〈内容〉大豆やその発酵食品(味噌、醤油など)には、私達の健康に役立つ成分が豊富に含まれています。例えば大豆イソフラボンが挙げられます。我々の最近の研究で、大豆イソフラボンには従来とは異なる新しい作用機構があることが分かってきました。また、大豆発酵食品の新しい機能性を発見する研究も進めています。これまでの研究成果を交えながら、大豆やその発酵食品に眠る新たな機能性についてお話ししたいと思います。

〈講師〉崇城大学 生物生命学部 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

15 水 16:15～16:45 申込み番号 C5

海苔の香りを機器分析で視覚化してみたら

〈内容〉食品の味や香りは、直接「味わう」「嗅ぐ」といった官能的評価が一般的です。評価者の好き嫌い等に左右されるといった欠点もあり、評価が難しいときもあります。近年、センサーを使い「うま味」や「渋味」等を測定する装置もありますが、官能評価で「良」と判断されることをセンサーで判別することは困難です。今回、成分分析に用いる機器を用い、海苔の分析結果と官能評価の結果との関係性を検討した研究を紹介します。

〈講師〉佐賀県工業技術センター 食品コスメ部 特別研究員 吉村 臣史氏

(企画主催) 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 木 10:30～11:00 申込み番号 C6

九州における機能性表示食品開発の動向と 桑の葉を用いた商品開発

〈内容〉機能性表示食品は、届出総数が7000件を超えており、そのうちの約11%が九州での届出である。我々は、熊本県で届出された機能性表示食品のうち、約2割(16件)のサポートを行ってきたことから、これらを含め九州における機能性表示食品開発の動向について解説する。また、我々は熊本県産桑の葉を用い、食後の血糖値・中性脂肪上昇抑制効果を示す機能性表示食品「健康茶」を開発したことから、これらの研究成果も紹介する。

〈講師〉崇城大学 生物生命学部 教授 西園 祥子氏

(企画主催) 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 木	11:15～11:45	申込み番号	C7
-------------	--------------------	-------	-----------

沖縄島ヤサイ抽出物の免疫担当細胞を介した機能性に関する研究

〈内 容〉沖縄島ヤサイに含まれるポリフェノールの免疫担当細胞を介した機能性（免疫賦活（活性）作用や抗炎症効果など）に関する研究事例の紹介。特に今回は、島ヤサイの中でも沖縄ニシヨモギに含まれるポリフェノールに着目した機能性研究を中心にお話をします。

〈講 師〉福岡工業大学 工学部 教授 永田 純一 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

16 木	12:00～12:30	申込み番号	C8
-------------	--------------------	-------	-----------

海産性微細藻類キートセラスの脂質代謝調節作用

〈内 容〉微細藻類の高い生産能力は、食糧やエネルギー危機を解決するキーテクノロジーとして注目されている。機能性成分を高蓄積する種が多数見出されている海産性微細藻類は、淡水性微細藻類と比較して大量生産技術上の課題から商業化が遅れている。近年、長崎県新上五島町にてその技術が確立されたことを契機に、我々は海産性微細藻類の栄養生理機能に関する共同研究を進めている。本セミナーでは、これまでに得られた知見を紹介する。

〈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

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

マイクロ波加熱を用いたフードテック

〈内 容〉マイクロ波加熱は、家庭用電子レンジのみならずさまざまな食品製造プロセスで広く用いられる。近年、マグネトロンに変わり高出力半導体を搭載したマイクロ波装置が普及しつつあり、従来法では困難な精密な加熱制御や、加熱試料のセンシングが可能となりつつある。本講演では、半導体式のマイクロ波の精密加熱制御技術を用いた乾燥や抽出、生体分子の触媒変換、フードロス削減などの「フードテック」について紹介する。

〈講 師〉九州大学 大学院農学研究院 准教授 椿 俊太郎 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

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

目の健康維持に役立つ新規食品素材の探索

〈内 容〉近年、スマートフォンやパソコンの普及や在宅ワークの拡がりにより、目にかかる負担が増え不調を訴える人は多い。我々は日常摂取可能な食品について、視機能の維持や改善に有用な食品素材や成分の探索、およびその機能性について研究している。本セミナーでは、現在取り組んでいる宮崎県産ブルーベリー素材をはじめとする食品の網膜保護作用ならびに涙液分泌改善作用について、実際の研究成果を元に紹介したい。

〈講 師〉宮崎大学 農学部 准教授 小川 健二郎 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

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

MALDI-TOF MSによる微生物迅速同定法の食品産業への展開

〈内 容〉食品の安全性確保や、消費・賞味期限の設定に微生物同定は重要な技術である。従来の同定技術はコストや迅速性の観点で食品産業での活用には制約があり、低ランニングコストと迅速性からMALDI-TOF MSによる微生物同定が注目されている。今回、本技術を食品産業へ展開する上での問題点の解決のために九産大を中心に行っているコンソーシアム活動と本技術を用いた賞味期限延長の取り組みの実際について紹介する。

〈講 師〉九州産業大学 生命科学部 教授 中山 素一 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

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

メタゲノミクス解析による鹿児島味噌の「整腸作用」の解明

〈内 容〉味噌は日本の伝統的な発酵食品であり、全国的には米味噌が主流である。鹿児島県では古くから麦味噌が醸造されており、麹の配合割合が高いという特徴をもつ。その主原料となる大麦には水溶性食物繊維である大麦β-グルカンが豊富に含まれており、腸内環境の改善や生活習慣病の予防効果が期待されている。本講演は、動物モデルを用いて鹿児島味噌の「整腸作用」をメタゲノミクスレベルで明らかにしたものを報告する。

〈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

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

未利用アカモクの化粧品・食品原料等の製品化を目指す取り組み

〈内 容〉アカモクはフコイダンやフコキサンチン等の栄養成分を豊富に含む食用の海藻ですが、軸の硬い部分や色の悪い部分は廃棄されています。この未利用アカモクを化粧品原料等として有効活用することを目的に生理活性評価を実施しましたので、その内容について紹介します。

〈講 師〉福岡県工業技術センター 生物食品研究所 生物資源課 専門研究員 石川 智之 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

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

オキナワモズクのフコイダンについて

〈内 容〉海藻に含まれる有用成分のうち、最も豊富に含まれるものは多糖であり、海藻多糖には様々な機能性が見出されている。中でも褐藻類に含まれるフコイダンは、免疫賦活活性、抗腫瘍活性、抗ウイルス活性などの生理機能を示し、非常に注目度の高い海藻多糖である。オキナワモズクは全国のモズク市場の90％以上を占め、褐藻類の中で最もフコイダンに富む海藻である。今回、オキナワモズクのフコイダンの構造や機能性について紹介する。

〈講 師〉琉球大学 農学部 教授 小西 照子 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

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

総菌数の測定法について

〈内 容〉代表的な健康食品にはヨーグルトや発酵乳飲料などの生きた菌（生菌）が含まれる食品がありますが、最近では殺菌済みの菌(死菌）が添加された食品も多く見られます。ヨーグルトなど生きた菌が含まれる食品は培養法により菌数を測定し評価することができますが、死菌が添加された食品では培養法で測定ができません。今回は、培養法では測定ができない死菌添加食品について菌数を測定する「総菌数測定法」についてご紹介します。

〈講 師〉(一財)日本食品分析センター 微生物部 副主幹研究員 難波 玲子 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

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

食と腸内フローラと健康と疾病

〈内 容〉人の腸内には多くの微生物が共生しており、食と健康のインターフェースとして重要な働きをしている。我々九州大学では、アジア特有の食文化のもとに形成される腸内フローラと各種疾病と腸内細菌の関係を調べている。中でも、腸内細菌が食物繊維を腸内発酵して生産する短鎖脂肪酸の有益機能や、食事性脂質の吸収のための消化液に含まれる胆汁酸の腸内代謝物の各種機能と疾病の関係には大変注目され、本セミナーで解説する。

〈講 師〉九州大学 大学院農学研究院 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

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

麹の特性を活かした新規機能性食品の可能性

〈内 容〉米麹の製麹工程中に様々な周波数の音波を照射することにより、異なる酵素生成パターンを示す米麹が製造できることをこれまで報告してきました。そこで更に種麹(白麹、黄麹、黒麹)に様々な周波数の音波を照射した後、「米麹」あるいは「ふすま麹」を無音下で製麹したところ、麹の種類や周波数によって様々なタイプの麹を製造できる可能性が確認できました。今回は音響麹の様々な可能性についてお話しします。

〈講 師〉崇城大学 生物生命学部 教授 三枝 敬明 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

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

食品成分の組み合わせがもたらすさらなる健康効果への可能性

〈内 容〉機能性表示食品が多く市販されていますが、複数の関与成分を摂取した際の効果は不明な点が多いです。今回は、糖転移ヘスペリジンとフラクトオリゴ糖を継続摂取した際の吸収への影響についてお話しいたします。

〈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

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

指宿産オクラの機能性表示食品としての特性について

〈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、機能性表示食品の届出が2件、受理されました。本セミナーではこの機能性を生かした商品づくりについての事例を紹介します。

〈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

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

食品品質のデジタル化への挑戦

〈内 容〉ヒトの感じる五感情報のうち、化学物質を媒介する味覚と嗅覚は化学感覚に分類される。視覚や聴覚の様な物理感覚においては、その記録と再現技術はかなりのレベルまで成熟しているのに対して、化学感覚においては、その記録すら困難な状況であり、再現技術に至っては皆無である。そこで本研究では、食品成分を網羅的に検出・評価する質量分析法を新たに構築し、食品品質のデジタル化技術として確立する試みについて紹介する。

〈講 師〉九州大学 大学院農学研究院 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

D	A館3Fセミナー会場D（定員45名）
----------	---------------------------

15 水	11:00～12:00	申込み番号	D1
-------------	--------------------	-------	-----------

Trace eye FOOD-Proで実現する食品製造のDX

〈内 容〉食品トレーサビリティシステム「Trace eye FOOD-Pro」についてご紹介します。このシステムは、原材料の入荷から製品の製造・出荷までをトータルに管理し、作業の効率化が可能です。自社工場だけでなく、取引先、海外工場、外部倉庫などさまざまな拠点をシームレスにつなぎ、食の安心・安全を支援します。

〈企画主催〉(株)サトー

15 水	12:30～13:30	申込み番号	D2
-------------	--------------------	-------	-----------

食の信頼をブランド化する次世代のトレーサビリティシステム

〈内 容〉本セミナーでは、デジタル化がもたらす衛生管理の効率化と品質向上の可能性をご紹介します。記録のデジタル化だけでなく、トレース（追跡）できるツクルデについて、紙ベースからデジタルへと進化する記録・追跡方法が、どう食品製造業界を変え、皆さんの「安心・安全」にどう貢献するか、その鍵をお伝えします。

〈企画主催〉(株)カンプライト

15 水	14:00～16:30	申込み番号	D3
-------------	--------------------	-------	-----------

ラッピングの基本+ワンアクションでラッピングをグレードアップ

〈内 容〉いまさら聞けない初歩的なラッピング技術と、エコ資材・あまり資材を有効活用したサスティナブルかつワンアクションで簡単にラッピングをグレードアップする方法やアイテムをご紹介します。

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 主任 佐藤 リディア 彩友莉 氏
※講師が変更になりました。

〈定 員〉20名

〈企画主催〉製菓製パン協力会

16 木	10:30～11:30	申込み番号	D4
-------------	--------------------	-------	-----------

【顧客は突然いなくなる】

〈内 容〉久しぶりに『顧客は突然いなくなる』をテーマに登壇します。少子化・グローバル化・多極化など、コロナ禍を経てもお店の問題はたくさんありますが、当社が実際に立ち上げたお店の黒字化や、宮崎で離反のお客様を5％呼び戻した実績など、実体験による論理と現実の事例を交えてご案内します。また、来店したお客様を逃がさない新たなツール「https://my-log.biz/」のご紹介もします。

〈企画主催〉(株)ミリオネット

16 木	13:30～14:30	申込み番号	D5
-------------	--------------------	-------	-----------

JFS-B規格eラーニングとコンサルで構築～適合証明取得（輸出可能）

〈内 容〉eラーニングはJFS規格監査会社の当社が独自開発制作。規格要求事項を網羅し事例を音声動画でわかりやすく解説。繰返し学習できる唯一無二な専門講座32教材。文書作成～運用～リモートコンサルで事例・ノウハウ紹介・適合証明取得迄。成果として①柱になる社員育成で食品安全意識・生産性の向上
②安全安心な製品
③不適合品が激減
④仕組み構築
⑤FSSC22000・ISO22000・JFS-B取得済組織様の人材育成、修了証発行で力量を証明。
※同業者は聴講をご遠慮願います。

〈企画主催〉(株)ファクトリー・クリーンシステム

16 木	15:00～16:00	申込み番号	D6
-------------	--------------------	-------	-----------

毛髪クレーム対策に有効と考える『アイテム運用』とは？

〈内 容〉弊社では『毛髪対策』を進めるにあたり、頭部アイテムの着用案内を含む運用が重要だと考えます。
①何故、そう考えるのか？
②正しい着用方法のポイント
③効果的な運用の仕方を解説いたします。
工場内での毛髪対策の取組みは色々とおと思いますが、ユニフォームメーカーとして他にはない独自の視点でお話しします。
ご来場者様へは、好評頂いているセミナーレジュメを差し上げます。

〈企画主催〉国立(株)

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

その日の
ニュースが手軽に
読めるリーダー
アプリ登場！*



サービスの詳細とアプリの
ダウンロードはこちら



*リーダーアプリのご利用には「新聞プラスアプリ会員」への登録（無料）が必要です。

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“産業総合紙”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 **5,800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。



お申し込み・お問い合わせ



新聞のご購読について

東日本 **0120-412-346**

中部 **0120-462-346**

西日本 **0120-597-117**

ウェブ **https://www.monoasu.jp/**



ウェブ申し込みは
「ものあす！」



アプリのご利用について

メディア本部販売局
コンテンツ販売部 **03-5644-7090**

Webからのお問い合わせ 電子版お問い合わせフォーム
https://www.nikkan.co.jp/inquiries/index

受信ドメインを指定している場合は @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。

40th
Anniversary

人と社会の豊かな未来を創造する

モノづくりフェア 2024

つくるをつくる 現場が世界を変える

会期 2024 10/16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・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

新たな食ビジネスを構築する

第35回 西日本 食品産業創造展 '25

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

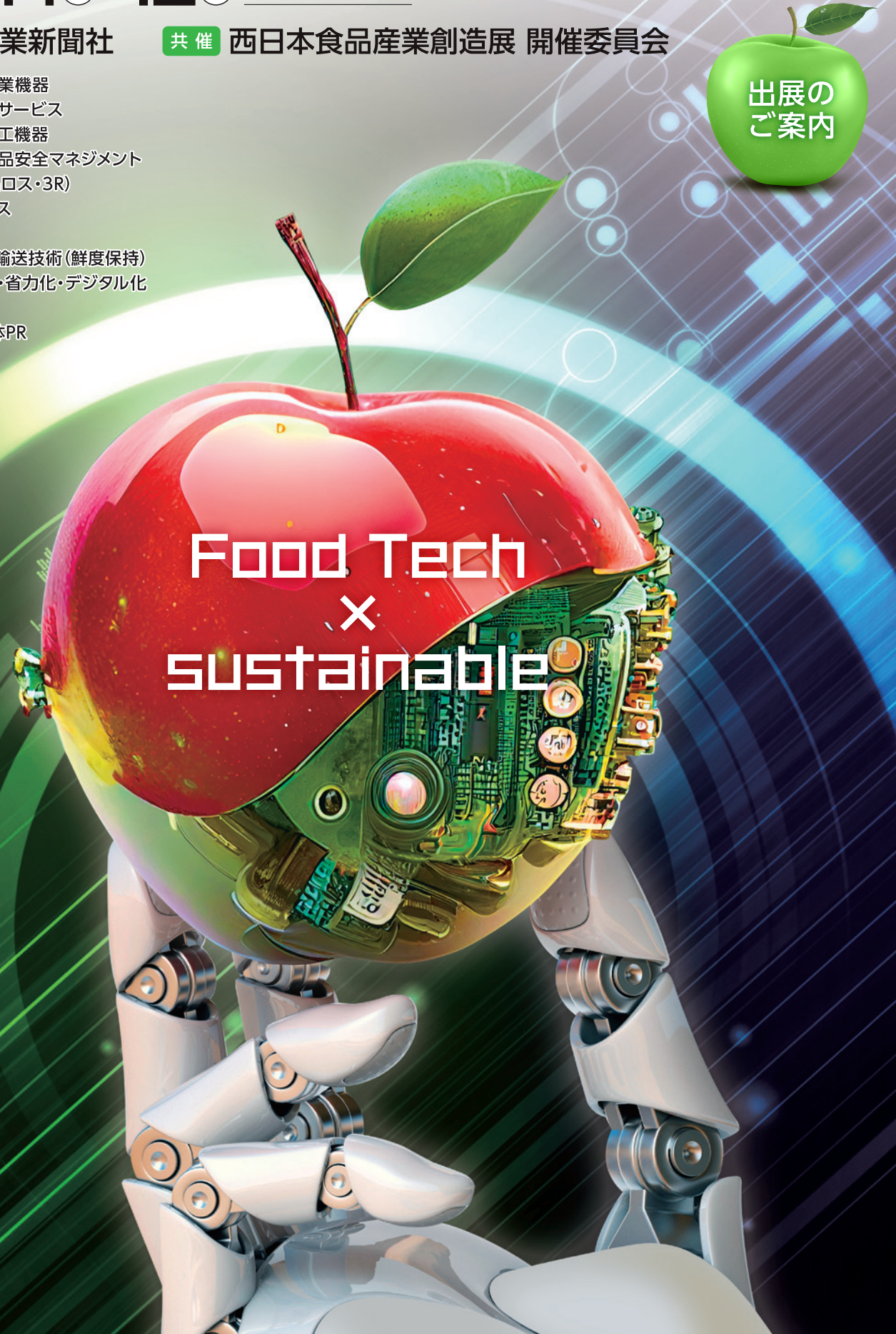
会期 2025 5/14水~16金 10:00~17:00
最終日は16:00まで 会場 マリンメッセ福岡 A館・B館

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

出展の
ご案内

Food Tech
×
sustainable



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。2024年は前身の厨房機器展から数えて34回目となります。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。その優れた食材を生かし付加価値を高めた安全・安心な新商品、新サービスを創出するためには、次代を先駆ける食品加工機械や自動化・省力化のための生産設備（デジタル化やロボットとの協働）の開発・導入による生産技術の向上が求められています。さらに多様化する社会ニーズや複雑化する国内外の社会情勢における変化への対応が迫られる中、持続可能な社会の実現に向けて国連が提唱する持続可能な開発目標「SDGs」の達成にも取り組んでいかなければなりません。

そこで、この九州から、優れた衛生・品質管理に裏打ちされた新たな食の生産技術を発信し、さまざまな課題解決に挑む食品製造現場の最新情報を一堂に展示することで、「新たな食の未来」を開き、そして出会い、創る場を支援してまいります。主催者としていたしましては、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)
URL <https://www.nikkanseibu-eve.com/food/>
E-mail foodinfo@nikkan.tech

◆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)日本種類団体連合会/(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/福岡県製菓協同組合/福岡市技能職団体連合会/福岡市菓子協同組合/福岡県青年会/(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