

パブリシティへのご協力をお願いします!

FOOMA JAPANは、マスコミからの注目度も高く、例年、テレビ、新聞、雑誌、ウェブサイトなど、さまざまなメディアに取り上げられます。

今年も効果的なパブリシティを行うため、事前に
出展者様の注目製品、技術、システム等を、

FOOMA JAPAN 2011の新着見所情報として、
報道関係者向けにリリースします。

ニュースの素材となる、出展製品や技術、システム等の
アピールポイント、あるいは展示やデモンストレーションの
予定など、貴社の最新情報をぜひご提供ください。



昨年の放映・掲載例

■ 提出方法

FAXを送信する場合

裏面の提出書にご記入のうえ、
送信してください。

データを提出する場合

CD-R内に入っている提出書の
データを入力のうえ、FOOMA
JAPAN 公式サイト内の出展者様
ページにアップロードしてください。

提出書を送信またはアップロード後、
添付資料を運営事務局まで
郵送してください。

添付資料
提出締切日 **3/25(金)**

■ 記入例

FOOMA JAPAN 2011 該当出展者提出		No.23
INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION		提出期限
報道関係者向 PR 素材		3月25日(金)
提出先: FOOMA JAPAN運営事務局 (FAX:03-6809-3746)		参照PR素材ご提供のお願い
出展者名 株式会社フーマジャパン 2011		提出日 3月15日
担当部署 営業部		小冊番号
担当者名 ふーま 太郎 TEL: 03-1234-5678 FAX: 03-1234-5679		1X-01
所在地 〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル 1F		
出展製品・技術・システム等 ※海外製品の場合は、国名を明記してください。	ナノテックフーマ 2011 (食品加工ロボット)	価格(税込み): ¥1,050,000
アピールポイント(特長、性能など)	特長①:最新のナノテクノロジーで繊細な加工時に注入できる「安心・安全」を実現した食品加工用ロボット 特長②:6/7(水) FOOMA JAPAN 2011出展ブースにて世界初披露します。(発売日:6月7日) 特長③:世界初のナノテク技術「★★★★」を使用した食品加工ロボット 特長④:ITを活用した遠隔操作で加工工程の安全、安心、衛生面の向上、無人化を実現 特長⑤:小規模な加工工場でも使用できるコンパクト設計 特長⑥:24時間稼働して1ヶ月間の電代がわずか「1000円」の省エネタイプ ★詳細はニュースリリース、製品カタログを参照願います。	
例/世界初、日本初の技術、発表 のイベントを先行公開、高 性能商品、ナノテクノロジーの 新技術を活かした機械、新規性や 話題性のあるユニークな製品(動 きやすい、同時に複数の食品を 加工するロボット等)		
仕様(外形/重量)	W: 900 mm H:1500 mm D: 750 mm / 50 Kg	
添付資料 (提供可能なもの) ↓ 添付資料を上記運営事務局まで ご提出下さい。 ↓ 送付の場合は、必ず「小冊番号」 を大きく明記し、3月25日(金) 営業事務局 必着でご手配のほど名 願いたします。	<input checked="" type="checkbox"/> 該当するもの全てにチェックを入れて下さい。 <input checked="" type="checkbox"/> 該当製品ニュースリリース <input checked="" type="checkbox"/> 写真・説明文 <input checked="" type="checkbox"/> パンフレット、カタログ類 <input type="checkbox"/> 製品サンプル <input checked="" type="checkbox"/> その他(具体的に2011年3月1日掲載 日本産業新聞「ナノテク特集」で新技術として紹介)	
担当者 メールアドレス	pr @ foomajapan.jp	
問い合わせ先 FOOMA JAPAN運営事務局 担当:富澤 提出先 〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル1F TEL:03-6809-3745 FAX:03-6809-3746		

出展製品・技術・システム等の
名称と価格をご記入ください。

アピールポイント
をご記入ください、
複数記入可。

お送りいただける資料に
チェックを入れてください。

