

結果報告書

Post-Show Report

食品製造の未来を共創する場へ。

Touch FOOMA, Taste the Future

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA
JAPAN FOOD PROCESSING
TECHNOLOGY EXPO

2025

6/10 火 **13** 金

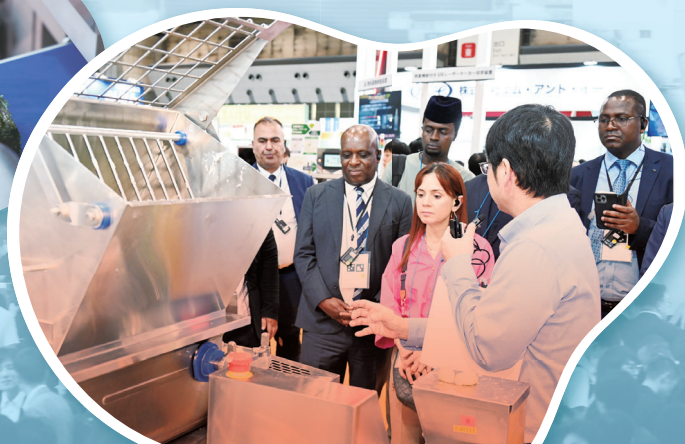
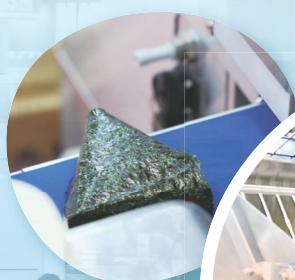
東京ビッグサイト
東1～8ホール

10:00
17:00

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会 後援：経済産業省／農林水産省／厚生労働省／東京都／日本貿易振興機構（順不同）

次世代の食品製造の可能性に触れ、 未来を「味わう」4日間を具現化。

国内有数の食品製造総合展としての歴史を積み上げ、48回目を迎えたFOOMA JAPAN 2025では、出展社は過去最多となる1,000社を超え、会期中の来場者も過去最多数に迫るなど食品産業に関わる多くの関係者にご来場いただきました。日本食のグローバルな浸透の高さを裏付けるように、世界各国からも連日多数の来場者をお迎えし、国内外に対しFOOMA JAPAN 2025がテーマに掲げた、次世代の食品製造の可能性に「触れ」、その未来を「味わう」4日間を具現化した展示会となりました。



海外来場者

62 か国 **4,569** 名

日本の食品機械が一堂に揃う唯一の展示会として、世界中が注目。



出展社数過去最多

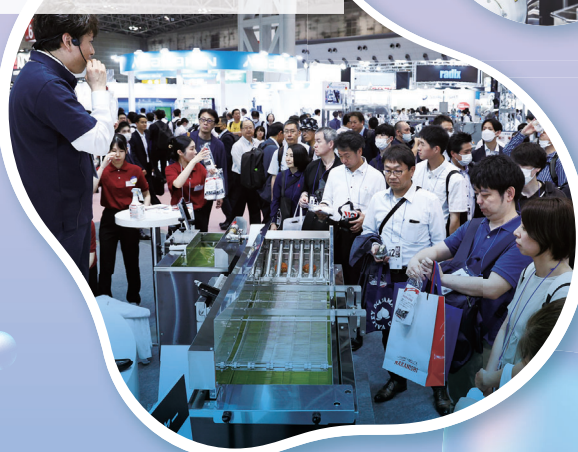
1,007 社

ロボット、IT・IoT、フードテック、
環境対策・省エネ、リサイクル分野の
出展社の増加が顕著に。

総来場者数

110,827 名

食品製造における課題解決を求めて、
21業種を超える食品製造業者・関係者が来場。



“ Touch FOOMA, Taste the Future ” 食品製造の未来を創るすべてを、ここから。

「FOOMA JAPAN 2025」は"Touch FOOMA, Taste the Future"をテーマに、2025年6月10日(火)から13日(金)までの4日間、東京ビッグサイトにて開催いたしました。本展示会では、「食品製造の未来につながる気づきとの出会い」、「次世代の食品製造の可能性に触れ、その未来を体感できる場」を提供することを目指しました。

このテーマのもと、最先端の技術と斬新なアイデアが融合した製品・サービスを通じて、次世代の食品製造の可能性と未来を提示するとともに、来場者と出展社の対話を促進する「共創の場」としての役割を果たすことができました。さらに、日本の食品製造機械の海外市場進出を後押しする大きな成果も得られたと確信しております。これもひとえに、ご出展いただいた企業の皆様、並びに関係各位の熱意とご尽力の賜物であり、心より感謝申し上げます。

つきましては、ここに「FOOMA JAPAN 2025 結果報告書」を作成いたしましたので、ご高覧いただければ幸いです。

次回「FOOMA JAPAN 2026」では、世界最大級の食品製造総合展としての真価を更に高め、食品関連産業界の発展を牽引する提案を続けてまいる所存です。大いにご期待いただくとともに、変わらぬご支援・ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

FOOMA JAPAN 2025 展示会実行委員会

委員長

尾 上 稔

目 次

第4回FOOMAアワード2025	1
スタートアップゾーン	2
FOOMA自動化検討プロジェクト 「省人化ハンドリングシステムの未来」／ フードテックセッション 「食産業のグローバル化と共創の加速」	3
国際連合工業開発機関 (UNIDO) 視察／ 学生対象 YO-CO-SO (ようこそ) FOOMA／ SDGsへの取り組み	4
1. 実施概要	5
2. 展示規模と出展分野	6
3. 来場者傾向	7
4. セミナー・シンポジウム・併催行事	9
5. 来場者サービス	17
6. 災害時への備え	17
7. 出展社アンケート調査結果	18
8. 来場者アンケート調査結果	20
9. プロモーション活動	23
10. 出展社一覧	25
11. 会場全体図	27

第4回FOOMAアワード2025



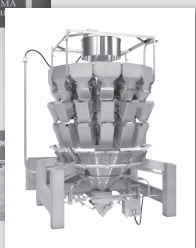
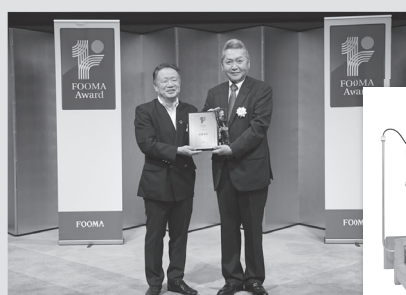
食品機械産業における優れた技術・研究開発成果を顕彰する
目的で2022年に創設した「FOOMAアワード」。今回は34
製品の応募の中から6製品を最優秀賞にノミネートした。
会期初日には審査員が各ノミネート出展社のブースで実機
審査を行い、最優秀賞をはじめとする各賞を決定・発表。
会場にはノミネート製品を紹介する展示コーナーも設置し、
多くの来場者の関心を集めた。



審査・発表 最終審査 6月10日(火)／表彰式 6月10日(火)

会場 東2ホール前 ガレリア

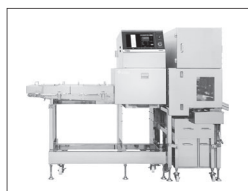
最優秀賞



株式会社イシダ

【製品名】
特定商品用 フルオート・
高精度組み合わせ計量機

優秀賞



株式会社システムスクエア

防水仕様多列選別機搭載
X線検査機



TechMagic株式会社

I-Robo2



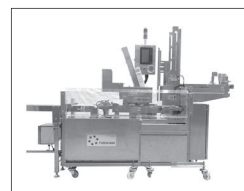
株式会社なんつね

ジュピターⅢ



ハイテック株式会社

定寸定量高速ソーセージ充填機
バキュームリンクウェル MK-II



古川機工株式会社

ドリップシート・トレイ
供給装置

FOOMAアワード審査委員会賞

ifm efector株式会社

【製品名】 インライン電磁流量計
【型 式】 SMFシリーズ

SMC株式会社

【製品名】 電動アクチュエータ／ロッドタイプ
【型 式】 HF2A-LEYシリーズ

ツカサ工業株式会社

【製品名】 自動開袋システム デパレタイザー／パウオープナー
【型 式】 DPL/P0-12

株式会社徳永製作所

【製品名】 スマートアンス克蘭ブラー
【型 式】 BFR-7X

トムラソーティング株式会社

【製品名】 TOMRA KATO with Lucai + CUROライン
【型 式】 KATO 260 with Lucai + CURO

武蔵エンジニアリング株式会社

【製品名】 3D FOOD MASTER
【型 式】 M47-20686-001-00

山本ビニター株式会社

【製品名】 テンパトロン-VX
【型 式】 TEMPERTRON-VX

ワタナベフーマック株式会社

【製品名】 メテオ Sライン
【型 式】 WPN-M520S

スタートアップゾーン



イノベティブなアイデアやテクノロジーを持つ30社のスタートアップが出展。そのうち12社が初出展となった。AI・IoT・ロボティクス・SDGsなど食の未来テクノロジーに出会える展示ゾーンは連日大盛況に。4年目を迎えてスタートアップグランプリ2025を初開催し、各社のピッチプレゼンへも多くの入場者が詰め掛けた。

会場 東7ホール

スタートアップゾーン出展社

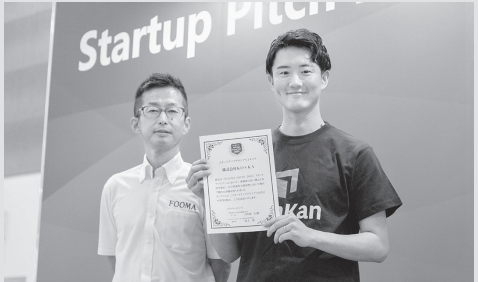
ARK	Skillnote	フツパー
IoT mobile	鈴与ソリューションズ	フレンドマイクローブ
ASTRA FOOD PLAN	スパイスキューブ	フロンソル
アップサイクル	スマシヨク	MENOU
アラリード	ゼロイチゼロ	ユニバーサル・フードマシン
アルケリス	DATAFLUCT	Regnio
感性AI	Byte Bites	リモートロボティクス
クオオクropp	パルレーザー	LOKIAR
KOSKA	F-EAT	LOZI
Genix Japan	Fixstars Amplify	YMホールディングス

ピッチプレゼン タイムスケジュール

6/10(火)	
10:30～10:50	現場主義AIによる外観検査自動化・人配置効率化の実現方法 フツパー
11:10～11:30	食品の乾燥・殺菌装置「過熱蒸煎機」でかくれフードロスを削減 ASTRA FOOD PLAN
11:50～12:10	月額350円の温度管理システム「温度っち」の魅力! IoT mobile
13:00～13:20	脱炭素だけじゃない食品エコ指標～あなたの商品に更なる魅力を～ クオオクropp
13:40～14:00	3DフードプリンターとXRが切り開く食の未来 F-EAT
14:20～14:40	感性の可視化による、パッケージやPRIにおける訴求力向上 感性AI
15:00～15:20	急速冷凍機で、喜ばれる新サービスを始めませんか? ゼロイチゼロ
15:40～16:00	手を止めずに音声で帳票を記録! AIを活用した次世代記録ツール KOSKA
6/11(水)	
10:30～10:50	HACCPにも対応する工場内における有害物質の改善方法 YMホールディングス
11:10～11:30	食品製造業の未来を支えるスキルマネジメント～現場力強化へ～ Skillnote
11:50～12:10	高解像度シングルパスフードプリンターと関連商品 Genix Japan
13:00～13:20	AI生産管理で実現する工場DX Regnio
13:40～14:00	食品系排水の油脂を分解する新技術でコストと廃棄物削減を可能に フレンドマイクローブ
14:20～14:40	食品製造業ERPシステム・生産管理システム導入による業務革新 鈴与ソリューションズ
15:00～15:20	生産や研究開発を効率化! 量子技術を用いた最適化計算クラウド Fixstars Amplify
6/12(木)	
10:30～10:50	6,000社以上が導入! 「食品表示・規格書」のDX スマシヨク
11:10～11:30	食品特化のオールインワン物流管理サービス LOKIAR
11:50～12:10	立ち仕事をもっと楽に～アルケリス、スタビシリース製品の紹介～ アルケリス
13:00～13:20	フードバリューチェーン全体の情報を記録/収集/共有 LOZI
13:40～14:00	食品製造現場での小袋投入工程に係る新提案 ユニバーサル・フードマシン ※出展社の都合により取りやめとなりました。
14:20～14:40	検査AIで目視検査の課題を解決するコツ MENOU
15:00～15:20	焼却されていたプラスチックのマテリアルリサイクルへの取り組み アップサイクル
6/13(金)	
10:30～10:50	新規事業に最適! 小規模からはじめる陸上養殖のすすめ ARK
11:50～12:10	空き家で室内農業、CO ₂ 削減ができる スパイスキューブ
13:00～13:20	ロボット・設備の遠隔操作で叶える! 一歩先行くスマート生産 リモートロボティクス
13:40～14:00	需要予測やロス削減を自動化! AIエージェント活用の秘訣 DATAFLUCT
14:20～14:40	3Dフードプリンタによる高速な商品企画・開発の実現 Byte Bites



スタートアップグランプリ2025



FOOMA JAPAN 2025にて「スタートアップグランプリ2025」を初開催。スタートアップゾーン出展社の中から多くの来場者の注目を集めた企業を選出し、グランプリを決定した。初代グランプリは現場の省力化とDXを支援する革新的なソリューションとして高く評価された株式会社KOSKAが受賞。会期最終日に尾上稔実行委員長より表彰状が授与された。

FOOMA自動化検討プロジェクト 「省人化ハンドリングシステムの未来」

聴講者数
123名

アーカイブセミナー
聴講登録者数
915名



FOOMA自動化検討プロジェクトが新たにスタート。今回は食品製造ラインにおける「省人化ハンドリングシステムの未来」をテーマに、冒頭では専用機とロボット(ロボットアーム+ハンド)の今後について考察され、専用機に関しては多機能化、ロボットには高速化のために解決すべきファクターが提示された。ハンドリングデバイスの未来を見つめてきたロボティクス研究者からは、食品実体モデルを使った評価実験の実例等を報告。コンベアシステムを構築する機械メーカーからは、製品特性を理解した自動ハンドリング検討の重要性が解説された。省人化ハンドリングシステムを社会実装するためのクロストークも実施し、食品ハンドリング選定の最適化におけるシステム設計のあり方など多様な意見が交わされた。

日時 6月10日(火) 14:00~15:30

会場 東8ホールセミナー会場

モデレーター

株式会社チトセロボティクス 副社長／立命館大学
グローバル・イノベーション研究機構 特別招聘研究教授

川村 貞夫 氏

パネリスト

立命館大学 理工学部 ロボティクス学科
ソフトロボティクス研究室 教授

平井 慎一 氏

株式会社ケイズ ベルテック 代表取締役

里蘭 勝成 氏

FOOMA自動化検討プロジェクトチーム

株式会社マズダック

川瀬 輝雄 氏

株式会社長沼製作所

長沼 秀一 氏

フードテックセッション「食産業のグローバル化と共創の加速」

聴講者数
220名



セッション1では「フードテックで変わる食の未来」の著者である田中宏隆氏が、「食の多様な価値の顕在化が進んでいる」という分析をもとにフードテックの最新動向を説明。グローバルな視点で「日本には眠っている技術や食の未来が数多くある」ことや新たな産業創造に取り組む際の要点を解説。セッション2では食農領域のスタートアップが活発化する日本で、成長エコシステムの核となる「共創」について意見を交換。スタートアップや支援団体が取り組む共創の実態や成功要因、大手・中堅企業の役割、持続的に共創を進める際の課題について討論した。

日時 6月12日(木) 13:00~15:30

会場 会議棟1階 レセプションホールA

13:00~14:15▶

【討論1】フードテック最先端トレンド～加速する食のAI化とCESから見える食産業の未来・日本の可能性・これから求められる視点とは？



講師・
ナビゲーター

株式会社UnlocX 代表取締役CEO /
SKS JAPAN Founder

田中 宏隆 氏

14:15~15:30▶

【討論2】大手・中堅企業とスタートアップの共創モデルとは？
～食の進化を立場を超えたコラボレーションで実現する



パネリスト

TechMagic株式会社
代表取締役

白木 裕士 氏

Beyond Next Ventures株式会社
パートナー

有馬 暁澄 氏

株式会社ファームステーション
代表取締役

酒井 里奈 氏

株式会社三菱UFJ銀行
産業リサーチ&プロデュース部長

内藤 裕規 氏

より良い未来へのチャレンジ in FOOMA JAPAN

開発途上国との架け橋—技術交流を通じたグローバル連携の推進

国際連合工業開発機関 (UNIDO) 視察



UNIDO東京事務所が開発途上国や新興国の駐日大使館関係者を招き、FOOMA JAPAN 2025視察ツアーを実施した。アフリカ、アジア、中南米、オセアニア、中東、東欧など33カ国の大使館から、大使8名を含む44名の外交官と大使館関係者が参加。参加者は4つのグループに分かれ、それぞれ5社のブースを訪問。各社の代表者は食品機械の最新技術や安全性、食品衛生に関する法規・制度など、食品機械製造に不可欠な事項について説明を行った。本ツアーは途上国外交団が日本企業の技術を知るという学びの機会を提供するだけでなく、実際に本国への技術移転に繋がるマッチングの役割も果たしており、ツアー終了後は各参加者が自由に展示ブースを訪問し、ネットワーキングに加え、技術移転の可能性や展望をさらに広げる機会となった。



学生の“知る”が食品業界の“未来”になる

学生対象 YO-CO-SO(ようこそ)FOOMA



学生が食品業界への理解を深め、将来の学習や進路選択の視野を広げてもらうことを目的に、日食工の青年部が企画。11回目の今回は東京都内の3校、125名が参加した。ガイダンスを実施後グループに分かれて展示ホールを見学、その後「あったら良い食品機械」「食品ロスを減らす食品機械」「食品製造動画 (THE MAKING) の改善ポイントについて」のお題で意見交換を行った。意見交換後には、本企画の課題やニーズを洗い出し、更なる充実を図ることを目的に、日食工青年部と各参加校の先生方による座談会を行った。

持続可能な未来を拓くFOOMA JAPAN

SDGsへの取り組み

会期中、出展社・来場者・主催者が一体となり、持続可能な未来の実現に向けたさまざまな取り組みを展開した。飲食スペース「FOOMA東京バル」では「FOOMAリサイクルステーション」を設置し、7種類のごみ分別を呼びかけるとともに、そのリサイクル工程を学べる機会を提供。また会場内の看板やカーペットには環境に配慮したリサイクル可能素材を使用した。さらに、公式WEBサイトの各出展社情報ページでは、各社が注力するSDGsの取り組み目標を紹介し、FOOMA JAPANに関わるすべての人々の意識向上を図った。



環境負荷低減への取り組み

- ・ 環境に優しい装飾素材の使用を推進
- ・ リサイクル可能な資材やカーペットを使用
- ・ ペーパーレス化を推進
- ・ 移動用バスには、環境配慮型バスを使用
- ・ 生ゴミの再資源化に努める
- ・ FOOMA JAPAN運営事務局およびその協力会社がFOOMA東京バルで使用する容器やカトラリーは環境に配慮したものを積極的に使用

社会的&経済的に責任ある展示会への取り組み

- ・ FOOMAアワードを開催し、食品機械の技術研究・開発の促進および技術の普及を図る
- ・ スタートアップゾーンを開設し、商品・サービス・システム・組織・ビジネスモデルなどに新たな考え方や技術の導入を促し価値を創出
- ・ 専門家による技術セミナー・展示コーナーを設け、食品業界の持続可能性を高める

名 称	FOOMA JAPAN 2025		
目 的	食品機械・装置および関連機器に関する技術ならびに情報の交流と普及をはかり、併せて食品産業の一層の発展に寄与することとし、「食の安全・安心」に関心が高まる中、食品機械の最先端テクノロジー、製品、サービスを通して、「食の技術が拓く、ゆたかな未来」を提案する。		
会 期	2025年6月10日(火)～13日(金) 4日間		
開場時間	午前10時～午後5時		
会 場	東京ビッグサイト 東1～8ホール		
テ ー マ	Touch FOOMA, Taste the Future		
主 催	一般社団法人 日本食品機械工業会		
後 援	経済産業省／農林水産省／厚生労働省／東京都／日本貿易振興機構(順不同)		
協 賛	一般財団法人食品産業センター 製粉協会 全国乾麺協同組合連合会 全国凍豆腐工業協同組合連合会 全国醤油工業協同組合連合会 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会 全国食肉事業協同組合連合会 全国製麺協同組合連合会 一般社団法人全国清涼飲料連合会 全国味噌工業協同組合連合会 全国麦茶工業協同組合 全日本菓子協会 全日本菓子工業協同組合連合会 一般社団法人全日本コーヒー協会 全日本パン協同組合連合会 一般社団法人中部包装食品機械工業会 東京糧食機工業協同組合 一般社団法人日本アイスクリーム協会 一般社団法人日本果汁協会 一般社団法人日本かまぼこ協会 公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会 一般社団法人日本機械工業連合会 公益社団法人日本給食サービス協会 一般社団法人日本産業機械工業会 一般社団法人日本自動販売システム機械工業会 日本醸造機械用品商工組合 日本醤油協会 一般社団法人日本食鳥協会 一般社団法人日本食肉加工協会 公益社団法人日本食肉協議会 公益財団法人日本食肉消費総合センター 公益財団法人日本食肉流通センター 公益社団法人日本食品衛生協会 一般社団法人日本植物蛋白食品協会 日本水産機械工業協同組合 協同組合日本製パン製菓機械工業会 一般社団法人日本精米工業会 一般社団法人日本葱菜協会 一般社団法人日本即席食品工業協会 一般社団法人日本厨房工業会 一般社団法人日本豆腐機器連合会 一般社団法人日本乳業協会 一般社団法人日本農業機械工業会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 一般社団法人日本パン工業会 一般社団法人日本フードサービス協会 一般社団法人日本粉体工業技術協会 一般社団法人日本包装機械工業会 公益社団法人日本包装技術協会 一般社団法人日本洋菓子協会連合会 一般社団法人日本冷凍空調工業会 一般社団法人日本冷凍食品協会 (50音順)		
展示規模	出展社数1,007社／出展面積35,262.0㎡		
来場者数	110,827人		
セミナー・シンポジウム・併催行事	● 第4回FOOMAアワード2025 ● スタートアップゾーン ● FOOMA自動化検討プロジェクト ● フードテックセッション ● 出展社プレゼンテーションセミナー ● 農林水産省セミナー ● 海外市場セミナー ● EHEDGセミナー ● FOOMAビジネスフォーラム ● 日本食品工学会フォーラム2025 ● 美味技術学会シンポジウム ● 農業食料工学会シンポジウム ● フードテクノロジー(フーテック)フォーラム ● 農業施設学会シンポジウム ● アカデミックプラザ2025 ● 経営支援・輸出相談コーナー ● 安全衛生設計コーナー ● 農林水産省コーナー ● 機関誌「ふーま」連載企画 ● テーブルトーク公開取材 ● 学生対象 ● YO-CO-SO(ようこそ)FOOMA ● FOOMA東京バル		

FOOMA JAPAN 2025 展示会実行委員会 (50音順／2025年4月1日 現在)

委員長 尾 上 稔 OMC(株)

副委員長 新 原 洋 介 (株)ファクシム 林 純 一 関東混合機工業(株)

委 員	阿 部 勉 岩井機械工業(株)	小笠原 昭典 (株)品川工業所	濱 岡 伸 治 (株)サタケ
	井 上 敦 司 第一工業(株)	金 沢 弘 レオン自動機(株)	蓑 津 忠 臣 (株)クレオ
	上 田 紹 央 福伸工業(株)	長 沼 秀 一 (株)長沼製作所	

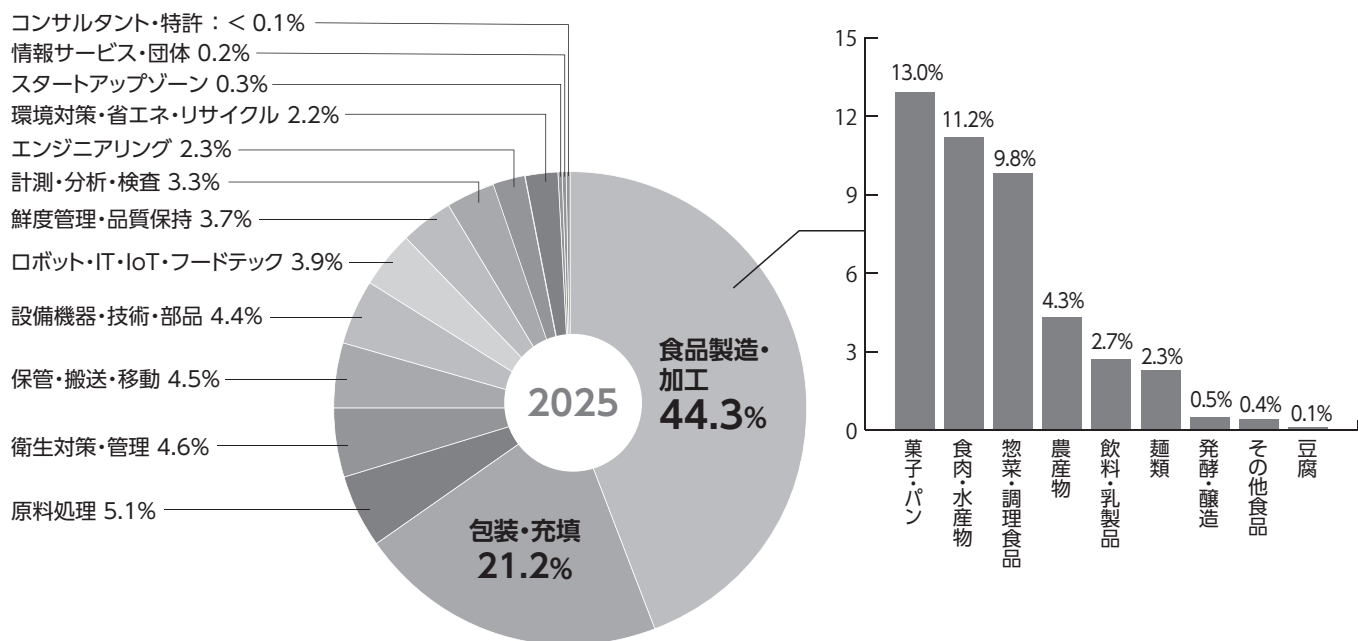
展示規模

東京ビッグサイト東展示棟1～8ホールを使用し開催した。出展社数は1,007社で過去最多を記録した。

年 度	2025	2024	2023
出展社数	1,007	989	969
出展面積 (㎡)	35,262.0	35,479.5	35,448

新 規
123社 / 1,653.0㎡

出展分野別 出展面積割合



分 野	2025	2024	2023
食品製造・加工	44.3	41.2	38.3
包装・充填	21.2	22.8	21.4
原料処理	5.1	5.1	5.2
衛生対策・管理	4.6	4.9	5.5
保管・搬送・移動	4.5	4.8	4.6
設備機器・技術・部品	4.4	4.5	6.0
ロボット・IT・IoT・フードテック	3.9	3.7	4.1
鮮度管理・品質保持	3.7	4.9	4.8
計測・分析・検査	3.3	3.2	4.6
エンジニアリング	2.3	2.5	2.8
環境対策・省エネ・リサイクル	2.2	1.8	2.0
スタートアップゾーン	0.3	0.3	0.3
情報サービス・団体	0.2	0.2	0.3
コンサルタント・特許	< 0.1	0.1	0.1
合計	100.0	100.0	100.0

食品製造・加工	2025	2024	2023
菓子・パン	13.0	13.0	11.5
食肉・水産物	11.2	11.0	9.0
惣菜・調理食品	9.8	9.0	9.0
農産物	4.3	3.6	3.7
飲料・乳製品	2.7	2.3	2.4
麺類	2.3	1.2	0.8
発酵・醸造	0.5	0.5	0.4
その他食品	0.4	0.5	1.4
豆腐	0.1	0.1	0.1
合計	44.3	41.2	38.3

(単位:%)

(単位:%)

※割合は小数点第2位を四捨五入したパーセント表示です。0.1%未満は「<0.1%」と表記しています。

来場者数

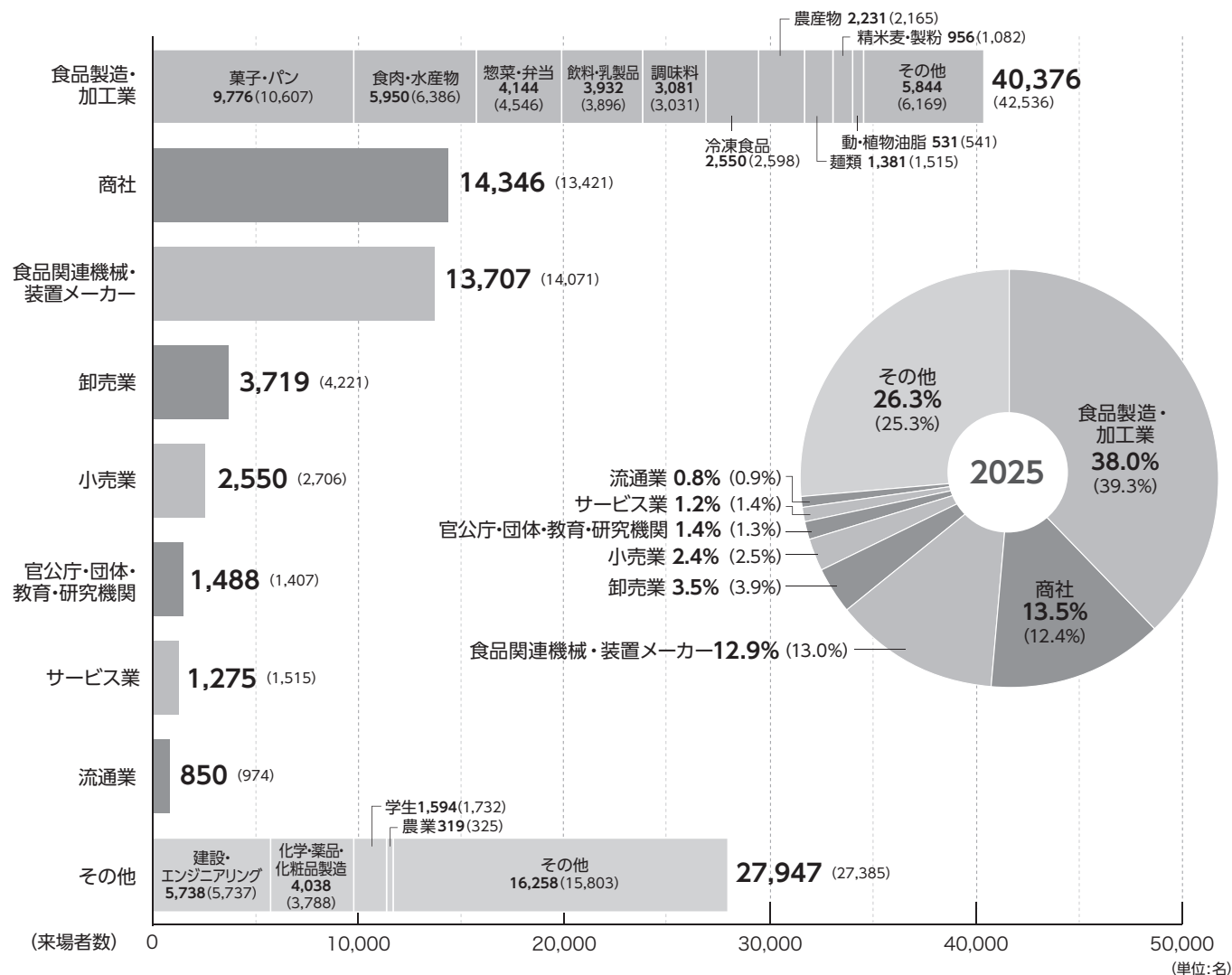
来場者数は4日間で110,827名。

生産性向上や省人化など、現場の課題を解決するための製品・技術に関心が集まり、目的意識の高い商談が各所で行われた。

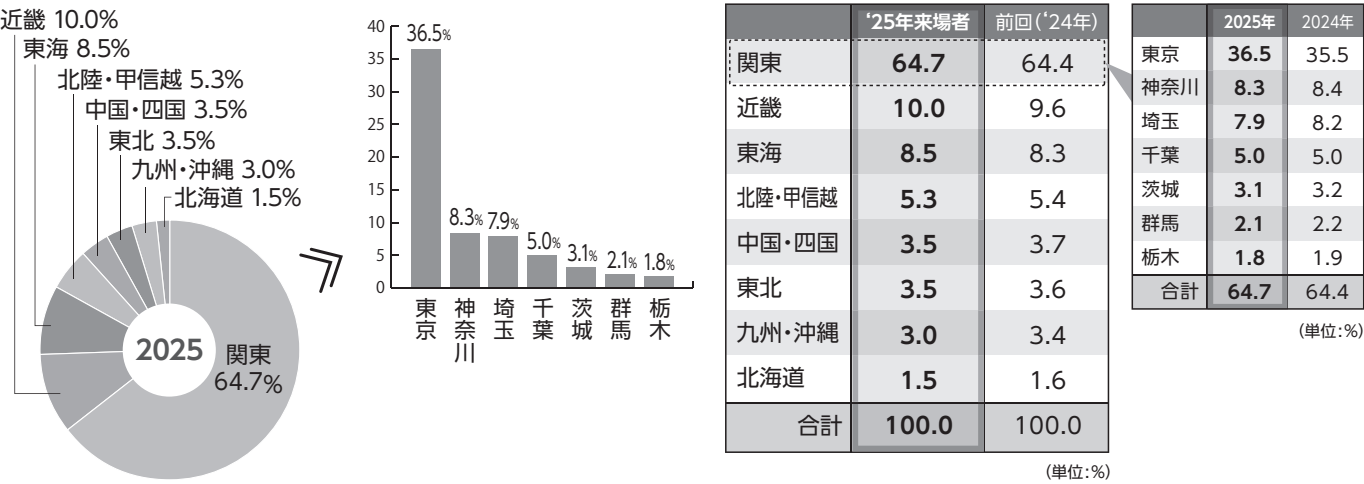
日 付	天 候	2025年 来場者数	前回 (2024年)	前々回 (2023年)
6/10(火)	雨	22,699名 内海外(1,274名)	23,986名 内海外(1,739名)	22,787名 内海外(927名)
6/11(水)	雨	27,867名 内海外(1,575名)	29,337名 内海外(1,948名)	28,111名 内海外(1,019名)
6/12(木)	曇り時々晴れ	31,249名 内海外(1,162名)	32,064名 内海外(1,323名)	30,203名 内海外(873名)
6/13(金)	曇り時々晴れ	29,012名 内海外(558名)	28,390名 内海外(531名)	25,003名 内海外(359名)
合 計		110,827名 内海外(4,569名)	113,777名 内海外(5,541名)	106,104名 内海外(3,178名)

業種別来場者数(国内)

()内は前回数値



国内来場者地域分類



海外来場者数

精度・信頼性・技術力において世界的評価の高い日本の食品機械を
目当てに、62ヵ国から4,569名が来場した。

	'25年来場者数	前回('24年)
合 計	4,569名	5,541名

海外来場者内訳

国 名	'25年来場者数	前回('24年)
アジア・中東	4,058	5,097
中国	1,366	1,765
韓国	1,155	1,597
台湾	701	691
タイ	187	243
フィリピン	177	104
インドネシア	102	127
ベトナム	94	171
香港	73	136
シンガポール	69	85
マレーシア	43	82
インド	33	15
モンゴル	16	25
アラブ首長国連邦	11	2
トルコ	9	2
ミャンマー	4	0
スリランカ	4	0
サウジアラビア	3	11
バングラデシュ	3	2
トルクメニスタン	3	0
マカオ	2	2
ネパール	2	1
カンボジア	1	3
北朝鮮	0	18
イスラエル	0	8
モルディブ	0	5
パキスタン	0	1
ラオス	0	1

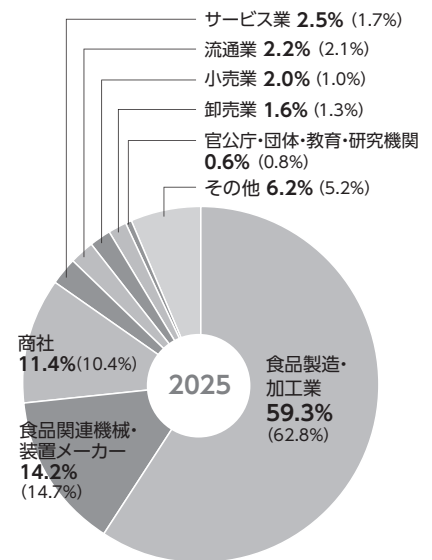
国 名	'25年来場者数	前回('24年)
ヨーロッパ	198	229
イギリス	46	25
ドイツ	33	25
スペイン	17	9
イタリア	15	17
ポーランド	13	26
フランス	11	33
オランダ	11	20
スイス	11	5
アルバニア	7	10
オーストリア	6	2
デンマーク	6	1
ノルウェー	4	2
モルドバ	4	0
スロバキア	4	0
フィンランド	3	1
ロシア	1	10
ベルギー	1	5
スウェーデン	1	3
スロベニア	1	3
ハンガリー	1	3
アイルランド	1	1
エストニア	1	0
ウクライナ	0	8
チェコ	0	7
カザフスタン	0	4
ブルガリア	0	4
ウズベキスタン	0	2
キルギス	0	2
リヒテンシュタイン	0	1

国 名	'25年来場者数	前回('24年)
北 米	161	110
アメリカ	107	95
カナダ	54	15

中南米	52	21
ペルー	17	4
ブラジル	14	10
メキシコ	11	5
ボリビア	5	0
チリ	3	0
コスタリカ	2	0
キューバ	0	2

(単位:名)

業種別来場者数(海外) ※ ()内は前回数値



オセアニア	77	79
オーストラリア	70	68
ニュージーランド	7	9
サモア	0	2

アフリカ	23	5
タンザニア	7	0
南アフリカ	4	0
ブルキナファソ	4	0
エジプト	2	1
エチオピア	2	1
マリ	2	0
ガーナ	1	0
中央アフリカ共和国	1	0
ケニア	0	2
モロッコ	0	1

農林水産省セミナー

能登半島地震・豪雨での教訓を踏まえ、官民連携による温かい食事の迅速提供を目的とする資機材・物資の分散備蓄や事前防災策を報告し、今後の展望として災害食の輸出拡大に対する貢献などの施策を紹介。普段の食事を防災食にするローリングストック法の活用、災害食の変化と身近な食にする仕組み、災害食における市場拡大の方向と課題も示された。



テーマ

災害食マーケットの今後の展望について

日時:6月11日(水) 10:20~12:00
会場:会議棟6階 605・606セミナー会場

聴講者数
211名

時間	演題・演者
10:20 ~ 10:40	災害食をめぐる政策動向 阿辺 一郎 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 原材料調達・品質管理改善室 室長
10:40 ~ 11:00	普段の食事を防災食へ ローリングストック法の活用 真鍋 太郎 アサヒグループ食品株式会社 コンシューマ事業本部 マーケティング二部 部長
11:10 ~ 11:30	災害食の変化と今後の展望 伊藤 秀朗 尾西食品株式会社 商品開発部 部長
11:30 ~ 12:00	災害食における市場拡大の方向と課題 別府 茂 新潟大学地域連携フードサイエンスセンター アドバイザー／一般社団法人 日本災害食学会 理事・副会長

海外市場セミナー

タイ王国はASEANの中核的市場であり、メコン川流域エリアを見ても3億人の市場規模を誇るなど、投資対象としての有望性をタイ王国大使館 経済・投資事務所の公使が解説。タイの食品産業が成長を続け、食品製造の自動化にも関心が深まる中、日本の食品機械メーカーが現地に進出し、存在感を発揮するフェーズが多いことを力説した。



テーマ	Thailand : Plenty Opportunity for Food Machinery 「タイ:食品機械にとっての多大なる機会」
講師	タイ王国大使館 経済・投資事務所 公使(経済・投資) ガノッポーン ショーティパーン 通訳:逐次通訳
日時:6月11日(水) 13:00~14:30 会場:東5ホール入口 口頭発表会場	
時間	演題・演者
13:00 ~ 14:30	講演

聴講者数
89名

EHEDGセミナー

HACCPの前提条件としての衛生設計に焦点を当て、GFSIが2020年に発行した「スコープ1」の概要や、製造機器および工場に求められる衛生性の考え方について、EHEDGのハイン・ティーマーマン会長によって解説が行われた。



テーマ	GMPとしての食品機械製造工場に対する衛生要件
講師	EHEDG会長 ハイン・ティーマーマン 通訳:逐次通訳
日時:6月11日(水) 14:30~16:40 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場 主催:(一社)日本食品機械工業会	
時間	演題・演者
14:30 ~ 14:40	開会挨拶 [(一社)日本食品機械工業会/EHEDG Japan]
14:40 ~ 16:40	講演

聴講者数
200名

日本食品工学会フォーラム2025

「物性からアプローチする食品のおいしさや機能」をテーマに、食品の物理的特性がもたらす味覚・機能性の本質に迫った。基礎研究から実用技術に至る幅広い講演を通じて、食品の物性の重要性と応用可能性が示され、参加者の理解と関心を深める機会となった。



テーマ

物性からアプローチする食品のおいしさや機能

日時:6月10日(火) 10:30~16:00
会場:会議棟6階 605・606セミナー会場
主催:(一社)日本食品工学会
共催:(一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
10:30 ~ 10:35	開会挨拶 [(一社)日本食品工学会]
10:35 ~ 11:25	おいしさを決める食品テクスチャーの役割 神山 かおる (国研)農研機構 食品研究部門
11:25 ~ 12:15	咀嚼シミュレータによる食品経時的変化の可視化 東森 充 大阪大学 大学院工学研究科 教授
13:15 ~ 13:25	午後の部 挨拶 [(一社)日本食品機械工業会]
13:25 ~ 14:15	3Dフードプリンティングによる食品設計と応用の可能性 赤地 利幸 大和製罐(株) 環境室長/山形大学 工学部 客員准教授
14:15 ~ 15:05	食品のガラス転移温度による食感制御 川井 清司 広島大学 大学院統合生命科学研究科 教授
15:05 ~ 15:55	食品の消化特性を制御するための <i>in vitro</i> 胃消化評価 神津 博幸 (国研)農研機構 食品研究部門 主任研究員
15:55 ~ 16:00	閉会挨拶 [(一社)日本食品工学会]

聴講者数
208名

農業施設学会シンポジウム

急速な高齢化と健康志向の高まりを背景に、栄養と美味しさを両立する食のあり方が注目される中、最新の食テクノロジーが紹介された。味覚拡張、パーソナライズ化、消化シミュレーターなど、多角的な研究開発を通じて、心身の健康を支える食の未来が提示された。



テーマ

ウェルビーイングを実現する食テクノロジーの進化

日時:6月10日(火) 13:00~16:30

会場:会議棟6階 607セミナー会場

主催:農業施設学会

後援:(一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
13:00 13:10	開会挨拶 〔農業施設学会〕
13:10 13:55	味・匂いの分子感知メカニズムを応用したフレーバーデジタル化技術 伊藤 圭祐 静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 / (同) DigSense COO
13:55 14:40	ヒト胃消化シミュレーターの開発と実用化:食品への応用 小林 功 (国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 上級研究員
14:50 15:35	食のパーソナライズ技術による実効的なヘルスケアとサービス展開 小山 正浩 (株) ウェルナス 代表取締役
15:35 16:20	味覚拡張による新たな食体験の実現 中村 裕美 東京都市大学 メディア情報学部 准教授
16:20 16:30	閉会挨拶 〔農業施設学会〕

美味技術学会シンポジウム

規格外品や加工残渣など、十分に活用されていない食資源を持続可能な食料供給に資する新たな食材へと転換するためには、物理的・化学的処理を含む高度な加工技術が不可欠である。資源活用の現状や環境負荷に関する概観とともに、未利用資源への「美味しさの付与」に関わる最新技術の紹介を通じて、食の未来に向けた新たな可能性と課題が共有された。



テーマ

未利用／少利用資源から新食資源への転換と美味技術

日時:6月12日(木) 10:20~15:50

会場:会議棟6階 605・606セミナー会場

主催:美味技術学会

共催:(一社)日本食品機械工業会

協賛:(一社)農業食料工学会、(一社)日本食品工学会、農業施設学会

時間	演題・演者
10:20 10:30	開会挨拶 〔美味技術学会 / (一社) 日本食品機械工業会〕
10:30 11:15	食品製造副産物に関する未利用資源の活用 宮村 頼光 Beagle 総合法律事務所
11:15 12:00	未利用農産物を活用した食品開発の支援事例 金井 悠輔 栃木県産業技術センター 食品技術部 食品加工研究室 主任研究員
13:30 14:15	未利用資源と和食の融合 ～フードテックが創る新たな美味しさの可能性～ 小木曾 加奈 長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 教授
14:15 15:00	えびの殻摂食によるカルシウムの摂取(ソフトシェルシュリンプの可能性) 三木 悠意 (株) ニチレイ 品質保証部 食品安全センター / 梶原 大幹 (株) ニチレイフレッシュ 営業流通本部 営業統括部
15:00 15:45	未来食(昆虫食)の有用性と今後の展望 片山 直美 名古屋大学 健康科学部 健康栄養学科 教授
15:45 15:50	閉会挨拶 〔美味技術学会〕

農業食料工学会シンポジウム フードテクノロジー(フーテック)フォーラム

食と健康の新たな融合を探る本フォーラムでは、フードテックとデジタルヘルスに関する先進的な研究・取り組みが紹介された。医食同源の思想を基盤に、食によるウェルビーイングの実現や資源循環型の食料生産、スマートアグリフードなど、未来を見据えた多角的な視点が提示された。



テーマ

シン・医食同源 ーフードテック meets デジタルヘルスー

日時:6月13日(金) 10:30~15:20

会場:会議棟6階 605・606セミナー会場

主催:(一社)農業食料工学会

共催:(一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
10:30 10:40	開会挨拶 〔(一社) 農業食料工学会 / (一社) 日本食品機械工業会〕
10:40 11:20	農林水産省におけるフードテック推進の取組 川口 貢 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ 新事業創出専門官
11:20 12:00	「食によるウェルビーイングの実現を目指して」日本最適化栄養協会が描く未来 前島 秀樹 日本最適化栄養協会 事務局長
13:00 13:40	「A Sustainable Future」と「Well being」実現のための資源循環型食料生産ソリューション 小西 充洋 ヤンマーホールディングス(株) 技術本部 中央研究所 バイオイノベーションセンター 部長
13:40 14:20	食物繊維の新たな可能性:技術革新と健康促進の架け橋として 矢部 富雄 東海国立大学機構 岐阜大学 応用生物科学部 兼:高等研究院 先制食未来研究センター 教授
14:30 15:10	循環するスマートアグリフードシステムの社会実装 中野 明正 千葉大学 大学院園芸学研究院 先端園芸工学講座 教授
15:10 15:20	閉会挨拶 〔(一社) 農業食料工学会〕

FOOMAビジネスフォーラム



講師 株式会社寿商店 常務取締役

森 朝奈氏

テーマ

魚屋の跡取りが強行した現場のすごいDX
～デジタルシフトからSNS活用まで～

日時 6月11日(水) 17:00～18:30

会場 会議棟1階 レセプションホールA

楽天を経て2011年、父親が創業した鮮魚販売や飲食店を営む寿商店に加わった森氏。業界のビジネスモデルが変革する中、業務の多くが属人化された家業を革新すべく「人材」「組織」「ブランド」「事業」の各課題を洗い出し、解決の核に据えたのがDXであったことを、慣習打破のために生じた多くの困難を克服した過程と併せて紹介。SNSやYouTubeを駆使したオムニチャンネル化で気づいたのは、「数」ではなく「価値」に主眼を置いたブランドストーリー構築の大切さだと熱く語った。

機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材



タレントとしてテレビドラマ、映画、バラエティー番組で活躍する吉岡美穂さんが、日食工1日広報委員長に就任。公開取材では3児の母として意識する家族を健康に導く食のあり方や食育、きれいつながる食習慣など、自身のこだわりを交えてにこやかに語った。

ゲスト

タレント
吉岡 美穂 さん

日時 6月10日(火) 16:00～16:40

会場 東5ホール入口 口頭発表会場



公開取材後、日食工1日広報委員長が独自の視点で選出する「日食工1日広報委員長賞」は千代田金属工業(株)が受賞。吉岡美穂さんが表彰式のプレゼンターを務め、サイン入りクリスタルトロフィーを授与した。

経営支援・輸出相談コーナー(支援施策の紹介)



中小企業基盤整備機構による経営支援相談、日本貿易振興機構(JETRO)による海外展開支援相談を実施。あわせて、タイ王国大使館 経済・投資事務所／タイ投資委員会(BOI)東京事務所による、タイの投資関連情報の紹介も行い関心を集めた。自身のビジネスの成長・拡大を目指す相談者たちは、各機関の担当者の説明に熱心に耳を傾けていた。

会場 東3ホール前 ガレリア

安全衛生設計コーナー



一般社団法人 日本食品機械工業会が取り組む安全・衛生事業の紹介を行った。
併設のEHEDGコーナーでは、EHEDG JAPAN等の活動紹介や質問、相談に応じた。

会場 東6ホール前 ガレリア

農林水産省コーナー



農林水産省 新事業・食品産業部 食品製造課 原材料調達・品質管理改善室が取り組んできた実証事業の成果や、令和6年度に実施した「食品製造業における生産性向上等の実態調査」についてパネル展示をした。また農林水産省セミナーで講演した災害食について、日本災害食学会の取り組み事例や国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構の研究成果を紹介した。

会場 東7ホール

FOOMA東京バル



2023年から3年連続実施の人気飲食スペース。今年も江東区の名店が出店し、自慢の地元グルメを提供した。さらにキッチンカーでは環境に優しく栄養満点なサステナブル食材「持続可能な未来の食材50」を取り入れた特別メニューが登場。夏空の下、利用者はランチや喫茶、ビールなどを楽しみながらくつろぎのひとときを過ごした。

日時 6月10日(火)～6月12日(木) 11:00～19:00
6月13日(金) 11:00～14:00

会場 東1ホールロタリー

るーくる@FOOMA ～江東区内障害者通所施設 自主生産品販売コーナー～

江東区役所で障害者通所施設による自主販売品を販売する「るーくる」がFOOMA東京バルに今年も出店。日替わりでシュークリームやお煎餅などのお菓子、惣菜パンなどの軽食を販売した。



キッチンカーグランプリ

FOOMA東京バル利用者による投票により優勝店舗を決定するグランプリを今年も実施。今回はキッチンカーに加え、FOOMA東京バル全参加店舗を対象とし、例年以上に白熱した内容となった。その中で、ビール4種の飲み比べセットを提供した「江戸東京ビール」が、見事3年連続でグランプリを受賞。来場者の高い支持を集めた。



食品工場ユーザー交流会

業界の垣根を越えて食品工場ユーザーが集う交流会を開催し、110名が参加。登壇者による実体験の共有や、「食の10年後の未来」をテーマにした意見交換を通じて、現場の課題や知見を分かち合い、新たなネットワークが生まれた。

日時 6月12日(木) 15:45～17:30

会場 会議棟1階 102会議室

主催 Robots Town株式会社

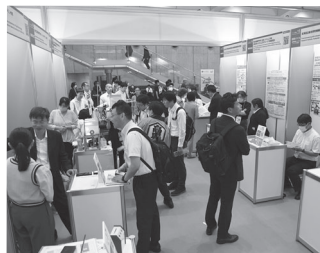
後援 一般社団法人 日本食品機械工業会

登壇者

株式会社なんつね 代表取締役社長／一般社団法人 日本食品機械工業会 副会長 南 常之 氏
Robots Town株式会社 代表取締役社長 白坂 紳滋 氏
くら寿司株式会社 執行役員 加藤 稔 氏
GPC株式会社 代表取締役社長 五郎丸 新治 氏
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課
原材料調達・品質管理改善室 室長 阿辺 一郎 氏

アカデミックプラザ2025

産学官による共同研究開発の契機を創出する交流の場である「アカデミックプラザ」は、本年度で33回目を迎えた。大学をはじめとする各研究機関が最新の研究成果を発表し、特に優れた発表には「FOOMA AP賞」を贈呈した。多くの来場者がブースを訪れ、研究内容に関する質問や意見交換が活発に行われた。



日時 6月10日(火)～6月13日(金)

会場 東5ホール前 ガレリア／東5ホール入口 口頭発表会場

参加数 **43件**

FOOMA AP賞 受賞研究機関一覧



AP賞 グランプリ

研究機関名

金沢工業大学 工学部
電気エネルギーシステム工学科 藤田萩乃研究室

テーマ

食品加熱に好適! 楕円型チャンバによる
高効率マイクロ波加熱装置の開発

AP賞 来場者評価部門

研究機関名

岐阜大学 応用生物科学部 食農生命科学科 食品加工学研究グループ

テーマ

加工食品の“おいしさ”を紐解く香気特性解析技術

AP賞 出展社評価部門

研究機関名

立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 加古川研究室

テーマ

機械的接触基盤ロボット技術が切り拓く新たな可能性

AP賞 研究者評価部門

研究機関名

富山県立大学 工学部 医薬品工学科 ライフサイエンス材料研究室(竹井敏)

テーマ

次世代ナノ加工技術を駆使したプラスチックによる高性能“抗菌・撥水・防汚”食品包装材

ポスターセッション参加大学・研究機関

【会場】東5ホール前 ガレリア

- 金沢工業大学 工学部 電気エネルギーシステム工学科
(藤田萩乃研究室)
- 立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 ソフトロボティクス研究室
- 筑波大学 システム情報系 知能機能工学域 音響システム研究室
バイオ・環境計測グループ
- 立命館大学 理工学部 ロボティクス学科(加古川研究室)
- 埼玉工業大学 大学院 工学研究科 マイクロ・ナノ工学研究室
(長谷研究室)
- 日本工学院 八王子専門学校 AIシステム科
食品・農業バイオグループ
- 岐阜大学 応用生物科学部 食農生命科学科
食品加工学研究グループ
- 法政大学 生命科学部 森研究室
法政大学 大学院 スラリー工学研究所
- 酪農学園大学 食と健康学類 発酵科学研究室
酪農学園大学 循環農学類 食物利用学研究室
北海道立総合研究機構 食品加工研究センター
- 東京都立産業技術高等専門学校 ものづくり工学科
- 信州大学 農学部 農学生命科学科 食品免疫機能学研究室
- 大阪公立大学 大学院 農学研究科 生命機能化学専攻
食品素材化学研究グループ
- 九州大学 大学院 農学研究科 森林圏環境資源科学研究室
- 熊本高等専門学校 生産システム工学系
生物化学システム工学グループ(弓原研究室)
- 北海道立総合研究機構 釧路水産試験場 加工利用部
- 筑波大学 生命環境系 農産食品加工研究室
- 神奈川大学 研究推進部 産学官連携課 三相乳化プロジェクト
- ベトナム国家大学ホーチミン市校 国際大学(ベトナム)
- 高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科
- 日本原子力研究開発機構 物質科学研究センター
階層構造研究グループ
- 国立台湾海洋大学 食品科学専攻 食品工学研究室(台湾)
- とかち財団(北海道立十勝圏地域食品加工技術センター)
- 中国河北農業大学 食品科技学院 食品加工及び貯蔵研究室(中国)
- 国立台湾海洋大学 食品科学学科 バイオポリマー研究室(台湾)
- 日本大学 生物資源科学部 食品開発学科 食品創生分野
- ハワイ大学(米国)
- 東京海洋大学 海洋生命科学部 食品生産科学科 食品冷凍学研究室
- 愛媛大学 大学院 農学研究科 食料生産学専攻 流通工学研究室
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 技術支援室
- 熊本大学 産業ナノマテリアル研究所(浪平研究室)
- 宇都宮大学 共同教育学部
- 九州工業大学
- 新潟大学地域連携フードサイエンスセンター
(農学部 食品科学プログラム 食品製造学研究室)
- 日本大学 大学院 生産工学研究科 マネジメント工学専攻
(フードマネジメント)
- 山形大学 古川研究室 × 小川研究室
- マッセイ大学(ニュージーランド)
- 富山県立大学 工学部 医薬品工学科
ライフサイエンス材料研究室(竹井敏)
- 産業技術総合研究所 製造技術研究部門
農業・食品産業技術総合研究機構 農業環境研究部門
- 熊本大学 産業ナノマテリアル研究所 バイオマテリアル部門
応用バイオエレクトロニクス研究室
- 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
食品加工・素材研究領域 食品加工グループ
- 国士舘大学 理工学部 理工学科 機械工学系 熱応用研究室
- 山口大学 生命医工学センター(YUBEC)
摂南大学 農学部 食品栄養学科 食品加工工学研究室
三重大学 大学院 生物資源学系 食品生物情報工学研究室
- 広島大学 大学院 統合生命科学研究科 食品工学
- 北海道立工業技術センター 研究開発部 函館マリカルプロ推進室

口頭発表スケジュール

【会場】東5ホール入口 口頭発表会場

時 間	6/10(火)
10:50 11:20	東京海洋大学 海洋生命科学部 食品生産科学科 食品冷凍学研究室 凍結貯蔵中の品質劣化を抑制し得る新技術
11:30 12:00	日本大学 大学院 生産工学研究科 マネジメント工学専攻(フードマネジメント) グリセリンを添加した植物由来代替肉の製造と食品テクスチャー
13:00 13:30	山形大学 古川研究室 × 小川研究室 レジリエントな食提供を実現する4D フードテクノロジーの最前線
13:40 14:10	立命館大学 理工学部 ロボティクス学科(加古川研究室) 機械的接触基盤ロボット技術が切り拓く新たな可能性

時 間	6/11(水)
10:50 11:20	宇都宮大学 共同教育学部 食品や料理の栄養学的特徴を視覚的に表す ユニバーサル栄養表示システムの構築
11:30 12:00	岐阜大学 応用生物科学部 食農生命科学科 食品加工学研究グループ 加工食品の“おいしさ”を紐解く香気特性解析技術
15:00 15:30	金沢工業大学 工学部 電気エネルギーシステム工学科(藤田萩乃研究室) 食品加熱に好適! 橋円型チャンバによる 高効率マイクロ波加熱装置の開発

時 間	6/12(木)
10:50 11:20	富山県立大学 工学部 医薬品工学科 ライフサイエンス材料研究室(竹井敏) 次世代ナノ加工技術を駆使したプラスチックによる 高性能“抗菌・撥水・防汚”食品包装材
11:30 12:00	酪農学園大学 食と健康学類 発酵科学研究室 酪農学園大学 循環農学類 食物利用学研究室 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 外的ブリファレンスマッピング手法による北海道産魚醤油の 道南、道央、道東地域間での消費者の好みの違い
13:00 13:30	埼玉工業大学 大学院 工学研究科 マイクロ・ナノ工学研究室(長谷研究室) アコースティックエミッションセンシングで描く 食感評価の未来像と現状
13:40 14:10	日本工学院 八王子専門学校 AIシステム科 食品・農業バイオグループ 味をデジタル化し、共有するパーソナル味覚センサー
14:20 14:50	神奈川大学 研究推進部 産学官連携課 三相乳化プロジェクト 界面活性剤を使用しない乳化技術“三相乳化法”
15:00 15:30	山口大学 生命医工学センター(YUBEC) 摂南大学 農学部 食品栄養学科 食品加工工学研究室 三重大学 大学院 生物資源学系 食品生物情報工学研究室 噴霧乾燥法、分子包接法で作製された抗菌・鮮度保持の ためのマイクロカプセル粉末の開発

時 間	6/13(金)
10:50 11:20	熊本大学 産業ナノマテリアル研究所(浪平研究室) 食品媒介寄生虫症(食中毒)の制圧
11:30 12:00	熊本大学 産業ナノマテリアル研究所 バイオマテリアル部門 応用バイオエレクトロニクス研究室 PEFを用いた高タンパク液状食品の超低温殺菌
13:00 13:30	高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科 食品分野で活用が進むファインバブル技術!
13:40 14:10	九州大学 大学院 農学研究科 森林圏環境資源科学研究室 生物資源を活用した機能性食品の開発 ～天然素材の多機能性に着目した新たな活用方法を見出す取り組み～
14:20 14:50	日本原子力研究開発機構 物質科学研究センター 階層構造研究グループ 手間のかかるルーティーン業務をサポートする自動化システム
15:00 15:30	新潟大学地域連携フードサイエンスセンター (農学部 食品科学プログラム 食品製造学研究室) 脂身の代替食品の開発に向けたエマルジョンゲルの食感制御

出展社プレゼンテーションセミナー

・会場聴講…セミナー会場での聴講者数

・(国内)…国内のアーカイブ聴講登録者数

・(海外)…海外のアーカイブ聴講登録者数

会場	時間	6/10(火)
会議棟608セミナー会場	12:40 13:25	製造現場の人手不足を 解決するレンタルコンテナ 活用事例紹介 住商グローバル・ロジスティクス 会場聴講…60名
	13:45 14:30	食品工場建設の課題を 「トータルエンジニアリング」で 解決 日清エンジニアリング 会場聴講…117名
	14:50 15:35	食品製造環境のカビ対策 クリーン化事例 ファインテック 会場聴講…116名

出展社によるプレゼンテーションセミナーでは、自社製品やソリューションを活用した食品製造の最前線に関する専門的・実践的な情報が数多く共有された。中でも、食品製造工程における衛生対策をテーマとしたセミナーは特に関心が高く、多くの聴講者を集めた。また、会期後には日本語によるアーカイブ配信に加え、新たに外国語字幕付きアーカイブの配信も開始。外国人登録者は自身で選択した言語でセミナーを視聴した。

日 時 6月10日(火)～6月13日(金)

会 場 会議棟607セミナー会場／
会議棟608セミナー会場／
東8ホールセミナー会場

発表社数

48社(48セッション)

会場	時間	6/11(水)	6/12(木)	6/13(金)
会議棟607セミナー会場	10:30 11:15	食品再利用に貢献する 粉体処理～循環型社会と 粉砕・乾燥技術～ 奈良機械製作所 会場聴講…55名 (国内)…310名 (海外)…31名	食品工場のカビ対策概説 「洗浄剤の果たす役割とは?」 ライオンハイジーン 会場聴講…104名 (国内)…532名	食品工場における 省人化のための検査・ センシング事例 オプテックス・エフエー 会場聴講…94名 (国内)…580名
	11:35 12:20	次世代のモビリティ産業から 学ぶ! 食品工場の 省人化×省エネ策 ピュルケルトジャパン 会場聴講…81名 (国内)…471名	食品工場の脱炭素 ロードマップ (制度解説含む) Daigasエナジー 会場聴講…69名 (国内)…252名	どうにかしたい虫・ネズミ問題! AIモニタリングはじめませんか 環境機器 会場聴講…86名 (国内)…309名
	12:40 13:25	発酵×未来: 微生物と拓く新たな産業の 可能性 フジワラテクノアート 会場聴講…88名 (国内)…313名 (海外)…25名	粉体製品の高品質化をサポート ～濃縮・乾燥・殺菌・ 造粒を解説～ 大川原製作所 会場聴講…103名 (国内)…322名	食品粉体工場における 生産設備の改善および 合理化 東洋ハイテック 会場聴講…94名 (国内)…292名 (海外)…34名
	13:45 14:30	重い! キツイ! 単純作業からの解放 ～入出荷工程の効率化を実現～ なんつね 会場聴講…96名 (国内)…394名 (海外)…24名	毛髪クレーム減らすなら 「アイテム運用」が大事と断言! その理由 国立 会場聴講…87名 (国内)…323名	品管さんは忙しい! イカリプラスで 品管業務を「省人化・省力化」 イカリ消毒 会場聴講…103名 (国内)…401名
	14:50 15:35	AIによる農業用選果システム ～食品加工選別プロセス自動化 トムラソーティング 会場聴講…51名 (国内)…274名	結露とカビを解決! しかも省エネ! 注目解決策を紹介します 三建設備工業 会場聴講…93名 (国内)…349名 (海外)…21名	省スペースに最適! 組み合わせ自由な ロボットモジュール THK 会場聴講…80名 (国内)…296名
会議棟608セミナー会場	10:30 11:15	人手不足を解消! 7Sで実現する食品工場の 効率化 バーテック 会場聴講…100名	お客様の生産ラインに “JUST FIT”の 自動化システムをご提案 ツカサ工業 会場聴講…72名	電力消費の見える化: データ解析による 効率的な電力削減方法 エニマス 会場聴講…47名
	11:35 12:20	毛髪対策の定説を覆す 8割削減事例と混入経路の 推定 コトヒラ工業 会場聴講…119名	衛生管理の重要点! ダウト診ていますか? 赤門ワイレックス 会場聴講…94名	マエカワのFA宣言 ～労働力問題への ソリューション～ 前川製作所 会場聴講…102名
	12:40 13:25	食品工場の衛生管理・ 洗浄工程における アルカリ電解水の活用 バンガードエンタープライズ 会場聴講…110名	いまだ聞けない 洗剤を使う理由と 現場落とし込みのコツ クレオ 会場聴講…108名	無塩の微酸性電解水と その他の電解水との違い ホクエツ 会場聴講…59名
	13:45 14:30	食品の安全性向上とコスト削減! カビ・浮遊菌対策の決定版! 中部テクノ 会場聴講…115名	急がば回れ! これからの工場建設を 乗り越えるための秘訣とは 三和建設 会場聴講…114名	海外スナックの シーズニング動向と 品質・効率向上、TNAの提案 日本TNA 会場聴講…30名
	14:50 15:35	「液体の粉体化技術」と 「ナノ乳化技術」のご提案 パウレック 会場聴講…93名	高粘度対応攪拌機 「テレコルタR」の 開発経緯とその使い方 ブライミクス 会場聴講…39名	温度管理で変わる! 食品工場の未来を支える ヒーター活用術 スリーハイ 会場聴講…39名
東8ホールセミナー会場	10:30 11:15	触覚ロボットで 食材100種類への対応が 現実! FingerVision 会場聴講…70名 (国内)…403名 (海外)…25名	COP展示・環境大臣賞◆ 冷凍設備の電力を 最大8割削減する秘策 ナンバ 会場聴講…48名 (国内)…162名 (海外)…17名	設備保全DX! 現場で設備トラブルが 減らない理由とその対策 M2X 会場聴講…100名
	11:35 12:20	ヤマハの超音波式 ヒートシール検査機 ヤマハファインテック 会場聴講…97名 (国内)…381名 (海外)…19名	AI予測制御システム、及び、 IoTリモートシステムのご紹介 イズミフードマシナリ 会場聴講…108名	安心・安全な蒸気式 温水製造の方法と 新常識の廃熱回収方式とは? ティエルバイ 会場聴講…40名 (国内)…206名 (海外)…22名
	12:40 13:25	多国籍など多様な 労働事情における 衛生管理のご提案 ワークソリューション 会場聴講…42名 (国内)…261名	初めてでも簡単に使える 協働ロボット活用と 食品製造への適用事例 ファナック 会場聴講…89名	食品工場を未来に つなげるHMS HMSインダストリアルネットワークス 会場聴講…36名
	13:45 14:30	食品安全における イノベーション SMC 会場聴講…58名 (国内)…269名 (海外)…33名	省人化・省力化のための 食品原料投入 および搬送システム 日本テトラパック 会場聴講…100名 (国内)…431名	品質監視の革新- 液体用インライン分析装置 NiSoMate® GEA ジャパン 会場聴講…58名
	14:50 15:35	力覚センサを用いた 食品工場の自動化、 熟練技能の継承 新東工業 会場聴講…85名	人工知能による 異物検出・物体検出・ 文字認識・単純工程の自動化 大道産業 会場聴講…85名 (国内)…405名	現場と経営をつなぐ トレーサビリティの新時代 カンプライト 会場聴講…42名 (国内)…195名 (海外)…18名

開会式

主催者挨拶／ 一般社団法人 日本食品機械工業会 会長
大川原 行雄

テープカット／ 経済産業省 製造産業局 産業機械課長
須賀 千鶴
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課長
野添 剛司
インドネシア飲料・食品製造業者連盟 会長
アディ・S・ルクマン
EHEDG 会長
ハイン・ティーママン
一般社団法人 日本食品機械工業会 会長
大川原 行雄
FOOMA JAPAN 2025 展示会実行委員会 委員長
一般社団法人 日本食品機械工業会 理事
尾上 稔
FOOMA JAPAN 2025 展示会実行委員会 副委員長
一般社団法人 日本食品機械工業会 理事
林 純一
FOOMA JAPAN 2025 展示会実行委員会 副委員長
新原 洋介



日 時 6月10日(火) 9:45～10:00

会 場 エントランスホール

開催レセプション

主催者挨拶／ 一般社団法人 日本食品機械工業会 会長
大川原 行雄

来賓祝辞／ 経済産業省 製造産業局 産業機械課長
須賀 千鶴
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
食品製造課 原材料調達・品質管理改善室 室長
阿辺 一郎

第4回FOOMAアワード
2025 表彰式／ 各賞授賞者

第4回FOOMAアワード FOOMAアワード2025 審査委員長
2025 講 評／ 後藤 芳一

乾 杯／ FOOMA JAPAN 2025 展示会実行委員会 委員長
一般社団法人 日本食品機械工業会 理事
尾上 稔
タレント
吉岡 美穂

中 締 め／ 一般社団法人 日本食品機械工業会 副会長
大東 眞二



日 時 6月10日(火) 17:30～19:30

会 場 会議棟1階 レセプションホールA・B

オール日本スーパーマーケット協会の視察

スーパーマーケットの物流センターやプロセスセンターの稼働に不可欠な最先端の機器・装置・関連技術の情報収集を目的として、オール日本スーパーマーケット協会の会員29名が来訪した。

主催者挨拶／ FOOMA JAPAN 2025 展示会実行委員会 委員長
一般社団法人 日本食品機械工業会 理事
尾上 稔

開催概要説明／ 一般社団法人 日本食品機械工業会 専務理事
井上 宏一

FOOMA JAPAN 2025 見学



日 時 6月11日(水) 9:00～

5

来場者サービス

FOOMAアプリ

FOOMAアプリは出展社検索、ブースマップ登録、セミナー予約などの来場準備から、当日の会場内ナビゲーションまでをサポートする便利なツールとして活用された。来場者一人ひとりの展示会体験を一括で管理でき、気になる出展社の見逃し防止や情報収集の効率化を実現し、展示会の満足度向上に貢献。さらに、ダウンロード特典として「FOOMA東京パル」で使えるクーポンやスタンプラリー機能も提供し、来場者サービスの充実につなげた。



インフォメーション／グローバルインフォメーション

出展社や製品検索、会場内施設など、来場者からのお問い合わせに対応。海外来場者には英・中・韓スタッフのほか、新導入のAI翻訳機を使用し各言語で対応した。



設置場所

東4ホール前ギャラリー／
東8ホール前リンクスペース

食品製造自動化相談コーナー

食品製造自動化相談コーナーでは自動化専門アドバイザーが常駐し、相談者の希望に沿った出展社ブース、機械・装置を紹介した。



設置場所

東4ホール前ギャラリー／
東8ホール前リンクスペース

歩くガイドインフォメーション

案内スタッフがタブレット端末を携帯してホール内を巡回し、来場者の質問にその場で対応するサービスを実施。海外からの来場者に対しては、翻訳ツールを用いてスムーズな案内を行った。



無料シャトルバス

りんかい線「国際展示場駅」ターミナルと東展示棟7・8ホールを結び毎日運行。16時以降は東1ホールのロータリーに発着場所を変えて実施した。



6/10(火)～6/12(木)	9:30～16:00	東7・8ホール	発着
	16:00～19:00	東1ホールロータリー	発着
6/13(金)	9:30～15:00	東7・8ホール	発着
	15:00～17:00	東1ホールロータリー	発着

クローク

手荷物の無料預かりサービスを実施した。

設置場所

エントランスホール／
東7ホール前リンクスペース



6

災害時への備え

災害発生時において、主催者・出展社・東京ビッグサイトが連携し、来場者を含むすべての関係者が安全かつ円滑に避難できるよう、会期前日の6月9日(月)に東京ビッグサイト内で避難訓練を実施した。訓練には204社・14団体、総勢277名が参加し、避難ルートの確認に加え、消火器を用いた初期消火訓練やAEDを用いた救命訓練を行った。

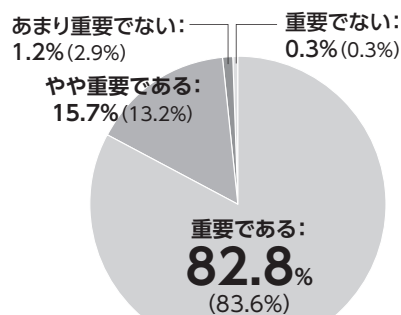


調査概要 【調査日】6月13日(金)～6月27日(金) 【回収数】750社

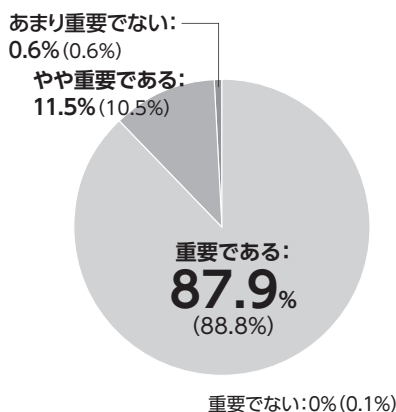
営業戦略上、
FOOMA JAPANを重要視する
出展社は9割超

Q. 貴社にとってFOOMA JAPANの位置づけをお聞かせください。

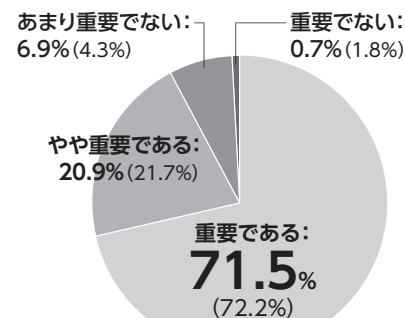
1. 商談の場として



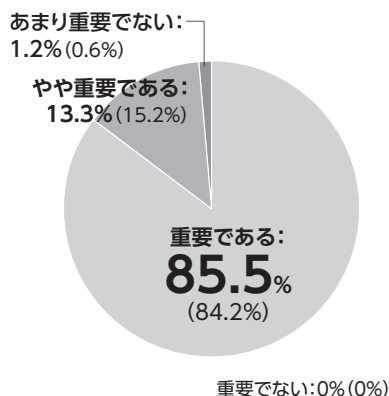
2. 新規顧客獲得の場として



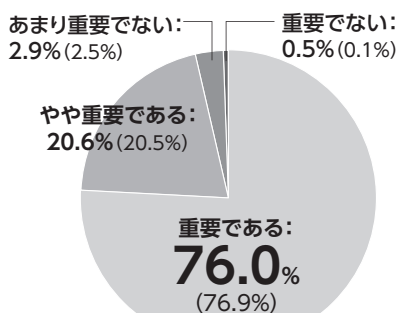
3. 新製品発表の場として



4. 販売促進／PRの場として

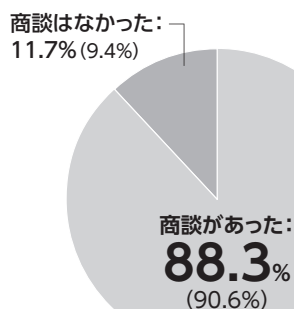


5. 製品に対する来場者からの意見収集の場所として

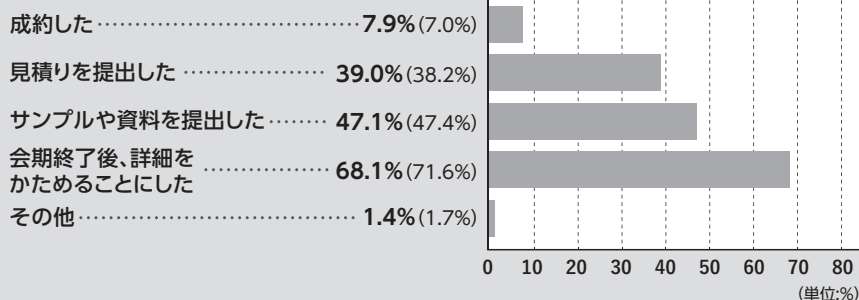


Q. 会期中における来場者との商談についてお聞かせください。

9割に迫る出展社が具体的な
商談や提案に発展

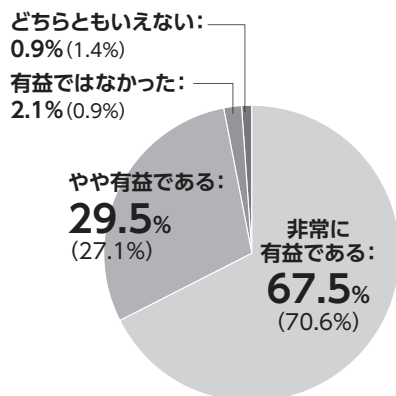


商談があった〔複数回答〕

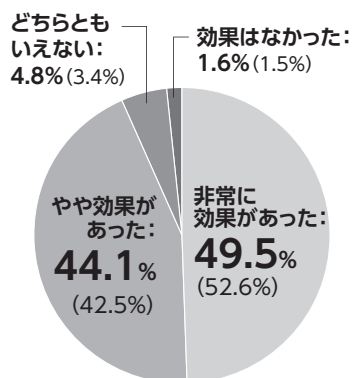


Q. 今回の出展について評価をお聞かせください。

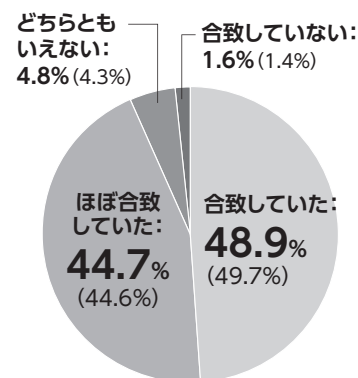
1. 出展は有益でしたか？



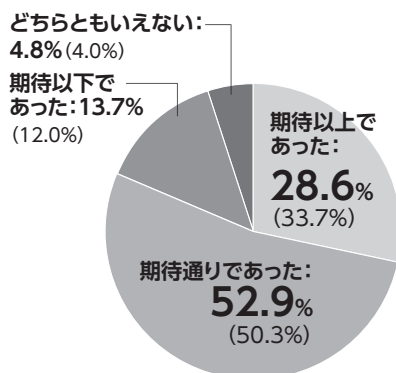
2. 出展によるPR、販売促進効果は実感できましたか？



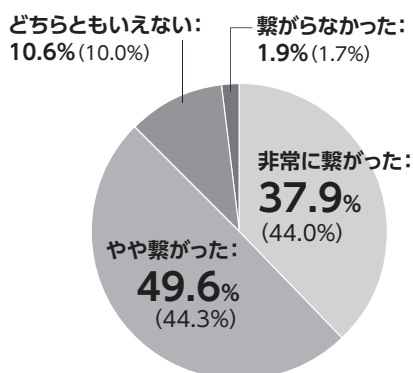
3. 来場者は貴社の対象に合致していましたか？



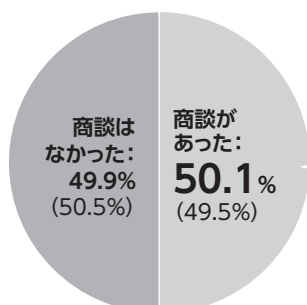
4. 貴社ブースへの来場者数について、どのように感じますか？



5. 新規顧客獲得に繋がりましたか？

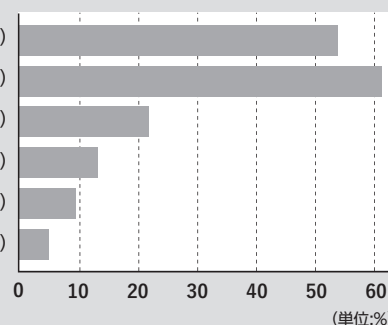


Q. 出展社間の商談はありましたか？



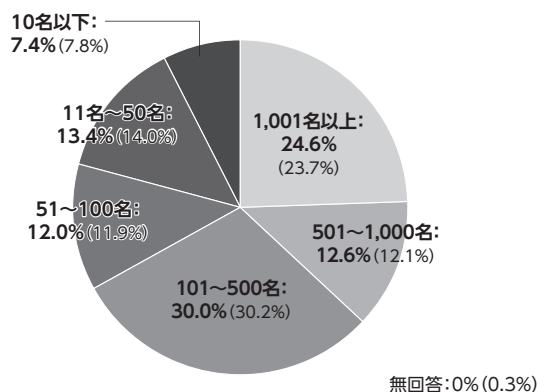
商談があった【複数回答】

同業他社との情報交換	53.5%	(59.0%)
異業種他社との情報交換	60.9%	(57.5%)
販売提携	21.8%	(20.5%)
代理店提携	13.3%	(12.4%)
技術提携	9.6%	(10.9%)
その他	5.1%	(5.6%)

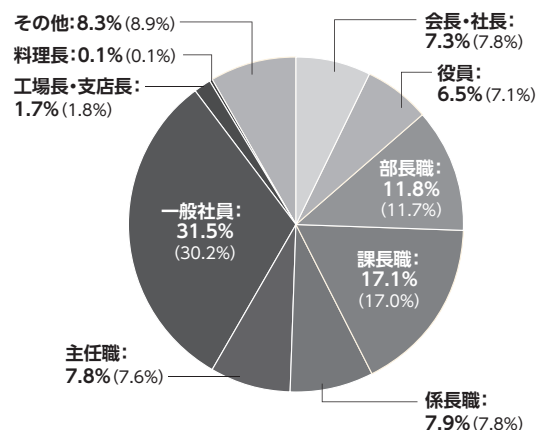


調査概要 【調査日】6月11日(水)～6月27日(金) 【回収数】4,333名

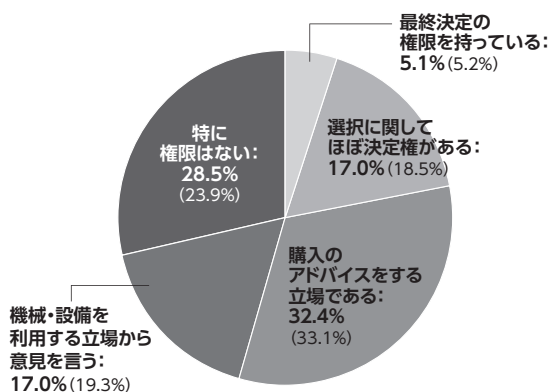
Q. あなたの勤務先の従業員数をお聞かせください。



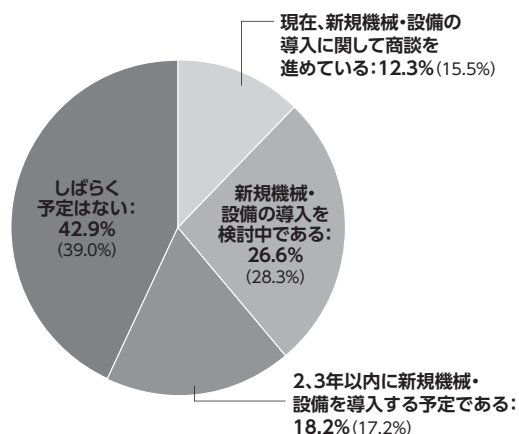
Q. あなたの役職をお聞かせください。



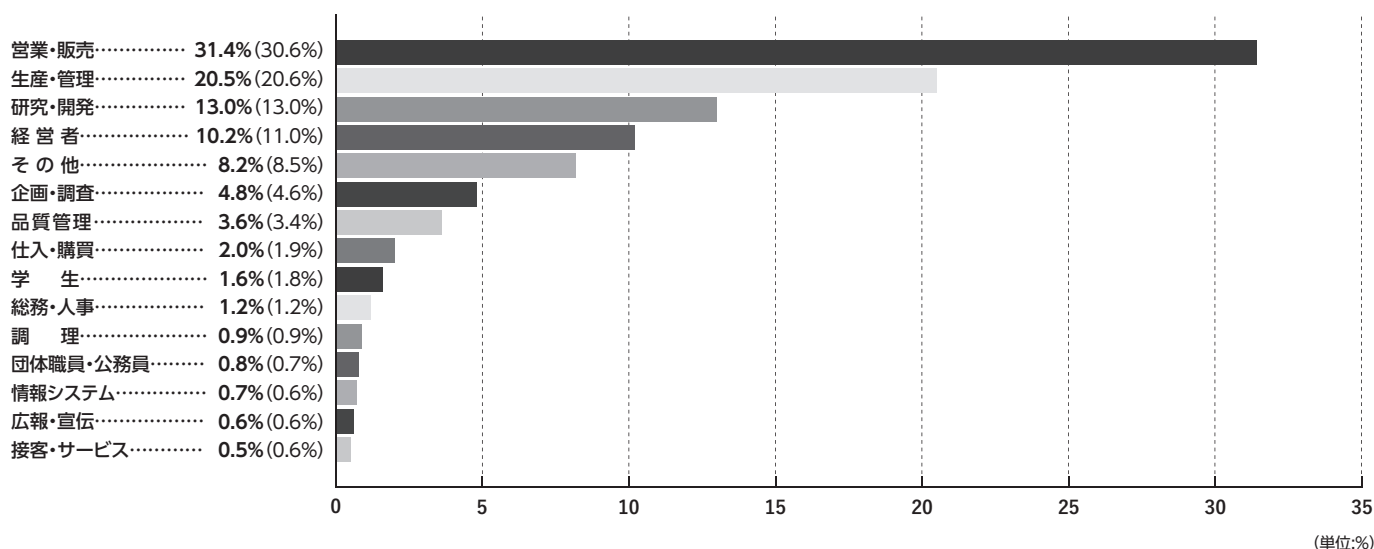
Q. 機械・設備の購入に関して、あなたの立場をお聞かせください。



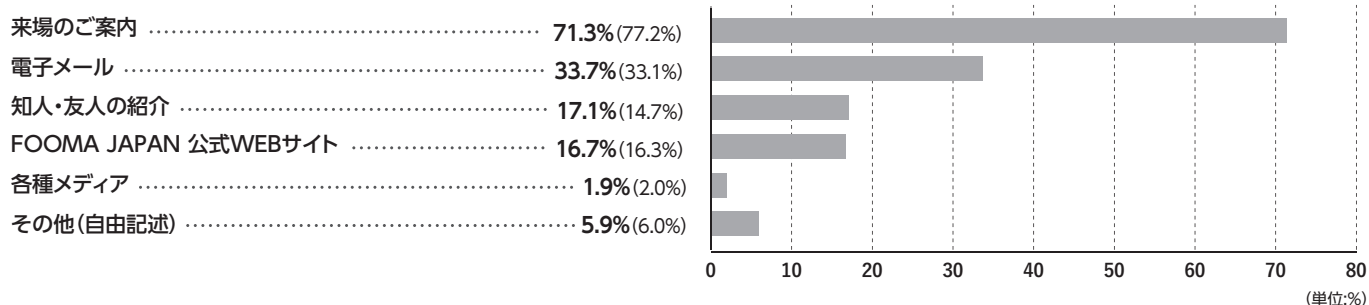
Q. あなたの会社における機械・設備導入の状況をお聞かせください。



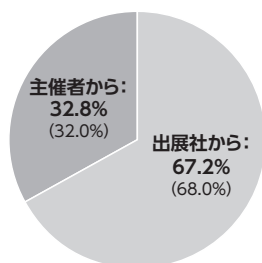
Q. あなたの職種をお聞かせください。



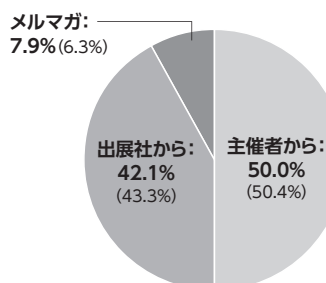
Q. 今回のFOOMA JAPANを何でお知りになりましたか？ [複数回答]



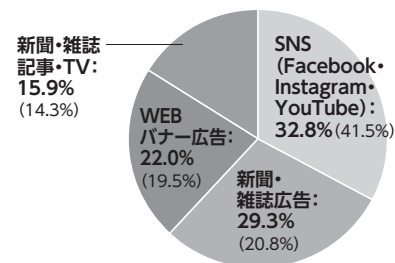
来場のご案内



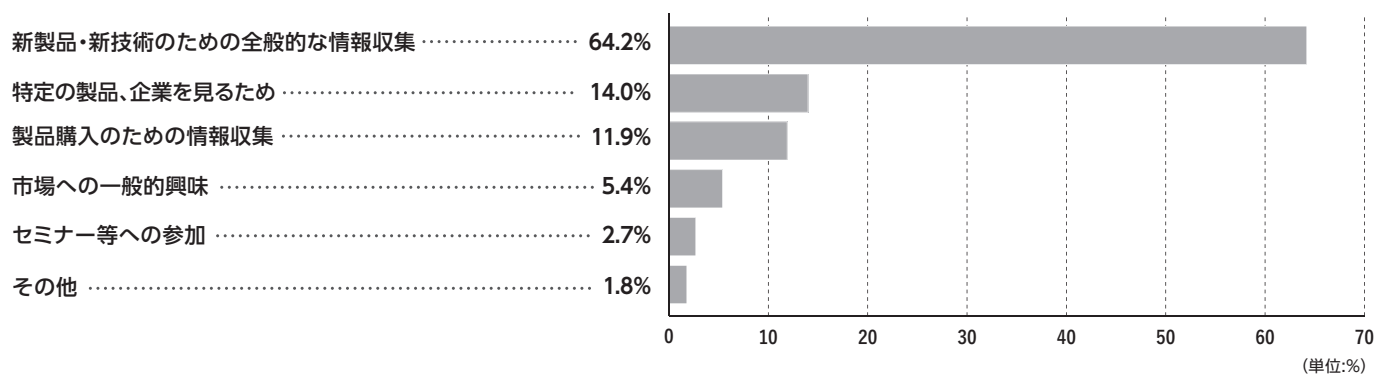
電子メール



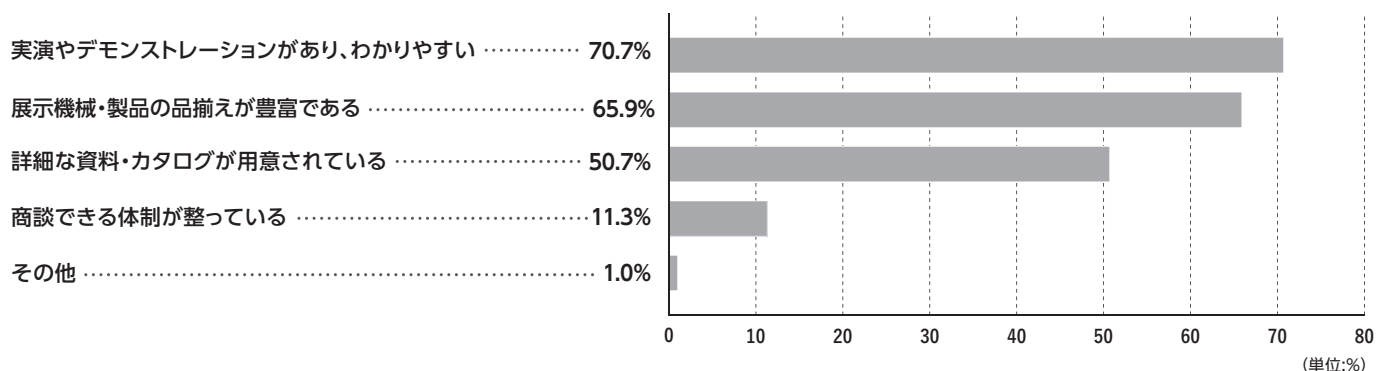
各種メディア



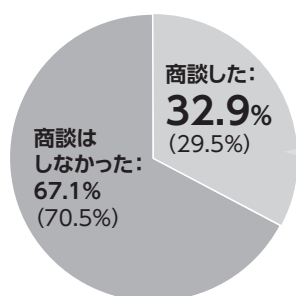
Q. 今回の来場の目的をお聞かせください。



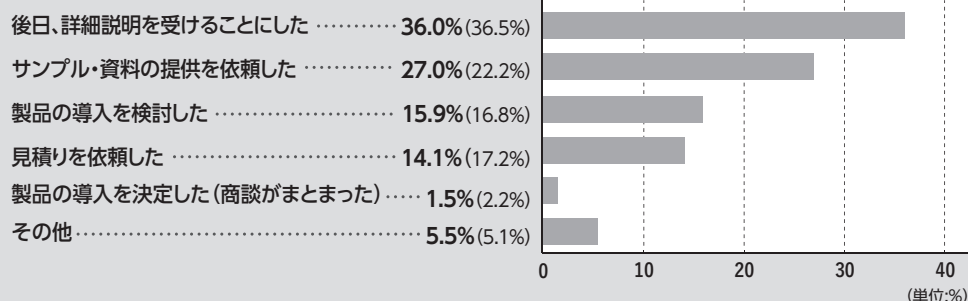
Q. 出展社に対して、どのようなことを重視していますか？ [複数回答]



Q. 今回、会場で商談をしましたか？

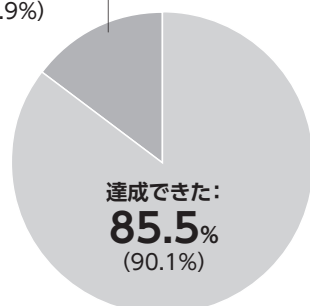


商談した

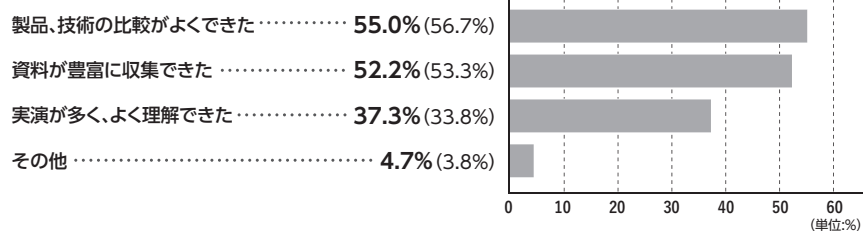


Q. 来場の目的は達成できましたか？

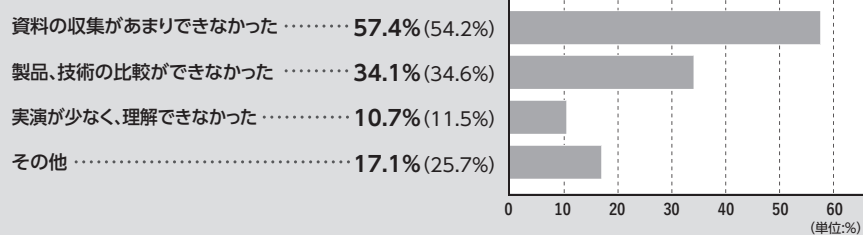
達成できなかった:
14.5% (9.9%)



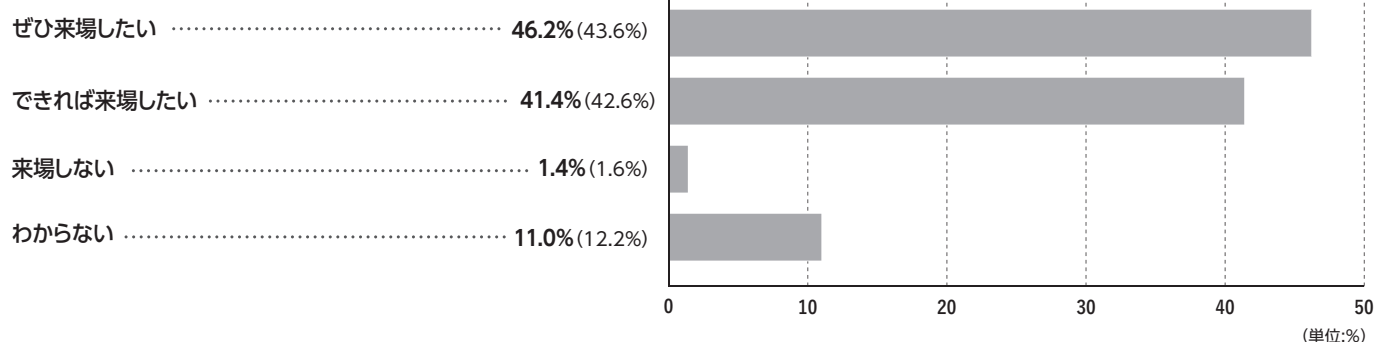
達成できた[複数回答]



達成できなかった[複数回答]



Q. 来年のFOOMA JAPAN 2026にも来場しますか？



9 プロモーション活動

出展社の出展成果を高めるために、積極的な集客プロモーションを実施。SNSなどの新しい取り組みを加え、海外からの来場促進を強化した。

① 公式WEBサイト

2025年4月1日(火)より来場事前登録を開始。来場促進・出展社情報提供サイトを日本語・英語・中国語の3カ国語で公開し、出展社への問い合わせ、製品カタログや動画の提供に加え、SDGsへの取り組みや輸出可能国情報、技術資料、導入事例を引き続き掲載。来場者マイページを活用したセミナー登録や名刺交換、カタログ管理を推進し、FOOMAアプリとの連携によるアプリマップ登録やブース管理機能を通じて、リアルとオンラインをシームレスにつなぎ、来場者と出展社のビジネスマッチングを促進した。



2024年9月1日～
2025年6月13日

アクセス数

延べ933,665件

◀ 公式WEBサイト 日本語版

② YouTube FOOMA JAPAN ch.

FOOMA JAPAN ch.の登録者数は国内外で6万8千名を超え、FOOMA JAPANファンを拡大。食品製造機械の実演や記者発表会、スタートアップゾーン、海外来場者の声、会期中のダイジェスト動画などを通じ、来場動機付けを図った。チャンネル視聴回数は188万回を超え、特に海外向けプロモーション動画は視聴数167万回を記録し、海外からの注目度の高さを示した。



登録者数(国内外) 68,000名

視聴回数 188万回

④ メールマガジン

国内外の過去来場者と新規来場事前登録者に、出展製品情報やセミナー情報、FOOMAアワードやスタートアップ等の特集をメールマガジンで配信。公式WEBサイトへ誘導し来場促進につなげた。また出展社が宣伝活用できる広告スペースも提供。

読者数(国内外) 246,700名

配信回数 国内 14回／海外 6回

総配信数 延べ3,158,344通

	国内	海外
配信数内訳	3,103,105通	55,239通

③ Instagram公式アカウント

今年からSNSを積極的に活用し、公式Instagramアカウントとして、国内向け「foomajapan_official」と海外向け「foomajapan_global」を開設。両アカウントを通じた閲覧数は国内外で75万回を超え、新たな来場者層への情報発信と認知拡大につなげた。

・国内向け「foomajapan_official」 ・海外向け「foomajapan_global」



⑤ ダイレクトメール

主催者の集客策として関係諸団体・機関、大使館、主要業界関係者、ベンチャー・スタートアップ関連団体や全国食品製造業企業に国内外合計24,221通のダイレクトメールを送付。また、出展社がお客様に配布する開催案内ツール(印刷版・デジタル版)を全出展社に提供。

⑥ FOOMAニュースBOX

出展社が自社製品の情報を報道関係者に直接配信することができるメディアマッチングプラットフォームを開設。出展社20社による25件のプレスリリースを報道関係者に届けた。

⑦ 記者発表会

4月3日に報道関係者を対象に記者発表会を開催。主催者の挨拶と今回の見どころ、第4回FOOMAアワード2025最優秀賞ノミネート製品の発表、その後出展社と展示会の概要を紹介。また、オープンイノベーションに取り組むFOOMA JAPANならではの企画として、スタートアップゾーン出展社の3社によるピッチプレビューと製品展示を行い、記者へ個別取材機会を提供。

日時 2025年4月3日(木)

会場 第一ホテル東京
ラ・ロースⅡ

プログラム

【主催者挨拶】

FOOMA JAPAN 2025展示会実行委員会 委員長/
一般社団法人 日本食品機械工業会 理事
尾上 稔

【第4回FOOMAアワード2025最優秀賞ノミネート製品発表】

一般社団法人 日本食品機械工業会 専務理事
井上 宏一

【2025開催概要説明】

【スタートアップゾーン出展社ピッチプレビュー】

株式会社F-EAT 代表取締役 伊藤 直行 氏
クオックロップ株式会社 代表取締役 北垣 卓 氏
リモートロボティクス株式会社 代表取締役社長 田中 宏和 氏

【スタートアップゾーン出展社製品展示・ミートアップ個別取材タイム】



⑧ 国内メディア記事掲載

多くのメディアがFOOMA JAPAN 2025の魅力を記事として紙誌面やWEBに掲載。開催前から多くの業界関係者に訴求した。

	新聞・専門誌・雑誌	WEBメディア
9月出展募集時期	3	33
4月記者発表会以降	43	55
6月会期前・中・後	32	55

朝日新聞	日刊食肉速報	フードエンジニアリングタイムス
日刊工業新聞	冷食タイムス	エキサイト
日本食糧新聞	日本経済新聞電子版	財經新聞
食品産業新聞	毎日新聞デジタル	President Online
中部経済新聞	産経ニュース	@DIME
菓子食品新聞	東洋経済オンライン	@nifty
日刊水産経済新聞	News Picks	iza:イザ!
日刊酪農経済通信	ライブドアニュース	TBS NEWS DIG
水産タイムス	infoseekニュース	ニコニコニュース
週刊農機新聞	Biglobeニュース	日本ビジネスプレス
みなと新聞	時事ドットコム	MONOist

⑨ 宣伝広告(国内)

来場者に読者層が多い経済・産業誌、専門紙誌、専門デジタルメディア等に、4月から会期前に開催広告を掲載。

日経MJ	月刊食品機械装置	空調タイムス
日刊工業新聞	日本パン・菓子新聞	冷凍食品新聞
The Japan Times	冷食タイムス	熱産業経済新聞
日本食糧新聞	みなと新聞	週刊農機新聞
食品新聞	麺業新聞	水産経済新聞
食品産業新聞	週刊食肉通信	日本食糧新聞電子版
食品工場長	週刊水産新聞	日本経済新聞電子版
月刊製菓製パン	包装タイムス	日刊工業新聞電子版
食品と開発	パンニュース	環境新聞電子版
Beverage Japan	商経アドバイス	フードエンジニアリングタイムス
月刊フードケミカル	ゴム産業ニュース	
月刊ソイフードジャーナル	環境新聞	

⑩ TV放送

TV番組への取材誘致活動を実施。報道・バラエティー番組において、食品製造業が抱える課題解決を切り口に、会場で展示した最新技術が産業経済ニュースとして取材・放映された。

No	放送日	番組名	局名
1	6/10	ゆうがたサテライト	テレビ東京
2	6/10	NIKKEI NEWS NEXT	BSテレビ東京
3	6/10	WBS	テレビ東京
4	6/11	めざましテレビ	フジテレビ
5	6/13	Nスタ	TBS
6	6/19	グッド! モーニング	テレビ朝日
7	6/22	江東ワイドスクエア	江東区
8	6/23	おはよう日本	NHK
9	7/11	アルパレスの空	BSテレビ東京
10	7/19	ブレイクスルー	テレビ東京



⑪ 海外プロモーション

海外の食品製造専門メディアとのメディアパートナーシップを構築し、FOOMA JAPANの認知度向上と海外来場者の来場促進に向けた広報活動を積極的に展開した。また、インドネシアのメディア媒体『FOODREVIEW INDONESIA』編集長が来場し、主催者インタビューや会場・製品レポートを会期後に掲載した。

① 広告・記事

海外 媒体名	ALL WORLD EXHIBITION DIRECTORY (台湾) ASIA FOOD JOURNAL (シンガポール) ASIA PACIFIC FOOD INDUSTRY (シンガポール) FOOD FOCUS THAILAND (タイ) FOODREVIEW INDONESIA (インドネシア) www.21food.com (中国)
-----------	--

② ニュースレター配信

FOOMA JAPANの魅力を伝えるニュースレターを、海外メディア471媒体と在日大使館担当者352件へ配信。グローバルな来場促進につながった。

③ Official Web Magazine公開

アジア地域で高まる日本食ブームに呼応し、日本食を支える日本の食品製造機械の技術力や日本食製造ビジネスへの関心を高める記事を掲載。

・WEBマガジンTOP



あ

ARK
アーシェルジャパン
アース環境サービス
アールティ
ifm efector
IoT mobile
アイカ工業
愛工舎製作所
アイコアルファ
愛産製作所
アイタ
アイチ
愛知電機
アイ・ティ・エス
※アンパフレックスジャパン
アイデンティックサービス
※ユタカ電気
IPGフォトニクスジャパン
アイブリッジ
AlHO
アイリス・ファインプロダクツ
アオスフィールド
青葉化成
明石鉄工所
※テスコム
※アプコ
※CRAFT MACHINE
赤武エンジニアリング
赤門ワイレックス
アークグリーン・エターナル
アグリマート
朝日化成
あさひ企画
アサヒ技研
旭金属
※旭プレジジョン
アサヒ産業
アサヒ装設
旭ダイヤモンド工業
旭マシン
麻布精機製作所
味の素エンジニアリング
アステックエンジニアリング
アストラ
ASTRA FOOD PLAN
ASPIA
アセット
アッパサイクル
アド・サイエンス
アトミクス
アトラステクノサービス
アトリエケー
アプコス
アパノン
アプリコーポレーション
アマギ
アムンゼン
アメフレック
荒井鉄工所
荒川製作所
アラハフードマシン
アラム
アラリード
有光工業
アルケリス
アルス
アルトリスト
アルファ・プラス
アルファ・ローヤル
アルプラス
※マルカ
※管製作所
※エムタス・レフ
アルマーク
安西製作所
アンリツ
EGG
飯島電子工業
飯田製作所
イーダーエム
イカリ消毒
池田機械工業
石川金網
石島商事
インダ
※日新電子工業
インダテック
※ソノファイ
※富士通
イズミフードマシナリ
※住友重機械搬送システム
※住友重機械エンバイロメント
※住友重機械ファインテック
板橋工業
伊藤工機
伊藤忠マシンテクノス
井戸冷機工業
※中山エンジニアリング
イナモク
流木精機
イマオコーポレーション
いまばやし
※ジョンソンボイラ
岩井機械工業
岩井バック

イワキ
イワセ鉄工
岩谷産業
イントラロックス
ウイル
ウエスト
ウエノワードテクノ
ウォーターエージェンシー
VRAIN Solution
WENZHO HOLO INDUSTRIAL
EQP MFG.
A&Cサービス
エイコーフィルター
A-SAFE
エイチ・エス・ピー
HMSインダストリアル
ネットワークス
エイチツー
エイブル
イー・アンド・ディ
Anhui Zhongke
Optic-electronic Color
Sorter Machinery
イー・エム・プロダクツ
エーシンバック工業
エースシステム
イーピーシージャパン
※イーピーシージャパン東日本
※ヒヨリジャパン
イーピーシー商会
エクスル
江口通機製作所
エコノス・ジャパン
※静甲
※日本機械商事
SMC
エスエムテ
S-K-I
エスケー化研
SDG
エニマス
NSKエンジニアリング
NOKクリューパー
NTTビジネスソリューションズ
エマテック
NPC
エヌワイビー
エフ・エム・アイ
FYH
エマー自動機
江真トレーディング
※HEICO
※Thordon
エム・アンド・イー
※ユアサ商事
エムエスティ
エム・エルエンジニアリング
M2X
エムテートリマツ
エムラ販売
エラプジャパン
エルフォルグ
Lプロム
※Sesotec
エレクター
エレポン化工機
エンザイム
遠藤商事
遠藤孝商店
王子エフテックス
OEG
オオイ金属
OMC
大川原製作所
オーケル輸送機
大阪ガスリキッド
大阪サニタリー
大阪シーリング印刷
大阪タイユー
大竹製作所
大竹通機
大西冷熱
大野ナイフ製作所
大道産業
大宮高圧
大森機械工業
小片鉄工
岡谷鋼機
小川コンペヤ
オクイ
オグラ金属
オサ機械
※ゼネラルパッカー
※三和プラス
押尾産業
オシキリ
オツカ工業
小野商事
オプテックス・エフエー
オムロン フィールド
エンジニアリング
オリエンタルモーター
※オリムペクスタ
オリヒロ
オンデマンド研究所

か

ガードナー
加越
加賀工業
健庄
鹿島化学金属
カジワラ
カジワラキッチンサプライ
春日電機
霞ヶ関キャピタル
KAZEN WLD
片岡製作所
型久堂
カナデピア
兼松KGK
鎌倉製作所
鎌田機械製作所
蒲田工業
カミナシ
上根精機工業
川口精機
川島製作所
川島鉄工所
川瀬製作所
カワタ
川西
環境機器
環境テクシス
関西機械
関西電熱
関西乳機
感性AI
カンダ
関東混合機工業
カントー
カンプライト
ケーエンス
機械振興協会 技術研究所
※旭製業
※ボールスタア
※キソー工業
※ハイメックス
※前田技術士経営研究所
※神奈川県立産業技術総合研究所
※月星食品
紀州技研工業
機設
キソー工業
北沢産業
北四国グラビア印刷
北村製作所
キッチンテクノ
木原製作所
キムラシール
キューケン
久電舎
共栄エンジニアリング
協栄電機
共信冷熱
協全商事
KyoDo
京町産業車輛
共立物流システム
共立プラント工業
共和
協和工業
協和ステンレス
協和電機
キューワククリン
極東商会
※ヨソリ・ベルディング・ジャパン
清本鉄工
クリンエンジニアリング
金星
クイック・ロック・ジャパン
クオンクロープ
国立
クボタ
クボタ浄化槽システム
※クボタ
クメタ製作所
グリーンプラス
グリーンレーザージャパン
栗本鐵工所
クレオ
グローエンジニアリング
Closer
グローバルコード
GEA ジャパン
※ユーロ・ジャパンマシナリー
ケイエルプラント
※森本組
KKI
ケイズベルテック
KE-OSマシナリー
ケイト科学研究所
ケミカル山本
光研
弘進ゴム
光伸舎
興南設計
江北ゴム製作所
光陽機械製作所
ゴールドワイン

コーレンス
※エレア
※ソレン
※エンウェーブ
※レプテック
※ピーピーエム
※ウザーマック
コーンズ テクノロジー
コガサン
コジマ技研工業
KOSKA
COTAO TECHNOLOGIES
コトヒラ工業
コネクテッドロボティクス
コバード
コバックス
※シノブス
コフロック
コマジャパン
コマック
コマツ製作所
小嶺機械
コメットカトウ
コンサス
コンテックフオーユー
※インテック
コンバム

さ

サーヴォ
SATECH
サーフテクノロジ
サイエナジー
蔵王産業
坂井機械製作所
佐々木プラント
サタケ
佐竹マルチミクス
佐藤計量器製作所
佐藤工業
サトー
サニー・トレーディング
さめく種機
ザ・バック
サマック
サミー
サムソン
三旺
三協
三共電気
三協リール
三共冷熱
三建設備工業
三光機械
三幸機械
三光製作所
サンシン
サンステーションシステムズ
サンテック技研
三能ジャパン食品器具
サン・プラント工業
三玉産業
三丸機械工業
三友機器
三友工業
サンユウ商事
三洋グラビア
三山電気
三立機器
サンロード
SUNGHWA
三和建設
※三共空調
三和工機
三和理工業
三和ハイドロテック
CIMC Liquid Process
Technology Japan
CSAグループジャパン
シー・エス・シー
※日本エスケーエフ
GS1 Japan
(流通システム開発センター)
C.M.システムズ
COC
CKD
シートス
※シートスアール
シービーエム
ジャーナル・アベック・ジャパン
シール米登
シール工業
JFEアドバンテック
JFEテクノリサーチ
JMCP
J-CIRCULARS
JTG
ジェイビーネクスト
Genix Japan
ゼビック
四国化工機
四国計測工業
システムスクエア
システムマシンサービス
※グラコ
七洋製作所
品川工業所

澁谷工業
※シブヤ精機
※カイジョー
清水建設
ジャパンエコテック
ジャパンシステム
※エムケー精工
シュマルツ
JAW FENG MACHINERY
昭和化工
昭和システムサービス
昭和フェニックス工業
食品施設計画研究所
※キューケン
※クオードコーポレーション
※クレオ
※シーエムエス
※ニッコクソフト
※ユニフロー
※東京システムリサーチ
※ヒューコン
※横河システム建築
※日軽パネルシステム
※元日ビュティ工業
シルバーソン ニッポン
シロキコーポレーション
SINKPIA・JAPAN
新盛インダストリーズ
シンセメック
新宅工業
新東工業
新日本ウエックス
シンメイ
スエヒロEPM
スガツネ工業
スギコ産業
※杉山工業
Skillnote
スコットプランニング
スズキ機工
※NVN
鈴木製作所
スズキ種工
鈴茂器工
鈴与工業
※富士商会
鈴与ソリューションズ
スター精機
STARLAND INDUSTRIAL
ストラバック
スバイスキューブ
スピニングプライド
スプレーイングシステム
※ジャパン
スマシヨク
住商グローバル・
ロジスティクス
住商モンブラン
スリーハイ
精電舎電子工業
西部技研
セムコーポレーション
ゼロイチゼロ
セントラル科学貿易
総合衛生対策協会
双日マシナリー
ソーキナカタ
※三共技研
ソディック
※島津製作所
※三浦工業
※第一包装機製作所
※高千穂精機
※藤岡製作所

た

第一衛材
第一工業
第一バック機工業
第一包装機製作所
タイエイジャパン
大栄 THA
タイガーカワシマ
Daigasエナジー
タイキ
ダイキアクシス
大紀産業
ダイキン工業
※ダイキンアプライドシステムズ
※日本無機
ダイケン
大成建設
大成ファインケミカル
大成ラミック
大同メタル工業
大日マシナリー
タイムマシナリー
大有
太陽
大洋アレスコ
大和ハウス工業
ダイワ販売
※アルファ・ラバル
Taiwan Food & Pharmaceutical
Machinery Manufacturers'
Association (TFPMA)
高井製作所

高砂 高千穂精機 多賀電気 タカハシ タカハシガリレイ 高橋ベルト タカミ タカヤ タカラ 滝川工業 タキゲン製造 匠技研 竹内食品機械 たげびし ※Wireless Power Transfer ※ジェイ・シー・シー ※クボ ※ネフロック ※Rist ※B&R ※シヨヴァルベル ※EUREKA ROBOTICS ※三洋化成工業 ※ワイズエンジニアリング ※REALMAN ROBOTICS 立花エレクトック ダック タテックス 田中機工 田中三次郎商店 タニコー 谷沢栄機工業 タニックス タブフロー 玉シロー 中央理化 中設エンジ 中部機械刃物 中部テクノ 中部包装食品機械工業会 彫刻プラスト 千代田金属工業 千代田交易 TSUNG HSING FOOD MACHINERY ツカコム ツカサ工業 塚本鎮古商店 ツシカフ ※ナビタスマシナリー ツネザワ商事 椿本興業 椿本チエイ ※椿本メイフラン ティ・アイ・エス THK ティービーエム TBGグローバルテクノロジーズ ティエスケイテクノ ティエルブイ ティステイ ディプレイク DAEWON GSI データ・デザイン DATAFLUCT テクニカ テクニカン テクノクラシー テクノシステム テクノツリー テクノ・パークシャア テクノリサーチ テックサス TechMagic TESSHA TET デナリ Tebiki 寺岡精工 テラダ・トレーディング テラモト・エンジニアリング 電気興業 テンチ産業 東亜交易 東亜工業 ※仲和食品 東京計装 東京施設工業 東京自動機械製作所 東光計器 東芝ライテック 東製 東陽機械製作所 東洋ハイテック 東洋リントフリー 東レ トーカロ トーステ TOSEI トーマー工業 トーマー トーマーパッケン 徳尾商事 徳寿工作所 徳永製作所 戸倉商事 DOT&LINE	トパック トミー精工 トムランソーティング 巴工業 豊工 トヨックス トラスト・テクノロジ トリーエンジニアリング トリエティーラボ ドリマックス な ナオミ 直本工業 中井機械工業 ナカキン 長沢機械製作所 ナカテック 中西製作所 長沼製作所 ※ASTINA 中村商店 中村製粉 ※ハナオカ ナカヤ工業 NACOL NASCO 七島屋エンジニアリング ナベヤ 奈良機械製作所 ナラサキ産業 南海精工所 なんつね ※ヘラ スパイス ジャパン ナンバ ニエスマ ニ樹エレクトロニクス ニクニ 西田 西原製作所 ※シーエンス 西村機械製作所 日伝 日仏商事 ニチモウ ※大英技研 ※ビブ ※ソーエー ニッカ電測 日建 ニコウ 日清エンジニアリング ※NBCメッシュテック 日進ゴム ニッタ 日東イシダ 日東工器 ニッポンエンジニアリング 日本ジッコウ ※JERコンクリート補改修協会 日本製紙クレシア 日本ブッシュ 日本エアーテック 日本環境科学研究所 日本技建 日本キャリア工業 日本工業刃物 日本コーティングセンター 日本施設 日本自動精機 日本食品工学会 日本食糧新聞社 日本製鋼所 日本製衡所 日本製パン製菓機械工業会 日本TNA 日本テクノロジソリューション 日本テトラパック 日本熱源システム 日本ハワード 日本ピスコ 日本ビュビ 日本フィルトレーショングループ 日本プレハブ冷熱 日本プロトン 日本包装機械工業会 日本包装リース 日本ボリスター 日本マグネティックス ニューズダイジェスト社 ニューマインド ネオスターパック ネクスス ※厨房市場 農業施設学会 農業食料工学会 は バーテック ハーマン・ウルトラソニック・ ジャパン ハイウイン ハイエレコン	パイオ・シータ パイオニア風力機 ※サン・エンジニアリング ハイテック Byte Bites パウレック ※グリコ栄養食品 ハクラ精機 橋田機工 パンフィックソーワ パンフィック洋行 ※工揮 橋本クロス 長谷川化学工業 ハセッパ―技研 PACRAFT 服部工業 服部製作所 ハナガタ 花本工業 花塚製作所 ハビネット日本 ハヤシレビック 原田産業 バルレーザー バンガードエンタープライズ バンドー化学 ハンマーキャスター PSS ビーエム昌和 ビーコア ピオニーコーポレーション ピオメンテナンス ヒガシモトキカイ 日販製作所 ※日阪プロダクツ ※小松川化工機 微酸研 日立産機システム ※日立グローバルライフ ソリューションズ VideoStep ピュアテック ビューエンス ピュルケルトジャパン 平井カンパニー 平野製作所 平山製作所 HUALIAN MACHINERY GROUP WENZHOU IMPORT & EXPORT ファインテック Found Four ファグ・コーポレーション ファクシム ファナック FAMSUN F-EAT Fixstars Amplify フィレスタ販売 FingerVision フォルボ・シーリング・ジャパン フクザワ・オーダー農機 フクシマガリレイ ※ガリレイパネルクリエイト ※シヨウケンガリレイ ※日本洗浄機 フクチ産業 フクビ化学工業 フジ フジイ機械製作所 富士インバリス フジキカイ ※フジパックシステム フジキン フジグリーン工業 フジサワ・マルゼン ※マルゼン フジシステム 富士島工機 不二商会 不二精機 富士製作所 藤田デバイス フジトク フジファインズ フジマック フジヤマパックシステム 不二レーベル フジワラテクノアート 不双産業 ※友和産業 フタバ 伏虎金属工業 フツパー フナテック フライミクス フライ機械 ※月島機械 ブラザーインダストリアル プリンティング プラスワンテクノ フリーアシシステムズジャパン 古川機工 古川製作所 ※ハイバック ※シンワ機械 フルタ電機	ブレイン フレンドマイクローブ フロアバル ※吉崎特殊機工 フロンソル フロンティアエンジニアリング 粉研パウテックス フンシジャパン 兵神装備 平和リーシング ※錆物屋 ヘラマンタイト Berndorf Band Group ※ベルンドルフバンドジャパン 宝田工業 ホーコス ボーブランJapan ホクエツ (神奈川) ホクエツ (新潟) ホクショー ホシザキ 細田工業 堀場アドバンステクノ ホワイトマックス 本州リーム ※アイエンス ※ライオンハイジーン ま マーケム・イメージ マイクロ・テクニカ マイコック産業 マイスター マイセック マウンテック ※上野エンジニアリング 前川製作所 前田シェルサービス 前田商店 前田商店 マキー・エンジニアリング 横野産業 マクニカ ※アナログ・デバイセズ マグネテックジャパン 正城機械 ※コトキベキマシ 増幸産業 マスターマインド マスタック マゼラー 松川技研工業 松田機械工業 松山丸三 マトヤ技研工業 真鍋工業 丸井工業 丸五 丸善 丸善化工 丸八 マルホ発條工業 マルヤス機械 三浦工業 ミキタ ※美木多機械 三木ブーリ ミクロ電子 水内ゴム 三鈴工機 三鈴工業 三橋製作所 三菱ケミカル エンジニアリング 三菱重工冷熱 ※三菱ロジスネクスト 三菱電機 ※三菱電機冷熱ブランド 三ツ星ベルト 美津和産業 ミドリ安全 ミヤウキ ミューテック35 Mill Powder Tech 武蔵エンジニアリング 武蔵商会 ムラコシ ムルチバック・ジャパン 明起商会 明治機械 メイワ メインマーク メスナージャパン MENOU モキ製作所 MONOVATE 森川フードマシン モリチュウ モレーンコーポレーション や 矢崎化工 矢島精工 ※大倉製作所 ※坂井工業 安川電機 ヤスダファインテ 安原環境テクノロジ	八千代ソリューションズ ヤナギヤ 山崎金属産業 山崎産業 山善 山田製作所 大和製衡 ヤマハファインテック 山本電機工業 山本ビニター ヤマヤス ヤンマーエネルギーシステム ヤンマーホールディングス ユーキ UQESH ADVANCE MATERIALS INDUSTRY YUSHIN (旧:ユーシン精機) 豊製作所 ※マシン小谷 ユニオンミカー ユニテール ユニバーサル工業 ユニバーサル・フードマシン ユニバーサルロボット ユニバックシール ユニバルス ユニフィードエンジニアリング Unifiller Japan ユメールMJP 横河ソリューションサービス 横崎製作所 横浜油脂工業 ※若林工業 吉泉産業 吉川工業 ヨシダキカイ ヨシタケ よし与工房 米田工機 5 ライオンハイジーン ラスカム ラディクス ラヤマパック ランズワーク 理化工業 Regnio 理工協産 リックケン ※朝日加工 ※サーモ・テック リベット ※アイ・エス リモートロボティクス リングトレーディング ルーツ機械研究所 ※きた産業 ルーツ貿易 ルブテック レイケン レオン自動機 ※ホシノ天然酵母パン種 レッドアンドイエロー ローゼック LOKIAR LOZI ロシュリングインダストリアル ジャパン ロック ロビット わ ワークソリューション ワールド工業 ワールド精機 YMホールディングス ワコウ 和広エンジニアリング ※Niverplast 和田機械 和田技研 渡辺精機 ワタナベフードソリューション ワタナベフーマップ ※秋山機械 ※小野食品機械 ワム・システム・デザイン
--	--	---	--	---

11

【ホール別 主な展示分野のご紹介】

原料処理	東1東2東3
菓子・パン	東1東2東3東4東5東6東7東8
食肉・水産物	東4東5東6東7東8
麺類	東4東5東6
惣菜・調理食品	東4東5東6東7東8
飲料・乳製品	東7東8
農産物	東1東2東3
豆腐	東1東2
発酵・醸造	東4
その他食品	東1東2東3
エンジニアリング	東4東5東6
ロボット・IT・IoT・フードテック	東7東8
鮮度管理・品質保持	東1東2東3
包装・充填	東1東2東3東4東5東6東7東8
保管・搬送・移動	東4東5東6
計測・分析・検査	東1東2東3
衛生対策・管理	東1東2東3東4東5東6東7東8
環境対策・省エネ・リサイクル	東1東2東3
設備機器・技術・部品	東1東2東3東4東5東6東7東8
コンサルタント・特許	東8
情報サービス・団体	東8
スタートアップゾーン	東7

-  登録所
 -  インフォメーション
 -  食品製造自動化
相談コーナー
 -  クローク
 -  喫煙所
 -  救護室
 -  FOOMAアプリ限定スタンプラリー
チェックポイント9カ所
 -  FOOMAアプリ限定スタンプラリー
応募会場
 -  特設飲食スペース
「FOOMA東京バル」

【東8ホールセミナー会場】
6/10(火) FOOMA自動化検討プロジェクト
6/11(水)～6/13(金) 出展社プレゼンテーションセミナー

運行時間
6/10(火)～6/12(木) 9:30～16:00
6/13(金) 9:30～15:00

東北・北陸ご当地

農林水産省コーナー

無料
シャトルバス
乗り場

スタートアップゾーン

安全衛生設計コーナー

経営支援・輸出相談コーナー(支援施策の紹介)

アカカミツブサ 2025 ホスパーセッション

【東5ホール入口 □頭発表会場】
6/10 (火)～6/13 (金) アカデミックプラザ2025□頭発表
6/10 (火) 機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材
6/11 (水) 海外市場セミナー

會議棟6階

6/10(火)～6/13(金)・・・出展社プレゼンテーションセミナー
6/10(火)・・・日本食品工学会フォーラム2025
6/10(火)・・・農業施設学会シンポジウム
6/11(水)・・・農林水産省セミナー
6/11(水)・・・EHEDGセミナー
6/12(木)・・・美味技術学会シンポジウム
6/13(金)・・・農業食料工学会シンポジウム
フードテクノロジー(フックテック)フォーラム

会議棟
6F

会議棟
2F

会議棟
1F

会議棟1階

6/11(水)・・・FOOMAビジネス
フォーラム
6/12(木)・・・フードテック
セッション

東展示棟
2F

東展示棟
1F

東2
ホール



第4回
EQOMAアワード2025コーナー

ランチで カフェで バーで
い何度も寄りたくなる飲食スペース

FOOMA

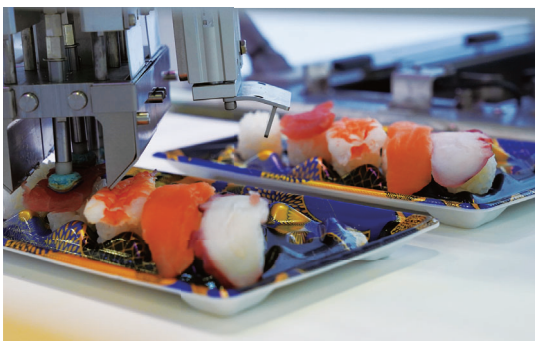
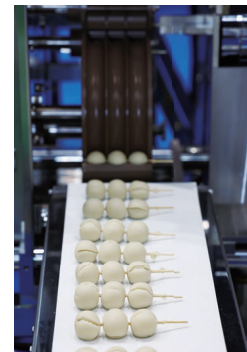
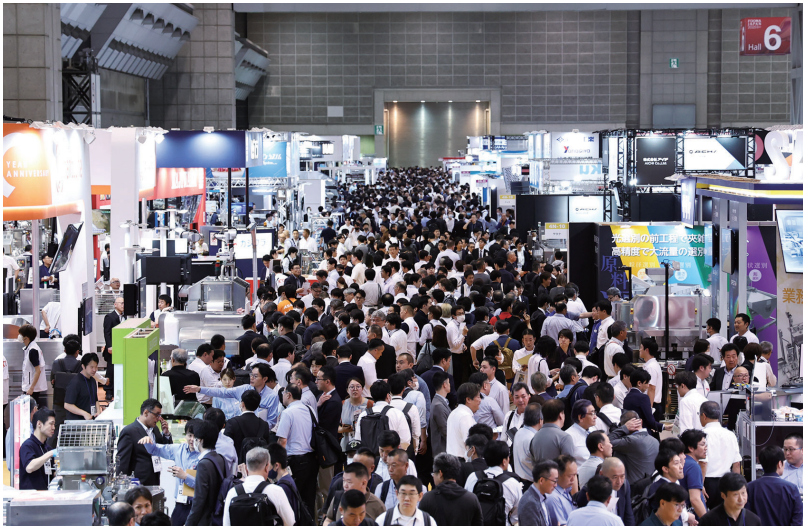
FOOMA
東京バル

日時 6/10(火)~6/12(木)
11:00~19:00(L.O. 18:30)
6/13(金)
11:00~14:00(L.O. 13:30)

場所 東1ホールロータリー

運行時間
6/10(火)～6/12(木) 16:00～19:00
6/13(金) 15:00～17:00

FOOMA JAPAN 2025 REPORT



次回の
ご案内

世界最大級の食品製造総合展

6/2 火 5 金 10:00
17:00

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

東京ビッグサイト

YouTube



FOOMA JAPAN ch.

Instagram



@foomajapan_official



@foomajapan_global

お問い合わせ先

FOOMA JAPAN 運営事務局 〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル3F
TEL: 03-6809-3745 FAX: 03-6809-3746 Email: info@foomajapan.jp

この製品は、適切に管理された
FSC®認証林、再生資源および
その他の管理された供給源か
らの原材料で作られています。



<https://www.foomajapan.jp/>