

結果報告書



The Shift is On.

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA
JAPAN FOOD PROCESSING
TECHNOLOGY EXPO

2026

東京
ビッグサイト

6/2 火

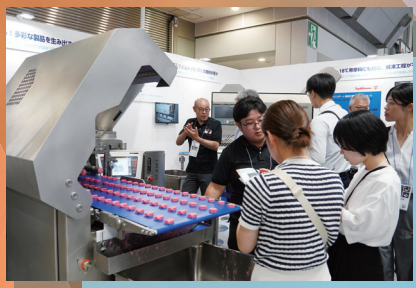
5 金 10:00
17:00

主催：一般社団法人日本食品機械工業会 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）

共創が生み出した 次のスタンダード。

東京ビッグサイト西・東展示棟で開催したFOOMA JAPAN 2026は、「The Shift is On.」のテーマのもと、食品製造業を取り巻く大きな変革の時代に、新たな価値を創出する共創の舞台となりました。

政府が推進するフードテック成長戦略を追い風に、最先端の技術・製品・サービスが一堂に集結。出展社と来場者との数多くの出会いから活発な対話と新たなビジネスが生まれ、食品製造の未来を支える次世代のスタンダードが形づくられました。人と技術、そして未来をつないだ4日間は、食品産業のさらなる発展を力強く後押しする、まさに「The Shift is On.」を体現する展示会となりました。

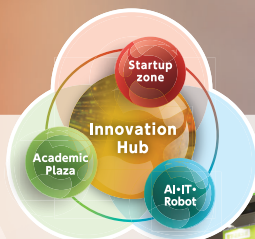


出展社数過去最多 **1,056** 社
展示ソリューション **7,000** 超

過去最多となる1,056社の出展社と7,000を超える展示ソリューションにより、来場者と出展社の間に出会いと対話生まれ、多彩なビジネス機会へ発展した。

オープンイノベーション拠点 Innovation Hub

Innovation Hubには、スタートアップ36社、研究機関・団体43団体、ロボット・IT・フードテック分野52社が集結し、分野横断的な共創を促すオープンイノベーション拠点として、新たな価値創出とビジネス創発を実現した。



海外来場者数 **64**か国 **2,493** 名

64か国からの来場者に加え、国際連合工業開発機関 (UNIDO) の協力のもと、開発途上国・新興国の駐日大使館関係者の来訪も実現。国際的な産業連携とビジネス創出の場としての役割を強く印象づけた。



第5回FOOMAアワード2026	1	4. セミナー・シンポジウム	11
Innovation Hub／スタートアップゾーン	2	5. 併催コーナー・行事	15
アカデミックプラザ	3	6. 来場者サービス	17
国際連合工業開発機関 (UNIDO) の視察／ 学生対象 YO-CO-SO (ようこそ) FOOMA	5	7. 災害発生時に備えた安全対策	17
フードテックセッション／ FOOMA 自動化検討プロジェクト	6	8. 来場者傾向・来場者アンケート調査結果	18
1. 実施概要	7	9. 出展社アンケート調査結果	21
2. 展示規模と出展分野	8	10. プロモーション活動	23
3. 来場者について	9	11. 出展社一覧	25
		12. 会場全体図	27

ご挨拶

FOOMA JAPAN 2026は“The Shift is On.”をテーマに、2026年6月2日(火)から5日(金)までの4日間、東京ビッグサイト西展示棟・東展示棟にて開催いたしました。

労働力不足や原材料高といった構造的な変化に対し、食品機械業界が効率化の先にある産業構造の転換へと踏み出す——そうした認識を込めたテーマの下、49回目となる本展は過去最多の出展規模となり、“Innovation Hub”をはじめとする新たな取り組みにも挑戦いたしました。

これによって、次世代の食品製造の可能性を提示し、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。また、日本の食品製造機械の海外市場進出の後押しにもつながる、大きな成果を獲得した展示会となったことと確信しております。

FOOMA JAPAN 2026を無事成功裡に導けたことは、僭越ながら食品産業全体のさらなる発展に寄与できたものと自負しております。これもひとえに、ご出展いただいた各社、並びに関係各位の熱意・ご尽力の賜物と深く感謝申し上げます。

つきましては、ここに「FOOMA JAPAN 2026結果報告書」を作成いたしましたので、ご高覧ください。次回FOOMA JAPAN 2027は、世界一の食品製造総合展への真価をさらに究めるべく、成長を続ける展示会として食品産業界の発展に貢献する提案を引き続き行ってまいります。

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、どうぞよろしくお願い申し上げます。

FOOMA JAPAN 2026 展示会実行委員会
委員長

尾上 稔

第5回FOOMAアワード2026



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ことを目的として2022年に創設した「FOOMAアワード」では、27製品の応募の中からFOOMAアワード審査委員会が6製品を最優秀賞にノミネート。会期初日には各出展社ブースで審査員が実機審査し、各賞を決定・発表した。受賞製品展示コーナーには多くの来場者が訪れ、受賞製品の特長や技術力への理解を深めていた。

最終審査・発表

6月2日(火)

会場

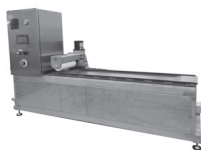
西展示棟アトリウム／東展示棟リンクスペース



経済産業省製造産業局長賞／
最優秀賞

製品名 小型通気式固体培養装置

会社名 株式会社フジワラテクノアート



FOOMAアワード特別賞

製品名 蒸気加熱式ロールたまご焼成機

会社名 株式会社品川工業所

優秀賞

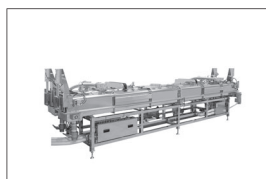


製品名:
におい検査機

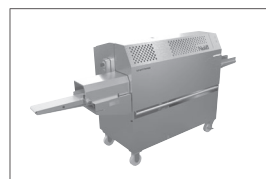
会社名:
アンリツ株式会社



製品名:
ハイジェニック高精細
デュアルエネルギーX線検査機
会社名:
株式会社システムスクエア



製品名:
連続式真空冷却装置
会社名:
株式会社ソディック



製品名:
ノーヴァ Sライン
会社名:
ワタナベフーマック株式会社

FOOMAアワード審査委員会賞

製品名:M2X
会社名:株式会社M2X

製品名:モジュール型横ピロー自動包装機
会社名:株式会社川島製作所

製品名:AQUA KNIFE アクアナイフ
会社名:株式会社スギノマシン

製品名:スパウトパウチケーサー／パレタイザーライン
会社名:株式会社ファクシム

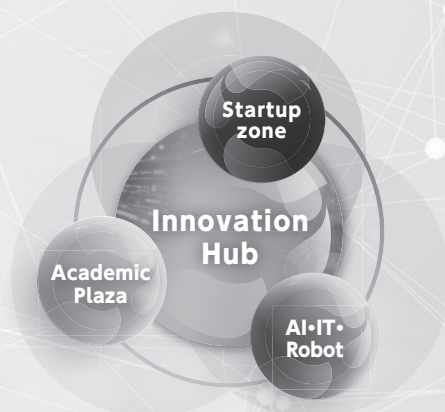
製品名:おにぎり内検査装置
会社名:不二精機株式会社

製品名:低床型データウェイ
会社名:大和製衡株式会社

Innovation Hub

研究開発から実装・事業化までを見据えた情報発信と交流を通じて、新たな価値の共創を促進する特別エリアとして設置。エリア内には、スタートアップ企業が集う「スタートアップゾーン」、大学・研究機関による「アカデミックプラザ」、そしてAI、IT、ロボット関連の出展社を集約し、食品製造業におけるDX化・自動化の最新動向を発信した。来場者と出展社、研究機関との交流を通じて、新たなビジネス機会や技術連携の創出につながる場となった。

会場 西展示棟アトリウム



スタートアップゾーン



イノベティブなアイデアと技術を有する36社が出展した。国家成長戦略でも注目されるフードテック分野を中心に、植物工場や陸上養殖、超微細良品学習AI、宇宙技術を応用したハイパースペクトルカメラ搭載の鮮度測定器など、多彩な最先端技術を紹介した。また、イノベーションステージで実施したピッチプレゼンでは、技術の具体的な活用方法や導入事例が紹介された。

会場 西展示棟アトリウム

スタートアップゾーン出展社

ARK
アイエスアンドシー事務所
IoT mobile
アップサイクル
AYUMI BIONICS
アラリード
アルケリス

インテグリアル
ExtenD
OUEN
感性AI
クオックロップ
Kobot
Genix Japan

Thinker
鈴与ソリューションズ
スパイスキューブ
スマートプロット
スマショク
ゼロイチゼロ
泉州村上技術士事務所

DATAFLUCT
東京ファクトリー
Byte Bites
F-EAT
フレンドマイクロブ
フロンソル
ホロパイオ

マツエイティブ
MIXIA
Milk.
MENOU
ユニバーサル・フードマシン
Regnio
レグミン
LOZI



スタートアップグランプリ2026

スタートアップゾーン出展社の中から、来場者および主催者から高い評価を得た企業を選出する「スタートアップグランプリ2026」を実施した。2回目となる今回は、AIとリアルタイム制御技術を活用し、盛付工程における「止まらない自動化」を提案する株式会社Kobotがグランプリを受賞した。会期最終日には、尾上展示会実行委員長より表彰状を授与した。

アカデミックプラザ

34回目となるアカデミックプラザでは、大学や公的研究機関など43研究機関が参加し、食品製造に関する先進的な研究成果や技術シーズを紹介した。特に優れた発表には「FOOMA AP賞」を贈呈した。会場では研究者と食品関連企業との接点生まれ、研究成果の実用化や新たな連携の可能性を探る機会となった。

参加研究機関数 **43件**

日時 6月2日(火)～6月5日(金) 会場 西展示棟アトリウム



ポスターセッション参加大学・研究機関

- ・北九州市立大学 国際環境工学部 生命工学科 磯田研究室
- ・就実大学 薬学部 薬学科 微生物制御学
産業技術総合研究所 エレクトロニクス基盤技術研究部門
- ・三重大学 大学院 生物資源学研究科 水圏生物工学研究室
- ・兵庫県立大学 大学院 工学研究科 電気物性工学専攻 プラズマ応用工学研究室
- ・新潟大学フード&ヘルスイノベーション共創センター
(農学部 食品科学プログラム 食品製造学研究室)
- ・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
- ・京都大学 大学院 農学研究科 生物センシング工学分野
- ・神奈川大学 工学部機械工学科 マイクロ・ナノ工学研究室(長谷研究室)
- ・東北大学 大学院 農学研究科 農芸化学専攻 テラヘルツ食品工学分野
- ・北海道立総合研究機構 工業試験場 産業システム部
- ・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)
- ・千葉大学 大学院 工学研究科 武居研究室
- ・熊本大学 大学院 先端科学研究部 産業ナノマテリアル研究所
- ・日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科
バイオプロセス工学分野(旧食品工学教室)
- ・九州情報大学 経営情報学部 情報ネットワーク学科 荒平研究室
- ・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)
- ・高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科
- ・国立台湾海洋大学 食品科学専攻 食品工学研究室(台湾)
- ・ベトナム国家大学ホーチミン市校 国際大学 食品技術学部
食品加工研究室(ベトナム)
- ・広島大学 大学院 統合生命科学研究科 食品工学研究室
- ・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
- ・ハワイ大学 人間栄養学・食品および動物科学学科 食品加工研究室(米国)
- ・ナント国立獣医・食品科学高等教育機関(Oniris VetAgroBio)
食品プロセス工学部 プロセス工学・環境・食品工学研究室(フランス)
- ・日本大学 生物資源科学部 食品開発学科 冷凍食品学研究室
- ・筑波大学 生命環境系 農産食品加工研究室
- ・九州大学 大学院 農学研究科 環境農学部門 生産環境科学講座
農産食料流通工学研究室
- ・岩手大学 大学院 連合農学研究科 食品物性機能制御学研究室
- ・北海道大学 大学院 農学研究科 食品加工工学研究室
- ・九州大学 工学研究科 化学工学部門 第四講座(熱プロセス工学研究室)
- ・山形大学 大学院 理工学研究科 機械システム工学専攻
ソフト&ウエットマター工学研究室
- ・立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 クラウドロボティクス研究室
- ・近畿大学 工学部 機械工学科 ソフトメカニクス研究室
- ・北見工業大学 応用化学系 食品プロセス工学研究室
- ・マッセイ大学 食品技術自然科学学部 J シン教授研究室(ニュージーランド)
- ・大阪公立大学 大学院 工学研究科 機械系専攻 熱プロセス工学研究グループ
- ・佐世保工業高等専門学校 機械制御工学科 流体研究室
- ・中央大学 先進理工学部 精密機械工学科 中村研究室
- ・大阪大学 基礎工学研究科 機能創成専攻 流体力学グループ
- ・国士舘大学 理工学部 理工学科 機械工学系 熱応用研究室
- ・千葉大学 大学院 園芸学研究院 農産食品工学研究室
- ・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 生物資源学研究室 食品生物情報工学研究室
- ・東京海洋大学 食品生産科学部門 食品熱操作工学研究室
- ・岡山大学 学術研究院 環境生命自然科学学域 伝熱工学研究室

FOOMA AP賞 受賞研究機関一覧



AP賞 グランプリ

- | | |
|-------|------------------------------------|
| 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 |
| テーマ | 生鮮食品の腐敗を可視化する
食品腐敗センサーの開発 |



AP賞 来場者 評価部門

- | | |
|-------|---------------------------|
| 研究機関名 | 北海道立総合研究機構 工業試験場 産業システム部 |
| テーマ | AIと青色光を用いた高精度な抽苔人参判別技術の開発 |

AP賞 出展社 評価部門

- | | |
|-------|---|
| 研究機関名 | 中央大学 先進理工学部 精密機械工学科 中村研究室 |
| テーマ | 腸の蠕動運動を模倣した高粘度・固液混合流体の混合搬送装置 ―食品を「揉むように」「やさしく」混ぜながら運ぶ!― |

AP賞 研究者 評価部門

- | | |
|-------|---|
| 研究機関名 | 千葉大学 大学院 園芸学研究院 農産食品工学研究室 |
| テーマ | 加熱操作による普通のコメの糖質消化性制御 ―生活習慣病ゼロ次予防のための糖質消化性調節米― |

産学連携支援事業のご紹介

アカデミックプラザには国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)および国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)のブースを併設し、産学連携支援事業の情報提供を行った。

	6/2(火)	6/3(水)	6/4(木)	6/5(金)	
10:30 ↳	10:30～10:50 ユニバーサル・フードマシン ニッチ×ニッチ～ 小袋投入工程の省人／ 無人化需要を深堀りします	10:30～10:50 スパイスキューブ 世界中どこでも農業を実現する	10:30～10:50 Kobot 現場と創る総菜工場の自動化 - 限界が来る前にロボットの選択肢を	10:30～10:50 OUEN 学習ゼロで即立上げ 未知不良も逃さない外観検査AI	
	10:55～11:15 ARK 新規事業としての陸上養殖 ～事業シナジーと差別化～	10:55～11:15 LOZI 食品の生産からテーブルまでを可視化する バーコード	10:55～11:15 東京ファクトリー 現場でウィックWINが実現できる 設備保全アプリのご紹介	10:55～11:15 ホロバイオ 腸内細菌を変えて魚を大きく健康に育てる 革新的養殖技術	
11:20 ↳	11:20～11:40 Regnio AIエージェントに任せる、 これからの生産計画業務	11:20～11:40 レグミン 画像処理で実現する 次世代フローレットカッター	11:20～11:40 Milk. 宇宙技術ハイパースペクトルによる フードロス革命	11:20～11:40 MENOU AI検査で“異常検出・記録・分析”！ 検査データで品質を守る	
	11:45～12:05 Thinker デリケート作業を支える 器用なロボットハンドが作る現場の未来	11:45～12:05 クオンクロップ Myエコものさし 食農特化AIが、商品の新たな競争力を発掘	11:45～12:05 アイエスアンドシー事務所 脱・属人化！ NC人材派遣×図面電子化× DXで挑む企業の変革術	11:45～12:05 インテグリアル PLCで制御、食品機械・包装機械と 一つになる新時代のロボット	
12:10 ↳	12:10～12:30 フロンソル AI検査とルールベース検査の ハイブリットシステム	12:10～12:30 アップサイクル 欧州包装規制に対応する リサイクルPPバンド	12:10～12:30 鈴与ソリューションズ 食品製造業向けERPシステム・ 生産管理システムによる業務革新	12:10～12:30 F-EAT ラーメンも寿司も、プリントする	
	12:35～12:55 フレンドマイクロープ 油脂分解技術が実現する、食品工場の 廃棄物削減と低コスト化	12:35～12:55 アルケリス 管理者における立ち仕事改善とその手段	12:35～12:55 感性AI 感性×AIを活用して商品の魅力を伝える アプローチ	12:35～12:55 DATAFLUCT AIエージェントで変わる食品業界の 需要予測とデータ分析自動化	
13:00 ↳	13:00～13:20 Byte Bites 3Dフードプリンタを用いた 高速な商品開発と展開可能性	13:00～13:20 ゼロイチゼロ 人手不足と原価高を越え 利益率を高める急速冷凍機活用法	13:00～13:20 AYUMI BIONICS 労働安全衛生法改正対応！ スマホで始める次世代安全管理AI	13:00～13:20 IoT mobile 月額350円の温度管理システム 「温度っち」の魅力	
	13:30～13:40 中央大学 腸の蠕動運動を模倣した高粘度・固液混合 流体の混合搬送装置 ― 食品を「揉むように」 「やさしく」混ぜながら運ぶ! ―	13:25～13:45 スマショク 7,500社が導入！ 「食品表示・規格書」のDXシステム	13:25～13:45 泉州村上技術士事務所 AIを活用したP&ID更新・CAD化サービス	13:30～13:40 京都大学 大学院 多角的非破壊センシングで解き明かす 青果物の品質変化機構	
	13:45～13:55 佐世保工業高等専門学校 2流体混合スタティックミキサーの 性能評価と内部エレメント形状の検討	13:55～14:05 千葉大学 大学院 園芸学研究院 加熱操作による普通のコメの糖質消化性制御 ―生活習慣病ゼロ次予防のための 糖質消化性調節米―	13:55～14:05 国士舘大学 赤外線加熱と表面冷却による 白色クラストパンの焼成技術 ―樹脂容器の 使用により破損の危険性を排除―	13:45～13:55 北海道立総合研究機構 工業試験場 AIと青色光を用いた 高精度な抽苔人参判別技術の開発	
	14:00～14:10 千葉大学 大学院 工学研究院 電気トモグラフィ(ET)を用いた 食品製造プロセスのリアルタイム可視化	14:10～14:20 岡山大学 冷凍生鮮食品の高速かつ 高品質解凍技術の開発	14:10～14:20 東京海洋大学 食品熱操作工学研究室 マイクロ波加熱システム最適化ツールと してのコンピュータシミュレーション	14:00～14:10 東北大学 大学院 食品の内部構造・状態の評価と制御	
14:00 ↳	14:15～14:25 熊本大学 大学院 食品評価のための その場電気化学高速分析システム	14:25～14:35 北見工業大学 微細化技術を活用した新規食品素材の 開発と応用展開	14:25～14:35 山口大学／摂南大学／三重大学 大学院 AIとメカニスティックモデルによる食品乾燥 技術の高度化 ―AIを用いた乳化機能性油 噴霧乾燥粉末の特質解析―	14:15～14:25 筑波大学 湿式粉砕・噴霧乾燥・微生物培養による アップサイクル技術	
	14:30～14:40 岐阜大学 加工食品の構造ダイナミクスを可視化する 次世代評価技術	14:40～14:50 高知工業高等専門学校 食品分野で利用拡大が進む ファインバブル技術!	14:40～14:50 岩手大学 大学院 照明は食品のおいしさを変える ―官能評価の信頼性を向上させる一つの方法―	14:30～14:40 神奈川大学 アコースティックエミッションセンシングで 描く食感・喉ごし評価の未来像と現状	
	14:45～14:55 富山県立大学 生鮮食品の腐敗を可視化する食品腐敗 センサーの開発 ―スマートパッケージング―	14:55～15:05 近畿大学 食品用ロボットグリッパの評価のための フィジカルツイン	14:55～15:05 大阪公立大学 大学院 渦を使って連続生産 ―食品加工における流体操作の新展開―	14:45～14:55 北九州市立大学 食中毒細菌の迅速検査方法と 携帯型センサの開発	
	15:00～15:10 北海道大学 大学院 HACCP対応を支援: 病原微生物の定量的 リスク評価に資するデータベースと ソフトウェアの構築	15:10～15:20 山形大学 大学院 食がプリントデータと凍結ゲル粒子で 流通する未来へ	15:10～15:20 大阪大学 流体シミュレーションを活用した 良きモノづくり	15:00～15:10 三重大学 大学院 開放形食品製造機械の洗浄性を 評価するための試験方法の開発	
	15:15～15:25 兵庫県立大学 大学院 化学農薬の代替となる キャビテーションプラズマ殺菌水の開発	15:25～15:35 立命館大学 脆弱食品の高速把持や 自動盛り付けのためのロボットハンド	15:25～15:35 九州大学 大学院 農学研究院 エチレン含有可食性コーティングによる 青果物の追熟制御	15:15～15:35 ※逐次通訳 ナント国立獣医・食品科学高等教育機関 (Oniris VetAgroBio) (フランス) 冷蔵室壁への蓄熱材導入の数値解析: 冷凍・生鮮食品保管におけるエネルギー効率と 製品温度管理	
15:00 ↳	15:30～15:40 新潟大学フード& ヘルスイノベーション共創センター 麺類の食感の新規計測法の開発 ～圧縮流動 挙動の解析によるうどんの食感の評価～	15:40～15:50 東京海洋大学 食品冷凍学研究室 凍結による食品の品質低下を 定量評価するための最新技術	15:40～15:50 九州情報大学 最新の研究事例の紹介 ～食品分野に対する3Dプリンタ応用から データサイエンス応用まで～	15:40～16:00 ※逐次通訳 マッセイ大学(ニュージーランド) 植物性とハイブリッドタイプのヨーグルト: ソラマメ由来のタンパク質を発酵させ、 牛乳と組み合わせ、ストレプトコッカス・ サーモフィルスとラクトバチルス・ デルブリュクキーを用いて開発された新しい 乳製品代替食品	
	15:45～15:55 就実大学／産業技術総合研究所 効果と持続性を兼ね備えた 新規抗菌抗ウイルスコーティング技術の開発	15:55～16:05 九州大学 工学研究院 水のダイナミクスを基盤とした要素技術開発 ～新しい凍結乾燥・凍結濃縮技術の開発～	15:55～16:05 日本獣医生命科学大学 二酸化炭素ファインバブルによる 微生物の発酵力強化		
16:00 ↳	16:00～16:10 日本大学 大学院 生産工学研究科 エクストルーダーを用いた複合素材の 組合せによる多様な物性や品質を有する 押出物の開発	16:10～16:20 日本大学 生物資源科学部 アイスクリームの再凍結における 内部構造計測	16:10～16:20 広島大学 大学院 脆性発現温度の変形速度依存性を利用した 凍結食品素材の低温加工	16:30 ↳	16:30～16:40 スタートアップグランプリ2026 表彰式

国際連合工業開発機関 (UNIDO) の視察

国際連合工業開発機関 (UNIDO) 東京事務所が、「技術視察 (駐日大使館プログラム)」の一環として、日本の食品製造機械メーカーや最新技術の視察を目的に、開発途上国・新興国の駐日大使館関係者を対象とした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、東欧など20か国から、大使・臨時大使4名を含む27名の外交官・大使館関係者が参加した。参加者は事前ブリーフィングで日本の食品機械産業やFOOMA JAPANの概要について理解を深めたあと、4グループに分かれてそれぞれ5社の出展社ブースを訪問。各社から最新の食品製造技術や安全・衛生管理に関する取り組みについて説明を受けた。ツアー終了後も会場内で積極的な情報収集や交流が行われ、日本企業と海外とのビジネスマッチングや技術移転の可能性を広げる機会となった。



学生対象 YO-CO-SO (ようこそ) FOOMA

学生が食品機械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ることを目的として、日本食品機械工業会青年部が企画・実施した。12回目となる今回は、東京都内の2校から106名の学生が参加した。開催前には、青年部員が各学校を訪問して事前ブリーフィングを実施し、FOOMA JAPANの見学ポイントや見どころを説明するとともに、見学に向けた心構えを伝えた。当日は、ガイダンス実施後、グループごとに展示ホールを見学した。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」をテーマに意見交換を行った。本見学会を通じて、学生は日頃何気なく口にしている食品がどのような工程を経て製造されているのかを学び、食品製造の現場やその裏側への理解を深める機会となった。



フードテックセッション



テーマ

国家戦略としてのフードテックの可能性 ～食産業のグローバル化

オープニングトークでは、日本におけるフードテック界のトップランナーである田中 宏隆氏が、世界に発信できる日本の食産業に内在する価値の大きさを指摘。グローバル展開のための構造的必然として、輸出の先にある産業創造の中核となる組織体の必要性を解説。

「基調パネル」では食のバリューチェーンの再構築と新産業創造・事業機会の創出をテーマに議論。「日本食の伝統の深化と価値増幅」について意見を交換した。

「共創パネル」では食産業の躍動に向けた日本の今後の取り組みについて議論。国家戦略に位置付けられたフードテックを軸に省庁機関、外食産業、食品製造機械業界、研究者の各パネラーが「日本の食文化の強みと価値の再編集」についてクロストークを行った。

日時 6月4日(木) 13:00～17:00

会場 会議棟1階 レセプションホールA

主催 (一社)日本食品機械工業会

13:00～13:40 ▶

【オープニングトーク】躍動する食のイノベーションとエコシステムの躍動

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

13:40～14:50 ▶

【基調パネル】食のバリューチェーンの再構築と新産業創造・事業機会の創出

モデレーター

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

田中 宏隆 氏

パネリスト

株式会社フジワラテクノアート
専務取締役

狩山 昌弘 氏

池田糖化工業株式会社
チーフ

二井 広平 氏

三井不動産株式会社
日本橋街づくり推進部
事業グループ 主事

中村 志輝 氏

株式会社ファーマン
ステーション
取締役COO

北畠 勝太 氏

株式会社UnlocX
Insight Specialist

岡田 亜希子 氏

14:50～16:00 ▶

【共創パネル】食産業をどう躍動させるのか? 日本としてどう取り組むか?

モデレーター

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

田中 宏隆 氏

パネリスト

農林水産省 大臣官房新事業
食品産業部新事業 食品産業政策課
新事業 国際グループ長

朝比奈 祥子 氏

経済産業省
PIVOTプロジェクト
食文化産業チーム

迫田 章平 氏

一般社団法人
日本食品機械連合会
専務理事

高橋 英樹 氏

一般社団法人
日本食品機械工業会
専務理事

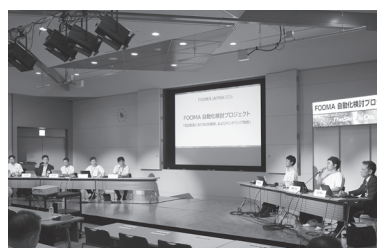
井上 宏一 氏

株式会社リバネス
執行役員

塚田 周平 氏

16:00～17:00 ▶【ネットワーキング】

FOOMA 自動化検討プロジェクト



テーマ

食品製造におけるDX技術、およびハンドリング技術

「食品製造におけるDX技術、およびハンドリング技術」をテーマに、冒頭ではハンドリングの先端技術として機械越しに伝わる「力触覚」技術を実装したロボットシステムや「視触覚」センシングにフォーカスしたグリッパ、ピッキングで重要な「滑り」に注目したロボットハンドも紹介された。

登壇者によるクロストークでは、先端技術実装の課題点やセンシングにおける最適解の見つけ方、ロボット制御ではAIの関与についても意見が交わされた。DX推進の取り組み策では、可視化、自動化、先進化(未来戦略としてのDX)の各ファクターで議論。課題解決のためのデータ取得では、食品工場と機器メーカーとの一層の協創が求められるという結論を得て幕を閉じた。

日時 6月3日(水) 10:30～12:30

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

アーカイブセミナー聴講登録者数 **842**名

登壇者

慶應義塾大学 理工学部
システムデザイン工学科 准教授

野崎 貴裕 氏

株式会社FingerVision
代表取締役社長

濃野 友紀 氏

株式会社アイキューブデジタル
取締役 FA事業部長

三原 秀一 氏

● FOOMA 自動化検討プロジェクトチーム

株式会社マスダック

川瀬 輝雄 氏

株式会社長沼製作所

長沼 秀一 氏

岩井機械工業株式会社

山田 光二 氏

ツカサ工業株式会社

谷村 英明 氏

ツカサ工業株式会社

神谷 健史 氏

1. 実施概要

名 称	FOOMA JAPAN 2026		
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	2026年6月2日(火)～5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 西展示棟1～4ホール／東展示棟1～3・7・8ホール		
テ ー マ	The Shift is On.		
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 一般社団法人日本惣菜協会 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1,056社／出展面積36,688.5㎡		
来場者数	67,721名		
セミナー・シンポジウム・併催行事	● 第5回FOOMAアワード2026 ● Innovation Hub ● スタートアップゾーン ● アカデミックプラザ2026 ● フードテックセッション ● FOOMA 自動化検討プロジェクト ● 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 ● FOOMAビジネスフォーラム ● 海外市場セミナー ● EHEDGセミナー ● 日本食品工学会フォーラム2026 ● 農業施設学会シンポジウム ● 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 ● 農林水産省ブース ● 海外展開相談コーナー ● 安全衛生設計コーナー／EHEDG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 ● 特設飲食スペース		

FOOMA JAPAN 2026 展示会実行委員会 (2026年4月1日 現在)

委員長	尾 上 稔 OMC(株)		
副委員長	林 純 一 関東混合機工業(株)	新 原 洋 介 (株)ファクシム	
委 員	井 上 敦 司 第一工業(株)	小笠原 昭典 (株)品川工業所	濱 岡 伸 治 (株)サタケ
	上 田 紹 央 福伸工業(株)	金 沢 弘 レオン自動機(株)	蓑 津 忠 臣 (株)クレオ
	海 内 智 治 花木工業(株)	長 沼 秀 一 (株)長沼製作所	

2. 展示規模と出展分野

◎ 展示規模

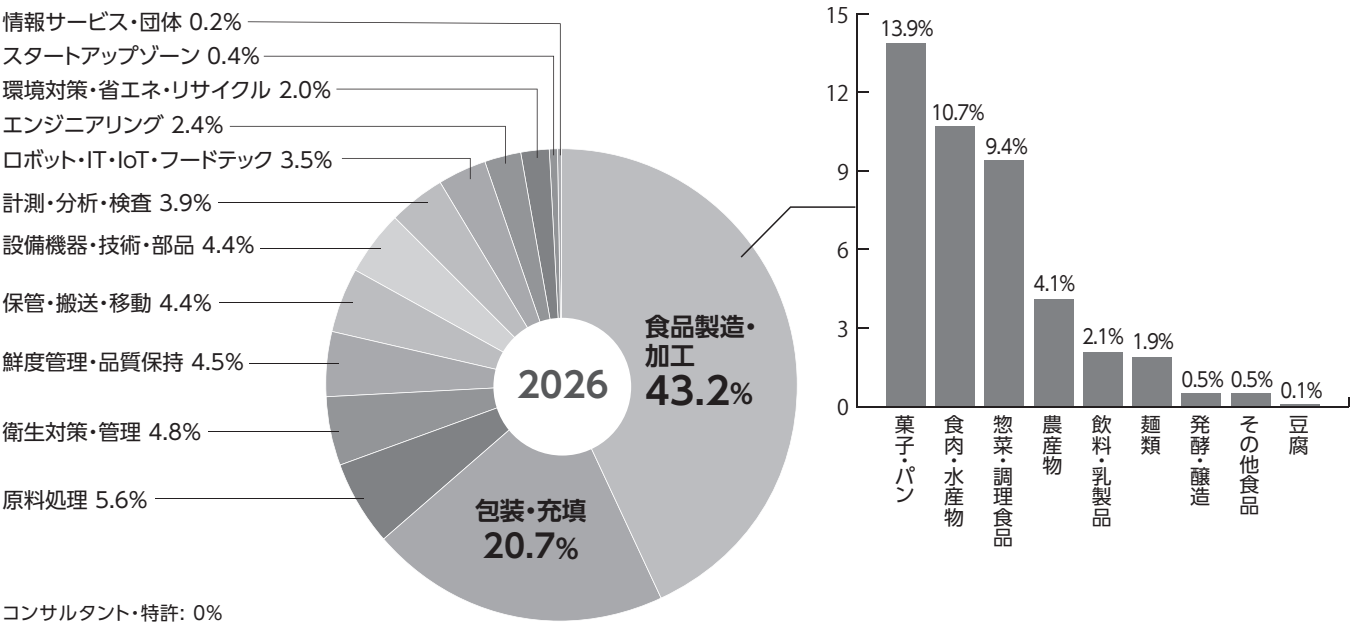
東京ビッグサイト東展示棟4～6ホールの改修工事に伴い、東京ビッグサイトの西展示棟1～4ホールおよび東展示棟1～3ホール、7・8ホールを使用し開催した。出展社数は1,056社、出展面積は36,688.5㎡となり、過去最大規模となった。

年 度	2026	2025	2024
出展社数	1,056	1,007	989
出展面積(㎡)	36,688.5	35,262.0	35,479.5

新 規

130社 / 1,777.0㎡

◎ 出展分野別 出展面積割合



分 野	2026	2025	2024
食品製造・加工	43.2	44.3	41.2
包装・充填	20.7	21.2	22.8
原料処理	5.6	5.1	5.1
衛生対策・管理	4.8	4.6	4.9
鮮度管理・品質保持	4.5	3.7	4.9
保管・搬送・移動	4.4	4.5	4.8
設備機器・技術・部品	4.4	4.4	4.5
計測・分析・検査	3.9	3.3	3.2
ロボット・IT・IoT・フードテック	3.5	3.9	3.7
エンジニアリング	2.4	2.3	2.5
環境対策・省エネ・リサイクル	2.0	2.2	1.8
スタートアップゾーン	0.4	0.3	0.3
情報サービス・団体	0.2	0.2	0.2
コンサルタント・特許	0	< 0.1	0.1
合計	100.0	100.0	100.0

食品製造・加工	2026	2025	2024
菓子・パン	13.9	13.0	13.0
食肉・水産物	10.7	11.2	11.0
惣菜・調理食品	9.4	9.8	9.0
農産物	4.1	4.3	3.6
飲料・乳製品	2.1	2.7	2.3
麺類	1.9	2.3	1.2
発酵・醸造	0.5	0.5	0.5
その他食品	0.5	0.4	0.5
豆腐	0.1	0.1	0.1
合計	43.2	44.3	41.2

(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。

3. 来場者について

◎ 来場者数

今年度より、展示会開催期間中の来場者を1名につき1回のみカウントした「来場者数」を公表することとした(注)。
会期2日目は、台風6号の影響により東海・関東地方が荒天となったが、予定通り開催した。

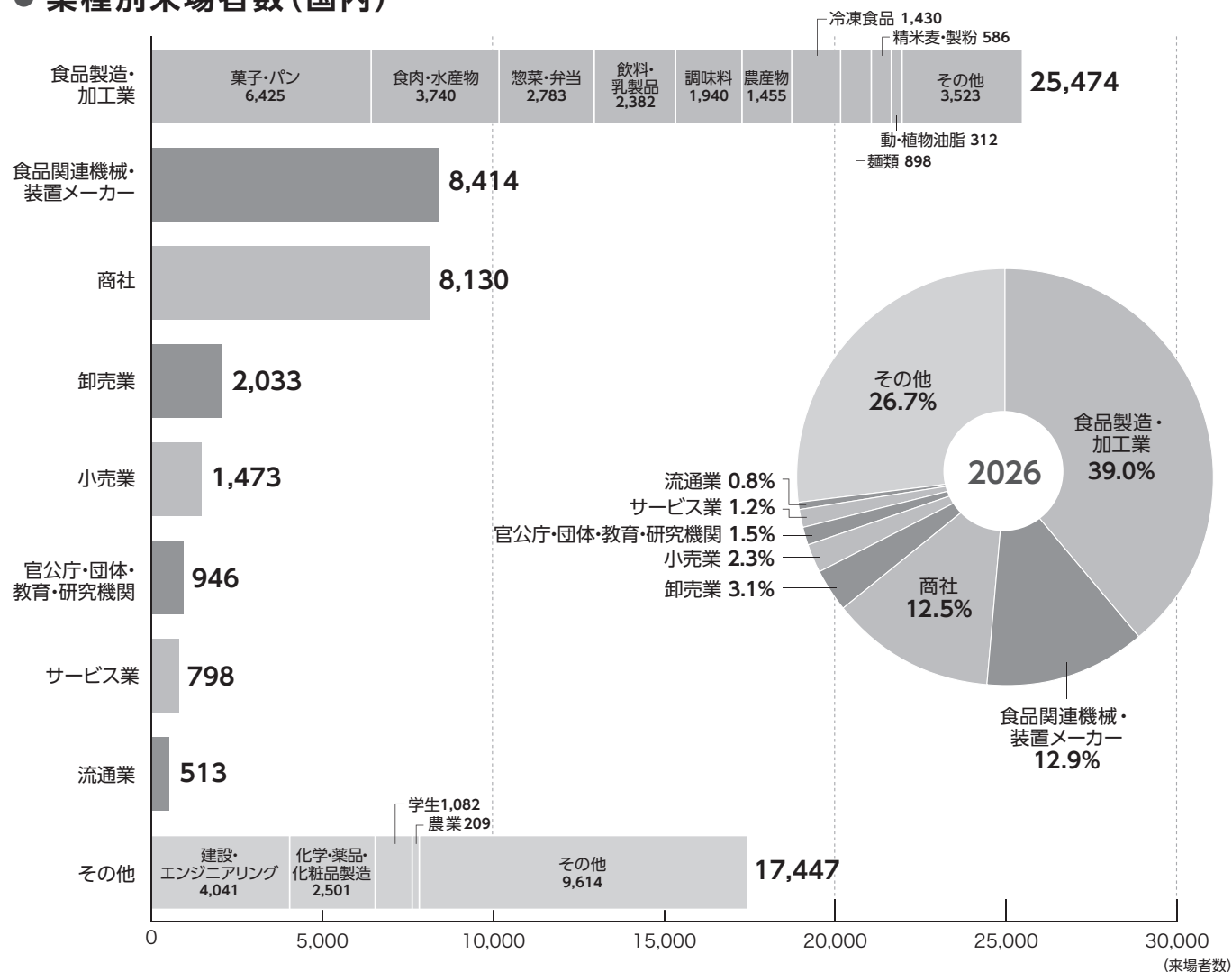
日付	天気	来場者数	日毎の来場数
6月2日(火)	くもり	15,962 内海外(1,109)	15,962 内海外(1,109)
6月3日(水)	台風	7,423 内海外(672)	9,365 内海外(1,224)
6月4日(木)	くもり	22,396 内海外(514)	24,603 内海外(1,052)
6月5日(金)	くもり	21,940 内海外(198)	25,216 内海外(559)
合 計		67,721 内海外(2,493)	75,146 内海外(3,944)

(注) UFI (The Global Association of the Exhibition Industry) の計算基準に準拠して集計。

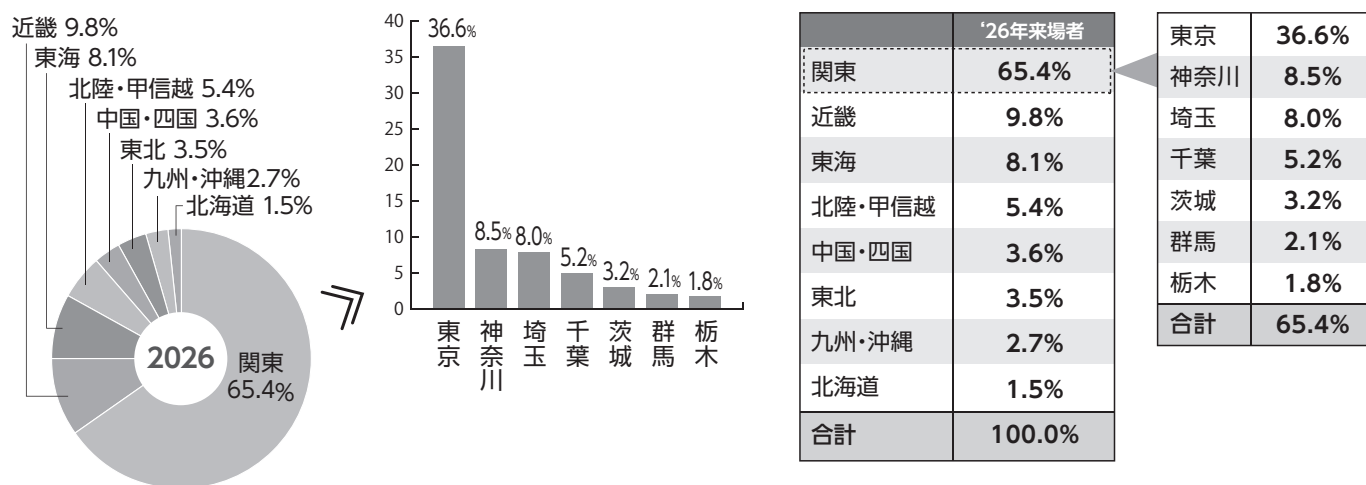
(同一来場者が複数日にわたり来場しても1名1回のみカウント)

◎ 来場者傾向 (国内来場事前登録時アンケートより)

● 業種別来場者数 (国内)



● 国内来場者地域分類



● 海外来場者数

日本食の世界的人気の高まりと、品質と信頼性に優れた日本製食品機械への強い関心を背景に、海外から多くの来場者が来場した。

64か国 2,493名

海外来場者内訳

国名	'26年来場者数
アジア・中東	2,167
韓国	737
中国	585
台湾	351
タイ	121
フィリピン	59
インドネシア	57
ベトナム	53
香港	46
マレーシア	40
インド	30
シンガポール	28
モンゴル	17
トルコ	9
アラブ首長国連邦	8
イスラエル	6
ミャンマー	5
バングラデシュ	4
カンボジア	3
ウズベキスタン	2
スリランカ	2
カザフスタン	2
サウジアラビア	1
モルディブ	1

オセアニア	30
オーストラリア	29
ニュージーランド	1

アフリカ	6
ケニア	2
モロッコ	1
モザンビーク	1
アルジェリア	1
モーリシャス	1

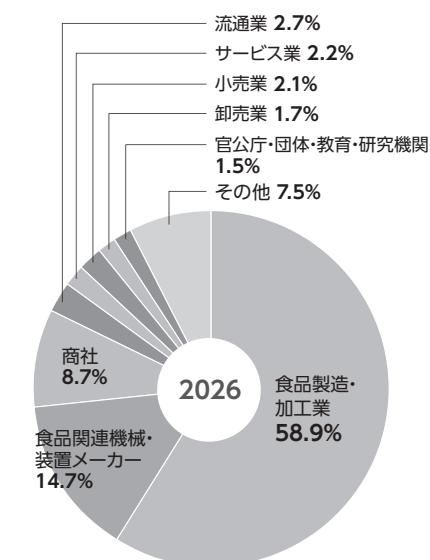
国名	'26年来場者数
ヨーロッパ	158
ドイツ	23
イギリス	23
フランス	18
ロシア	15
イタリア	12
スペイン	10
ブルガリア	8
ポーランド	7
アルバニア	7
スウェーデン	6
オランダ	3
フィンランド	3
モルバ	3
スイス	3
チェコ	3
デンマーク	3
ウクライナ	2
ノルウェー	2
ベラルーシ	2
スロベニア	1
ポルトガル	1
ハンガリー	1
エストニア	1
ベルギー	1

中南米	37
ブラジル	15
パナマ	6
パラグアイ	5
メキシコ	3
ホンジュラス	3
ペルー	3
コロンビア	1
チリ	1

国名	'26年来場者数
北米	90
アメリカ	75
カナダ	15

その他	5
-----	---

業種別来場者数(海外)



4. セミナー・シンポジウム

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	6/2(火)
会議棟608セミナー会場	12:40 ～ 13:25	改善例から学ぶ! 食品工場のCIPにおける 洗浄効率化と最新動向 理工協産 会場聴講…137名  (国内)…560名  (海外)…3名
	13:45 ～ 14:30	食品用二軸エクストルuder と混練シミュレーション ソフトウェア 日本製鋼所 会場聴講…51名  (国内)…201名  (海外)…2名
	14:50 ～ 15:35	結露とカビの問題を解決! しかも省エネ! 注目の解決策を紹介! 三建設備工業 会場聴講…75名  (国内)…343名  (海外)…2名

出展社プレゼンテーションセミナーでは、出展各社が自社製品・サービスの特長や導入効果、食品製造現場における活用事例などを紹介した。今年度は省人化・自動化ニーズの高まりを背景に、ロボット、IT・IoT分野をテーマとした発表が増加し、食品製造業界におけるデジタル技術活用の進展を反映した内容が目立った。6月3日(水)は台風の影響により聴講者数が減少したものの、全体を通して実践的な情報収集の場として活用され、多くの来場者が熱心に聴講した。

日時 6月2日(火)～6月5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	6/3(水)	6/4(木)	6/5(金)
会議棟607セミナー会場	10:30 ～ 11:15	「こんな手袋欲しかった」 食品製造の現場で役立つ 作業手袋 ウインセス 会場聴講…24名	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 会場聴講…89名	製菓業界向け 次世代電気オープンのご紹介 Reading Bakery Systems 会場聴講…40名
	11:35 ～ 12:20	製造時間短縮と効率化を 実現するドリム社の コーティング技術 パウレック 会場聴講…20名	洗浄の4要素(TACT)とは 何か、知れば知るほど 楽になるかも クレオ 会場聴講…124名	その故障、防げました 設備保全DXで 実現する「突発停止ゼロ」 M2X 会場聴講…105名
	12:40 ～ 13:25	毛髪対策の定説を覆す 8割削減事例と 毛髪検知システム開発進捗 コトヒラ工業 会場聴講…63名	人手不足を解決! 誰でも使える協働ロボット による食品製造自動化 ファナック 会場聴講…137名	微酸性電解水と 次亜ソーをベースにした 殺菌剤との徹底比較! ホクエツ(神奈川) 会場聴講…100名
	13:45 ～ 14:30	高速攪拌機の基礎的な 運用方法と 食品用途の使用事例 ブライミクス 会場聴講…31名	AIを応用した 食品異物検査・除去や 単純工程の自動化について 大道産業 会場聴講…97名  (国内)…458名	「必見! 粉体計量の新常識」+ 「課題解決のヒントが ここにある」 ツカサ工業 会場聴講…107名
	14:50 ～ 15:35	ヒートポンプ再生型 デシカント除湿の 省エネ・環境改善事例 前川製作所 会場聴講…49名	食品工場の省エネが進まない 本当の理由 エニマス 会場聴講…53名	MESを最大活用する DXの革新 ～情報統合がもたらす未来～ 横河ソリューションサービス 会場聴講…136名
	10:30 ～ 11:15	グミ製造方法と 製造設備の紹介 日本TNA 会場聴講…58名	現場みずから改善が生まれる! 7Sで実現する品質文化醸成 パーテック 会場聴講…119名	抜群の洗浄性かつ 低価格・高精度! ピンチバルブ式粉体供給機 東洋ハイテック 会場聴講…31名  (国内)…169名  (海外)…2名
	11:35 ～ 12:20	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 クール・テック 会場聴講…34名	AI時代の経営インフラ: ツクル力が作る食品の未来 カンブリライト 会場聴講…42名  (国内)…190名  (海外)…3名	食品工場・物流倉庫向け 機械防護柵及び ポリマー製バリアの紹介 Troaxセーフティシステムズ(旧:SATECH) 会場聴講…16名  (国内)…84名  (海外)…3名
会議棟608セミナー会場	12:40 ～ 13:25	微生物が、食品産業の 未来を変える ー 発酵技術による価値再生 ー フジワラテクノアート 会場聴講…17名  (国内)…229名  (海外)…3名	品質を支え、 省エネ要望に応える 濃縮装置のご紹介 大川原製作所 会場聴講…49名  (国内)…113名  (海外)…2名	食品を追い詰め!! 粉体技術のさらなる可能性 奈良機械製作所 会場聴講…85名
	13:45 ～ 14:30	食品包装を革新するFesto - 最新技術と世界の動向 フエスト 会場聴講…36名	毛髪クレーム対策に 有効と考える 「アイテム運用」とは? 国立 会場聴講…75名  (国内)…257名  (海外)…3名	現場DXの最前線! 食品業界における ペーパーレスの課題とは テクノツリー 会場聴講…110名  (国内)…343名  (海外)…2名
	14:50 ～ 15:35	初期費用ゼロ! 月額25万円 ～導入可能な 触覚盛付・調理ロボット FingerVision 会場聴講…28名  (国内)…195名  (海外)…2名	防カビの新常識! 洗浄剤と環境改善で ワンランク上の対策をご提案 ライオンハイジーン 会場聴講…116名  (国内)…317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…44名
	10:30 ～ 11:15	残留塩素の連続 モニタリングで食品製造時の 品質管理課題を解決 堀場アドバンステクノ 会場聴講…14名  (国内)…237名  (海外)…2名	AIで変わる食品加工 ー データと設備で 切り拓く未来 日本テトラパック 会場聴講…99名  (国内)…355名  (海外)…2名	FSSC22000と OTセキュリティの フードディフェンス構築 清水建設 会場聴講…111名
東8ホールセミナー会場	11:35 ～ 12:20	「伴走型エンジニアリング」で 未来をつくる 日清エンジニアリング 会場聴講…36名	ヤマハの超音波式 ヒートシール検査機 ULTRASONICA® ヤマハファインテック 会場聴講…86名  (国内)…306名  (海外)…3名	ネズミ・虫の混入クレームを 避けるために、 AIができること 環境機器 会場聴講…114名  (国内)…332名
	12:40 ～ 13:25	多機能抽出装置で 多種多様な抽出の 可能性を広げよう! イズミフードマシナリ 会場聴講…27名	成功する食品工場建設 ～プロジェクトを動かす 逆算思考とは～ 三和建設 会場聴講…121名	AGVでもAMRでもない THKの新しい 搬送ロボSIGNAS THK 会場聴講…103名  (国内)…295名  (海外)…2名
	13:45 ～ 14:30	国内初・次世代型AI機能付き 異物選別機4C トムラソーティング 会場聴講…42名  (国内)…321名  (海外)…2名	環境大臣賞受賞◆ 冷凍設備のフロン排出削減で ラインも止めない! ナンバ 会場聴講…26名  (国内)…83名  (海外)…1名	洗わない・戻さない・ 捨てない! 液体輸送・保管 コンテナのご紹介 住商グローバル・ロジスティクス 会場聴講…35名
	14:50 ～ 15:35	GEAの成型技術による 生産性とサニタリー性の 両立について GEA ジャパン 会場聴講…10名	外観検査AIから始める 食品工場の現場DX最前線 フツパー 会場聴講…86名  (国内)…375名  (海外)…3名	リスクアセスメントに 基づく予防管理 ゴキブリを例に挙げて アース環境サービス 会場聴講…107名

農林水産省セミナー

他産業より低い労働生産性と深刻な人手不足が同時に進行する食品製造業は、省力化政策の重点業種の1つとして「省力化投資促進プラン」が策定されている。セミナー冒頭では2025年に農林水産省が始動させた同プランに基づく施策の展開について解説。また、食品業界の共通課題解決のために事業者とメーカーが連携する実証プロジェクトと国の補助事業では、その詳細説明に3社が登壇。パネルディスカッションでは、自動化で「消した作業と敢えて残した工程の判断基準」、自動化への「現場の反発」と「暗黙知」への向き合い方に意見が交わされた。

聴講者数
134名



テーマ 「人を育てる自動化」
ー人材育成×自動化×エンジニア設計×

日時 6月2日(火) 13:30～15:00

会場 東8ホールセミナー会場

時間	演題・演者
13:30 13:45	農林水産省が展開する食品産業の省力化投資促進策 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・品質管理改善室長 大塚 裕一 氏
13:45 14:00	稀少な海産資源のロス削減と省人化の両立は可能か？ 東洋ナッツ食品株式会社 生産技術グループ 課長 倉内 敏章 氏
14:00 14:15	1食用ミニとろろ昆布包装、検品工程自動化による省人化 株式会社マツモト 函館工場 商品管理部 取締役部長 山本 知史 氏
14:15 14:30	甘夏原料自動計量化による省力化と生産量拡大 日興食品株式会社 シニアアドバイザー 文室 博之 氏
14:30 14:50	パネルディスカッション(講演者登壇)
14:50 15:00	質疑応答(会場参加)

FOOMAビジネスフォーラム

江戸中期に創業された「龍角散」。本フォーラムの冒頭では創業期の苦悩、関東大震災や戦争など幾多の苦難や危機にふれながら、多額の負債を抱え社長に就いた8代目の藤井 隆太氏が往時の心境について軽妙な語りでユーモアを交えながら解説。事業承継にあたっては同社が培ってきた歴史と伝統、生薬の専門性を核に、「大企業になりたい病」からの脱却と「のど専門のメーカー」への回帰を図るためのブランドイメージの再構築や施策の数々を披露した。「マネせず、マネされず」という経営方針と併せ、世界初の製品開発や社会貢献への熱意も熱く語った。

聴講者数
163名



講師 株式会社龍角散 代表取締役社長
藤井 隆太 氏
テーマ 龍角散の経営革新
～30年で売上7倍の秘訣とは～

日時 6月3日(水) 17:00～18:30

会場 会議棟1階 レセプションホールA

主催 (一社)日本食品機械工業会

機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材

タレントとして活躍する小島瑠璃子さんが、日食工1日広報委員長に就任。「食」をテーマに、仕事・子育て・事業を通じた自身の経験や価値観についてトークを展開した。芸能界デビュー後、中国留学や結婚・出産を経て、多様なライフステージを経験してきた小島さんならではの視点から、日々の暮らしと食との関わりについてエピソードを交えながら語った。



ゲスト タレント
小島 瑠璃子 さん

日時 6月2日(火) 16:00～16:35

会場 東1ホールセミナー会場

主催 (一社)日本食品機械工業会

4. セミナー・シンポジウム

海外市場セミナー

年々高い経済成長を続け、日本にとって有望な海外市場であるインド。インド大使館公使および商務担当はインド国内での日本食への関心の高まりと、変革期を迎えた同国において日本企業の進出を含め、投資環境が整っていることを力説。JETROの新井氏は農林水産物・食品の輸出が堅調であること、対インド輸出時の留意点などを解説した。



日時:6月3日(水) 13:00~14:30
会場:東1ホールセミナー会場
主催:(一社)日本食品機械工業会

聴講者数
92名

時間	演題・演者	
13:00 }	オープニングリマックス	[通訳:逐次通訳]
13:10	登壇者 インド大使館 首席公使 マドゥ・スーダン・ラビンドラン 氏	
13:10 }	テーマ インド市場の魅力(食品市場を含む)について	[通訳:逐次通訳]
14:00	講師 インド大使館 一等書記官(商務) プラメシュ・バサル 氏 (Dr.)	
14:00 }	テーマ 食品の海外輸出状況とJETROの支援制度・支援事例について	
14:30	講師 日本貿易振興機構(JETRO) 農林水産食品部 市場開拓課 主幹 新井 剛史 氏	

EHEDGセミナー

食品機械の衛生設計に関する国際的な指針を策定するEHEDGが2024年に発行した、開放型設備の洗浄性評価ガイドラインの概要を紹介。食品製造現場における衛生管理の向上を目的として、開放型設備の洗浄性を客観的に評価する新たな手法について解説が行われた。



日時:6月3日(水) 13:30~15:30
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

聴講者数
73名

時間	演題・演者	
13:30 }	開会挨拶 [(一社)日本食品機械工業会/EHEDG JAPAN]	[通訳:逐次通訳]
13:40 }	13:40 }	
15:30	テーマ 開放型設備の洗浄性評価手法 講師 EHEDG会長 ハイン・ティーママン 氏	

日本食品工学会フォーラム2026

「澱粉および澱粉系食品の糊化・老化・ガラス化の基礎と応用の新展開」をテーマに、澱粉の構造や物性に関する基礎研究から、食品のおいしさや品質改良への応用まで、最新の知見を幅広く紹介。澱粉が食品の食感や保存性、加工適性に大きな影響を与えることを踏まえ、食品工学の視点からその特性を多角的に捉える内容となった。



聴講者数
112名

テーマ

澱粉および澱粉系食品の糊化・老化・
ガラス化の基礎と応用の新展開
日時:6月2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 }	開会挨拶 [(一社)日本食品工学会]
10:35 }	10:35 }
11:25	澱粉および澱粉性食品の物性・構造とおいしさ 大阪公立大学 大学院 生活科学研究科 講師 石橋 ちなみ
11:25 }	11:25 }
12:15	ナノスケールの構造動態が決める澱粉の物性 (国研)日本原子力研究開発機構 物質科学研究センター 研究主幹 中川 洋
13:15 }	13:15 }
13:25	午後の部 挨拶 [(一社)日本食品機械工業会]
13:25 }	13:25 }
14:15	澱粉から生産した結晶化する直鎖状糖質の基本性質と応用 昭和産業(株) 技術センター 糖質研究グループ 課長 河野 敦
14:15 }	14:15 }
15:05	加賀レンコンのおいしさ、グルテンフリー米粉パンの品質改良~澱粉と蛋白質からのアプローチ~ 石川県立大学 生物資源環境学部 教授 本多 裕司
15:05 }	15:05 }
15:55	フライ衣のガラス化と食感の制御 広島大学 大学院 統合生命科学研究科 教授 川井 清司
15:55 }	15:55 }
16:00	閉会挨拶 [(一社)日本食品工学会]

農業施設学会シンポジウム

持続可能な社会の実現に向けて注目されるバイオエコノミーをテーマに開催。気候変動が食料供給に与える影響や代替タンパク質、植物工場などの最新研究・実装事例を紹介し、食品産業の競争力強化と持続可能性、バイオエコノミーの将来像について産学官の視点から議論した。



テーマ

バイオエコノミーが拓く持続可能な未来：食料安全保障と資源循環

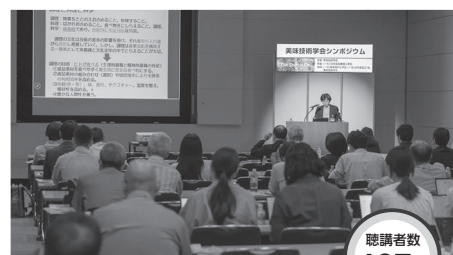
日時:6月2日(火) 13:00~16:30
会場:会議棟6階 607セミナー会場
主催:農業施設学会
後援:(一社)日本食品機械工業会

聴講者数
75名

時間	演題・演者
13:00 13:10	開会挨拶 (農業施設学会)
13:10 13:55	みどりの食料システム戦略を通じて成長し続ける 持続可能な農林水産業の実現に向けて 農林水産省 大臣官房 みどりの食料システム戦略グループ グループ長 近藤 謙介
13:55 14:40	気候変動が世界の食料供給に与える影響 (国研)国際農林水産業研究センター 情報広報室 古家 淳
14:50 15:35	麹菌代替肉で変える食料供給のパラダイム (株)麹ラボ 代表取締役 萩原 大祐
15:35 16:20	次世代食料生産システム: 植物工場が拓く持続可能な未来 (NPO法人)植物工場研究会 理事長 林 絵理
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

「令和の米騒動を越えて、コメ新時代の挑戦」をテーマに、米を取り巻く社会環境の変化を踏まえながら、米の価値向上や新たな活用方法について、研究機関や企業による最新の取り組みを紹介。消費者ニーズの多様化や安定供給が求められる中、米の「おいしさ」と「持続可能性」を両立させる技術革新の重要性が示された。



テーマ

令和の米騒動を越えて、コメ新時代の挑戦

日時:6月4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

聴講者数
137名

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	調理による米飯の嗜好性向上 東京農業大学 応用生物科学部 教授 阿久澤 さゆり
11:15 12:00	持続可能な酒造りのための美味技術「真吟」精米による米の有効活用 (株)サタケ 技術本部 技術研究室 加工チーム 主事 高橋 直人
13:30 14:15	コメの美味しさを引き出す炊飯技術 パナソニック(株) スマートライフ事業部 上級主幹技師 加古 さおり
14:15 15:00	原子力機構での米飯研究の事例 (国研)日本原子力研究開発機構 物質科学研究センター 研究員 平田 芳信
15:00 15:45	米の新たな利用形態としての玄米コーヒーの可能性 (株)MNH 取締役社長 小澤 尚弘
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

日本産農林水産食品の輸出拡大に不可欠なポストハーベスト技術やコールドチェーン技術の最前線、国際規格への対応について、産学官それぞれの立場から最新の取り組みを紹介した。輸出市場で競争力を高めるためには、品質保持技術に加え、安全性やトレーサビリティを含めた「信頼」の構築が重要であるとの認識が共有された。



テーマ

**世界へ届ける「おいしさ」と「信頼」
ー ポストハーベスト技術と国際規格が
支える輸出型コールドチェーンの最前線**

日時:6月5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

聴講者数
128名

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	物流環境計測に基づく青果物の品質予測・保証システムの開発動向 千葉大学 グランドフェロー 椎名 武夫
11:20 12:00	国際標準化とグローバルサプライチェーンの展望 ヤマト運輸(株) エグゼクティブフェロー 兼 最高標準化責任者 ISO / TC315 議長(コールドチェーン物流) 梅津 克彦
13:00 13:40	食品包装のイノベーションと国際展開ーFDAの食品安全強化法の改正(FSMA規則204)と米国小売チェーンの対応 (株)パッケージング・ストラテジー・ジャパン 取締役社長 森 泰正
13:40 14:20	鮮度保持と輸出対応技術の最前線 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 グループ長 中村 宜貴
14:30 15:10	農林水産食品の輸出拡大に向けたジェトロの取り組み 日本貿易振興機構(JETRO) 農林水産食品部 総括課長代理 高山 博
15:10 15:20	閉会挨拶 (一社)農業食料工学会)

5. 併催コーナー・行事

◎農林水産省ブース



2025年に農林水産省で始動した「食品企業生産性向上フォーラム」に関する製造現場の人材育成や企業間交流の取り組み、今年度の開催イベントを紹介した。併せて、自動化等に取り組む各種補助事業や採択事例に関する情報提供を行うとともに、相談対応を実施した。

会場 西展示棟アトリウム

◎海外展開相談コーナー



海外展開を目指す企業を支援するため、「海外ビジネス情報提供窓口」を設置した。日本貿易振興機構（JETRO）および中小企業基盤整備機構のアドバイザーが海外進出に関する個別相談に対応したほか、タイ王国大使館経済・投資事務所／タイ投資委員会（BOI）東京事務所がタイの投資関連情報、在日インド大使館がインドの市場環境やビジネス情報を提供した。相談者は、各機関の専門的な知見や最新の市場情報に熱心に耳を傾け、海外ビジネスの可能性や特定の食品・食品添加物に関する規制など、海外展開に向けた具体的な情報収集を行った。

会場 東3ホール前 ガレリア

◎安全衛生設計コーナー／EHEDGコーナー



日本食品機械工業会が取り組む安全・衛生事業を紹介した。併設のEHEDGコーナーでは、EHEDGの活動を紹介するとともに、来場者からの質問や相談に対応した。

会場 東6ホール前 ガレリア

◎FOOMA東京バル



2023年から続く人気飲食イベントを、西展示棟屋上展示場に会場を移して開催した。「親しむ地元の味、出会う次世代の食」をテーマに、毎年好評の地元・江東区の人気店が出店したほか、フードテック企業によるアップサイクルフードや、キッチンカーではプラントベースフード、有機JAS認証食材を使用したメニューを提供した。昼食時を中心に多くの来場者でにぎわい、ランチやスイーツを楽しむ姿が見られた。

会場 西展示棟4階 屋上展示場

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の自主生産品を販売する「るーくる」が、FOOMA東京バルに今年も出店した。ケーキや煎餅などの菓子類、焼き芋、惣菜パンなどの軽食を日替わりで販売した。



FOOMARリサイクルステーション

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取り組みの一環として、「FOOMARリサイクルステーション」を設置。7種類のごみ分別を呼びかけるとともに、ごみの再資源化について理解を深める機会を提供した。



◎特設飲食スペース

東展示棟3・6ホールおよび7・8ホール間の屋外通路スペースにキッチンカーを設置し、来場者へ飲食を提供した。

会場 東展示棟3・6および7・8ホール間通路

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 氏

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 氏

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 課長補佐

温井 健司 氏 (厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課長 今川 正紀 氏 代理)

東京都 産業労働局 商工施策担当部長

大川 徳明 氏

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 氏

EHEDG 会長

ハイン・ティーママン 氏

一般社団法人日本食品機械工業会 会長

大川原 行雄

FOOMA JAPAN 2026 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 2026 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 2026 展示会実行委員会 副委員長

新原 洋介



日 時 6月2日(火) 9:45～10:00

会 場 エントランスホール

オープングレセプション

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／ 農林水産大臣政務官

広瀬 建 氏

経済産業省 製造産業局 産業機械課長

須賀 千鶴 氏

第5回FOOMAアワード2026

表彰式／

各賞受賞者

第5回FOOMAアワード2026

講 評／

FOOMAアワード2026 審査委員長

後藤 芳一 氏

乾 杯／

FOOMA JAPAN 2026 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

小島 瑠璃子 さん

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

来 賓／

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・品質管理改善室長

大塚 裕一 氏

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部

新事業・食品産業政策課 調査官

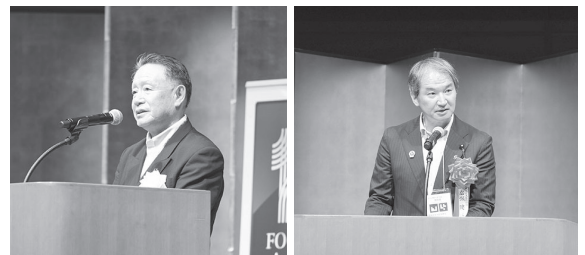
阿辺 一郎 氏

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課長

今川 正紀 氏

独立行政法人日本貿易振興機構 海外展開支援部長

瀧 統 氏



日 時 6月2日(火) 17:30～19:30

会 場 会議棟1階 レセプションホールA・B



◎来賓の視察

農林水産大臣政務官 広瀬建氏、衆議院議員 福田達夫氏、経済産業省、農林水産省、東京都からの来賓に加え、タイ王国大使館 経済・投資事務所 公使(経済・投資) ラチャニー・ワッタナウィシットポーン氏、タイ王国大使館 工業部 公使参事官 ポンタワット・ペンシー氏、ベトナム社会主義共和国大使館 商務参事官 タ・ドク・ミン氏が来場し、最新の食品加工技術を熱心に視察した。

6. 来場者サービス

FOOMAアプリ

FOOMAアプリは、出展社検索やブースマップ登録、セミナー予約など来場前準備から会期中の会場内ナビゲーションまでを一貫して支援するツールとして活用された。

来場者は関心のある出展社情報を一元管理でき、見逃し防止や効率的な情報収集を実現し、展示会体験の利便性と満足度向上に寄与した。また、「FOOMA東京バル」で利用でき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

来場者からの出展社・製品検索や会場内施設に関する問い合わせに対応した。

海外来場者に対しては、英語・中国語対応スタッフに加え、AI翻訳機を活用し、多言語で円滑な案内を実施した。



設置場所

西展示棟アトリウム／東展示棟リンクスペース

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、来場者からの相談内容や要望に応じて、最適な出展社や関連する機械・装置を紹介し、課題解決を支援した。



設置場所

西展示棟アトリウム／東展示棟リンクスペース

歩く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行して会場内を巡回し、来場者からの問い合わせにその場で対応するサービスを実施した。海外来場者に対しては、翻訳ツールを活用し、多言語による案内サポートを行った。



無料シャトルバス

東展示棟7・8ホールを起点に、りんかい線・国際展示場駅ターミナル、西展示棟を結ぶ2系統のシャトルバスを毎日運行した。

特に東西展示棟間を結ぶルートは手軽な移動手段として活用され、来場者の利便性向上と会場内の円滑な回遊促進に寄与した。



- ・りんかい線 国際展示場駅 ⇄ 東7・8ホール前 9:30～17:00
- ・西展示棟4階 屋上展示場 ⇄ 東7・8ホール前 10:00～17:00

クローク

来場者サービスの一環として、手荷物の有料預かりサービスを実施し、身軽に会場内を回遊できる環境を整えることで、利便性向上を図った。



設置場所

西展示棟アトリウム／
東展示棟リンクスペース／
エントランスホール

7. 災害発生時に備えた安全対策

災害発生時における来場者を含む関係者の安全確保と円滑な避難対応を目的に、主催者・出展社・東京ビッグサイトが連携し、会期前日の6月1日(月)に施設内で避難訓練を実施した。

訓練には212社17団体・計299名が参加し、避難ルートの確認に加え、消火器を使用した初期消火訓練やAEDを用いた救命訓練を行い、緊急時における対応手順の確認と初動対応能力の強化を図った。

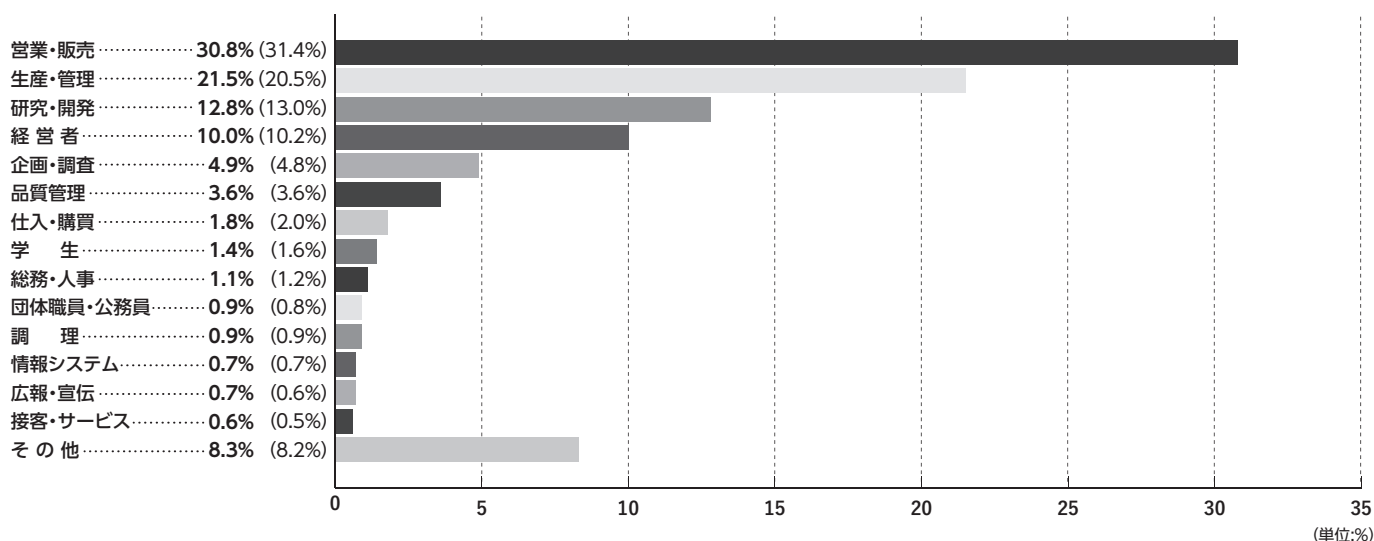


8. 来場者傾向・来場者アンケート調査結果

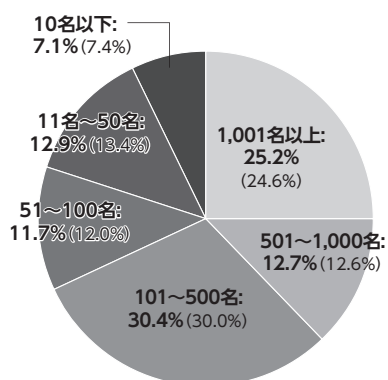
()内は前回数値

◎ 来場者傾向 (国内来場事前登録時アンケートより)

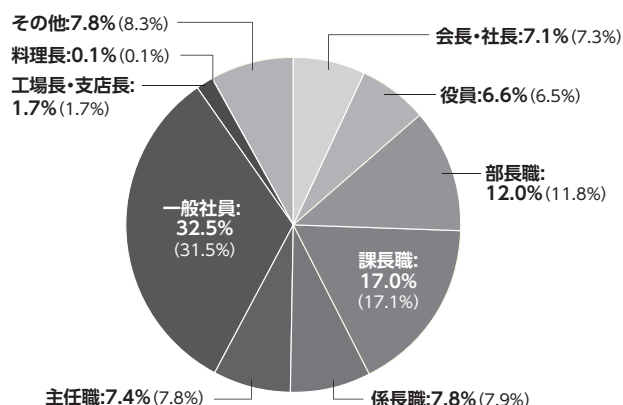
● 来場者職種



● 勤務先の従業員数



● 来場者役職

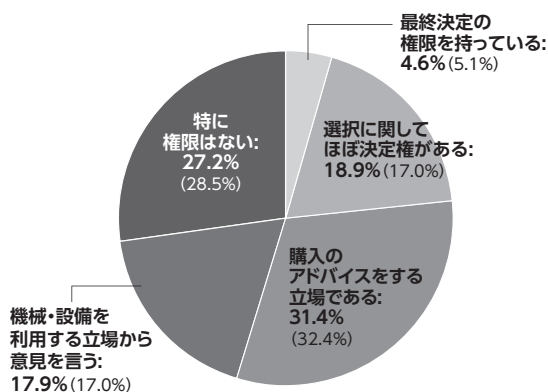


◎ 来場者アンケート調査結果

調査概要 【調査日】 6月8日(月)～6月19日(金) 【回収数】 4,498名

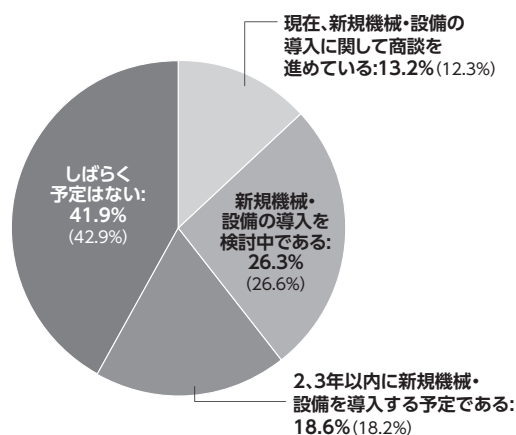
Q

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

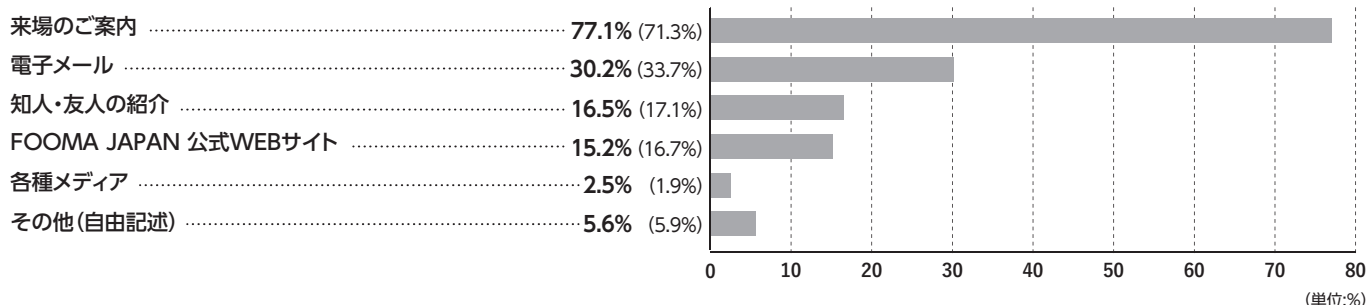
あなたの会社における機械・設備導入の
状況をお聞かせください。



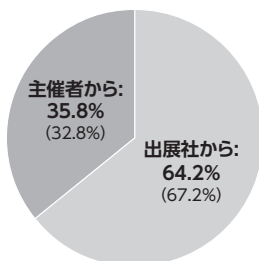
8. 来場者傾向・来場者アンケート調査結果

()内は前回数値

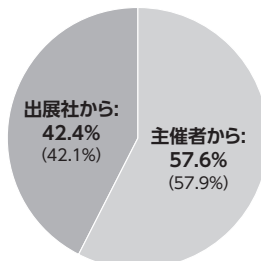
Q 今回のFOOMA JAPANを何でお知りになりましたか？〔複数回答〕



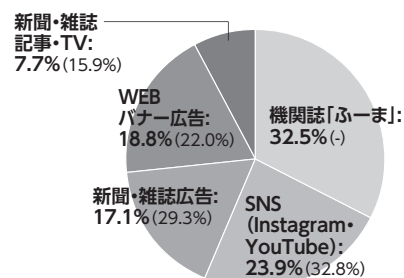
来場のご案内



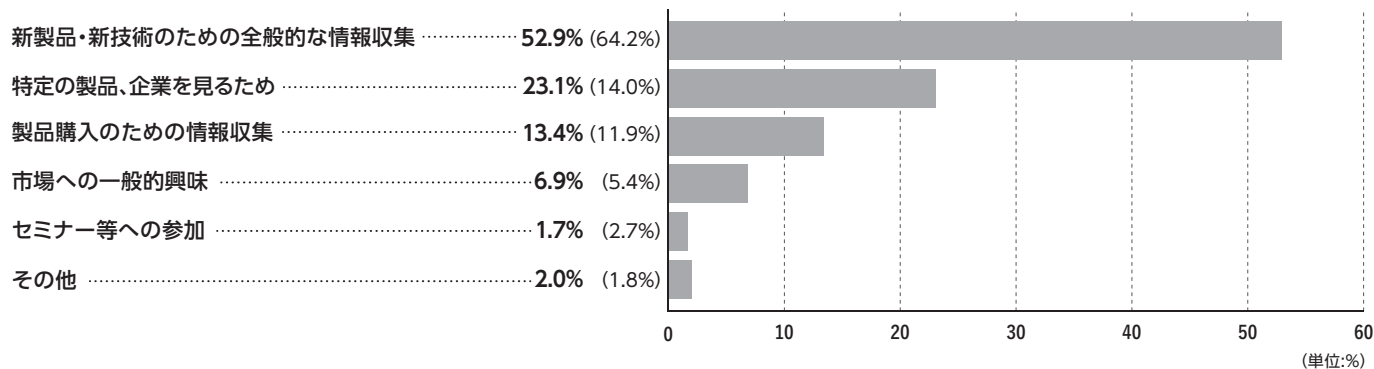
電子メール



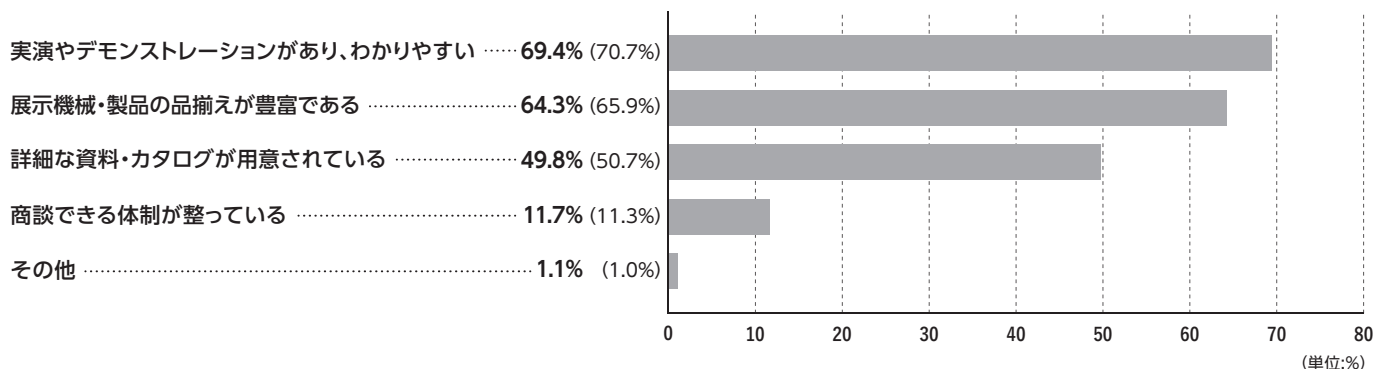
各種メディア



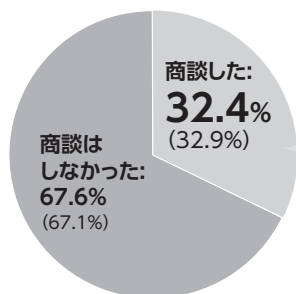
Q 今回の来場の目的をお聞かせください。



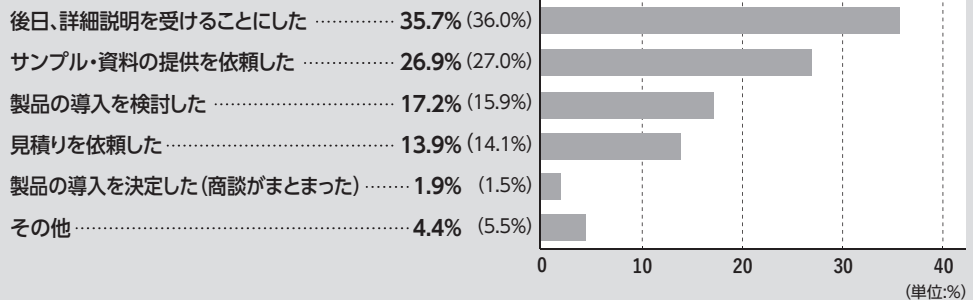
Q 出展社に対して、どのようなことを重視していますか？〔複数回答〕



Q 今回、会場で商談をしましたか？

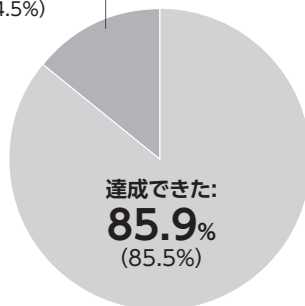


商談した

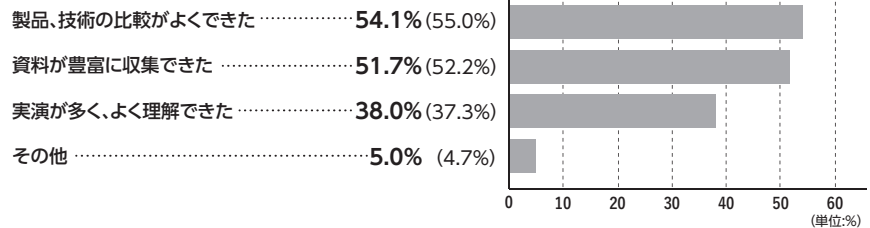


Q 来場の目的は達成できましたか？

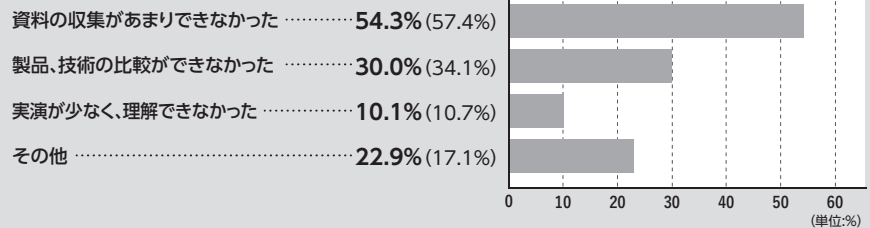
達成できなかった: 14.1% (14.5%)



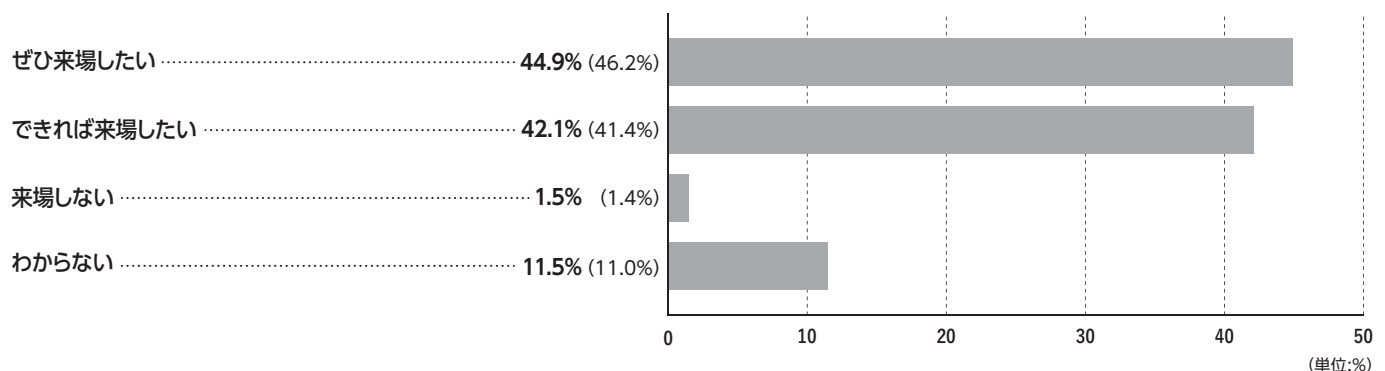
達成できた[複数回答]



達成できなかった[複数回答]



Q 来年のFOOMA JAPAN 2027にも来場しますか？



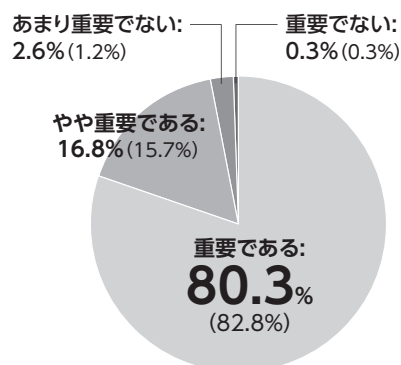
9. 出展社アンケート調査結果

調査概要 【調査日】6月8日(月)～6月19日(金) 【回収数】775社

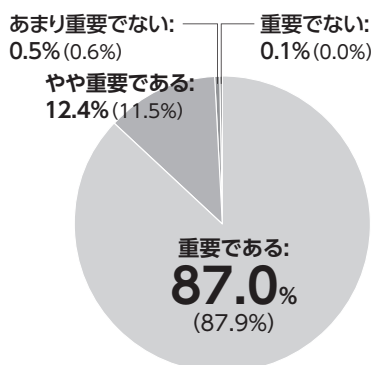
営業活動を総合的に
行う場として重要視する
出展社は9割超

Q 貴社にとってFOOMA JAPANの位置づけをお聞かせください。

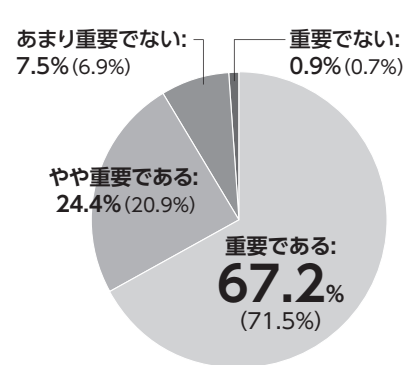
1. 商談の場として



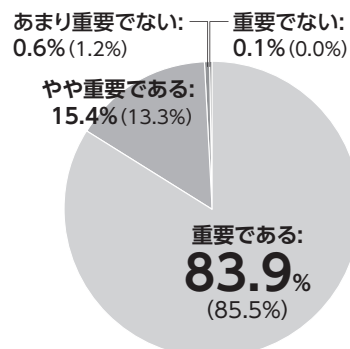
2. 新規顧客獲得の場として



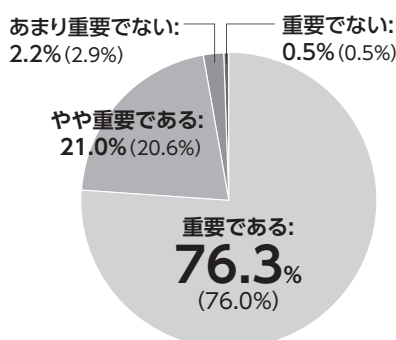
3. 新製品発表の場として



4. 販売促進／PRの場として

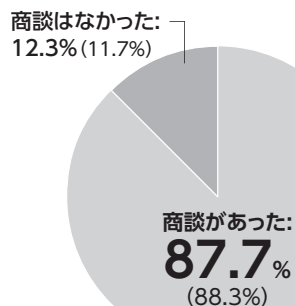


5. 製品に対する来場者からの意見収集の場所として

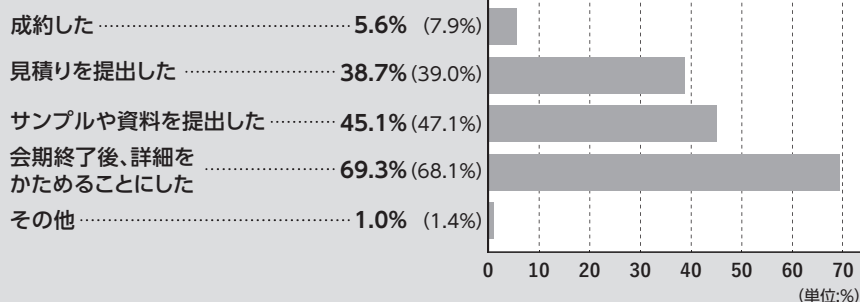


具体的な提案活動に
進展した出展社は約9割

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。

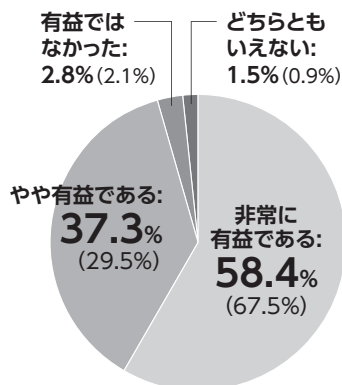


商談があった[複数回答]

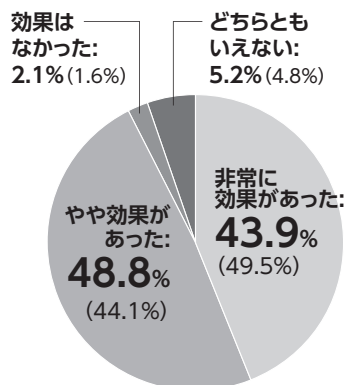


Q 今回の出展について評価をお聞かせください。

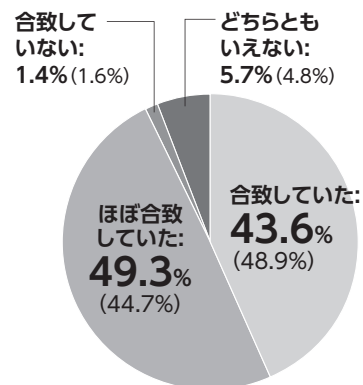
1. 出展は有益でしたか？



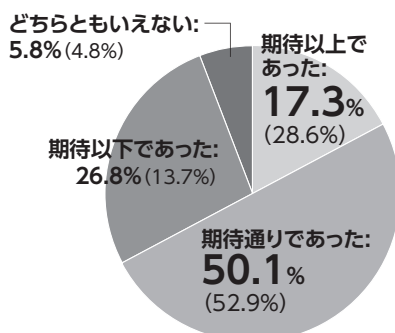
2. 出展によるPR、販売促進効果は実感できましたか？



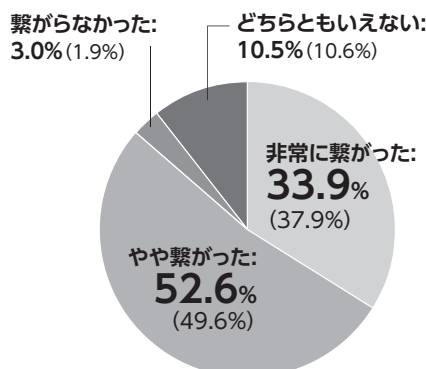
3. 来場者は貴社の対象に合致していましたか？



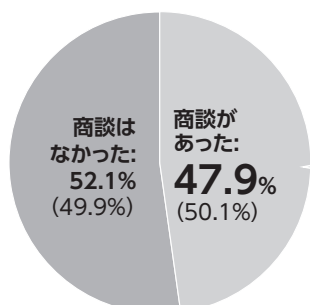
4. 貴社ブースへの来場者数について、どのように感じますか？



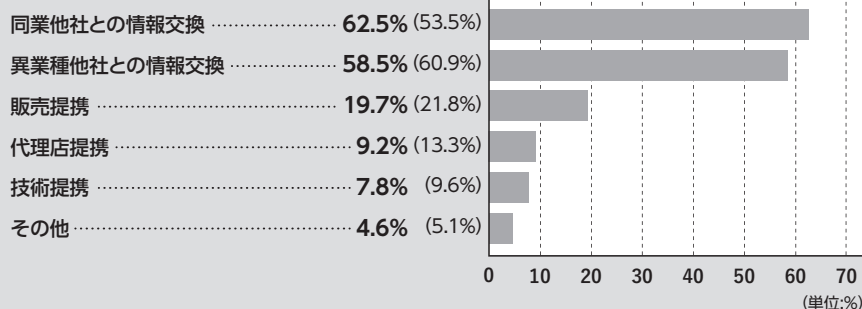
5. 新規顧客獲得に繋がりましたか？



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】



10. プロモーション活動

出展社の出展効果を最大化するため、国内外への積極的なプロモーション活動を展開。マスメディア、オウンドメディア、SNSを活用した情報発信により、国内外の来場促進と海外におけるFOOMA JAPANの認知拡大を推進した。

① 公式WEBサイト

2026年4月1日(水)より来場事前登録を開始した。来場促進および出展社情報提供のため、日本語・英語・中国語(簡体字)の3言語でサイトを展開。出展社への問い合わせ機能をはじめ、製品カタログ・動画、SDGsへの取り組み、輸出対応情報、技術資料、導入事例など多様な情報を掲載し、来場前から出展社との接点創出を図った。さらに、来場者マイページを活用したセミナー登録、名刺交換、カタログ管理機能を提供するとともに、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、来場者と出展社のビジネスマッチングを促進した。



アクセス数

延べ977,512回

(2025年9月1日~2026年6月5日)

◀ 公式WEBサイト 日本語版

② メールマガジン

国内外の過去来場者および新規来場事前登録者に向けてメールマガジンを配信した。新製品やFOOMA JAPAN初披露等の出展製品情報をはじめ、セミナー情報、FOOMAアワード、Innovation Hubなど注目コンテンツを発信し、公式WEBサイトへの誘導を通じて来場促進を図った。また、出展社が活用できる広告スペースを設け、出展情報の発信機会拡大にも取り組んだ。

読者数(国内外) 266,000名

配信回数 国内 14回 / 海外 7回

総配信数 延べ3,667,142通

	国内	海外
配信数内訳	3,587,813通	79,329通

④ Instagram公式アカウント

公式アカウントとして、国内向け「foomajapan_official」と海外向け「foomajapan_global」を運用。両アカウントを通じて、フォロワー3,000名、リーチアカウント数111,000を獲得し、出展製品や展示会情報を継続的に発信した。国内外の来場者層への情報接点を拡大し、FOOMA JAPANの認知向上につなげた。

・foomajapan_official

・foomajapan_global

閲覧数 65,829回

閲覧数 232,056回

(2026年2月10日~6月5日)

③ YouTube公式チャンネル FOOMA JAPAN ch.

チャンネル登録者数は12万2千名を超え、FOOMA JAPANの情報発信基盤としてさらなる認知拡大を推進した。食品機械の実演動画をはじめ、記者発表会、FOOMAアワード、スタートアップゾーン ピッチプレビュー、会期中のダイジェスト動画など、多彩なコンテンツを通じて来場意欲の喚起を図った。チャンネル総視聴回数は456万回を超え、特に海外向けプロモーション動画は420万回を超える視聴を獲得し、海外市場におけるFOOMA JAPANへの関心の高さを示した。



チャンネル登録者数 122,849名

視聴回数 456万回超 (2026年2月10日~6月5日)

⑤ ダイレクトメール

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、全国の食品製造企業など国内外のターゲットへ、27,009通のダイレクトメールを送付した。幅広い層への情報発信により来場促進を図った。また、出展社がお客様への案内に活用できる開催案内ツール(印刷版・デジタル版)を全出展社に提供し、出展社による来場誘致活動を支援した。

⑥ 記者発表会

4月2日(木)、報道関係者を対象に記者発表会を実施した。主催者挨拶および今回の見どころ紹介をはじめ、第5回FOOMAアワード2026最優秀賞ノミネート製品の発表、一般社団法人日本食品機械工業会(FOOMA)のグローバル展開への取り組みを紹介した。また、オープンイノベーションを推進する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3社によるピッチプレビューおよび製品展示、FOOMA東京バル・次世代の食コーナー出店社による試食提供を実施した。さらに、報道関係者との個別取材機会を創出し、FOOMA JAPANの魅力や出展社の技術・製品情報の発信につなげた。

プログラム

主催者挨拶

FOOMA JAPAN 2026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のグローバル化への取り組みについて

第5回FOOMAアワード2026 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

FOOMA JAPAN 2026 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ARK 営業部 部長 千葉 隆一 氏

株式会社Kobot 代表取締役 今坂 幸介 氏

株式会社ExtenD 代表取締役 北市 充 氏

スタートアップゾーン出展社製品展示 / 東京バル体験試食・個別取材タイム

日時 2026年4月2日(木) 会場 第一ホテル東京 ラ・ローズII



⑦ 国内メディア記事掲載

多くの国内メディアがFOOMA JAPAN 2026の魅力や注目企画を掲載した。開催前から業界関係者へ幅広く情報を届け、出展社・出展製品への関心喚起と来場促進を図った。

①国内メディア掲載数

	新聞・専門誌・雑誌	WEBメディア
9月出展募集時期	21	37
4月記者発表会以降	37	374
6月会期前・中・後	19	153

②掲載媒体

日本食糧新聞	日刊工業新聞	PR TIMES
展示会とMICE	BtoBプラットフォーム	フードエンジニアリングタイムス
日刊食品速報	業界チャンネル	AGRI JOURNAL
東洋経済オンライン	農村ニュース	President Online
ASCII.jp	日本ビジネスプレス	TechTimes
Yahoo!ニュース Japan	@DIME	FNN.jp
日テレNEWS	TBS NEWS DIG	時事ドットコム
産経ニュース	47NEWS	ウォーカープラス
イベントマーケティング	東京新聞	千葉経済新聞
岡山経済新聞	船橋経済新聞	MONOist
ORICON NEWS	MONOist	NIKKEI COMPASS
機関誌「ふーま」		(一部抜粋)

⑧ 宣伝広告(国内)

来場者層との接点が多い経済・産業誌、専門紙誌、WEBメディア等を活用し、4月から会期前にかけて開催広告を展開した。ターゲット層への継続的な情報発信により、FOOMA JAPAN 2026の認知向上と来場促進を図った。

日刊工業新聞	日本食糧新聞	The Japan Times
食品新聞	食品産業新聞	パンニュース
日本パン・菓子新聞	みなと新聞	商経アドバイス
冷食タイムス	麺業新聞	冷凍食品新聞
週刊食肉通信	環境新聞	食品工場長
月刊製菓製パン	食品と開発	月刊フードケミカル
月刊ソイフードジャーナル	Beverage Japan	環境新聞電子版
日本経済新聞電子版	日刊工業新聞電子版	日本食糧新聞電子版
フードエンジニアリングタイムス	機関誌「ふーま」	

⑨ TV放送

テレビ番組への取材誘致活動を実施した。食品製造業が抱える課題解決をはじめ、今回は特に日本成長戦略17項目に位置づけられるフードテック分野や、ナフサ不足への対応策といったテーマが報道・情報番組等で多く取り上げられ、産業経済ニュースとして発信された。こうしたメディア露出を通じて、FOOMA JAPANの社会的価値や出展社の技術力を広く訴求した。

No	放送日	番組名	局名
1	4/2	FNN live News α	フジテレビ
2	5/29	NHK NEWSLINE	NHK国際放送局
3	6/2	堀潤 Live Junction	TOKYO MX
4	6/2	Nスタ	TBS
5	6/2	WBS	テレビ東京
6	6/2	タガサテライト	テレビ東京
7	6/5	首都圏情報 ネットドリ!	NHK
8	6/6	シューイチ	日本テレビ
9	6/7	上田晋也のサンデーQ	TBS



⑩ 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の海外における認知向上と来場促進に向けた情報発信を強化した。アジア地域向け食品業界紙『Asia Food Journal』の編集長が来場し、主催者インタビューや会場・出展製品の取材を実施。会期中および会期後に記事が掲載され、FOOMA JAPANの魅力や日本製食品製造機械の技術・製品情報が海外市場へ広く発信された。

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) NIKKEI Asia (アジア全域) www.21food.cn (中国)
-----------	--

② ニュースレター配信

FOOMA JAPAN 2026の魅力や見どころを紹介するニュースレターを、海外メディア603媒体および海外業界団体323団体へ配信した。海外の食品業界関係者や関連機関に向けた情報発信を強化し、FOOMA JAPANの認知向上とグローバルな来場促進につなげた。

③ Official Web Magazine公開

春節やラマダンなど各国の行事・文化に着目し、食品の製造工程における品質向上や安定供給を支える日本の技術力を紹介することで、日本の食品機械が世界の食を支えるという価値を訴求した。2月から5月にかけて、各時期の食文化に合わせたテーマで継続的に公開した。

- 2月／世界の「包む」食文化をビジネスへ——
2月の春節を考える、日本の食品製造技術で開拓する新市場
- 3月／理想の「おいしさ」を科学で再現。
アジアの食卓を支える日本の技術力
- 4月／タイの夏季を潤す「魚のすり身」の進化
- 5月／一粒の米が「食料課題」を解決する。
東南アジアの食卓を変える、日本の「超微細」製粉技術

11. 出展社一覧 (社名50音順、※印は共同出展)

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
アイエスアンドソー事務所
ifm efector
IoT mobile
アイカ工業
愛工舎製作所
アイコクアルファ
アイタ
愛知電機
アイ・ティ・エス
アイデンティックサービス
※センターピア
iPX
AIHO
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
※アプコ
赤武エンジニアリング
赤門ウィルックス
アクト中食
アグリマート
アサヒ技研
旭金属
※旭プレジジョン
アサヒ産業
朝日精密ゴム
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
アゼット
アタゴ
アップサイクル
アド・サイエンス
アトミクス
アトラステクノサービス
アトリエエー
アネスト岩田
アプコス
アブソン
アマギ
アムンゼン
アメフレック
AYUMI BIONICS
新井機械製作所
荒井鉄工所
荒川製作所
アラハタフードマシン
アラム
アラリード
有光工業
アルケリス
アルス
アルテック
アルトリスト
アルファ・プラス
アルファ・ロイヤル
アルプスアルパイン
アルプラス
※ユニソル
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
イーデーエム
池田機械工業
石川金網
イシダ
※日新電子工業
インダテック
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
板橋工業
伊藤忠マシントクノ
イトデンエンジニアリング
井戸冷機工業
※中山エンジニアリング
イナモク
茨木精機
イマコーポレーション
いまばやし
※ジョンソンボイル
岩井機械工業
イワキ
イワセ鉄工
岩谷産業
インテグリアル
イントラロックス
ウィータ
ウィル
ウイングアーク1st
ウインセス
ウエスト
ウォーターエージェンシー
VRAIN Solution
A&Cサービス
ASK
エイコーフィルター

A-SAFE
エイチ・エス・ピー
エイテソー
エイブル
イー・アンド・デイ
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
エービーシー・ジャパン
※エービーシー・ジャパン東日本
※ヒヨリジャパン
※VingM
エービーシー商会
エクシール
ExtenD
江口通機製作所
エコノス・ジャパン
※静甲
※日本機械商事
エスエスシー
エスエムデー
S・K・I
エスケー化研
エニマス
NSKエンジニアリング
NSB
NOKクリューパー
NKワークス
※デュプリン・ジャパン・リミテッド
NTTビジネスソリューションズ
エヌテック
エヌワイビー
エフ・エム・アイ
FVH
エマー自動車
江真トレーディング
※HEICO
※Paclange
エム・アンド・イー
※YUASA
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
櫻村鐵工所
※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
エレボン化工機
エンザイム
遠藤商事
遠藤孝商店
OEG
オオイ金属
OMIC
OUEIN
大川原製作所
大久保商会
オークラ輸送機
大阪ガスリキッド
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
大野タイプ製作所
オーブ・テック
大道産業
大宮高圧
大森機械工業
小片鉄工
オカムラ
岡谷鋼機
小川コンベヤ
オクイ
オサ機械
※ゼネラルパッカー
※三和プラス
押尾産業
オンキリ
小野商事
オリエンタルモーター
オリヒロ
オンデマンド研究所

か

カーデックス
ガードナー
加越
加賀工業
鹿島化学金属
カンワ
カシワキッチンサプライ
春日電機
霞ヶ関キャピタル
KAZEN WLD
型久堂
ガデリウス
カナデピア
兼松KKG
鎌倉製作所
鎌田機械製作所
蒲田工業
カミナガ販売
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
環境テクノス
関西機械
関西久保長
関西乳機
感性AI
カンダ
関東混合機工業
カントー
カンブライト
ケーエンス
菊水製作所
キクロン
紀州技研工業
機設
北沢産業
北四国グラフィック印刷
北村製作所
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
協全商事
KyoDo
京都製作所
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
キョーフ
キョウワクリーン
清本鉄工
キリンエンジニアリング
金星
クイック・ロック・ジャパン
クール・テック
クオックロップ
国立
クボタ
クボタ浄化槽システム
※クボタ
クメタ製作所
クリーンエア・スカンジナビア
グリーンプラス
グリーンブルー
クリーンレーザージャパン
要本鐵工所
クレオ
グローエンジニアリング
Closer
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
ケツト科学研究所
ケミカル山本
研機
光研
光伸舎
興南設計
江北ゴム製作所
光陽機械製作所
幸和工業
ゴールドウイン
コーレンス
※エリエック・ロジ
※ウザマック
※エンウェーブ
※レブテック
コーンズ テクノロジー
コガサン
コジマ技研工業
KOSKA
コヒラ工業
コトキベキマシ
コネクテッドロボティクス
コバード
コパックス
小花製作所
コフロック
コベルコ・コンプレッサ
Kobot
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

さ

サーヴォ
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
サカノシタ
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
さぬき種機
サマック
サミー
サムソン
サンエス
三協
三協リール
三共冷熱
サンクレエ
三建設備工業
三幸機械
三光機械
三光製作所
サンシン
三能ジャパン/食品器具
サン・プラント工業
三宝化成工業
三宝産業
三丸機械工業
三友工業
サンユウ商事
三洋グラフィック
山洋電気
三立機器
サンロード
三和建設
※三共空調
三和工機
三和厨理工業
三和ハイドロテック
CIMC Liquid Process
Technology Japan
シー・エス・シー
※日本エスケーエフ
C.M.システムズ
COC
CKD
シーズシー
シートス
※シートスアール
シービーエム
シール栄登
シール工業
JFEテクノリサーチ
JMCP
J-CIRCULARS
JTG
ジェイビーネクスト
Genix Japan
ジェビック
四国化工機
四国計測工業
システムスクエア
七洋製作所
品川工業所
品川通信計装サービス
芝浦機械
藍谷工業
※シバヤ精機
※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
首都高メンテナンス神奈川
※WILL TEX
※塩原製作所
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
※東京システムリサーチ
※日軽パネルシステム
※アカネサス
※ヒューコン
※横河ブリッジシステム建築
※シー・エム・エス
※ラックデザイン
シルバートン ニッポン
シロキコーポレーション
新越ワークス
Thinker
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
シンメイ
スエヒロEPM
スガツネ工業
Sugano (旧:菅野包装資材)
スギコ産業
※杉山工業
スギノマシン
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
ストラパック
スバイスキューブ
スピンドラード
スプレーイングシステムスジャパン

スマートプロット
スマシヨフ
住商グローバル・ロジスティクス
住商モンプラン
スリーハイ
生産日本社
精電舎電子工業
西部技研
セーフィー
セムコーポレーション
ゼロイチゼロ
Zenken
泉州村上技術士事務所
セントラル科学貿易
双日マシナリー
ソーキナカタ
※三共技研
ソディック
た
第一衛材
第一工業
第一産業
第一バック機工業
第一包装機製作所
タイエイジャパン
大米 THA
タイガーカワシマ
Daigasエナジー
タイキ
ダイキアグリス
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
大日ハンソー
大平洋機工
タイムマシーン
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・ラバール
タカイコーポレーション
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
タキロンポリマー
匠技研
竹内食品機械
Takeda Works
※櫻製作所
※チクマ
たけびし
※B&R
※Rist
※Thinker
※三洋化成工業
ダック
タテックス
田中機工
田中三次郎商店
タニコー
谷沢集機工業
タニックス
タブフロー
チップトン
中央理化学
中設エンジニア
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
ツカコム
ツカサ工業
塚本鎮吉商店
ツシカフ
ツネザワ商事
梧本興業
梧本チエイン
※梧本メイフラン
THK
ティービーエム
TB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
ティエスティ
ディブレイク
データデザイン
DATAFLUCT
テクニカン
テクノイト
※ミツバ製作所
テクノクラシー
テクノシステム

テクノソリー
テクノ・パークシャー
テクノリサーチ
テスコム
テストー
テックサス
TechMagic
TESSHA
テナリ
デバック(旧:サンテツ技研)
Tebiki
寺岡精工
寺田製作所
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
東亜貿易
東亜工業
※仲和食品
東京計装
東京システムハウス
東京施設工業
東京自動機械製作所
東京ファクトリー
東京メディカル
東鋼
東光計器
東芝ライテック
東製
トウプラスエンジニアリング
東邦電子
東陽機械製作所
東洋硬化
東洋スマートテック
東洋ハイテック
東洋リントフリー
東レ
トーステ
TOSEI
トーマー工業
トローヨー
トローヨーパッケン
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
トムラソーティング
巴工業
トヨックス
トラスト・テクノロジ
Troaxセーフティシステムズ
(旧:SATECH)
トリニティーラボ
ドリマックス

な

ナオミ
直本工業
中井機械工業
ナガオカ
ナカキン
長沢機械製作所
ナカジマテック
ナカテック
中西製作所
長沼製作所
※ASTINA
中村商店
中村製粉
NACOL
NASCO
七島屋エンジニアリング
ナブコシステム
奈良機械製作所
ナラサキ産業
南海精工所
なんつね
ナンバ
ニヌマ
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
西村製作
※エヌエス技研
日伝
日仏商事
ニチモウ
※大英技研
※ソーエー
※ビブ
※イーシステム
※日本測器
※アトミクス
※コスモリフォーム
※ナカガフFMT
※大森機械工業
※愛工金製作所
※中井機械工業
※タソノ
※アサヒ装設
※芙蓉実業
ニッカ電測
日建
ニッコー
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
日東シシダ
日東工器
ニップンエンジニアリング
日本製紙
※高知工科大学
日本製紙クレシア
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
※トーカロ
日本コンテック
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
日本動熱機製作所
日本熱源システム
日本ビスコ
日本ビュッヒ
日本フィルトレーショングループ
日本アルハバ冷熱
日本プロトン
日本ペルト工業
日本包装機械工業会
日本包装リース
日本ポリスター
日本マグネティックス
ニュートラル
ニューマインド
ネオスターパック
ネクスス
※厨房市場
NEXTAGE
農業施設学会
農業食料工学会
農林水産省
ノードソン
ノブタ農機
のむら産業
ノリタケ

は

パーテック
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
パウルック
ハワロ精機
橋田機工
パシフィックソーワ
パシフィック洋行
橋本クロス
長谷川化学工業
ハセツバ―技研
PACRAFT
服部工業
服部製作所
ハナガタ
花本工業
パナソニック HVAC & CC
花塚製作所
ハバジツ日本
ハヤシレビック
原田産業
バンドー化学
ハンマーキャスター
BMLフード・サイエンス
ビーエム昌和
ビーコア
ピオニーコーポレーション
ヒガシモトキカイ
日阪製作所
※日阪プロダクツ
※小松川化工機
微酸研
日立産機システム
※日立製作所
※日立グローバルライフ
ソリューションズ
※日立システムズ
※日立ハイテクソリューションズ
VideoStep
ヒューエンス
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
フラインテック
ファグ・コーポレーション
ファクシム
ファナック
F-EAT
フィレスタ
FingerVision

フエスト
フォーカス
フォーユー
Phoxter
Volkman Japan
フォルボ・ジョーリング・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
※ショウケンガリレイ
※日本洗浄機
フクチ産業
フクビ化学工業
福山ゴム工業
フジ
フジイ機械製作所
富士インパルス
フジキカイ
※フジパックシステム
富士機工
フジクリーン
フジサウ・マルゼン
※マルゼン
フジシステム
富士島工業
不二商会
不二精機
富士製作所
藤田デバイス
フミトク
フジファインズ
富士包装
フジマック
不二ニペル
フジワラテクノアート
不二産業
※友和産業
フタバ
伏虎金属工業
フツパー
フエキラー
フレイムクス
※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
フリーザーシステム
古川機工
古河工業
古川製作所
※ハイバック
※シンワ機械
フルタ電機
ブレイン
フレンドマイクロブ
フローバル
※吉崎特殊工機
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
※伊藤
兵神装備
平和リーシング
※諸物屋
ヘラマタイトン
ペルンドルフバンドジャパン
※ペルンドルフバンド社
宝田工業
ホーコス
ボー・プランJapan
ホクエツ(神奈川)
ホクエツ(新潟)
ホシザキ
細田工業
堀場アドバンスドテクノ
ホロパイオ
ホワイトマックス
本州リーム
※アイエンス

ま

マイクロ・テクニカ
マイコック産業
マイスター
マウンテック
※上野エンジニアリング
前川製作所
前田建設工業
前田シルサービス
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・デバイス
マグネテックジャパン
正城機械
マサニ産業
※ニューロング工業
増幸産業
マスターマインド
マズダック
マゼラー
マツエィティブ
松尾機器産業
松川技研工業
マックス
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
丸善化工
丸善トレー
丸八
マルホ発條工業
マルヤス機械
三浦工業
ミキタ
※美多多機械
三木ブーリ
MIXIA
ミクロ電子
三鈴工機
三鈴工業
三橋製作所
三菱ケミカルインフラテック
三菱ケミカルエンジニアリング
三菱電機
※三菱電機冷熱プラント
みつば工業
ミツ星ベルト
ミツワ
美津和産業
ミドリ安全
ミナミ産業
ミヤウキ
ムーテック35
Milk
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
メスナー・ジャパン
メディテックジャパン
MENOU
モキ製作所
MONOVATE
モバイルインダストリアルロボット
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
モンドミックス・ジャパン

や

矢崎化工
矢島精工
※大倉製作所
※坂井工業
※ENJa
八洲測器
安川電機
ヤスタファインデ
安原環境テクノロジ
矢田製作所
八千代ソリューションズ
ヤナギヤ
山崎産業
山善
山田製作所
山忠商会
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
ヤンマーグリーンシステム
ヤンマーホールディングス
ユキ
YUSHIN
豊製作所
※マシ小谷
ユニオンケミカー
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
ユニバリス
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
吉田機械興業
ヨシタク
米田工機

ろ

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
リッケン
※朝日加工
※サーモテック
※多田ポンプ
リフテ
※ハイドック
※上海復特電子科技

リベット
※アイ・エス
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
レオン自動車
※ホシノ天然酵母パン種
レグミン
Rexwell international
レッドアンドイエロー
ローゼック
LOZ!
ロック
ロックウェル オートメーション
ジャパン
ロビット
Robofull

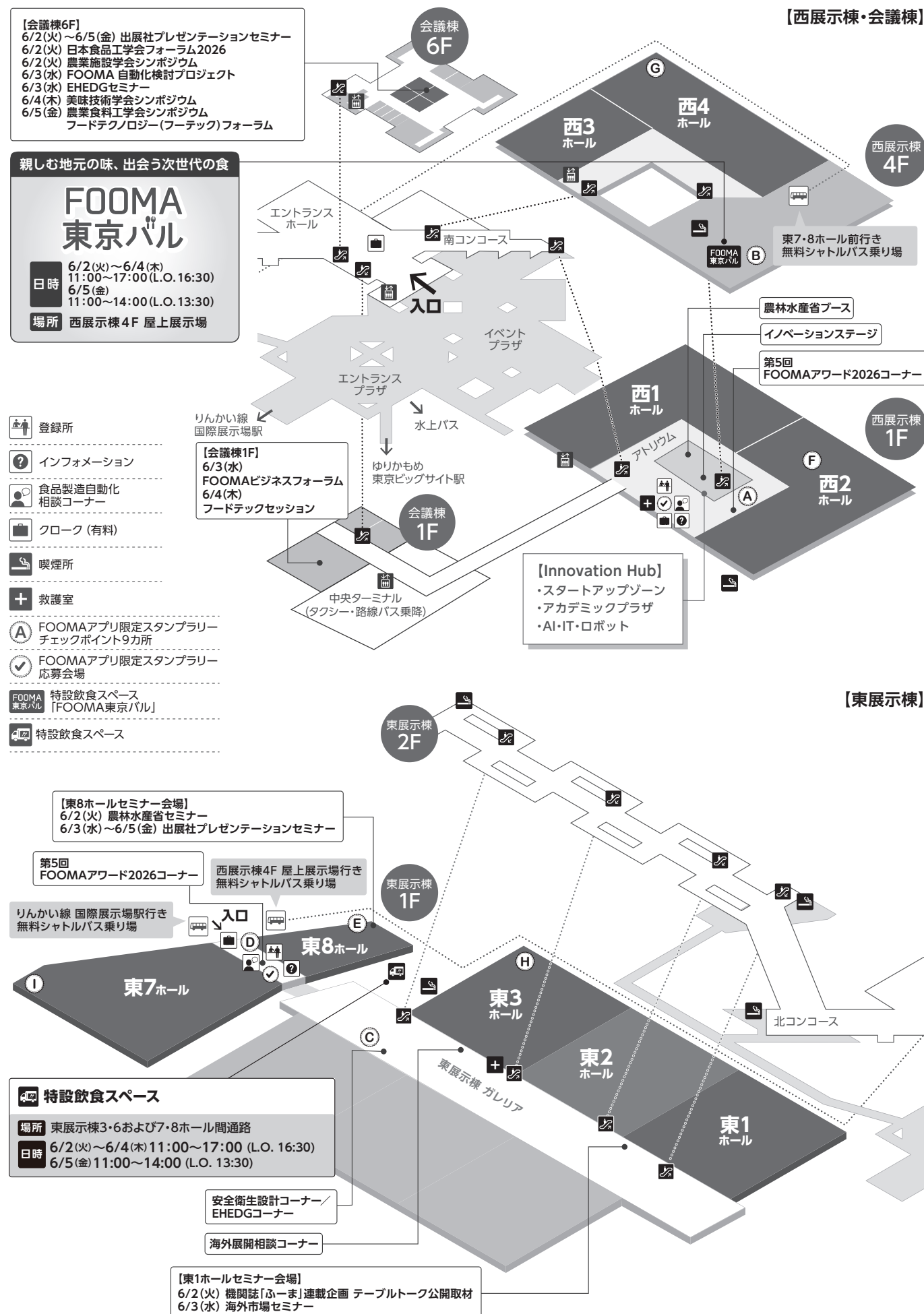
わ

ワールドスケール
ワールド精機
ワコウ
和田技研
渡辺工業所
渡辺精機
ワタナベフーdsnソリューション
ワタナベフーマック
※秋山機械
※小野食品機械
※菱豊フリーズシステムズ
Watson-Marlow
ワム・システム・デザイン

海外出展社

American Pan
Anhui Zhongke
Optic-electronic
Color Sorter Machinery
China Food and Packaging
Machinery Industry
Association(CFPA)
※SHANTOU DACHUAN
MACHINES
Clextral
COTAO TECHNOLOGIES
GEMINI FOOD EQUIPMENTS
GLORY Europe
Hebei Chuanda Machinery
Manufacturing
icotek
※丸紅エネクスト
JAW FENG MACHINERY
Jinan Loomak Machinery
Technology
NINGDE NEW PAN-SUNNY
FOODSTUFFS
Niverplast
Qingdao Shianku Food Safety
Technology
Quanzhou Tianfa Food
Machinery
Reading Bakery Systems
※Exact Mixing
※Reading Thermal
REVACIO KOREA
SEJONG HITECH
SHANGHAI DAOQIN
INTERNATIONAL TRADING
Shenzhen Zhilai Sci And Tech
Taiwan Food & Pharmaceutical
Machinery Manufacturers'
Association (TFPMA)
※QUICKLY FOOD
MACHINERY
※Good Friend Food
Machine
※Guan Yu Machinery
Factory
※Kuo Chang Machinery
※SEVEN CASTLE
ENTERPRISE
TET
TOP UNION TECHNOLOGY
TSUNG HSING FOOD
MACHINERY
TZAW BAO
UNIMAX MEDICAL
PRODUCTS
Zhejiang Jhenten Machinery

12. 会場全体図





次回のご案内

—— 世界最大級の食品製造総合展 ——

FOOMA
JAPAN FOOD PROCESSING
TECHNOLOGY EXPO

2027

東京
ビッグサイト

6/8 火 **11** 金 10:00
17:00

主催：一般社団法人日本食品機械工業会

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

持続可能な未来を拓くFOOMA JAPAN

SDGsへの取り組み

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

YouTube公式チャンネル「FOOMA JAPAN ch.」/
公式Instagram／メールマガジン



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。

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

