

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2025

2025年6月10日(火)～6月13日(金) 東京ビッグサイト 東展示棟全館で開催

過去最多1,007社が出展し、海外からの関心も高まる食品製造の技術・製品・サービスが集結
食品の未来や食ビジネスにつながるスタートアップゾーンや「特別セミナー」も実施

一般社団法人 日本食品機械工業会(東京都港区/会長：大川原 行雄)は、2025年6月10日(火)～13日(金)までの4日間、東京ビッグサイト 東展示棟全館にて世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2025」を開催いたします。48回目となる今年はテーマを“Touch FOOMA, Taste the Future”と掲げ、出展社数は過去最多の1,007社(5/21現在)に達し、開催史上最大の出展社数となりました。

30社が出展するスタートアップゾーンでは12社が初出展。出展社の半数以上の18社がAI・IT・IoT関連のスタートアップ技術での出展となります。

今年の特別セミナーでは、食産業のグローバル化と共創の加速をテーマとしたフードテックセッションや、災害食に関する農林水産省セミナーの他、新たに、省人化ハンドリングシステムの未来について語る「FOOMA自動化検討プロジェクト」を実施します。

ロボット・IT・IoTをはじめとした、最先端の製品・技術・サービスが集結し、新たな食ビジネスの創出や課題解決を加速させる最新技術を発信します。

開催初日には下記の通り開会式を執り行いますので是非ご参加ください。



FOOMA JAPAN 2025 開会式

- 日時 : 2025年6月10日(火) 9:45～10:00
- 会場 : 東京ビッグサイト エントランスホール
- 来賓 : 経済産業省
農林水産省

- 主催者 : (一社) 日本食品機械工業会 会長
FOOMA JAPAN展示会実行委員会 委員長
FOOMA JAPAN展示会実行委員会 副委員長

※公式写真撮影後、FOOMA JAPAN公式サイト内「報道専用」PRESSROOMにてご提供予定です。

★開会式専用の受付はございません。直接会場へお越しください。

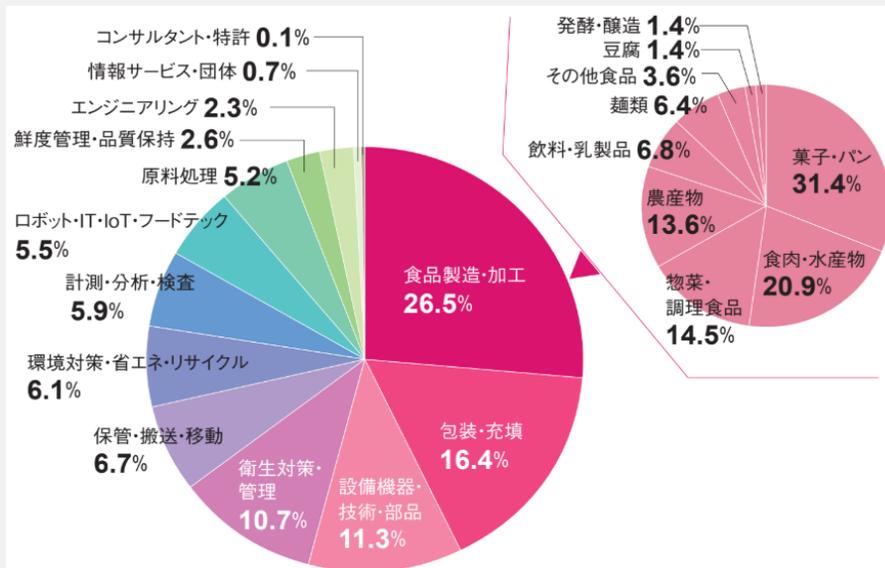


ご取材につきまして、添付の返信票に必要事項をご記入のうえ、6月3日(月) 17:00までに
FAXもしくはメールにてご返信くださいますようお願いいたします。

FOOMA JAPAN 2025の主な特色・見どころ

■1,007社が出展！食品製造に関わるすべてのソリューションが集結

食品製造に関わる全てのソリューションが揃うFOOMA JAPANは、食品製造に関わる課題を解決する場として、毎年10万人規模が来場し、今年の出展社は現在1,007社(5/21現在)が出展。その内123社の企業が初出展いたします。前回と比較して出展社数増加の分野は、**ロボット・IT・IoT・フードテック分野、環境対策・省エネ・リサイクル分野、包装・充填分野、設備機器・技術部品**の分野で出展社が増加しています。



■スタートアップゾーンでは30社が出展。新たに12社のフロントランナーたちが登場

2022年に開設しました「スタートアップゾーン」では、全30社のうち、新たなイノベーター12社が初出展し、半数以上の18社がAI・IT・IoT関連のスタートアップ技術での出展です。

AIや量子コンピューティングを活用した検査・生産管理、3Dフードプリンティング、持続可能な資源循環、作業支援テクノロジー、陸上養殖や室内農業など、食の可能性を広げる最先端技術を提案する数々の企業が出展します。



<スタートアップゾーン 出展企業>

企業名	製品・サービス名	企業名	製品・サービス名
株式会社ARK	小型閉鎖循環式陸上養殖システムおよび業務用畜養水槽プラットフォーム ARK ZEROシリーズ	株式会社DATAFLUCT	予測高度化・業務最適化AI「Perswell」
IoT mobile株式会社	冷蔵庫・冷凍庫の温度管理システム「温度っち」	Byte Bites株式会社	3Dフードプリンタ活用支援ツール「POT」
ASTRA FOOD PLAN株式会社	過熱蒸煎機、アップサイクルパウダー「ぐるりこ」	株式会社バルレーザー	レーザーマーカ
アップサイクル株式会社	使用済み紙パックをリサイクルした製品	株式会社F-EAT	・凍結粉砕技術を使った粉末山形県産農産物・XRステーキ ・食感解析AIシステム「GelBiter」
株式会社アラリード	生産管理・製品個別原価管理システム「Aralead (アラリード)」	株式会社Fixstars Amplify	Fixstars Amplify量子コンピューティング・クラウドプラットフォーム
アルケリス株式会社	アシストスーツ「アルケリス」、「スタビハーフ」、「スタビレフト」	株式会社フツパー	製造業向け外観検査&品質管理AI「メキキバイト」
感性AI株式会社	感性AIナリティクス	株式会社フレンドマイクロブ	微生物による排水中の油脂分解処理システム「Mbisys」/微生物自動増幅投入装置「Mbiil」/微生物製剤「MiBiocon」
クオックロップ株式会社	脱炭素だけじゃない、食品エコ指標「Myエコものさし」	フロンソル株式会社	包材シール部のAI検査装置
株式会社KOSKA	進捗・生産性・原価の可視化システムGenKan	株式会社MENOUE	「検査AI MENOUE」
株式会社Genix Japan	食品印刷用フードプリンター及び可食インク	ユニバーサル・フードマシン株式会社	(仮称)小袋投入工程の完全自動化を実現する循環システムの提案
株式会社Skillnote	マネジメントアプリSkillnote (スキルノート)	株式会社Regnio	管理業務自動化アプリRegnio Factory (リグニオ ファクトリー)
鈴与ソリューションズ株式会社	食品製造業向けERPシステム・生産管理システム	リモートロボティクス株式会社	ロボットの遠隔操作クラウドサービス「Remolink (リモリンク)」
スパイスキューブ株式会社	室内農業装置アグロット	株式会社LOKIAR	物流管理アプリMeech
株式会社スマショク	スマート食品表示、スマート食品規格書	株式会社LOZI	物流管理アプリSmartBarcode
ゼロイチゼロ株式会社	パラダイムシフトフリーザー	株式会社YMホールディングス	UV-C屋内空気清浄装置クリーンシールド

FOOMA JAPAN 2025の主な特色・見どころ

<スタートアップゾーン ピッチプレゼン タイムスケジュール>

会期中スタートアップゾーンでは、最新製品・サービスのピッチプレゼンを実施いたします。革新的なアイデアを持つスタートアップ企業25社によるピッチプレゼンに参加いただけます。

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 株式会社フツバー	6/12 (木)	10:30~10:50	6,000社以上が導入！「食品表示・規格書」のDX 株式会社スマシヨク	
	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株式会社		11:10~11:30	食品特化のオールインワン物流管理サービス 株式会社LOKIAR	
	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株式会社		11:50~12:10	立ち仕事をもっと楽に〜アルケリス、スタビシシリーズ製品の紹介〜 アルケリス株式会社	
	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〜 クオックロップ株式会社		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 株式会社LOZI	
	13:40~14:00	3DフードプリンターとXRが切り開く食の未来 株式会社F-EAT		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・フードマシン株式会社	
	14:20~14:40	感性の可視化による、パッケージやPRにおける訴求力向上 感性AI株式会社		14:20~14:40	検査AIで目視検査の課題を解決するコツ 株式会社MENOUE	
	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？ ゼロイチゼロ株式会社		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 アップサイクル株式会社	
	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 株式会社KOSKA		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 株式会社ARK
	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 株式会社YMホールディングス	11:50~12:10	空き家で室内農業、CO ₂ 削減ができる スパイスキューブ株式会社
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〜 株式会社Skillnote	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株式会社		
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 株式会社Genix Japan	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 株式会社DATAFLUCT		
13:00~13:20		AI生産管理で実現する工場DX 株式会社Regnio	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株式会社		
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 株式会社フレンドマイクロブ				
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株式会社				
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 株式会社Fixstars Amplify				

<スタートアップ応援企画「スタートアップグランプリ2025」>

FOOMA JAPAN 2025では、スタートアップゾーンに出展する企業の中から、来場者の関心を特に集めた企業を「スタートアップグランプリ2025」として表彰します。

展示会期間中、来場者皆様の行動をもとに、主催者が集計・審査を行います。

【集計対象期間】2025年6月10日（火）10:00～6月13日（金）15:30

※グランプリの受賞式は6月13日（金）16時よりピッチプレゼンステージにて実施いたします。

グランプリは、下記3項目の合計によって決定します。

【あなたの行動が1票になる！投票方法】

- ①FOOMAアプリでの「アプリマップ登録（お気に入り）」でお気に入りの会社を登録
FOOMAアプリを使い、気になるスタートアップをお気に入り登録することで1票としてカウントされます。
- ②スタートアップ出展社からクイックパス（FOOMA ID）を読み取ってもらい情報交換
出展社ブースでクイックパス(FOOMA ID)を読み取ってもらうと、1票としてカウントされます。
※1読み取りにつき1票カウントとします（重複不可）
- ③気になるスタートアップのピッチプレゼンの聴講し会社を詳しく知る
ピッチステージにて開催されるプレゼンを聴講席に着席し、聴講された方の人数を1票としてカウントします。
※満席時に限り立ち見も対象となります。

■第4回FOOMAアワード2025 会期初日に最優秀賞など受賞製品を発表！

食品機械の技術研究・開発の促進およびその技術の普及を図り、優秀な食品機械・装置を広く食品産業界に周知することを目的として2022年に設立したFOOMAアワード。今年で4回目となるFOOMAアワードでは、応募数34件の中から最優秀ノミネート製品が決定しました。最優秀賞ならびに受賞製品はFOOMA JAPAN 2025会期初日6月10日(火)の表彰式で発表いたします。最優秀ノミネート製品は会期初日より会場内の「FOOMAアワードコーナー」にて紹介します。



< 第4回 FOOMAアワード 2025 概要 >

名称	: 第4回FOOMAアワード2025
目的	: (一社)日本食品機械工業会(以下、日食工)は、優秀な食品機械・装置を顕彰する表彰制度『FOOMAアワード』を2022年に創設しました。食品加工機械産業界は、我が国だけでなく世界における多様な食文化の一翼を担う産業です。私たちは当表彰制度を通じ、食品機械の技術研究・開発の促進及びその技術の普及を図るため、優秀な食品機械・装置を広く食品産業界に周知し、食品産業界における生産性の向上、省人化などの様々な課題の解決、新たな食品開発への貢献、ひいては食文化並びに食品安全の一層の向上に資することを目的とします。
主催	: 一般社団法人日本食品機械工業会
応募資格	: FOOMA JAPAN 2025出展社で応募製品を製造し、かつ展示会期間にわたり製品※1を展示する企業。※1展示会場に実機展示出来ない製品(プラント設備、製造ライン等)については製品を説明する展示物(例:パネル、動画等)でも可能です。
応募対象製品	: - 食品を製造・加工する機械、装置及び製造ライン。 - 食品製造ラインに組み込まれる関連機械(包装機械、自動搬送システムなど)。 - 食品製造プロセスに使用される計装・附属機器。 - 食品製造を支援する各種システム(通信、管理システムなど)。 ただし、販売開始後おおむね10年以内の製品に限ります。
賞の種類	: 最優秀賞、優秀賞、FOOMAアワード審査委員会賞
審査	: 第三者の有識者により構成された「FOOMAアワード審査委員会」によって、実施します。

< 第4回 FOOMAアワード2025 最優秀賞ノミネート製品 >



**特定商品用フルオート・高精度
組み合わせ計量機 (CCW-AS-214WB)**
株式会社インダ
用途: プロイラー組み合わせ計量する
機械



**防水仕様多列選別搭載機 X線検査機
(SXM2-4171MWJ+AR0663W)**
株式会社システムスクエア
用途: 異物検査、選別する機械

I-Robo2

TechMagic株式会社
用途: 炒め調理ロボット



ジュピターIII (NUS-340III)

株式会社なんつね
用途: 食肉をスライスする機械



バキュームリンクウェル (HB)
ハイテック株式会社
用途: ソーセージを真空高速定
寸定量充填する機械



ドリップシート・トレイ供給装置

古川機工株式会社
用途: トレイにドリップシート
を投入して供給する機械

■展示会イノベーション DX化への取り組み

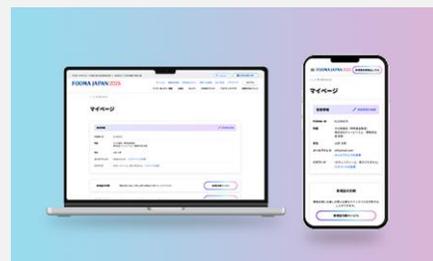
FOOMA JAPANは“来場者に価値ある展示会体験を！”を合言葉にDX化に取り組んでいます。

■FOOMA ID

FOOMA JAPANの様々なサービスを便利に利用できるアカウントを一人一人に提供。ご自分のFOOMA IDで次回は基本情報の登録不要となる他、価値あるサービスを受けることができます。

■オンラインとリアルをつなげる「来場者マイページ」

事前の情報収集やセミナー登録、当日の出展社訪問履歴の確認、「あとで見る」「アプリマップ登録」など、オンラインとリアルをつなげる多彩な機能を搭載。FOOMA JAPANで見つけたソリューションを一元管理・活用できる来場者専用ページです。



■展示会体験を最大化する公式スマホアプリ「FOOMAアプリ」

来場前から会場内まで展示会を便利に楽しめる公式アプリです。事前に登録した出展社情報は「FOOMAP（ブースマップ）」に自動で反映され、マップ上に星印で表示されるため、お目当てのブースを見逃しません。

他にも「FOOMA東京バル」のクーポンなど、お得な機能も充実。展示会を最大限に楽しむため、来場前にインストール推奨のアプリです。



■クイックパス

公式WEBサイトで来場事前登録し、クイックパスを入手。自身で印刷し、来場時に持参するだけで直接入場が可能となります。登録所やパスチェックゲートのない楽々クイック入場方式です。

■食品製造自動化相談サービスFOOD TOWN

業界に特化した自動化の課題解決プラットフォーム「FOOD TOWN」。自動化アドバイザーが相談に応じ、最適な装置の提案から導入までをサポートします。WEBサイト FOOD TOWNでは、AIによる製品検索で最適製品を探すこともできます。また、会期中会場内インフォメーションに相談コーナーを開設します。



■国際化と海外から高まる関心

■国連工業開発機関（UNIDO）と連携し、在京大使館プログラム（Embassy Programme）展示会視察ツアーを実施

■会期中開催の出展社プレゼンテーション（アーカイブ版）を多言語視聴可で配信

■海外来場者向けの親切なサービスを実施

- 1) 輸出対応出展社を公式WEBサイトや会場マップに掲示
- 2) グローバルインフォメーション開設
多言語AI翻訳機を設置
- 3) 出展社に対しポケトークを貸与

■地元から世界まで、すべての味がここに集合する「FOOMA東京バル」

3回目の開催となる食のイベント「FOOMA東京バル」では、江東区の人気店による地元の食文化が楽しめるほか、海藻やきのこなど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を、多彩なキッチンカーがお届けします。

また、江東区役所などで販売している障害者通所施設で自主生産のお菓子や軽食を販売する【**るーくる @FOOMA -江東区障害者通所施設 自主生産品販売コーナー-**】も昨年に続き出店します。

会場内は無料Wi-fiありアルコールメニューあり。ランチやカフェ利用はもちろん、バーとしても活用でき、1日を通して快適に過ごせる飲食スペースとなっています。



FOOMA東京バルキッチンカーグランプリを2年連続で受賞した「江戸東京ビール」など江東区で話題な名店が多く集結

【2025 FOOMA東京バル グルメグランプリ】

来場者の投票によってNo.1が決定。お気に入りの一品に投票ください。

【FOOMAアプリのクーポンでお得に！】

FOOMAアプリのクーポン提示で「FOOMA東京バル」で提供する食べ物が100円引きになります。クーポンは、開催期間中、何度でもお使いいただけます。

【FOOMAで実現！ゴミを“資源”】

<来場者がSDG s への取り組みに参加>

会場内のリサイクルステーションに7種類のゴミ箱を設置。食後の廃棄の際に、廃棄先でどのように生まれ変わるかをサインで表示します。取り組みに参加して頂くことでFOOMA東京バルで出る廃棄物がただのゴミではなくなります。

<提供するカトラリーのサステナブル>

使用される弁当箱やスプーン、フォークなどの一部を生分解性に優れた紙質の製品に変更し使用します。

FOOMA JAPAN 2025では、会期中ここでしか得られない貴重な情報をお届けする特別セミナーを開催いたします。新規ビジネス展開のヒントや生産性向上につながるノウハウを提供し、発展へと繋げます。

【6月12日(木)13:30~15:30】 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」

【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？

食に関わる社会課題が深刻化する中、食の多様な価値への関心が高まっています。CES2025ではAIの進化が示され、AI家電による生活の向上や生体情報の可視化が進む一方、人間の役割や人間性を重視する動きも出てきています。これに伴い、フードテックの位置付けも進化しています。企業やスタートアップが持つべき視点や、日本の食産業の可能性について最先端のトレンドを交えて考察します。

講師：田中宏隆氏（株式会社UnlocX 代表取締役CEO /SKS JAPAN Founder）

【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。

日本では食農領域のスタートアップが活発化していますが、米国や欧州、シンガポールのような明確な成長エコシステムは確立されていません。その中で、日本では企業とスタートアップ、あるいは企業同士の協業が重要となります。共創に取り組むスタートアップや支援団体とともに、日本における協業の現状や成功要因、大手・中堅企業の役割、協業の課題についてパネルディスカッションを行います。

モデレーター：田中宏隆氏（株式会社UnlocX 代表取締役CEO /SKS JAPAN Founder）

パネリスト：

- ・白木裕士氏（TechMagic株式会社 代表取締役）
- ・酒井里奈氏（株式会社ファームステーション 代表取締役）
- ・有馬暁澄氏（一般社団法人Next Prime Food 理事 /Beyond Next Ventures株式会社 パートナー）
- ・内藤裕規氏（株式会社三菱UFJ銀行 産業リサーチ&プロデュース部長）



株式会社UnlocX
代表取締役CEO /
SKS JAPAN Founder
田中宏隆氏



TechMagic株式会社
代表取締役
白木裕士氏



株式会社ファームステーション
代表取締役
酒井里奈氏



一般社団法人Next Prime Food
理事
有馬暁澄氏



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

【6月10日(火)14:00~15:30】

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－

2022年から2024年まで実施した「食品製造ライン自動化推進プロジェクト」では、食品製造ラインにおける“自動化を希望する工程”に着目し、それらの工程を多品種少量生産で自動化するためにはユーザーとメーカーが共同で自動化を進めていくことが重要であるとの結論に至りました。しかし、自動化を推進するための個々の技術に関しては、「検品・選別」以外は紹介程度の説明に留まっております。

そこで、2025年から3年間は、近未来に本格的に実稼働しそうな技術（ツール）をテーマに「有識者（研究者）」、「ツールを用いた食品製造ライン構築者」及び「食品機械メーカー」が登壇するパネルディスカッションを実施します。

このパネルディスカッションは、「研究者が過去と未来について説明」し、「製造ライン構築者が業界の現状を説明」し、「食品機械メーカーを交えて、過去と現在を踏まえた未来をクロストークする」ことにより、FOOMA JAPAN 2025来場者（食品機械ユーザー）である聴講者が、採り上げたテーマについて近未来の食品製造ラインに利用できるかどうかのヒントを得る場となることを目的としています。

2025年は「省人化ハンドリングシステムの未来」をテーマとします。

モデレーター：**川村貞夫氏**

（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）

パネリスト：

- ・ **平井慎一氏**（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）
- ・ **里菌勝成氏**（株式会社ケイズ ベルテック 代表取締役）

・ **FOOMA自動化検討プロジェクトチーム**

川瀬輝雄氏（株式会社マスタック）

長沼秀一氏（株式会社長沼製作所）



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



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
里菌 勝成氏

【6月11日(水)10:20~12:00】

農林水産省セミナー「災害食マーケットの今後の展望について」

我が国は、地質、気象などの自然的条件から、地震等の災害が発生しやすい国土です。世界的に見ても日本の災害発生割合は非常に高く、古くから防災のための技術、知識が蓄積されています。今後は避難状況に応じた食料支援、要配慮者への対応、栄養格差に課題があり、長期保存のみならず、多様なニーズに応じた災害時の食対応が必要です。

当セミナーでは、災害食の今後の展望、また将来的な輸出拡大への貢献について解説し、食品企業が災害食市場に参入することで、新たな製品開発や生産体制の構築を進め機械導入につながる一助としたいと考えております。

時間	講師
10:20~ 10:40	災害食をめぐる政策動向 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
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 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 真鍋太郎氏
11:10~ 11:30	災害食の変化と今後の展望 尾西食品株式会社 商品開発部 部長 伊藤秀朗氏
11:30~ 12:00	災害食における市場拡大の方向と課題 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 別府茂氏

農林水産省コーナー（東7ホール）

農林水産省 新事業・食品産業部 食品製造課 原料調達・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、パネル展示を行います。またセミナーで講演する災害食について、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ご紹介します。



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
真鍋太郎氏



尾西食品株式会社
商品開発部 部長
伊藤秀朗氏



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
別府茂氏



Ehedg会長
Hein Timmerman氏

【6月11日(水)14:30~16:40】
Ehedgセミナー「GMPとしての食品機械製造工場に対する衛生要件」

HACCPが適切に機能するためには、前提条件への対応が不可欠です。前提条件には、食品製造に必要なユーティリティ、作業管理等の他に製造に用いる機器の衛生設計（以下、HD: Hygienic Design）なども含まれます。HDに関する性能要求はコーデックスの一般原則が示すが、具体的な評価手法、評価基準などは見当たりません。この状況の中、FSMSの国際標準を定める組織であるGFSIが前提条件としてのHDに関するベンチマーキング、「スコープJ1」を2020年に発行しました。J1はHDだけではなく、機械を製造する工場の衛生要求まで含みます。本セミナーでは、EHEDGが想定する機械製造工場の衛生性に関する概要を紹介しします。



【6月11日(水)13:00~14:30】
海外市場セミナー
Thailand: Plenty Opportunity for Food Machinery
「タイ：食品機械にとっての多大なる機会」

日本は、食品加工等多様な産業において、その高度な技術、高品質エンジニアリング、革新的ソリューションが長年評価されています。タイの食品産業が成長を続ける中、日本の食品機械メーカーがタイ市場で存在感を高める多大な機会があります。タイの食品機械市場では、最先端技術、高品質化、持続可能な食品加工に対する需要の高まり、さらには生産能力の拡大、イノベーション導入、変化する消費者嗜好への対応等に対し、日本の食品機械が求められているのです。また、機械の卸売や保守事業も、タイ投資委員会の要件を満たせば、容易に手掛けることが可能です。

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 ショーティバーン 氏
【通訳：逐次通訳】



株式会社寿商店
常務取締役
森 朝奈氏

【6月11日(水)17:30~18:30】
FOOMAビジネスフォーラム
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～

大学卒業後に楽天に入社。2011年、父 嶋至氏が創業した鮮魚販売や飲食店を展開する寿商店に加わる。2020年、コロナ禍での業態危機を乗り越えるために始めたYouTubeチャンネル「魚屋の森さん」で、寿商店の名を一躍全国区にする。同時に時代の知識を生かしECサイトのリニューアルやSNSを駆使し「お任せ鮮魚BOX」をヒット商品に育て上げる。本フォーラムでは、会社全体を活性化させたDX化へのアプローチや独自のSNS配信術など社業のデジタルシフトにかける情熱や商いの心得を語ります。

【6月10日(火)16:00~16:40】
機関誌「ふーま」連載企画
テーブルトーク公開取材
聴講無料/先着順（当日整理券配布）



タレント
吉岡美穂さん

ゲスト：吉岡美穂さん（タレント）

大阪府出身。2000年サントリー・キャンペーンガール、2001年トリンプ・イメージガールを経て、芸能界デビュー。その後「黒革の手帖」(EX)などテレビドラマや映画に多数出演するほか、バラエティー番組でも活躍中。プライベートでは3児の母として全力で子育てに取り組みむ吉岡美穂さんに、家族を健康に導く食のあり方や食育、きれいにつながる食習慣など、食に関するお話をあらゆる角度からうかがいます。

FOOMA JAPAN2025 開催概要

- 名 称：FOOMA JAPAN 2025
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
- 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）の4日間 午前10時～午後5時
会 場：東京ビッグサイト 東展示棟（1～8ホール）
（会期中は無料シャトルバスを運行。りんかい線「国際展示場駅」⇄「東京ビッグサイト東7・8ホール前」）
- 規 模：1,007社／（35,479㎡）（5/20現在）※出展社数は共同出展社を含む
来場者数：113,777名（2024年 開催実績）
- 入 場：完全来場事前登録制5
公式Webサイト（<https://www.foomajapan.jp/register/>）で、来場事前登録を行い、入手した「クイックパス(入場証)」を印刷し会場へ持参するだけでスピーディーに入場できます。
※クイックパスを入れるホルダーは会場に用意しています。
※クイックパスは会期中通しでご使用いただけます。
※未登録の場合は、1,000円（税込）
- 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、日本貿易振興機構（順不同・予定）
公式サイト：<https://www.foomajapan.jp>

報道専用ページ「Press Room」Webサイト概要

- ▼名 称：「PressRoom」（FOOMA JAPAN公式サイト内）
- ▼URL： <https://www.foomajapan.jp/press/>
- ▼コンテンツ内容：プレスリリース、ロゴキット、写真・エレメント素材、出展社情報 など

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

FOOMA JAPAN 運営事務局 広報担当（カーツメディアワークス内）
担当：折田(070-1288-6427)、吉村(070-1288-6433)
TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 E-Mail: contact@kartz.co.jp