

世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2026」

2026年6月2日(火)～ 6月5日(金)

東京ビッグサイトに食品製造の自動化・AI・フードテックが集結する4日間

展示ソリューション7,000超、過去最多1,025社が出展

国の成長戦略として注目されるフードテック分野の最新技術が集結



世界最大級の食品製造総合展
FOOMA JAPAN 2026
 FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
 6/2(火) 5(金) 10:00-17:00 東京ビッグサイト

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、2026年6月2日（火）～5日（金）の4日間、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ホールにて、世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2026」を開催いたします。

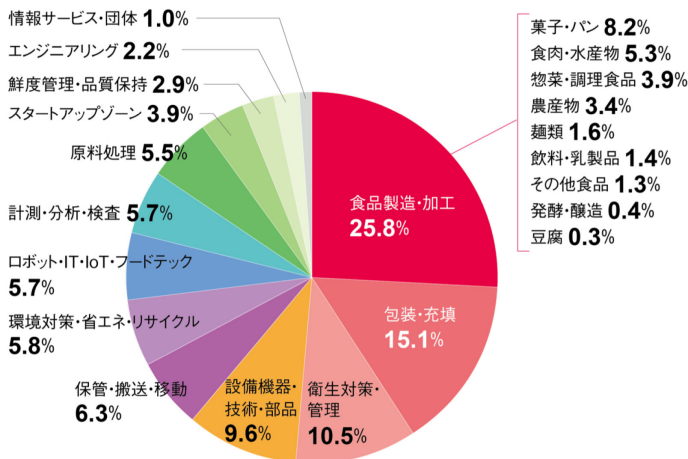
食品製造業では、人手不足の深刻化や食品ロス削減への対応などを背景に、生産体制の見直しや効率化が重要な課題となっています。こうした中、フードテックは国の成長戦略においても重要分野として位置付けられており、その実装を支える食品製造技術や食品機械への関心が高まっています。

テーマ「The Shift is On.」を掲げて開催するFOOMA JAPAN 2026では、自動化・省人化、AI・ロボット技術、フードテックなど次世代の食品製造を支える技術が集結します。本年は過去最多となる1,025社が出展します。また、会期初日には報道関係者に「第5回FOOMAアワード2026」最優秀賞を発表。表彰式に合わせて受賞企業への取材機会を設けます。

FOOMA JAPAN 2026の特色・見どころ

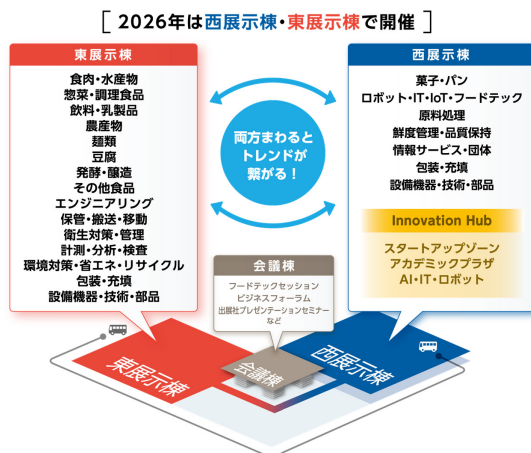
① 変化・成長を続けるFOOMA JAPAN

過去最多の出展社、1,025社が出展。
 新規出展社も131社で展示ソリューションは7,000超。

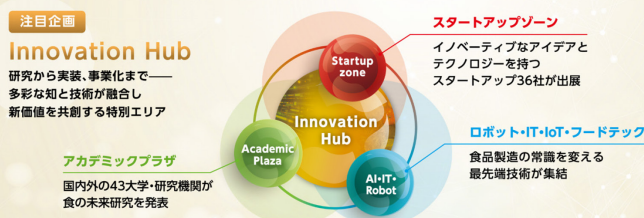


② 西・東展示棟を使用し開催

西展示棟1～4ホール／東展示棟1～3、7・8ホールで開催。
 ※東展示棟大規模修繕工事



③ オープンイノベーション拠点 “Innovation Hub”を西展示棟に開設



④ 国の成長戦略フードテックや 生産性向上・自動化に焦点

成長戦略フードテック（陸上養殖、植物工場、食品機械、新食品）領域の先端技術が集結。農林水産省セミナーやスタートアップゾーン、フードテックセッション、FOOMA自動化検討プロジェクトなど、食の未来につながる多彩なプログラムを展開します。



■第5回FOOMAアワード2026

5回目となる今回は、応募数27件の中より6製品を最優秀賞ノミネート製品に選定。会期初日に最優秀賞が決定します。また、歴代受賞製品や今年最優秀賞ノミネート製品を紹介する展示コーナーを開設し、最優秀賞決定後には受賞製品を動画で紹介します。

startup ■スタートアップゾーン <西展示棟 Innovation Hub>

食のスタートアップ36社が一堂に会し、ブース出展とともに会期中毎日ピッチプレゼンを実施します。また、来場者の関心をもとに選出される「スタートアップグランプリ2026」を開催し、最終日には表彰式を行います。

■アカデミックプラザ <西展示棟 Innovation Hub>

今年で34回目を迎えるアカデミックプラザは、産・学・官の共同研究の契機として毎年開催されており、今年は国内外から43の大学・研究機関が参加します。海外からは、米国、フランス、台湾、ベトナム、ニュージーランドの5大学・機関が参加予定です。会期中は、ポスターセッションおよび口頭発表を実施します。

■フードテックセッション

6月4日（木）13:00～17:00開催（会場／会議棟1階 レセプションホールA）
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
株式会社UnlocX 代表取締役CEO / SKS JAPAN Founder 田中 宏隆 氏



■FOOMA自動化検討プロジェクト

6月3日（水）10:30～12:30開催（会場／会議棟6階 605・606セミナー会場）
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

■農林水産省セミナー

6月2日（火）13:30～15:00開催（会場／東8ホールセミナー会場）
テーマ：「人を育てる自動化」一人材育成×自動化×工程設計×∞
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 大塚 裕一 氏
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
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
日興食品株式会社 シニアアドバイザー 文室 博之 氏

■EHEDGセミナー

6月3日（水）13:30～15:30開催（会場／会議棟6階 605・606セミナー会場）
テーマ：開放型設備の洗浄性評価手法
EHEDG会長 ハイン・ティーマーマン 氏 [通訳：逐次通訳]

■海外市場セミナー

6月3日（水）13:00～14:30開催（会場／東1ホールセミナー会場）
テーマ①：食品の海外輸出状況とJETROの支援制度・支援事例について
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
テーマ②：インド市場の魅力について
講師近日公開予定

■海外展開相談コーナー「海外ビジネス情報提供窓口」（場所／東3ホールガレリア）

- ・日本貿易振興機構（JETRO）と中小企業基盤整備機構のアドバイザーが個別対応
- ・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
- ・在日インド大使館による、インドの市場環境・ビジネス情報の紹介

■FOOMAビジネスフォーラム

6月3日（水）17:00～18:30開催（会場／会議棟1階 レセプションホールA）

テーマ：龍角散の経営革新～30年で売上7倍の秘訣とは～

株式会社龍角散 代表取締役社長 藤井 隆太 氏

■機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材

6月2日（火）16:00～16:30開催（会場／東1ホールセミナー会場）

ゲスト：タレント 小島 瑠璃子 さん

■研究開発を加速させる学会セミナー・シンポジウム

・日本食品工学会フォーラム2026

6月2日（火）10:30～16:00開催（会場／会議棟6階 605・606セミナー会場）

テーマ：物性からアプローチする食品のおいしさと機能

主催：一般社団法人日本食品工学会 共催：一般社団法人日本食品機械工業会

・農業施設学会シンポジウム

6月2日（火）13:00～16:30開催（会場／会議棟6階 607セミナー会場）

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

主催：農業施設学会 後援：一般社団法人日本食品機械工業会

・美味技術学会シンポジウム

6月4日（木）10:20～15:50開催（会場／会議棟6階 605・606セミナー会場）

テーマ：令和の米騒動を超えて、コメ新時代の挑戦

主催：美味技術学会 共催：一般社団法人日本食品機械工業会

協賛：一般社団法人農業食料工学会、一般社団法人日本食品工学会、農業施設学会

・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

6月5日（金）10:30～15:20開催（会場／会議棟6階 605・606セミナー会場）

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外型コールドチェーンの最前線

主催：一般社団法人農業食料工学会 共催：一般社団法人日本食品機械工業会

■FOOMA東京バル

4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、環境に配慮した次世代フードを取り入れた特別メニューを販売、1日中楽しめる食体験を提供します。

■来場者に価値を提供する展示会DXプログラム

- ・食品製造自動化相談サービスFOOD TOWN
- ・FOOMA ID
- ・来場者マイページ
- ・公式スマホアプリ「FOOMAアプリ」
- ・クイックパス

FOOMA JAPAN 2026の情報ページ

・公式WEBサイト



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

・YouTube FOOMA Ch.



<https://www.youtube.com/@foomajapanmovie>

・公式Instagram



https://www.instagram.com/foomajapan_official/

第5回FOOMAアワード2026 最優秀賞ノミネート製品決定



第5回FOOMAアワード2026は、応募数27件の中から6製品が最優秀賞ノミネート製品に決定しました。最優秀賞ならびに受賞製品はFOOMA JAPAN 2026会期初日6月2日（火）に決定し、同日15:00よりプレス発表、18:00より表彰式を執り行います。また、最優秀賞ノミネート製品は会期初日より「FOOMAアワードコーナー」にて紹介します。コーナーは西展示棟アトリウムおよび東展示棟7・8ホール前リンクスペースの2カ所に開設し、来場者に向けて受賞候補製品を紹介します。

FOOMAアワードコーナー

- ・第5回FOOMAアワード2026の最優秀賞ノミネート製品
- ・歴代最優秀賞受賞製品の紹介
- ・最優秀賞決定後には受賞製品の紹介動画を上映

場所

西展示棟アトリウム
東展示棟7・8ホール前リンクスペース

▼西展示棟アトリウム（イメージ）



第5回FOOMAアワード2026 開催概要

- 名 称 : 第5回FOOMAアワード2026
- 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。当表彰制度を通じ、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るため、優秀な食品機械・装置を広く食品産業界に周知し以て、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 2026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※を展示する企業。
- ※1 展示会場に実機展示できない製品(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 : 一食品を製造・加工する機械、装置および製造ライン。
一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）。
一食品製造プロセスに使用される計装・附属機器。
一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 (予 定) : 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した「FOOMAアワード審査委員会」によって実施します。

第5回FOOMAアワード2026 最優秀賞決定プレス発表概要

日 時 : 2026年6月2日（火）15:00 ※報道解禁時間は6月2日（火）18:00（表彰式終了後）とします
会 場 : 西展示棟1ホール2階 プレスルーム隣室
発表者 : 後藤 芳一氏 FOOMAアワード審査委員会 委員長

製品名：におい検査機

アンリツ株式会社



用途：においを可視化し官能検査をサポート

- 非常に安定した周波数を維持することができる水晶振動子を、においセンサーに採用しました。
- センサー素子アレイがにおい分子を吸着すると振動周波数が変化するので、においの違いを見つけられます。
- 分析アプリが周波数変化を自動的にマッピングするので、においの合否判定が誰でも合理的に行えます。

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

株式会社システムスクエア



用途：食肉・水産加工品の異物を高感度検出

- 世界初のクーラーレス、完全密閉IP69Kで装置全体を高圧洗浄機で丸洗いでき、設備の衛生を保つことができます。
- 小骨も見逃さない食肉・水産加工品向け超衛生・高精度X線検査機です。
- 独自AI×デュアルエネルギーX線検査により、異物検査と食肉の脂肪率測定を同時に実現します。

製品名：蒸気加熱式ロールたまご焼成機

株式会社品川工業所



用途：出汁巻き玉子/玉子焼きの製造

- 熱源に蒸気を用い、ケース下部にジャケット構造を設けることで放熱を最低限に抑制します。
- 従来のガス式と異なり、放熱によるエネルギーロスが少なく、たまご焼成にかかるエネルギーコストを削減します。
- 蒸気の圧力コントロールで、均一な温度制御が可能です。

製品名：連続式真空冷却装置

株式会社ソディック

用途：加熱調理後食品の連続真空冷却工程

- 真空冷却技術を連続処理工程として実現した冷却装置です。加熱調理後食品の温度を短時間で低下させます。
- 食品を真空槽内へ連続搬送する構造を採用し、従来のバッチ式真空冷却で必要であった台車搬送・人手による積載作業が不要になります。
- 菌の発育至適温度帯である約80℃～20℃を短時間で通過させることで、加熱調理後食品の衛生管理工程を改善します。



製品名：小型通気式固体培養装置

株式会社フジワラテクノアート

用途：微生物による素材開発のスケールアップ検証

- 微生物によって未利用資源の高付加価値化・有効利用を目指す小規模培養装置です。
- 産業用大型機と同等の固体培養環境を小型装置で再現します。
- 自動攪拌・自動制御により無人培養運転を可能にしました。



製品名：ノーヴァ Sライン

ワタナベファーマック株式会社

用途：ローストビーフなどを高速にスライス

- ローストビーフやチャーシューなどの加工肉類に特化した専用設計で、高品質にスライスします。
- 高速スライス（最高600回/分）により、生産性の向上に貢献します。
- 独自機構の採用により、厚みの不揃いや切りくず（ロス）を大幅に軽減します。



FOOMA JAPAN 2026開催概要

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）の4日間 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）

来場者数：110,827名（2025年開催実績）

入 場：完全来場事前登録制。

公式WEBサイト（<https://www.foomajapan.jp>）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することができます。

※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（税抜）

テ ー マ：The Shift is On.

主 催：一般社団法人日本食品機械工業会

公式サイト：<https://www.foomajapan.jp>



▲公式Webサイト



■FOOMA JAPAN 2025 開催時の様子

■一般社団法人日本食品機械工業会 概要

名称：一般社団法人日本食品機械工業会（略称：日食工）

The Japan Food Machinery Manufacturers' Association（略称：FOOMA）

所在地：〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル

TEL：03-5484-0981 FAX：03-5484-0989

代表理事：会長 大川原 行雄

設立：1948（昭和23）年4月20日

役割：日食工は、食品機械に関する調査および研究や情報収集・提供、安全・衛生化および標準化などの事業推進を通じて、食品機械工業の進歩発展を図り、わが国産業の振興と国民生活の向上に貢献することを目的としています。

会員：正会員

国内で、精米麦機械、製粉機械、製麺機械、製パン機械、醸造機械、乳業機械、飲料機械、肉類加工機械、水産加工機械、食品乾燥機械、瓶詰め機械、配合飼料機械、その他食品機械の製造を営む法人および個人、またはそれらで構成された団体。

賛助会員、正会員以外で日食工活動に賛同するもの。

報道専用ページ「プレスルーム」WEBサイト概要

開設日：2026年4月2日（木）15:00

名 称：プレスルーム（FOOMA JAPAN 2026 公式WEBサイト内）

コンテンツ内容（予定）

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

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



▲SNSリンク集

—— 世界最大級の食品製造総合展 ——

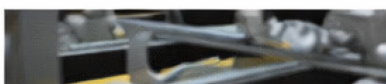
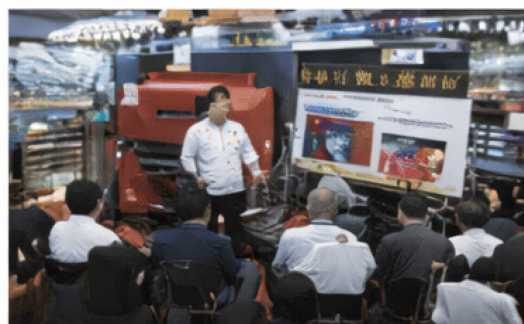
FOOMA JAPAN 2026

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

プログラム詳細

2026年6月2日（火）～5日（金）

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



次世代の食ソリューションを提示！スタートアップゾーンに36社が出展

startup



2022年から5年連続の開催となるスタートアップゾーンには、スタートアップ企業・ベンチャー企業・研究機関など36社が集結。さまざまな業界の知見と技術が交差する、次世代の食づくりへのゲートウェイとして、共創・協業相手や投資パートナーと出会い、新たなビジネス創出の場へと成長しています。

国家成長戦略でも注目されるフードテック分野において、植物工場・陸上養殖をはじめ、超微細良品学習AIや宇宙技術を応用したハイパースペクトルカメラを搭載した鮮度測定器など、最先端技術が出展。AI・IT・ロボティクス・SDGsといった食品産業の近未来テクノロジーとの出会いを創出します。

次世代の食品製造を切り拓く技術と出会い、未来の共創をご体感ください。なお、来場者の声で決まる「スタートアップグランプリ2026」最終日に、会期中に関心を集めた企業を表彰します。



■スタートアップゾーン 出展企業一覧

株式会社ARK、株式会社アイエスアンドシー事務所、IoT mobile株式会社、アップサイクル株式会社、株式会社AYUMI BIONICS、株式会社アラリード、アルケリス株式会社、インテグリアル株式会社、株式会社ExtenD、OUEN株式会社、感性AI株式会社、クオンクropp株式会社、株式会社Kobot、株式会社Genix Japan、株式会社Thinker、鈴与ソリューションズ株式会社、スパイスキューブ株式会社、株式会社スマートプロット、株式会社スマショク、ゼロイチゼロ株式会社、株式会社泉州村上技術士事務所、株式会社DATAFLUCT、株式会社東京ファクトリー、Byte Bites株式会社、株式会社F-EAT、株式会社フレンドマイクロブ、フロンソル株式会社、ホロバイオ株式会社、株式会社マツエイティブ、MIXIA株式会社、Milk株式会社、株式会社MENOU、ユニバーサル・フードマシン株式会社、株式会社Regnio、株式会社レグミン、株式会社LOZI

斬新なアイデアを持つスタートアップ企業36社が集結。ピッチプレゼンでは最新製品・サービスの紹介に加え、自社のビジョンを発信。



来場者の声で決まる

スタートアップグランプリ2026

会期中、来場者の関心を集めた企業を表彰します。未来を切り拓く若き挑戦者を応援します。

【ブース出展&ピッチプレゼン】

新規事業としての陸上養殖～事業シナジーと差別化～ ARK	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 Kobot	ラーメンも寿司も、プリントする F-EAT
脱・属人化！NC人材派遣×図面電子化×DXで挑む企業の変革術 アイエスアンドシー事務所	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 Thinker	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 フレンドマイクロブ
月額350円の温度管理システム「温度っち」の魅力 IoT mobile	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 鈴与ソリューションズ	AI検査とルールベース検査のハイブリットシステム フロンソル
欧州包装規制に対応するリサイクルPPバンド アップサイクル	世界中どこでも農業を実現する スパイスキューブ	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 ホロバイオ
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 AYUMI BIONICS	7,500社が導入！「食品表示・規格書」のDXシステム スマショク	宇宙技術ハイパースペクトルによるフードロス革命 Milk.
管理者における立ち仕事改善とその手段 アルケリス	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 ゼロイチゼロ	AI検査で「異常検出・記録・分析」！検査データで品質を守る MENOU
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 インテグリアル	AIを活用したP&ID更新・CAD化サービス 泉州村上技術士事務所	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 ユニバーサル・フードマシン
学習ゼロで即立上げ 未知不良も逃さない外観検査AI OUEN	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 DATAFLUCT	AIエージェントに任せる、これからの生産計画業務 Regnio
感性×AIを活用して商品の魅力を伝えるアプローチ 感性AI	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 東京ファクトリー	画像処理で実現する次世代フローレットカッター レグミン
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 クオンクropp	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 Byte Bites	食品の生産からテーブルまでを可視化するバーコード LOZI

アカデミックプラザ

アカデミアによる食の未来研究を連日発信

今年で34回目となるアカデミックプラザは毎年、産・学・官で共同研究開発を行う契機となっています。各大学・研究機関が14のテーマで発表する最先端の研究にぜひご期待ください。

■ポスターセッション テーマ別発表内容

加熱・乾燥	冷凍生鮮食品の高速かつ高品質解凍技術の開発 岡山大学	飲料食品加工(その他)	食品分野で利用拡大が進むファインパブル技術! 高知工業高等専門学校	(殺菌・洗浄・異物除去含む)	種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～ 新潟大学フード&ヘルスイノベーション共創センター
	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～ 九州大学		超臨界魚油抽出および旨味調味料開発による低利用魚の有効利用 国立台湾海洋大学 (台湾)		化学農業の代替となるキャビテーションプラズマ殺菌水の開発 兵庫県立大学 大学院
	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 一樹脂容器の使用により破損の危険性を排除 国士館大学		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 日本大学 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 三重大学 大学院
	加熱操作による普通のコメの糖質消化性制御 ～生活習慣病ゼロ予防のための糖質消化性調節米～ 千葉大学 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 広島大学 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 北海道大学 大学院
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 東京海洋大学	加熱湿潤処理サツマイモでん粉の製造と中GIクッキーへの応用 ベトナム国家大学 ホーチミン市校 国際大学 (ベトナム)	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 京都大学 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 山口大学 生命医学センター(YUBEC) / 摂南大学 / 三重大学 大学院	鮮度保持	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 九州大学 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 熊本大学 大学院		
冷却・凍結	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 東京海洋大学	バイオ	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～ 九州情報大学	検査システム(センサー・計測・分析・モニタリング含む)	食品・飲料の声を聴く技術“アコースティックエミッションセンシング”による食感と喉ごしの見える化 神奈川大学 ※4月1日より
	アイスクリームの再凍結における内部構造計測 日本大学		二酸化炭素ファインパブルによる微生物の発酵力強化 日本獣医生命科学大学		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 千葉大学 大学院
	保管・輸送を模擬した環境で過冷却の安定性を高めるための振動磁場の検証 ハワイ大学 (米国)		微細化技術を活用した新規食品素材の開発と応用展開 北見工業大学		食品の内部構造・状態の評価と制御 東北大学 大学院
	冷蔵庫壁への蓄熱材導入の数値解析・冷凍・生鮮品保管におけるエネルギー効率と製品温度管理 ナント国立獣医・食品科学高等教育機関 (Oniris VetAgroBio) (フランス)		(代替食品など)		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マッセイ大学 (ニュージーランド)
流動・攪拌	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～ 大阪公立大学 大学院	環境対策・リサイクル	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 筑波大学	(ロボットシステム構築含む)	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 近畿大学
	流体シミュレーションを活用した良きモノづくり 大阪大学	(殺菌・洗浄・異物除去含む)	食中毒細菌の迅速検査方法と携帯型センサの開発 北九州市立大学		プリントデータと凍結ゲル粒子による食のプラットフォーム構想 山形大学 大学院
	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 佐世保工業高等専門学校	衛生対策・品質管理	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 岐阜大学		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 立命館大学
	腸の蠕動運動を模した高粘度・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!～ 中央大学	(殺菌・洗浄・異物除去含む)	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 就美大学 / 産業技術総合研究所		その他照会 官能評価

6/4 (木) 13:00~17:00

会場

会議棟1階 レセプションホールA

フードテックセッション

定員 400名 WEB事前登録



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

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

日本のフードイノベーションは「第2ステージ」へと突入している。スタートアップや企業が具体的に動き出すなか、食のクラスタも国内で生まれ始め企業や業界を超えた共創が本格的に始まり、世界に向けて展開できる素地がついに整い始めている。そうした中、2025年11月、高市政権のもと設置された日本成長戦略本部において、17の成長投資分野の一つとして「フードテック」、さらに「合成生物学・バイオ」が選定された。本セッションでは、こうした国家戦略の追い風の中で、“食という産業”がこれからどのように進化しうなのか、そして日本発のフードテック・食文化がいかんしてグローバル市場を切り拓いていけるのかを考える。食品開発プレイヤーと食品機械プレイヤー、さらにはスタートアップが一体となり、新たな市場創造に向けてどのようなアクションを行うべきか、その方向性を参加者ととも探っていく。

13:00~13:40 (40分)	<p>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 <登壇者>：田中 宏隆 氏 株式会社UnlocX 代表取締役CEO / SKS JAPAN Founder</p>
13:40~14:50 (70分)	<p>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 <登壇者> 狩山 昌弘 氏 株式会社フジワラテクノアート 専務取締役</p> <p>二井 広平 氏 池田糖化工業株式会社 チーフ</p> <p>中村 志輝 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</p> <p>北畠 勝太 氏 株式会社ファームステーション 取締役COO</p> <p>岡田 亜希子 氏 株式会社UnlocX Insight Specialist</p> <p><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</p>
14:50~16:00 (70分)	<p>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？ <登壇者> 朝比奈 祥子 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 新事業・国際グループ長</p> <p>迫田 章平 氏 経済産業省PIVOTプロジェクト 食文化産業チーム</p> <p>高橋 英樹 氏 一般社団法人日本飲食団体連合会 専務理事</p> <p>井上 宏一 氏 一般社団法人日本食品機械工業会 専務理事</p> <p>塚田 周平 氏 株式会社リバネス 執行役員</p> <p><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</p>
16:00~17:00 (60分)	<p>ネットワーキング：登壇者との名刺交換会</p>

注目のセミナー

6/3（水） 10:30～12:30

会場

会議棟6階 605・606セミナー会場

FOOMA自動化検討プロジェクト

定員 300名 WEB事前登録

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

第一線で活躍する有識者、食品製造ライン構築者、食品機械メーカーが一堂に会し、食品製造分野におけるDX技術およびハンドリング技術の最新動向を、それぞれの立場からご紹介します。さらに、近い将来の本格稼働が期待される先端技術をテーマに登壇者同士によるクロストークを実施。実務視点と技術視点の双方から、食品製造の未来像を多角的に掘り下げます。

【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 三原 秀一氏

FOOMA自動化検討プロジェクトチーム

株式会社マスタック 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 神谷 健史氏

※講演やプログラム内容に変更が生じる場合があります。

6/2（火） 13:30～15:00

会場

東8ホールセミナー会場

農林水産省セミナー

定員 120名 WEB事前登録

テーマ 「人を育てる自動化」一人材育成×自動化×工程設計×∞

食品産業は、食料の安定供給のみならず、成長分野たるフードテックの担い手としても大きな期待を背負っています。AI・ロボット技術導入やDX等の省力化投資の重要性が増す中、農林水産省が2025年に始動した「食品企業生産性向上フォーラム」の取組や関連政策をご紹介します。また、人材育成や機械設備導入ノウハウをご提供し、皆様の課題解決や戦略立案の一助となればと考えております。

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 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)

注目のセミナー

6/3（水） 13:00～14:30

会場

東1ホールセミナー会場

海外市場セミナー

定員 125名 〈WEB事前登録〉

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

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

日本の食品輸出の状況や食品輸出の際の留意点などを解説。
あわせてJETROの食品輸出にかかる支援制度や事例について紹介します。

テーマ インド市場の魅力について

講師

近日公開予定

世界最多の人口と急成長する消費市場を持つインドの魅力を解説し、日本企業進出の必要性と有効性を紹介します。

■海外展開相談コーナー「海外ビジネス情報提供窓口」（会場／東3ホールガレリア）

海外展開を目指す皆さまを支援するため、「海外ビジネス情報提供窓口」を開設いたします。

本窓口では、日本貿易振興機構（JETRO）と中小企業基盤整備機構のアドバイザーが、皆さまの海外進出に関するご相談に個別に対応します。また、タイ王国大使館 経済・投資事務所／タイ投資委員会（BOI）東京事務所からはタイの投資関連情報、在日インド大使館からはインドの市場環境やビジネス情報をご紹介します。成長著しく注目度の高いタイ・インド市場について、各国の専門機関が最新情報を分かりやすく解説します。海外ビジネスを具体的に検討されている方はもちろん、情報収集中の方も、ぜひこの機会をご活用ください。

【相談申込み方法】

ご来場当日に海外展開相談コーナー受付でお申込みください。

6/3（水） 13:30～15:30

会場

会議棟6階 605・606セミナー会場

EHEDGセミナー

定員 300名 〈WEB事前登録〉



テーマ

開放型設備の洗浄性評価手法

講師

EHEDG会長
ハイン・ティーマーマン 氏 [通訳：逐次通訳]

EHEDGは開放型設備の洗浄しやすさを評価する国際ガイドラインを2024年に発行しました。本セミナーでは、蛍光剤を混ぜた標準汚れと紫外線検出を使った試験方法を紹介し、洗浄しにくい箇所を見つける重要性和、食品安全に役立つ具体的な評価手法を解説します。

注目のセミナー

6/3（水） 17:00～18:30

会場 会議棟1階 レセプションホールA

FOOMAビジネスフォーラム

定員 400名 〈WEB事前登録〉



テーマ 龍角散の経営革新 ～30年で売上7倍の秘訣とは～

講師 株式会社龍角散 代表取締役社長
藤井 隆太 氏

江戸中期、秋田藩の家伝薬として生まれ、「ゴホン！といえば龍角散」の名コピーでも知られる「龍角散」。本フォーラムでは藤井隆太氏が8代目社長に就任時、倒産寸前だった同社がいかに今日の成功を収めたのか。ブランドを守りつつ、進化させたその大英断について語ります。

6/2（火） 16:00～16:30

会場 東1ホールセミナー会場

機関誌「ふーま」連載企画
テーブルトーク公開取材



ゲスト タレント
小島 瑠璃子 さん

「第34回ホリプロタレントスカウトキャラバン」グランプリで芸能界デビューし、バラエティ番組を中心に幅広く活躍。中国留学、結婚、出産を経て、現在はタレント活動、事業、育児を柱に日々奮闘中。お茶を起点とした事業を展開する小島さんに、お茶へのこだわりから、お子さんとの向き合い方、さらに輝きを増す美しさの秘訣について、“食”をテーマにお話をうかがいます。

出展社プレゼンテーションセミナー

会期中、出展企業が自社の製品・技術・サービスなどについて詳しく説明。各社の展示ブース内では得られない貴重な情報が入手できるとともに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ます。

出展社プレゼンテーションセミナー

募集人数 120名 WEB事前登録

会場	時間	6/2(火)	アーカイブセミナー実施会社			
会議棟608セミナー会場	12:40	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	原料 ...原料処理 エン ...エンジニアリング 衛生 ...衛生対策・管理 環境 ...環境対策・省エネ・リサイクル 設備 ...設備機器・技術・部品	※アーカイブセミナー視聴には、公式WEBサイトでの事前登録が必要です。		
	13:25			薬・パ ...食品製造・加工(菓子・パン) ロボ ...ロボット・IT・IoT・フードテック		
	13:45	食品用二軸エクストルーダーと 混練シミュレーションソフトウェア 日本製鋼所		飲・乳 ...食品製造・加工(飲料・乳製品) 包装 ...包装・充填	計測 ...計測・分析・検査	
	14:30			その他 ...食品製造・加工(その他食品)		
14:50	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				プログラムは2月19日現在の情報です。都合により講師、プログラム内容に変更が生じる可能性があります。最新情報はFOOMA JAPAN公式WEBサイトでお知らせします。	
15:35						
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	「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	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	Reinventing Cracker Baking	ロボ	
	11:15					Reading Bakery Systems
	11:35	製造時間短縮と効率化を実現する ドリアム社のコーティング技術 パウレック	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	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	ロボ	衛生
	12:20					
	12:40	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	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	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)	ロボ	衛生
	13:25					
	13:45	高速攪拌機の基礎的な運用方法と 食品用途の使用事例 プライミクス	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	「必見! 粉体計量の常識」+ 「課題解決のヒントがここにある」 ツカサ工業	ロボ	原料
	14:30					
	14:50	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	食品工場の省エネが進まない 本当の理由 エニマス	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	環境	ロボ
	15:35					
会議棟608セミナー会場	10:30	グミ製造方法と製造設備の紹介 日本TNA	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	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	ロボ	
	11:15					
	11:35	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	AI時代の経営インフラ: ツクルデが作る食品の未来 カンプライト	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(伊:SATECH)	ロボ	設備
	12:20					
	12:40	微生物が、食品産業の未来を変える 一発酵技術による価値再生 フジワラテクノアート	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	食品を追い込み!! 粉体技術のさらなる可能性 奈良機械製作所	ロボ	原料
	13:25					
	13:45	食品包装を革新するFesto - 最新技術と世界の動向 フェスト	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	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	ロボ	衛生
	14:30					
	14:50	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	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	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	ロボ	設備
	15:35					
東8ホールセミナー会場	10:30	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	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	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	ロボ	
	11:15					
	11:35	「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	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	ネスミ・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	ロボ	衛生
	12:20					
	12:40	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	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	AGVでもAMRでもない THKの新しい搬送ロボSIGNAS THK	ロボ	ロボ
	13:25					
	13:45	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	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	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	ロボ	環境
	14:30					
14:50	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	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	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	ロボ	その他	
15:35						

FOOMA JAPAN 2026の特色・見どころ

開発研究を加速させる学会セミナー・シンポジウム

4つの学会が食品製造開発につながるテーマで講演を行います。

6/2 (火) 10:30~16:00

会場

会議棟6階 605・606セミナー会場

日本食品工学会フォーラム2026

定員 300名 WEB事前登録

テーマ 物性からアプローチする食品のおいしさと機能

主催 一般社団法人日本食品工学会

共催 一般社団法人日本食品機械工業会

時間	演題・演者
10:30~10:35	開会挨拶〔一般社団法人日本食品工学会〕
10:35~11:25	澱粉および澱粉性食品の物性・構造とおいしさ 石橋 ちなみ 大阪公立大学 大学院 生活科学研究科 講師
11:25~12:15	ナノスケールの構造動態が決める澱粉の物性 中川 洋 (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
13:15~13:25	午後の部 挨拶〔一般社団法人日本食品機械工業会〕
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 河野 敦 昭和産業(株) 技術センター 糖質研究グループ 課長
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～ 本多 裕司 石川県立大学 生物資源環境学部 教授
15:05~15:55	フライ衣のガラス化と食感の制御 川井 清司 広島大学 大学院 統合生命科学研究科 教授
15:55~16:00	閉会挨拶〔一般社団法人日本食品工学会〕

6/2 (火) 13:00~16:30

会場

会議棟6階 607セミナー会場

農業施設学会シンポジウム

定員 120名 WEB事前登録

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

主催 農業施設学会

後援 一般社団法人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	みどりの食料システム戦略の進捗と今後の展開 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
13:55~14:40	気候変動が世界の食料供給に与える影響 古家 淳 (国研) 国際農林水産業研究センター 情報広報室
14:50~15:35	麹菌代替肉で変える食料供給のパラダイム 萩原 大祐 (株) 麹ラボ 代表取締役
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 林 絵理 (NPO法人) 植物工場研究会 理事長
16:20~16:30	閉会挨拶〔農業施設学会〕

6/4 (木) 10:20~15:50

会場

会議棟6階 605・606セミナー会場

美味技術学会シンポジウム

定員 300名 WEB事前登録

テーマ 令和の米騒動を越えて、コメ新時代の挑戦

主催 美味技術学会

共催 一般社団法人日本食品機械工業会

協賛 一般社団法人農業食料工学会、一般社団法人日本食品工学会、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／一般社団法人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 阿久澤 さゆり 東京農業大学 応用生物科学部 教授
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 高橋 直人 (株) サタケ 技術本部 技術研究所 加工チーム 主事
13:30~14:15	コメの美味しさを引き出す炊飯技術 加古 さおり パナソニック (株) スマートライフ事業部 上級主幹技師
14:15~15:00	原子力機構での米飯研究の事例 平田 芳信 (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
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 小澤 尚弘 (株) MNH 取締役社長
15:45~15:50	閉会挨拶〔美味技術学会〕

6/5 (金) 10:30~15:20

会場

会議棟6階 605・606セミナー会場

農業食料工学会シンポジウム

定員 300名 WEB事前登録

フードテクノロジー（フーテック）フォーラム

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

主催 一般社団法人農業食料工学会

共催 一般社団法人日本食品機械工業会

時間	演題・演者
10:30~10:40	開会挨拶〔一般社団法人農業食料工学会／一般社団法人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 権名 武夫 千葉大学 グランドフェロー
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 梅津 克彦 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)
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 森 泰正 (株) パッケージング・ストラテジー・ジャパン 取締役社長
13:40~14:20	鮮度保持と輸出対応技術の最前線 中村 宜貴 (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
14:30~15:10	農林水産食品の輸出拡大に向けたジェトロの取り組み 高山 博 日本貿易振興機構 (JETRO) 農林水産食品部 統括課長代理
15:10~15:20	閉会挨拶〔一般社団法人農業食料工学会〕

親しむ地元の味、出会う次世代の食「FOOMA東京バル」



4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、環境に配慮した次世代フードを取り入れた特別メニューを販売、1日中楽しめる食体験を提供します。

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-江東区内障害者通所施設 自主生産品販売コーナー-】も出店します。

会場内は無料Wi-Fi、アルコールメニューあり。

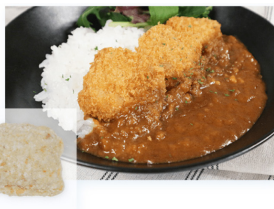
環境に配慮した次世代フード

ディーツフードプランニング株式会社

食品ロスを“おいしい価値”に変えるアップサイクルフード

株式会社yuppa

“間食”を我慢しない、新しい健康習慣「yuppa」



提供メニュー（予定）
ディーツカツカレー
ディーツカツバーガー



提供メニュー（予定）
オリジナルマゼソバ
レモンチキン ほか

アップサイクルフードとは、本来廃棄されてしまう食品素材に新たな価値を加え、食品として再生する取り組みです。本メニューではこんにやくやおからを活用し、“おいしさ”と環境配慮を両立した食品を開発しました。農林水産省が推進するフードテック官民協議会主催「フードテックビジネスコンテスト」において、ビジネス部門最優秀賞を受賞しています。

FOOMA JAPANでは食体験を通して、アップサイクルフードの新たな可能性と価値をご体感いただけます。

yuppaは、食べることで健康をサポートする“間食向けフード”です。

湯葉でさまざまな食材を包んだ、ブリトーのようなラップ型のファストフードで、手軽に栄養を摂取できる点が特長です。「我慢する健康」ではなく「続けられる健康習慣」という新しい食の考え方を提案しています。

FOOMA JAPANでは、日常に取り入れやすい新しい食の選択肢として、食体験を提供します。健康志向とおいしさを両立した次世代のフードをご体感いただけます。

【来場者がSDGsへの取組に参加】

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。

展示会のDX化への取り組み

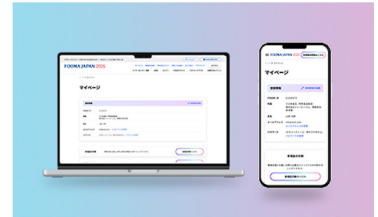
FOOMA JAPANは出展社にも来場者にも選ばれ、価値ある展示会であることを目指し、デジタルを活用した展示会のDX化に取り組んでいます。

■FOOMA ID

FOOMA JAPANの各種サービスを便利にご利用いただける個人専用アカウントをおひとりずつにご提供。ご自分のFOOMA IDで次回は基本情報をご登録不要となるほか、価値あるサービスをご活用いただけます。

■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。



■公式YouTubeチャンネル 「FOOMA JAPAN ch.」公開中！

FOOMA JAPAN 2026の情報やプロモーションムービー、食品機械、会期中の様子などを公開いたします。

<https://www.youtube.com/@foomajapanmovie>



パーク・アンド・ライドのご紹介

FOOMA JAPANでは東京ビッグサイトから少し離れた駅周辺の駐車場に駐車いただき、電車で東京ビッグサイトまでご来場いただくパーク・アンド・ライドをお勧めしております。

パーク・アンド・ライド割引サービスについては、FOOMA JAPAN 2026公式WEBサイトをご覧ください。

FOOMA JAPAN 2026におけるSDGs（持続可能な開発目標）への取り組み

主催者である一般社団法人日本食品機械工業会は、国連が提唱する「SDGs（持続可能な開発目標）」に賛同し、FOOMA JAPAN 2026で以下の取り組みを行います。

- ① 社会的&経済的に責任のある展示会
 - ・FOOMAアワードを設け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る
 - ・スタートアップゾーンを設けることで来場者の商品・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・技術などを導入し、価値を創出する
- ② 環境的に責任感のある展示会
 - ・食品業界の持続可能性に向けた専門家の技術セッション、フォーラムの開催
 - ・環境にやさしい装飾プランの提案
- ③ 持続的に発展していける展示会
 - ・ペーパーレス化を推進
 - ・地元産の食材・地元飲食店・地元製造業者によるメニューを利用した地域貢献
 - ・会場をつなぐ無料シャトルバスは環境配慮型バスを利用
 - ・リサイクル可能な素材やカーペットの採用
 - ・ごみの再資源化
 - ・運営事務局の協力会社および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

出展社にもできるSDGs（持続可能な開発目標）への取り組みの呼びかけ

- ① 再利用できるブース装飾の検討
- ② 公共交通機関の利用
- ③ 効率的な輸送・設置の検討
- ④ 節電への取り組みの検討
- ⑤ 環境に配慮した印刷物・ノベルティの配布
- ⑥ 試食等で提供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
- ⑦ 実演手法の工夫
- ⑧ 自社のSDGsへの取り組みを積極的に発信
- ⑨ 各出展社とその協力会社の全員が健康、安全、ルールを認識し遵守する