

来場のご案内

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2026

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

2026/6/2(火) 5 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

【12歳以下のお子さまのご来場について】

本展は、商談を目的としたBtoB展示会です。12歳以下のお子さまが来場される場合は、保護者または18歳以上の引率者の同伴が必要です。引率者の方は、事前に来場登録をお済ませください。なお、12歳以下のお子さまの来場登録は不要です。会場内の安全確保および円滑な展示会運営のため、主催者の判断により入場をお断りする場合がございます。あらかじめご了承ください。

【大型手荷物を持ち込みについて】

本展では、人や展示物への接触・トラブル・事故防止、ならびに会場内の混雑緩和のため、スーツケースやキャリケース等の大型手荷物の持ち込みは原則としてご遠慮いただいております。大型手荷物をお持ちの場合は、会場内に複数設置しております有料クロック・コインロッカーをご利用ください。

※本状では入場いただけません。
※クイックパスを入れるホルダーは会場にご用意しています。
※クイックパスは会期中通しでご使用いただけます。

注目企画
セミナー

第5回 FOOMAアワード2026

未来の食を切り拓く食品機械・技術を顕彰
会期中に最優秀賞を決定！



歴代最優秀賞受賞製品

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| 2025年 株式会社インダ | 製品名:特定商品用 フルオート・高精度組み合わせ計量機 |
| 2024年 不二精機株式会社 | 製品名:パスタ供給装置(DHP) |
| 2023年 株式会社サタケ | 製品名:ベルトクーザスベクトラ(CSX600BW) |
| 2022年 株式会社前川製作所 | 製品名:セルダシステム(MCS) |

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

| | |
|-----------|---|
| 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UniaC 代表取締役 CEO / SKS JAPAN Founder 田中 宏隆 氏 |

日本の食の進化は第2ステージへ。国家戦略に位置づけられたフードテックを軸に、産業横断の共創による日本の食産業のグローバル展開の可能性を探ります。

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

| 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 阿辺 一郎 氏 |
| 13:45~14:00 | 稀少な海産資源のロス削減と省人化の高立は可能か？ 東洋ナッツ食品株式会社 生産技術グループ 課長 倉内 敬章 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) |

海外展開を目指す方、必見！

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

| | |
|-------------|--|
| 13:00~13:40 | 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 |
| 13:40~14:30 | テーマ インド市場の魅力について |
| 講師 | 在日インド大使館 |

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。

FOOMA JAPAN 2026は完全来場事前登録制です。※登録無料
公式WEBサイトから事前にクイックパス(入場証)を入手してください。

クイックパス登録はこちら



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 ふうまビル3F TEL:03-6809-3745 Email:info@foomajapan.jp

2026年は西展示棟・東展示棟で開催



会場をつなぐ便利な無料シャトルバス

西・東展示棟間の移動も快適!

西展示棟 4F 屋上展示場 ⇄ 東7・8ホール前

駅からもスムーズに移動

国際展示場駅(りんかい線) ⇄ 東京ビッグサイト

※無料シャトルバスの詳細は公式WEBサイトでご確認ください

食のイベント 今年も開催!
親しむ地元の味、出会う次世代の食

FOOMA 東京パル

場所 西展示棟4F 屋上展示場

日時 6/2(火)~6/4(木) 11:00~17:00(L.O. 16:30)
6/5(金) 11:00~14:00(L.O. 13:30)

スタートアップゾーン

イノベティブなアイデアとテクノロジーを持つ
スタートアップ36社が出展

ロボット・IT・IoT・フードテック

食品製造の常識を変える
最先端技術が集結

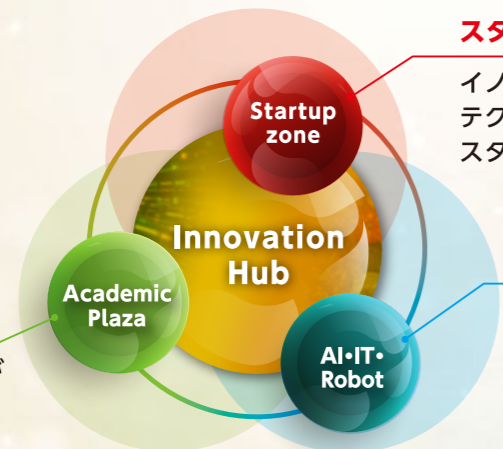
注目企画

Innovation Hub

研究から実装、事業化まで——
多彩な知と技術が融合し
新価値を共創する特別エリア

アカデミックプラザ

国内外の43大学・研究機関が
食の未来研究を発表



スタートアップゾーン

会場 西展示棟 Innovation Hub

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、来場者の関心を特に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-境界が来る前にロボットの選択技を Kobot | ラーメンも寿司も、プリントする F-EAT |
| 脱・風人化! 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 フレンドマイクローブ |
| 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ドシステム 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 スマシヨク | 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 ロイチゼロ | AI検査で「異常検出・記録・分析」! 検査データが品質を守る 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 | 現場でクイック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エコモのさし 食農特化AIが、商品の新たな競争力を発揮 クワンクワップ | 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 |

| | | | | | | |
|---------|-------|--------|-------------|----------|---------|-------|
| 【ブース出展】 | アラリード | ExtenD | Genix Japan | スマートプロット | マツエイティブ | MIXIA |
|---------|-------|--------|-------------|----------|---------|-------|

アカデミックプラザ2026

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・研究機関が発表する最先端の研究に、ぜひご期待ください。

| 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 | 飲食料品加工(その他) | 食品分野で利用拡大が進む ファンパブル技術! 高知工業高等専門学校 | (殺菌・洗浄・乾燥) 衛生対策品質管理 | 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～ 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 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 樹脂容器の使用により破損の危険性を排除 国士舘大学 | | エクストルーダーを用いた複合素材の組合せによる 多様な物性と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コアの糖質消化性制御 一生活習慣病ゼロ次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 | |
| 冷却・凍結 | 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 | バイオ | 加熱湿潤処理サツマイモでん粉の製造と 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) | 検査システム(センサー・計測・分析モニター)等 | 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 |
| | 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 | | 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 | | 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・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 | | 植物性とハイブリッドタイプのヨーグルト:ソラマエ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・デルブリュッキ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) | 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 |
| 流動・攪拌 | 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) | 代替食品(など) 環境対策 三ト(トモトモ) | 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 | ロボットシステム構築等 | 食品の内部構造・状態の評価と制御 東北大学 大学院 | |
| | 冷蔵室壁への蓄熱材導入の数値解析:冷凍・生鮮食品保管 ホロバイオ | | 宇宙技術ハイパースペクトルによるフードロス革命 Milk. | | 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- 富山県立大学 | |
| | 湯を使って連続生産 一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 | | 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 | | AIと青色光を用いた 高精度な抽苔人参判別技術の開発 北海道立総合研究機構 | |
| | 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 | | 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 | | 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 | |
| 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 | 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 | 照明は食品のおいしさを変える 一官能評価の信頼性を向上させる一つの方法 若手大学 大学院 | | | | |
| 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 装置一食品を「揉むように」「やさしく」混ぜながら選ぶ!一 中央大学 | 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 就実大学 / 産業技術総合研究所 | その他 官能評価 | 照明は食品のおいしさを変える 一官能評価の信頼性を向上させる一つの方法 若手大学 大学院 | | | |

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。

