



# 来場のご案内

世界最大級の食品製造総合展

## FOOMA JAPAN 2026

### 2026/6/2(火) 5日 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。

〔大型手荷物の持ち込みについて〕

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ー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ーク・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。

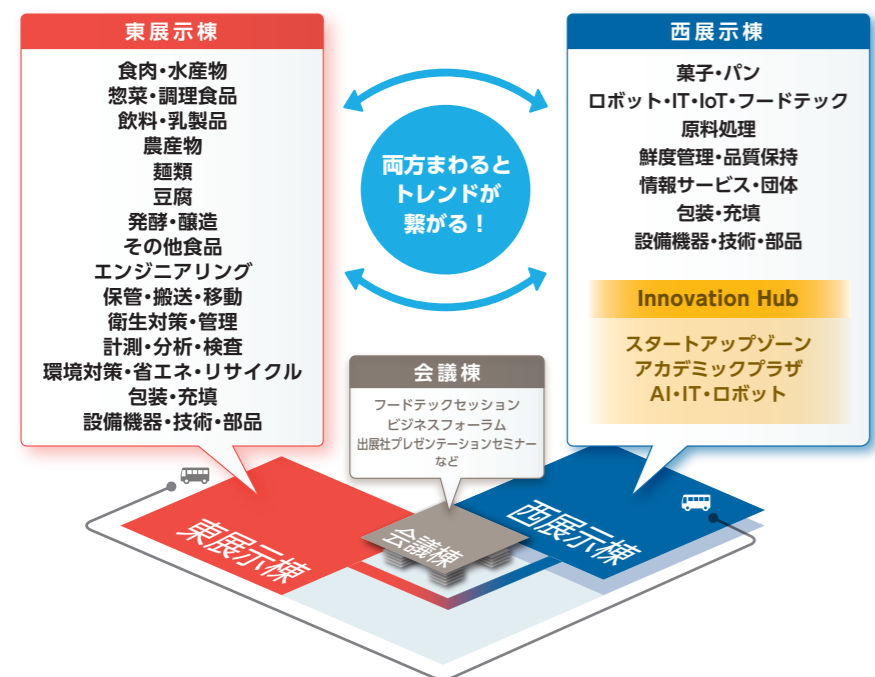
FOOMA JAPAN 2026は完全来場事前登録制です。※登録無料  
公式WEBサイトから事前にクイックパス(入場証)を入手してください。



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 ふーまビル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



## 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

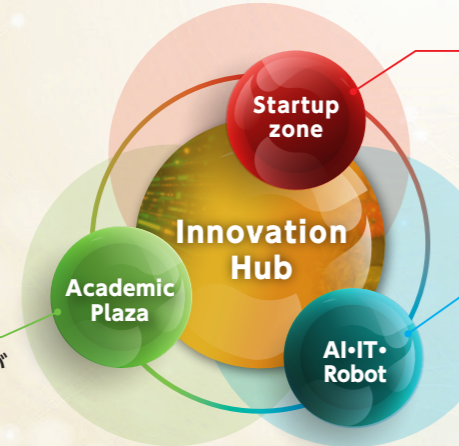
## 注目企画

### 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-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・風人! NC人材派遣×画面電子化×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世界初の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AIで制御	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人ロイチゼロ	AI検査で「異常検出・記録・分析」! 検査データで品質を守るMENUU
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/無人化需要を深掘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 OUVEN	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
---------	-------	--------	-------------	----------	---------	-------

## 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!



## 歴代最優秀受賞製品

2025年	株式会社イシダ	製品名: 特定商品用 フルオート・高精度組み合わせ計量機
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: ベルトウーザスペトラ (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

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 定員 120名 WEB事前登録

## 農林水産省セミナー

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 阿辺 一郎 氏
13:45~14:00	稀少な海産資源のロスを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 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 定員 125名 WEB事前登録

## 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

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するとともに、あわせてJETROの食品輸出における支援制度や事例について紹介します。

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和有効性を紹介します。

## 海外展開相談コーナー

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。

会場 東3ホールガレリア

## アカデミックプラザ2026

会場 西展示棟 Innovation Hub 入退場自由

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	冷却・凍結	流動攪拌
冷凍生鮮食品の高速かつ高品質解冻技術の開発 岡山大学	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	食品分野で利用拡大が進む フィンパル技術! 高知工業高等専門学校
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	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	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)
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 国土部大学	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)	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
加熱操作による普通のコメの糖質消化性制御 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	宇宙技術ハイパースペクトルによるフードロス革命 Milk.	臍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
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	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 生命工芸学センター (YUBEC) / 摂南大学 / 三重大学 大学院	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)
食品製造の常識を変える 最先端技術が集結	AI検査で「異常検出・記録・分析」! 検査データで品質を守る MENUU	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
スタートアップゾーン	ニッチ×ニッチ～小袋投入工程の省人/無人化需要を深掘りします ユニバーサル・フードマシン	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
ロボット・IT・IoT・フードテック	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	二酸化炭素フィンパルによる 微生物の発酵力強化 日本獣医生命科学大学
Academic Plaza	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	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
Startup zone	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	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・デルブル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)
Innovation Hub	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	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・IT・Robot	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	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
検査システム(センサー・計測・分析・モニタリング含む)	食品の内部構造・状態の評価と制御 東北大学 大学院	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
DX技術 (IoT・AI含む)	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	印刷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
衛生対策(食品品質管理)	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	脆弱食品の高速保持や自動盛り付けのための ロボットハンド 立命館大学
衛生対策(洗浄・異物除去含む)	効果と持続性を兼ね備えた 新規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	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 一若手大学 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。

出展社プレゼンテーションセミナー

Table with columns: 会場, 時間, 6/2(火), 6/3(水), 6/4(木), 6/5(金). Contains event details for various seminars and exhibitions.

募集人数 120名 WEB事前登録

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



13:30~13:40 ▶開会挨拶 [(一社)日本食品機械工業会/EHEDG Japan]
13:40~15:30
テーマ 開放型設備の洗浄性評価手法
講師 EHDG会長
ハイン・ティーマーマン氏

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、蛍光剤を用い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。

※WEB事前登録がお済みの方は、セミナー開始の30分前より聴講受付を開始します。

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、秋田藩の家伝業として生まれ、「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、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 第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

親覧無料 / 先着順

ゲストは公式WEBサイトで発表します。お楽しみ!

当日整理券配布

6/2(火) 日本食品工学会フォーラム2026

テーマ 澱粉および澱粉系食品の糊化・老化・ガス化の基礎と応用の新展開

WEB事前登録 定員300名

時間: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

Table with columns: 時間, 演題・演者. Lists speakers and topics for the 2026 forum.

FOOMA JAPAN最新情報配信中。チャンネル登録&フォローをよろしくお祈いします!

会場をスマートに回る必携ツール (4月20日(月) アプリリニューアル予定!)

FOOMAアプリ

- FOOMAP(ブースマップ)
出展社情報
セミナー聴講登録
割引クーポンやプレゼントが当たるダウンロード特典
アプリマップ登録
製品分野別検索

FOOMAアプリダウンロードはこちら



出展社一覧

4月1日時点 社名50音順 一部変更の場合があります。 ※印は共同出展

Large alphabetical list of exhibitors (A-Z) with company names and logos.

6/2(火) 農業施設学会シンポジウム

テーマ パ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

WEB事前登録 定員120名

時間: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

Table with columns: 時間, 演題・演者. Lists speakers and topics for the symposium.

6/4(木) 美味技術学会シンポジウム

テーマ 令和の米騒動を越えて、コメ新時代の挑戦

WEB事前登録 定員300名

時間: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

Table with columns: 時間, 演題・演者. Lists speakers and topics for the symposium.

6/5(金) 農業食料工学会シンポジウム

テーマ 世界へ届ける“おいしさ”と“信頼”

WEB事前登録 定員300名

テーマ 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

時間: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

Table with columns: 時間, 演題・演者. Lists speakers and topics for the symposium.

※WEB事前登録がお済みの方は、セミナー開始の30分前より聴講受付を開始します。

※セミナー開始時刻10分前を過ぎて空席が空席に限り、追加で聴講受付を行います。

直接セミナー会場受付までお越しください。