



出展のご案内

The Shift is On.

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA 2026
JAPAN FOOD PROCESSING
TECHNOLOGY EXPO

東京
ビッグサイト

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

6/2 火 5 金 10:00
17:00

The Shift is On.

進行する食品製造現場の変化に向き合い、

出展社と来場者が共に

「次のスタンダード」を発見・創造する。

最新の技術と知見が生み出す、

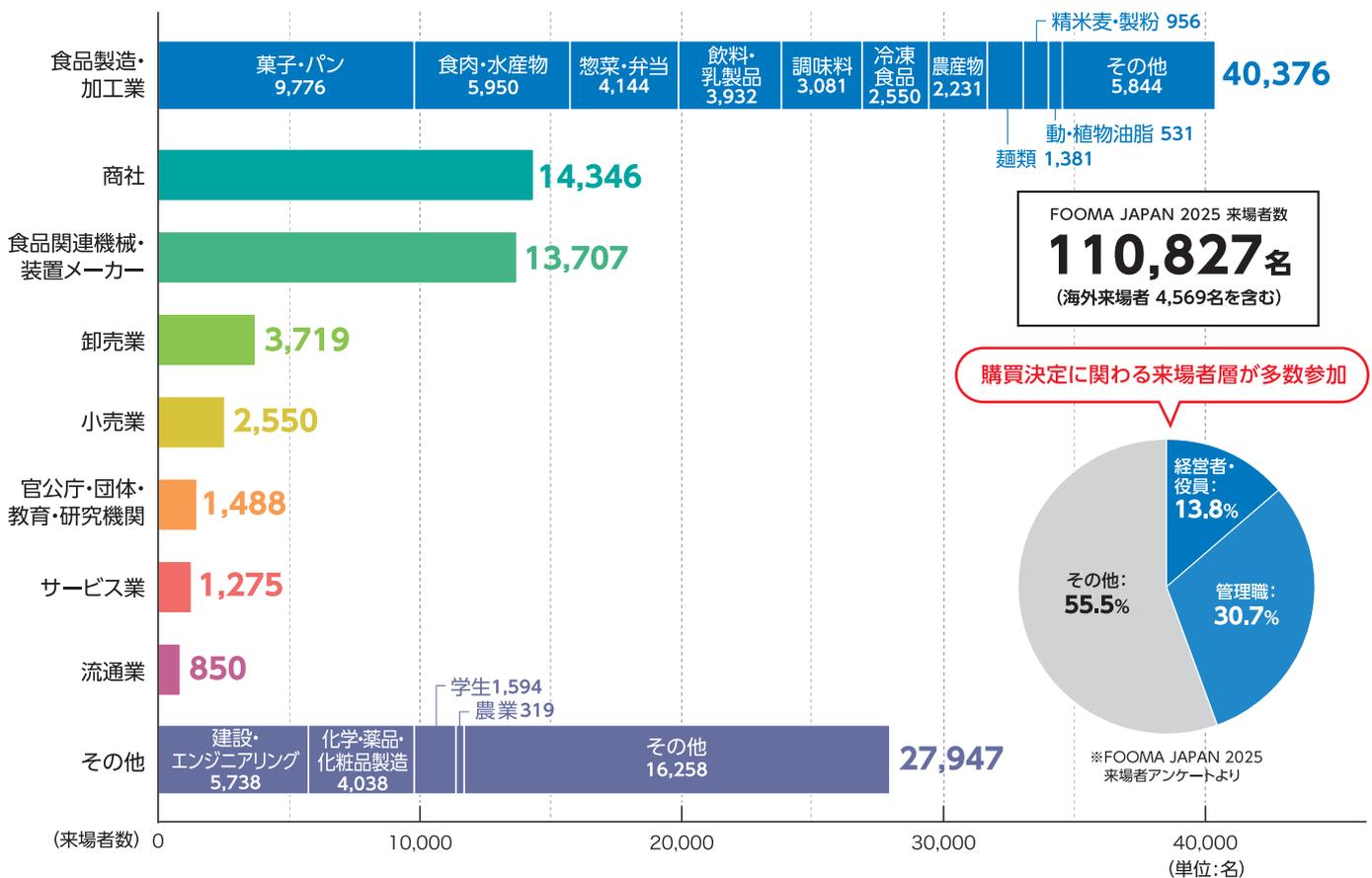
次代の選択肢と出会うリアルな体験。

FOOMA JAPAN 2026は、

新しい価値を提示する、“変化の起点”となる。

食産業に携わるすべての業種が集う、食の未来の中心地

【業種別来場者数(国内)】





一般社団法人
日本食品機械工業会
会長

大川原 行雄

一般社団法人 日本食品機械工業会は、食品機械産業の発展を牽引してまいりました。その中で最も大きな事業がFOOMA JAPAN開催です。

49回目となるFOOMA JAPAN 2026は、来る2026年6月2日(火)～5日(金)の4日間、“The Shift is On.”を開催テーマとし、東京ビッグサイトで開催いたします。

現在、食品産業界は、人口減少や市場変化を背景とした人手不足や労働力確保、生産性向上、省力化・自動化、食のグローバル化、食物ロス削減、地球環境への負荷軽減など、さまざまな課題に直面しています。

食品機械業界が持続可能な未来を見据え、産業基盤を保持していくためには、食環境の現在を「転換点」として捉え、食品業界の潮流を的確に把握・分析し、自動化、省力化を含め、技術革新を一段と推し進め、食品産業界の新たなステージを切り開く役割を果たすことが必要です。

開催テーマには、「食品産業界は更なる発展を目指す段階に入った」という認識に立ち、FOOMA JAPAN 2026が、その変化を体感し、食品機械業界の成長を方向づけるリアルな交差点とする、という主催者の決意を表しました。

本展では「食の安全・安心」を堅持しつつ、AIやロボットなどイノベティブかつ最新鋭の技術、製品・サービスの展示と併せ、サステナブル社会の実現にも積極的に取り組んでまいります。

私共主催者が一丸となって、今までにも増して食品機械産業の着実な発展に向けて一層貢献していく所存です。FOOMA JAPAN 2026へ多数ご参加いただきますよう、お待ちしております。



FOOMA JAPAN 2026
展示会実行委員会
委員長

尾上 稔

FOOMA JAPANは、食品製造のあらゆる分野を網羅し、最新の技術と知見が一堂に会する、世界最大級の食品製造総合展として進化を続けています。過去最多の1,007社が出展した2025年の開催では、会期中の入場者が11万人を超えるとともに、5,000を超える多彩なソリューションを取り揃え、「食品製造の未来」を共創する場となりました。

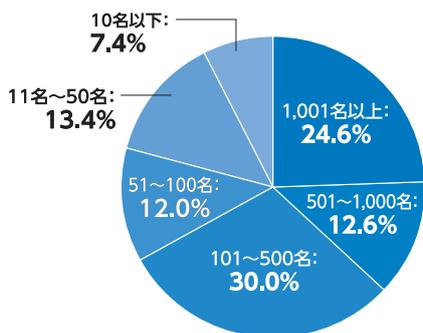
2026年のFOOMA JAPANでは、“The Shift is On.”をテーマに掲げ、今まさに進行する業界の変化に正面から向き合います。自動化・省人化、環境対応、フードテックの進化、働き方の見直しといった複数の動きが、それぞれに関係し合いながら、新たな潮流を形成するなか、こうした変化の連動性に気づき、対応していくことこそが、今後の競争力の鍵となるでしょう。

本展は、そうした「変わりゆく現場」と「変わらざる本質」の両面を見つめ、出展社と来場者が共に「次のスタンダード」を発見・創造する場として開催されます。出展社にとっては、製品や技術の訴求にとどまらず、現場の課題やニーズと深く接点を持つ貴重な機会となり、来場者にとっては、次代の選択肢と出会うリアルな体験の場となるはずで

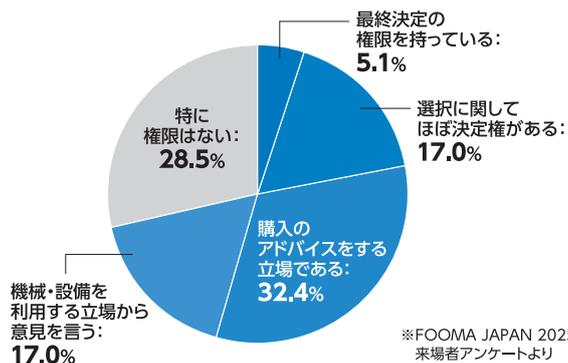
私たちは、皆様の展示が新しい価値を示す“変化の起点”となるよう、企画・運営のあらゆる面で全力を尽くしてまいります。ぜひ、食品製造業界の未来とともに描く場として、FOOMA JAPAN 2026へのご出展をご検討ください。皆様のご参加を、心よりお待ちしております。

ビジネスに直結する出会いを創出

来場者の勤務先従業員数



来場者の立場



※FOOMA JAPAN 2025
来場者アンケートより

FOOMA JAPANで広がるチャンス

出展製品の中から優秀な食品機械・装置を顕彰 第5回FOOMAアワード2026

- 自社製品を食品業界に広くアピールでき、販売促進や商談の機会につながります。
- 受賞製品は多数のメディアに取り上げられ、高いPR効果が期待できます。



自社のソリューションを来場者へ直接アピール 出展社プレゼンテーションセミナー

- 関心度の高い来場者に向けて、セミナー形式で効果的なプレゼンテーションが可能です。
- 新聞広告やメールマガジンなど、多彩な媒体で広くPRを実施します。
- 会期終了後もアーカイブ配信を通じて継続的に情報発信ができます。



1セッション 45分間(有料)

食の次世代スタンダード 共創の場 スタートアップゾーン

- 設立9年以内のスタートアップ企業が、最先端の技術やサービスを発信する絶好の機会。
- スタートアップ企業と共創・協業パートナーをつなぎ、ビジネスチャンスを広げます。



来場者とスムーズにつながり迅速な営業活動へ FOOMA IDリーダー

- スマートフォンで会場内の来場者情報を即座に収集、名刺交換もワンタップでスムーズに。
- 来場のお礼メッセージや製品カタログをその場で送信し、素早くフォローアップができます。
- 来場者登録情報やアンケートデータは、見込み客分析や営業戦略の立案に活用可能です。



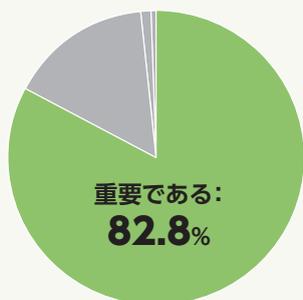
出展社の声

出展社が語る、成果と実感



出展効果のある商談の場として高い支持を獲得

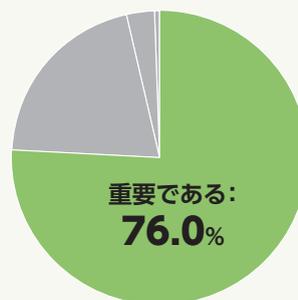
商談の場として



新規顧客獲得の場として

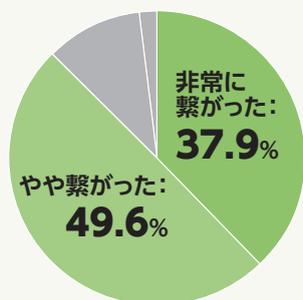


製品に対する来場者からの意見収集の場所として

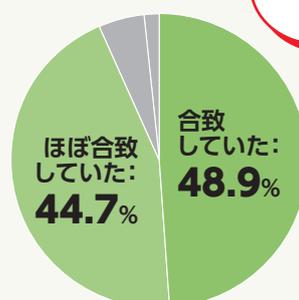


理想のターゲット層と確実にマッチング

新規顧客獲得に繋がりましたか？



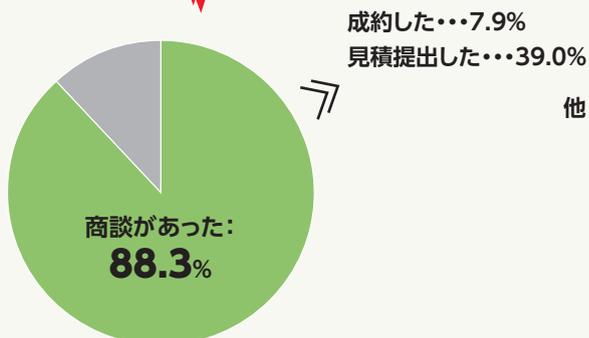
来場者は貴社の対象に合致していましたか？



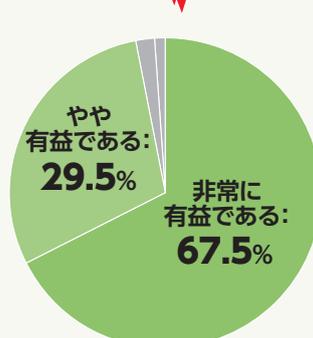
約9割が求める来場者と出会えたと回答

多くの商談機会が売上・販路拡大に寄与

約9割が会期中に商談があったと回答



9割以上の出展社が出展の有益性を実感



出展分野

食品製造に関わるすべての製品・技術・サービスが出展の対象です

貴社の展示製品・サービスが該当する出展分野を選んでください

原料処理

混合・攪拌・混練機、粉碎・分級・造粒機、ふるい機・網、乾燥機、殺菌装置、熱交換機、脱水機、ニーダー、ホモジナイザー、開袋機など

食品製造・加工

【菓子・パン】

オーブン、ミキサー、焼成機、成形機、デポジッター、ドゥコンディショナー、蒸し器、包・製あん機、コーティング機、テンパリング機、スライサー、製パンラインなど

【食肉・水産物】

スライサー、カッター、チョッパー、ダイサー、テンダーライザー、ミキサー、成形機、ソーセージ・ハム充填機、ハンバーグ成形機、インジェクター、スタッファー、タンブラー、魚体処理機、燻煙・熟成室など

【麺類】

製麺機、即席麺製造プラント、パスタ製造機、餃子・ワンタン・焼売・包子製造装置、茹上機など

【惣菜・調理食品】

オーブン、フライヤー、炒め機、ロースター、蒸し機、焼成機、加熱攪拌機、炊飯機、形成機、粉付機、寿司・おにぎり製造機器など

【飲料・乳製品】

飲料プラント、濾過装置、果汁飲料製造装置、搾汁機、飲料充填機、飲料滅菌装置、濃縮装置・乳化装置など

【農産物】

野菜・果物洗浄機、精米機器、洗米機、カッター、スライサー、千切り機、皮むき・芯取り機、選別機、異物除去装置など

【豆腐】

豆腐プラント、豆乳プラント、脱臭機、フライヤー、油揚製造機、湯葉製造機、焼豆腐製造機、豆腐用型箱、納豆製造機など

【発酵・醸造】

蒸留装置、圧搾機、均質機、乳化装置、発酵用タンク、発酵室、製麹機など

【その他食品】

割卵機、ゆで卵殻剥機、油濾過機、油塗装置、食品用印刷機、高圧食品製造機など

エンジニアリング

工場設計・設備エンジニアリング、HACCP管理、植物工場、RFID、トレーサビリティなど

ロボット・IT・IoT・フードテック

ピッキングロボット、パレタイジングロボット、協働ロボット、自律移動ロボット、ロボットアーム・ハンド、システムコントローラ、IO-Link、AI、IoT/M2M、食品工場用ソフト・システム、システムインテグレーション、スマートキッチン、キッチンOS、フードロスシステム、代替技術、フードデータなど

鮮度管理・品質保持

予冷・冷凍・冷却・凍結装置、解凍装置、チラー、冷蔵・保冷庫、貯蔵設備、紫外線・オゾン応用装置、殺菌・滅菌装置、空調装置など

包装・充填

各種包装機器、充填機、計数・計量機、結束機、シーラー、インクジェットプリンター、印字機、ラベルシール機、包装資材など

保管・搬送・移動

コンテナ、コンベア、ベルト、チェーン、リフト、選別機、運搬車両、ホース、ポンプ、タンクなど

計測・分析・検査

計測機器、分析機器、検査機器、検出機器、測定・試験機器、画像処理機器、センサー、異物検査・除去装置など

衛生対策・管理

施設・容器・器具洗浄機器、機能水生成装置、クリーンルーム、シートシャッター、ユニフォーム、異物・害虫混入防止機器・装置、洗剤・薬剤、衛生資材など

環境対策・省エネ・リサイクル

排水処理装置、エネルギー有効利用システム、ごみ処理装置、省エネ機器・設備、省エネ技術、省エネソリューション、コンポスト化機器・システム、乾燥機、再資源化処理装置・技術、減容機器、リサイクル機器、汚泥処理装置・技術など

設備機器・技術・部品

ボイラー、バルブ・継手、ノズル、タンク、ホース、モーター、潤滑油、添加剤、熱風発生機、膜および膜利用技術、フィルター、床材、監視カメラ、LED照明など

コンサルタント・特許

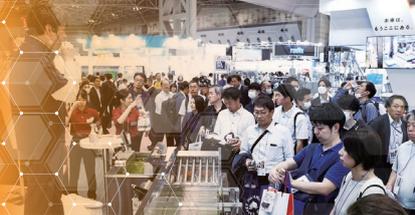
商品開発、衛生管理、食品施設、食品表示、品質表示、HACCP、廃棄物処理、食品安全、エネルギー・特許情報配信、特許移転、最新特許開示など

情報サービス・団体

新聞・雑誌・書籍・映像、調査・研究・試験、団体・機関、自治体など

集客プログラム

国内外へ向けて精力的な来場促進活動を実施



併催プログラム

- 特別セミナー（予定）
 - ・フードテックセッション
 - ・FOOMA自動化検討プロジェクト
 - ・EHEDGセミナー
 - ・FOOMAビジネスフォーラム
- セミナー・シンポジウム
業界の専門家や研究者が最新技術や研究、トレンドなどについて講演
 - ・日本食品工学会フォーラム
 - ・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
 - ・農業施設学会シンポジウム
- 産学官コラボレーションでの研究発表の場「アカデミックプラザ」
- 安全衛生設計コーナー
- 交流イベント



国内外プロモーション活動

- 公式WEBサイト
日・英・中の3言語で最新情報を発信。出展各社の企業情報や製品見どころを公開し、会期前のブース誘導を強力にサポート。
- FOOMAアプリ
- メールマガジン
セミナーや出展社情報を定期的に発信し、24万人以上の読者への確りにリーチ。（2025年総配信数 延べ3,158,344通/登録読者数 246,700人）
- 広報・PR
来場者との親和性が高い経済・産業誌、専門紙誌、専門デジタルメディアに広告、バナー、記事を掲載。
- 開催案内状の送付
国内の食品製造会社、主要業界関係者および海外の業界団体宛に開催案内状を送付。
- 記者発表会
報道関係者を対象に4月初旬に実施。
- 他展示会でのPR
- SNSプロモーション
動画を中心に各種SNSにて最新情報を発信。フォロワー数拡大中。

YouTubeチャンネル「FOOMA JAPAN ch」
(チャンネル登録者数6.81万人)



Instagram公式アカウント 国内向け
[foomajapan_official]



Instagram公式アカウント 海外向け
[foomajapan_global]



広告サービス各種

● メールマガジン広告

登録者24万人超のメールマガジンに、広告掲載スペースをご用意。感度の高い来場見込み客へ効果的にアピールできます。



● 広告ボード

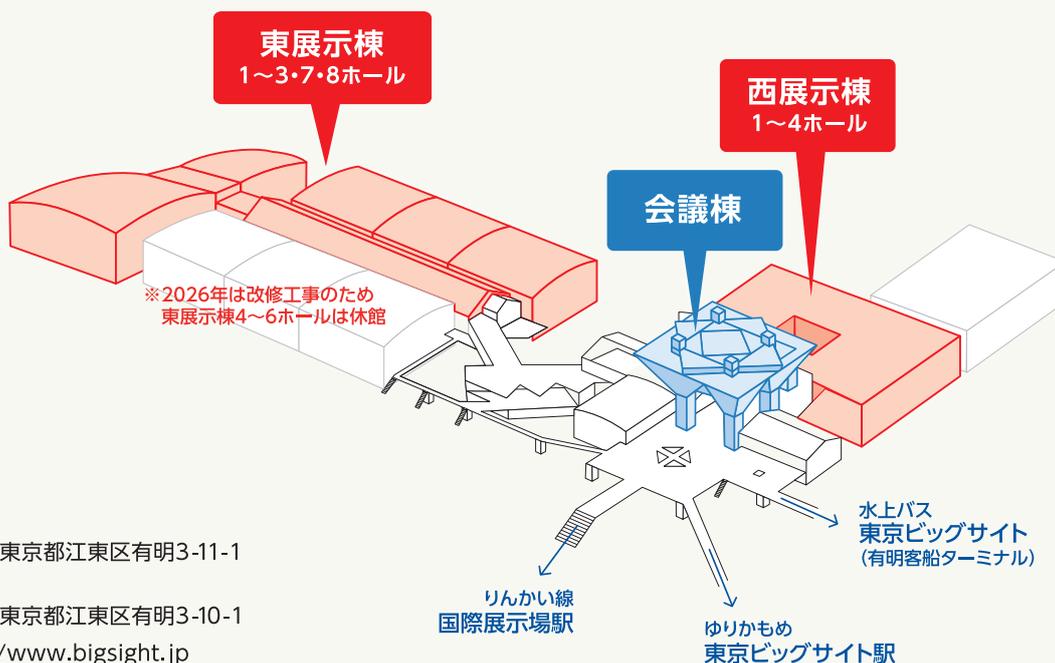
会場内の主要通路やホール入口に広告ボードを設置。視認性の高い場所で来場者の関心を引き、ブースへの誘導を後押しします。



FOOMA JAPAN 2026は

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を使用して開催します。

東京ビッグサイト東展示棟4～6ホールは改修工事のため休館となります。



[西展示棟]

〒135-0063 東京都江東区有明3-11-1

[東展示棟]

〒135-0063 東京都江東区有明3-10-1

URL <https://www.bigsight.jp>

展示面積は2025年開催時と同程度です。

出展までの流れ

2025年

10月

出展申込締切日【2025年10月20日(月) 23時59分59秒まで】

指定のオンライン申込フォームより申込みを行ってください。
(申込方法の詳細な手順については、別紙「出展申込方法のご案内」を参照してください。)

12月

出展の確定【12月上旬予定】

運営事務局より「出展申込受理書」を発行します。本書面をもって出展確定となります。

1月

出展料支払い期限【2026年1月30日(金)】

2026年

2月

オンデマンド出展社説明会【2月中旬予定】

出展スペース配置図面を公開いたします。また出展準備に係る規定、スケジュール、各種サービス・施工設備の申請方法等、重要ポイントを動画で解説いたします。

3月

5月

来場促進活動・出展準備

自社ブースにご招待するお客様への来場促進活動を行ってください。
また自社ブースの設計、各種サービス・施工設備の申請を行ってください。

6月

FOOMA JAPAN 2026【6月2日(火)～6月5日(金)】

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) 4日間

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

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、予定、2025年7月31日現在)

出展申込
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: notification@foomajapan.jp FOOMA JAPAN 公式WEBサイト: <https://www.foomajapan.jp/>