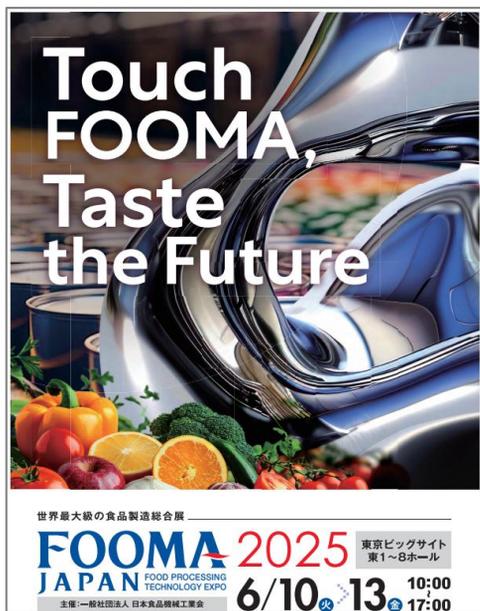


世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2025」 2025年6月10日(火)～6月13日(金)の4日間開催！ 次世代の食品製造の可能性に「触れ」、その未来を「味わう」4日間 展示ソリューション数は5,000超！IT・AI・IOT関連も増加 海外からの関心も高まる食品製造の技術・製品・サービスが勢揃い

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、現在(4/3時点)で992社が出展し、最先端の技術と斬新なアイデアが融合した製品・サービスを通じて、次世代の食品製造の可能性と未来に触れ、新たな発見をもたらす場として食品製造業界の未来を創造いたします。



【主要プログラム】

- ・出展社が自社ソリューションの魅力を届ける「出展社プレゼンテーションセミナー」
- ・出展製品の中から優秀な食品機械・装置を顕彰「第4回FOOMAアワード2025」
- ・スタートアップ企業がイノベーティブな製品や技術、ビジョンを発信「スタートアップゾーン」
- ・食品の未来や食ビジネスにつながる特別セミナー
- ・最先端の研究を大学の研究機関が発表「アカデミックプラザ2025」
- ・4つの食品関連学会が食品製造開発につながるテーマで講演「学会セミナー・シンポジウム」

FOOMA JAPAN 2025の主な特色・見どころ

- 前回出展社数989社から若干増の992社が出展、内新規出展社123社。
- 次世代の食のソリューションを展示。スタートアップゾーンに30社が出展、内12社が新規出展。
- 第4回FOOMAアワード2025、最優秀賞ノミネート製品は6製品。会期初日夕方各賞発表、表彰式開催。
- フードテックセッション、FOOMA自動化検討プロジェクト、農水省セミナーなど注目のセミナー開催。
- FOOMA JAPANの国際化と海外から高まる関心。
- 来場者に価値ある展示会体験生む“DX化”とSDGsへの取組。

「FOOMA JAPAN 2025」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します。
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」）
- 来場者数：113,777名（2024年 開催実績）
- 入 場：完全来場事前登録制。
公式Webサイト（<http://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

公式サイト：<http://www.foomajapan.jp>



■FOOMA JAPAN 2024 開催時の様子

【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。

駐車料金の割引サービス等を行っている駐車場もございますので、是非ご活用ください。

パーク・アンド・ライド割引サービスについては、FOOMA JAPAN 2025公式WEBサイトをご覧ください。

報道専用ページ「Press Room」Webサイト概要

開設日：2025年4月1日（火）

名 称：「PressRoom」（FOOMA JAPAN公式サイト内）

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/>

【報道関係者からのお問合せ先】

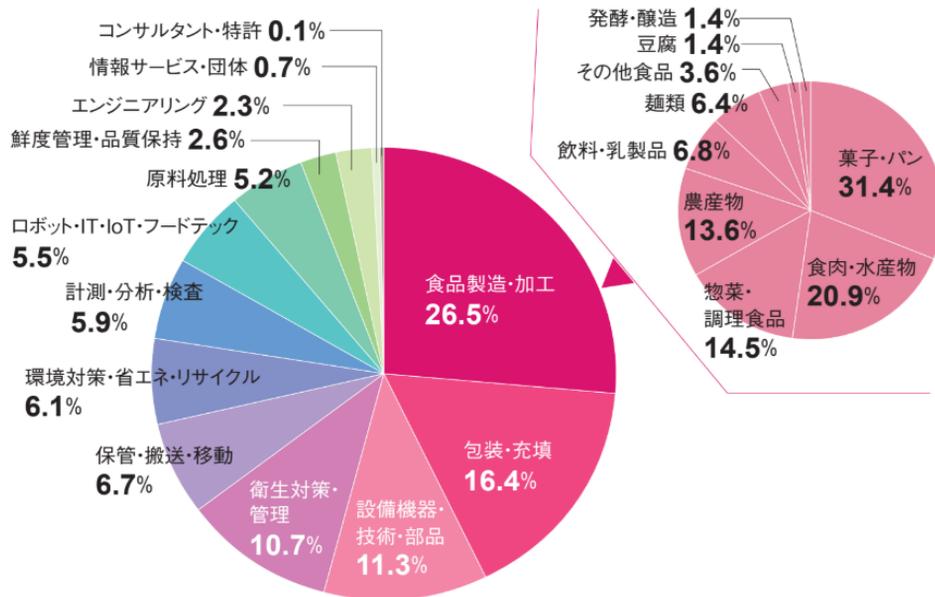
FOOMA JAPAN 運営事務局 広報担当（カーツメディアワークス内）

折田（070-1288-6427）吉村（070-1288-6433）

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 E-mail：contact@kartz.co.jp

FOOMA JAPAN 2025の特色・見どころ

992社が出展、内新規出展社123社。



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ています。

今年のFOOMA JAPAN 2025では出展社は**現在992社(4/3現在)が出展し、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・技術部品の出展社が増加しています。

※上記数値は2025年4月3日(木)時点の情報になります。出展企業の数値は今後変動する場合がございます。

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30社が出展

2022年から4年連続の開催となる「スタートアップゾーン」には、今年も食の未来を切り拓く注目企業が集結。

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は次ページをご覧ください。

FOOMA JAPAN 2025の特色・見どころ

■スタートアップゾーン 出展企業一覧 ※企業名50音順 <新>：新規出展社

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
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」
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®」
アップサイクル株式会社<新>	使用済み紙パックをリサイクルした製品
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）」
アルケリス株式会社<新>	アシストスーツ「アルケリス」、「スタビハーフ」、「スタビレフト」
感性AI株式会社<新>	感性AIアナリティクス
クオオクropp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」
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Genix Japan<新>	食品印刷用フードプリンター及び可食インク
株式会社Skillnote <新>	マネジメントアプリSkillnote（スキルノート）
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
スパイスキューブ株式会社	室内農業装置アグロット
株式会社スマショク	スマート食品表示、スマート食品規格書
ゼロイチゼロ株式会社	バラダイムシフトフリーザー
株式会社DATAFLUCT	予測高度化・業務最適化AI「Perswell」
Byte Bites株式会社	3Dフードプリンタ活用支援ツール「POT」
株式会社パルレーザー<新>	レーザーマーカ
株式会社F-EAT<新>	・凍結粉碎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） ・3Dフードプリンティング
株式会社Fixstars Amplify<新>	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
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」
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「Mbii」/微生物製剤「MiBiocon」
フロンソル株式会社<新>	包材シール部のAI検査装置
株式会社MENOU<新>	「検査AI MENOU」
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Regnio	管理業務自動化アプリRegnio Factory（リグニオ ファクトリー）
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「Remollink（リモリンク）」
株式会社LOKIAR<新>	物流管理アプリMeech
株式会社LOZI	物流管理アプリSmartBarcode
株式会社Y Mホールディングス<新>	UV-C屋内空気清浄装置クリーンシールド

FOOMA JAPAN 2025の特色・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、革新的なアイデアを持つスタートアップ企業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 フツバー
	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削減 ASTRA FOOD PLAN
	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
	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
	13:40～ 14:00	3DフードプリンターとXRが切り開く食の未来 F-EAT
	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
	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
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 YMホールディングス
	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～ Skillnote
	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 Genix Japan
	13:00～ 13:20	AI生産管理で実現する工場DX Regnio
	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 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
6/12 (木)	10:30～ 10:50	6,000社以上が導入! 「食品表示・規格書」のDX スマシヨク
	11:10～ 11:30	食品特化のオールインワン物流管理サービス LOKIAR
	11:50～ 12:10	立ち仕事をもっと楽に～アルケリス、スタビシリース製品の紹介～ アルケリス
	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 LOZI
	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
	14:20～ 14:40	検査AIで目視検査の課題を解決するコツ MENOU
	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 ARK
6/13 (金)	11:10～ 11:30	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 Fixstars Amplify
	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
	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
	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 DATAFLUCT
	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

(※)6月13日(金) 11:10～11:30のFixstars Amplifyのピッチプレゼンは、
6月11日(水) 15:00～15:20に変更となりました。
なお、お配りしている開催のご案内につきましても、変更前のものとなります。

第4回FOOMAアワード2025 最優秀賞ノミネート製品決定



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。

最優秀賞ノミネート製品

企業名	製品名(型式名)	用途
株式会社イシダ	特定商品用 フルオート・高精度組み合わせ計量機 (CCW-AS-214WB)	ブローラー組み合わせ計量する機械
株式会社システムスクエア	防水仕様多列選別搭載機 X線検査機 (SXM2-4171MWJ+AR0663W)	異物検査、選別する機械
TechMagic株式会社	I-Robo2	炒め調理ロボット
株式会社なんつね	ジュピターⅢ (NUS-340Ⅲ)	食肉をスライスする機械
ハイテック株式会社	バキュームリンクウェル (HB)	ソーセージを真空高速定寸定量充填する機械
古川機工株式会社	ドリップシート・トレイ供給装置	トレイにドリップシートを投入して供給する機械

過去のFOOMAアワードで最優秀賞を受賞した製品は下表の通りです。

開催年	企業名	製品名(型式名)	用途
2024年	不二精機株式会社	パスタ供給装置 (DHP)	麺をほぐして分割し、容器の上に盛り付ける装置
2023年	株式会社サタケ	ベルトウーザスペクトラ (CSX600BW)	食品の選別
2022年	株式会社前川製作所	セルダスシステム (MCS)	食肉の除骨システム

第4回FOOMAアワード 開催概要

- 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 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。

食品の未来や食ビジネスにつながる注目のセミナー

【6月12日(木)13:30~15:30】

定員400名(WEB事前登録)

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

食品の未来や食ビジネスにつながる注目のセミナー

【6月10日(火)14:00~15:30】

FOOMA自動化検討プロジェクトー省人化ハンドリングシステムの未来ー

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）
- ・里藺勝成氏（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



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
里藺勝成氏

食品の未来や食ビジネスにつながる注目のセミナー

【6月11日(水)10:20~12:00】

定員300名(WEB事前登録)

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~ 11:00	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
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



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・副会長
別府茂氏

食品の未来や食ビジネスにつながる注目のセミナー



EHEDG会長
Hein Timmerman氏

【6月11日(水)14:30~16:40】

定員300名(WEB事前登録)

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ます。



講師：タイ王国大使館
経済・投資事務所 公使（経済・投資）
ガノッポン ショーティバーン氏
【通訳：逐次通訳】

【6月11日(水)13:00~14:30】

定員125名(WEB事前登録)

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。



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。



タレント
吉岡美穂さん

【6月10日(火)16:00~16:40】

聴講無料/先着順（当日整理券配布）

機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク公開取材

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。

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

アーカイブセミナー実施会社 ※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。

会場	時間	6/10(火)
会議棟608セミナー会場	12:40~13:25	製造現場の人手不足を解決する レンタルコンテナ活用事例紹介 住商グローバル・ロジスティクス 包装
	13:45~14:30	食品工場建設の課題を 「トータルエンジニアリング」で解決 日清エンジニアリング エン
	14:50~15:35	食品製造環境のカビ対策 クリーン化事例 ファインテック 衛生

原料 …原料処理	ロボ …ロボット・IT・IoT・フードテック	環境 …環境対策・省エネ・リサイクル
菓・パ …食品製造・加工(菓子・パン)	包装 …包装・充填	設備 …設備機器・技術・部品
飲・乳 …食品製造・加工(飲料・乳製品)	計測 …計測・分析・検査	
エン …エンジニアリング	衛生 …衛生対策・管理	

プログラムは2月20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。

会場	時間	6/11(水)	6/12(木)	6/13(金)
会議棟607セミナー会場	10:30~11:15	食品再利用に貢献する粉体処理 ～循環型社会と粉砕・乾燥技術～ 奈良機械製作所 原料	食品工場のカビ対策概説 「洗浄剤の果たす役割とは？」 ライオンハイジーン 衛生	食品工場における 省人化のための検査・センシング事例 オプテックス・エフエー 計測
	11:35~12:20	次世代のモビリティ産業から学ぶ! 食品工場の省人化×省エネ策 ビュルクエルトジャパン 設備	食品工場の脱炭素ロードマップ (制度解説含む) Daigasエナジー エン	どうにかしたい虫・ネズミ問題! AIモニタリングはじめませんか 環境機器 衛生
	12:40~13:25	発酵×未来: 微生物と拓く新たな産業の可能性 フジワラテクノアート 原料	粉体製品の高品質化をサポート ～濃縮・乾燥・殺菌・造粒を解説～ 大川原製作所 原料	食品粉体工場における 生産設備の改善および合理化 東洋ハイテック 原料
	13:45~14:30	重い! キツイ! 単純作業からの解放 ～出荷工程の効率化を実現～ なんつね エン	毛髪クレーム減らすなら 「アイテム運用」が大事と断言! その理由 国立 衛生	品管さんは忙しい! イカリプラスで 品管業務を「省人化・省力化」 イカリ消毒 衛生
	14:50~15:35	AIによる農業用選果システム ～食品加工選別プロセス自動化 トムラソーティング 計測	結露とカビを解決! しかも省エネ! 注目の解決策を紹介します 三建設備工業 衛生	省スペースに最適! 組み合わせ自由なロボットモジュール THK ロボ
	会議棟608セミナー会場	10:30~11:15	人手不足を解消! 7Sで実現する食品工場の効率化 パーテック 衛生	メーカーによる【粉体設備の最適化】 ツカサ工業 エン
11:35~12:20		新製品のご紹介(毛髪混入対策製品) コトヒラ工業 衛生	衛生管理の重要点! ダクト診ていますか? 赤門ウイレックス 衛生	マエカワのFA宣言 ～労働力問題へのソリューション～ 前川製作所 エン
12:40~13:25		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 バンガードエンタープライズ 衛生	いまさら聞けない洗剤を使う理由と 現場落とし込みのコツ クレオ 衛生	無塩の微酸性電解水と その他の電解水との違い ホクエツ 衛生
13:45~14:30		食品の安全性向上とコスト削減! カビ・浮遊菌対策の決定版! 中部テクノ 衛生	急がば回れ! これからの工場建設を 乗り越えるための秘訣とは 三和建設 エン	海外スナックのシーズニング動向と 品質・効率向上、TNAの提案 日本TNA 菓・パ
14:50~15:35		「液体の粉体化技術」と 「ナノ乳化技術」のご提案 パウレック 原料	高粘度対応攪拌機「テレコルタR」の 開発経緯とその使い方 プライミクス 原料	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 衛生
東8ホールセミナー会場		10:30~11:15	触覚ロボットで 食材100種類への対応が現実化! FingerVision ロボ	COP展示・環境大臣賞◆ 冷凍設備の電力を最大8割削減する秘策 ナンバ 環境
	11:35~12:20	ヤマハの超音波式ヒートシール検査機 ヤマハファインテック 計測	AI予測制御システム、及び、 IoTリモートシステムのご紹介 イズミフードマシナリ 設備	安心・安全な蒸気式温水製造の方法と 新常識の廃熱回収方式とは? テイエルビイ 設備
	12:40~13:25	多国籍など多様な労働事情における 衛生管理のご提案 ワークソリューション 衛生	初めてでも簡単に使える 協働ロボット活用と食品製造への適用事例 ファナック ロボ	食品工場を未来につなげるHMS HMSインダストリアルネットワークス 設備
	13:45~14:30	食品安全におけるイノベーション SMC 設備	省人化・省力化のための食品原料投入 および搬送システム 日本テトラパック 飲・乳	品質監視の革新- 液体用インライン分析装置 NISoMate® GEA ジャパン ロボ
	14:50~15:35	力覚センサを用いた 食品工場の自動化、熟練技能の継承 新東工業 ロボ	人工知能による異物検出・物体検出・ 文字認識・単純工程の自動化 大道産業 ロボ	現場と経営をつなぐ トレーサビリティの新时代 カンプライト 衛生

※6月12日のセミナーのプログラムに変更がございます。

<変更内容>

6月12日(木) 会議棟608セミナー会場 10:30~11:15

ツカサ工業 お客様の生産ラインに「JUST FIT」の自動化システムをご提案

開発研究を加速させる学会セミナー・シンポジウム

4つの食品関連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。

6/10(火) 日本食品工学会フォーラム2025

テーマ 物性からアプローチする食品のおいしさと機能

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

時間	演題・演者
10:30~10:35	開会挨拶 [(一社)日本食品工学会]
10:35~11:25	おいしさを決める食品テクスチャーの役割 神山 かおる (国研)農研機構 食品研究部門
11:25~12:15	咀嚼シミュレータによる食品経時変化の可視化 東森 充 大阪大学 大学院工学研究科 教授
13:15~13:25	午後の部 挨拶 [(一社)日本食品機械工業会]
13:25~14:15	3Dフードプリンティングによる食品設計と応用の可能性 赤地 利幸 大和製罐(株) 環境室長/山形大学 工学部 客員准教授
14:15~15:05	食品のガラス転移温度による食感制御 川井 清司 広島大学 大学院統合生命科学研究所 教授
15:05~15:55	食品の消化特性を制御するための <i>in vitro</i> 胃消化評価 神津 博幸 (国研)農研機構 食品研究部門 主任研究員
15:55~16:00	閉会挨拶 [(一社)日本食品工学会]

WEB
事前登録
定員300名

6/12(木) 美味技術学会シンポジウム

テーマ 未利用/少利用資源から新食資源への転換と美味技術

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

時間	演題・演者
10:20~10:30	開会挨拶 (美味技術学会/(一社)日本食品機械工業会)
10:30~11:15	食品製造副産物に関する未利用資源の活用 宮村 頼光 Beagle 総合法律事務所
11:15~12:00	未利用農産物を活用した食品開発の支援事例 金井 悠輔 栃木県産業技術センター 食品技術部 食品加工研究室 主任研究員
13:30~14:15	未利用資源と和食の融合 ~フードテックが創る新たな美味しさの可能性~ 小木曾 加奈 長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 准教授
14:15~15:00	えびの殻摂取によるカルシウムの摂取(ソフトシェルシュリンプの可能性) 三木 悠憲 (株)ニチレイ 品質保証部 食品安全センター / 梶原 大幹 (株)ニチレイフレッシュ 営業流通本部 営業統括部
15:00~15:45	未来食(昆虫食)の有用性と今後の展望 片山 直美 名古屋大学 健康科学部 健康栄養学科 教授
15:45~15:50	閉会挨拶 (美味技術学会)

WEB
事前登録
定員300名

6/10(火) 農業施設学会シンポジウム

テーマ ウェルビーイングを実現する食テクノロジーの進化

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

時間	演題・演者
13:00~13:10	開会挨拶 (農業施設学会)
13:10~13:55	味・匂いの分子感知メカニズムを応用したフレーバーデジタル化技術 伊藤 圭祐 静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授/(同)DigSense COO
13:55~14:40	ヒト胃消化シミュレーターの開発と実用化:食品への応用 小林 功 (国研)農業 食品産産技術総合研究機構 食品研究部門 上級研究員
14:50~15:35	食のパーソナライズ技術による実効的なヘルスケアとサービス展開 小山 正浩 (株)ウェルナス 代表取締役
15:35~16:20	味覚拡張による新たな食体験の実現 中村 裕美 東京都市大学 メディア情報学部 准教授
16:20~16:30	閉会挨拶 (農業施設学会)

WEB
事前登録
定員120名

6/13(金) 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

テーマ シン・医食同源 ーフードテック meets デジタルヘルスー

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

時間	演題・演者
10:30~10:40	開会挨拶 [(一社)農業食料工学会/(一社)日本食品機械工業会]
10:40~11:20	農林水産省におけるフードテック推進の取組 川口 貢 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産産部 新事業・国際グループ 新事業創出専門官
11:20~12:00	「食によるウェルビーイングの実現を目指して」 日本最適化栄養食協会が描く未来 前島 秀樹 日本最適化栄養食協会 事務局長
13:00~13:40	「A Sustainable Future」と「Well being」 実現のための資源循環型食料生産ソリューション 小西 充洋 ヤンマーホールディングス(株) 技術本部 中央研究所 バイオイノベーションセンター 主席
13:40~14:20	食物繊維の新たな可能性:技術革新と健康促進の架け橋として 矢部 富雄 東海国立大学機構 岐阜大学 応用生物科学部 教授 兼 高等研究院 先制食未来研究センター
14:30~15:10	循環するスマートアグリフードシステムの社会実装 中野 明正 千葉大学 大学院園芸学研究院 先端園芸工学講座 教授
15:10~15:20	閉会挨拶 [(一社)農業食料工学会]

WEB
事前登録
定員300名

中小企業のビジネス拡大を専門機関がサポート

経営支援・輸出相談コーナー

中小企業の事業経営に関する経営支援、新事業として海外進出支援まで、実効性の高い情報提供窓口を設置します。中小企業基盤整備機構による経営支援に関わる特別相談、日本貿易振興機構

(JETRO)による海外進出支援相談を実施します。コーナー来場を機に、新事業に着手した相談者も出ています。またタイ王国大使館・経済・投資事務所/タイ投資委員会 (BOI) 東京事務所がタイの投資関連情報を紹介いたします。

FOOMA JAPANの国際化と海外から高まる関心

海外で日本食や日本の食品製造加工機械へ関心が高まる中、FOOMA JAPANでは、世界各国から多くの来場者を迎えられるようにより海外広報活動を強化しています。

■海外SNSプロモーション活動

・ Official Web Magazineの発行
<https://foomajapanplus.jp/>

・ プロモーション動画
<https://youtu.be/TrAArH2Nqug>

・ YouTube FOOMA JAPAN ch.
<https://www.youtube.com/@foomajapanmovie>

・ インスタグラムグローバル
https://www.instagram.com/foomajapan_global/



プロモーション動画



FOOMA JAPAN ch.

■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)出展社に対しポケットークを貸与

展示会イノベーション DX化への取り組み

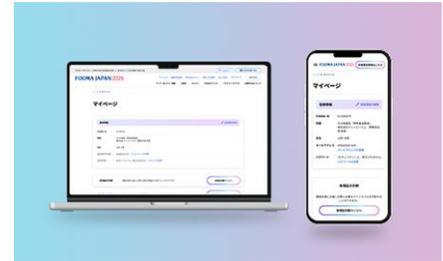
FOOMA JAPANは“来場者に価値ある展示会体験を！”を合言葉にDX化に取り組んでいます。

■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。



FOOMA JAPAN 2025の特色・見どころ

国内37, 海外6の大学・研究機関が発表する最先端研究 アカデミックプラザ

今年で33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。

■ポスターセッション 参加大学・研究機関

宇都宮大学、愛媛県産業技術研究所、愛媛大学 大学院、大阪公立大学 大学院、神奈川大学、金沢工業大学、河北農業大学（中国）、岐阜大学、九州工業大学、九州大学 大学院、熊本高等専門学校、熊本大学（2研究室）、高知工業高等専門学校、国土館大学、埼玉工業大学 大学院、産業技術総合研究所、信州大学、摂南大学、台湾海洋大学（台湾／2研究室）、筑波大学（2研究室）、東京海洋大学、東京都立産業技術高等専門学校、とかち財団、富山県立大学、新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター、日本原子力研究開発機構、日本工学院八王子専門学校、日本大学、日本大学 大学院、農業・食品産業技術総合研究機構（2研究部門）、ハワイ大学（米国）、広島大学 大学院、法政大学、法政大学 大学院、ホーチミン国際大学（ベトナム）、北海道立工業技術センター、北海道立総合研究機構 釧路水産試験場、北海道立総合研究機構 食品加工研究センター、マッセイ大学（ニュージーランド）、三重大学 大学院、山形大学 大学院、山口大学、醸農学園大学（2研究室）、立命館大学（2研究室）

■口頭発表スケジュール

時間	6/10(火)
10:50 } 11:20	東京海洋大学 海洋生命科学部 食品生産科学科 食品冷凍学研究室 凍結貯蔵中の品質劣化を抑制し得る新技術
11:30 } 12:00	日本大学 大学院 生産工学研究科 マネジメント工学専攻（フードマネジメント） グリセリンを添加した植物由来代替肉の製造と食品テクチャー
13:00 } 13:30	山形大学 大学院 理工学研究科 機械システム工学専攻 レジリエントな食提供を実現する4D フードテクノロジーの最前線
13:40 } 14:10	立命館大学 理工学部 ロボティクス学科（加古川研究室） 機械的接触基盤ロボット技術が切り拓く新たな可能性

時間	6/11(水)
10:50 } 11:20	宇都宮大学 共同教育学部 食品や料理の栄養学的特徴を視覚的に表す ユニバーサル栄養表示システムの構築
11:30 } 12:00	岐阜大学 応用生物科学部 食農生命科学科 食品加工学研究グループ 加工食品の“おいしさ”を紐解く香気特性解析技術
15:00 } 15:30	金沢工業大学 工学部 電気エネルギーシステム工学科（藤田萩乃研究室） 食品加熱に好適! 楕円型チャンバによる 高効率マイクロ波加熱装置の開発

時間	6/12(木)
10:50 } 11:20	富山県立大学 工学部 医薬品工学科 ライフサイエンス材料研究室（竹井敏） 次世代ナノ加工技術を駆使したプラスチックによる 高性能“抗菌・撥水・防汚”食品包装材料
11:30 } 12:00	酪農学園大学 食と健康学類 発酵科学研究室 酪農学園大学 循環農学類 食物利用学研究室 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 外的プリファレンスマッピング手法による北海道産魚醤油の 道南、道央、道東地域間での消費者の好みの違い
13:00 } 13:30	埼玉工業大学 大学院 工学研究科 マイクロ・ナノ工学研究室（長谷研究室） アコースティックエミッションセンシングで描く 食感評価の未来像と現状
13:40 } 14:10	日本工学院 八王子専門学校 AIシステム科 食品・農業バイオグループ 味をデジタル化し、共有するパーソナル味覚センサー
14:20 } 14:50	神奈川大学 研究推進部 産学官連携課 三相乳化プロジェクト 界面活性剤を使用しない乳化技術“三相乳化法”
15:00 } 15:30	山口大学 生命医工学センター（YUBEC） 摂南大学 農学部 食品栄養学科 食品加工学研究室 三重大学 大学院 生物資源学研究所 食品生物情報工学研究室 噴霧乾燥法、分子包接法で作製された抗菌・鮮度保持のための マイクロカプセル粉末の開発

時間	6/13(金)
10:50 } 11:20	熊本大学 産業ナノマテリアル研究所（浪平研究室） 食品媒介寄生虫症（食中毒）の制圧
11:30 } 12:00	熊本大学 産業ナノマテリアル研究所 バイオマテリアル部門 応用バイオエレクトロニクス研究室 PEFを用いた高タンパク液状食品の超低温殺菌
13:00 } 13:30	高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科 食品分野で活用が進むファインバブル技術!
13:40 } 14:10	九州大学 大学院 農学研究院 森林環境資源科学研究室 生物資源を活用した機能性食品の開発 ~天然素材の多機能性に着目した新たな活用方法を見出す取り組み~
14:20 } 14:50	日本原子力研究開発機構 物質科学研究センター 階層構造研究グループ 手間のかかるルーティーン業務をサポートする自動化システム
15:00 } 15:30	新潟大学地域連携フードサイエンスセンター （農学部 食品科学プログラム 食品製造学研究室） 脂身の代替食品の開発に向けたエマルジョンゲルの食感制御

ランチから展示会後の1軒目利用まで1日中楽しめる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。

【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SDGs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東京バル」地元の食文化が楽しめる江東区の人気店

地元江東区の人気店



江戸東京ビール

江戸東京ビール4種類飲み比べセット

ビックサイトから15分の地元ビールです。フレッシュなビールをお楽しみください。

アルコール提供あり



soko station 146

HARE GINZAのカレー

新木場のカフェ「soko station 146」では、銀座で30年愛され、食べログ百名店にも選ばれた「HARE GINZA」の絶品カレーを提供。さらに、日本米のもちもち感とインディカ米のバラバラ感を併せ持つ「プリンセスサリー」を使用したオリジナルカオマンガイも！スペシャルティコーヒーにこだわったドリップコーヒーも楽しめます。



こちる cochill juice

無添加フルーツジュース

砂糖不使用・無添加フレッシュなフルーツジュースと軽食をご用意しています！

アルコール提供あり



菓子工房福どらキッチンカー

どら焼きとかき氷

江東区で愛されるどら焼き専門店



福泉茶店

本日のおすすめ日本茶と日本茶ベースのお茶ハイ（静岡割り等）

【お茶でほっと一息】をテーマに4代目店主が淹れる緑茶と日本茶ベースのお茶ハイ（アルコール飲料）をご提供いたします

アルコール提供あり



忍者パスタ

極上オマール海老のトマトクリームパスタ

世界を旅した料理人がおこなうリーズナブルな金額で提供できる料理を堪能あれ

アルコール提供あり



極上酵素玄米の店 カフェむすび

無投薬飼育の黒豚「ボークジンジャー」

のびのびと育ったお肉は焼いても縮まない!? 自然なお肉の味を是非ご賞味ください。

アルコール提供あり



深川めし八郎右衛門

八郎右衛門の深川めし（江東区観光土産認定品）

江戸から続く漁師飯 江東区のソルフード「深川めし」を食べよう。江戸っ子に親しまれてきた地元名物あざりのご飯「深川めし」。深川めし振興協議会より加盟店の「深川めし八郎右衛門」が深川めしの歴史や美味しいお店をお伝えします。



深川チャーシュー専門店「ミートポーク山水」

香港式焼豚 蜜汁叉焼重

江戸深川のはずれに佇むチャーシュー専門店 厳選した『林SPFプレミアムポーク』と、職人の手仕事が生み出す究極の逸品。ただ美味しいだけではない、驚きと感動を届ける極上のチャーシューを、あなたに。



肉の専門店肉勝

黒毛和牛カルビ重

上質な牛をリーズナブルに！！沢山の方に牛肉の良さを知ってもらうために、低価格で上質なお肉を提供しております！

アルコール提供あり

「FOOMA東京バル」 【持続可能な未来の食材50】 特別メニュー



地球にも人も優しい数々の絶品メニュー


バハカオン
横濱ブラドッグ

横濱ブラドッグはブラジルの特大ジューシーソーセージ「リングイッサ」を自家製無添加パンで挟んだボリューム満点のホットドッグです！

 アルコール提供あり


そうめん専門甚-JIN-
やみつき旨辛そうめん

本州初の素麺専門キッチンカーです。【素麺の新常識】をご提供できればと思います。長崎名物料理もご用意してお待ちしております！

 アルコール提供あり


SOSYURAN
牛カルビ丼

SOSYURANの牛カルビ丼と牛タン丼は炊き立てのご飯にたっぷりの湘南産の野菜とお肉を盛り付けたボリュームのある丼です。

 アルコール提供あり


キッチンカーニバル
へきなん焼きそば

関東唯一！愛知県碧南市ご当地グルメ『へきなん焼きそば』のキッチンカーです。オリジナルの水炊きからあげも大人気！

 アルコール提供あり


Hawaiian Lanai Dining Tokyo
ハワイアンチーズステーキサンドフライドポテトセット

自家製パンとステーキとポテトのお店です 自店舗で焼き上げたパンをハンバーガーやホットドック、BLTサンドなどフライドポテト付でご提供 又旨みを閉じ込めたリブスステーキなどは是非お楽しみください

 アルコール提供あり


長城菜館
台湾まぜそば

本格台湾屋台をコンセプトに様々な台湾屋台飯を揃えております。本格台湾屋台の味をお気軽にお楽しみ下さい。

 アルコール提供あり


ルビーズケバブ
チキンケバブ

チキンケバブ、チキンとビーフのコンボケバブ、大好評ケバブ丼、和牛ケバブ丼等、18種類のスパイスで味付け、熱々ジューシーなオリジナルケバブです。大好評のソースで甘口中辛激辛お好みの味でどうぞ。


Hagi's Kitchen
ガバオライス

「Hagi's Kitchen (ハギズキッチン)」の看板メニュー【ガバオライス】は鹿児島産の豚挽肉と茨城県産の鶏挽肉を使用し、特製ソースで味付けした本格派で食べやすく仕上げてます。


ピンクブーフー
仔牛のプライムリブステーキ

ピンクが目印肉屋のキッチンカーピンクブーフーです。肉屋だからこそ出来るボリューム満点のお弁当を皆様にお届けします！

仔牛を低温調理でしっとり香ばしく仕上げた、プライムリブステーキがおすすめです。


エスキモーカフェ
ジェラートシングル (ごま・きなこ)

足立区西新井ギャラクシティ前にあるジェラート屋です。東毛酪農の低温殺菌牛乳を使ったミルクジェラートや生果実を使用したシャーベットがおすすめ。

添加物に頼らなくてもおいしいジェラートなるよう日々レシピや製法を研究しています

 アルコール提供あり

FOOMA JAPAN 2025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 2025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

また出展社にも、主催者の取り組みにご理解・ご協力をお願いいたします。

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

■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）

折田（070-1288-6427）吉村（070-1288-6433）

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 E-mail：contact@kartz.co.jp