

ご来場者様限定!
ご来場翌日、メールでお送りするアンケートへご回答いただいた方に抽選で「選べる賞品」をプレゼント!!

新型コロナウイルス感染症対策を徹底! 安心してご来場ください。



アクセス

飛行機	羽田空港・成田空港	60分	中部国際空港 セントレア	徒歩5分
	福岡空港	70分		
	新千歳空港	110分		
電車	東京駅	100分	名鉄常滑線 中部国際空港行き	徒歩5分
	新大阪駅	50分	名鉄常滑線 中部国際空港行き	徒歩5分
車	名古屋市内	有料道路利用 約30分	セントレア東IC	約1分

〒479-0881 愛知県常滑市セントレア5-10-1

常滑 × Aichi Sky Expo × FOOMA JAPAN 特別コラボ企画

食の見本市 in 知多半島 大型バス用駐車場

「愛知の食を全国の当たり前」をテーマに知多半島や愛知県を中心とした食材や加工食品などのB to B商談見本市を開催!! 全国でもユニークな食文化を誇る愛知県の地元食材と出会う絶好のチャンスです。その場で商談もOK! お見逃しなく。

レストラン「C'est Bon Chita (セボン知多)」
フランスのグルメガイド「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版」「ゴ・エ・ミヨ2019・2021」にも掲載されたLe coeuryuzu ル・クーリュズのシェフ・渡邊大佑氏が、知多半島産食材を使用したレストランを特別オープン!

必聴セミナー・シンポジウム
「食の最新ソリューションをキャッチし、次のビジネスへ!」 WEB 事前登録

出展社プレゼンテーションセミナー 会議室L3/L4
出展企業が自社の製品・技術・サービスについて、独自の視点や掘り下げたテーマで説明します。会場ブースでは得られない詳細な情報やノウハウを手で、課題解決やビジネスの新たな展開につなげる有用な機会となります。

セミナー・シンポジウム 会議室L5+L6 会議室L3
日本食品工学会フォーラム2021 / 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

FOOMAビジネスフォーラム 会議室L1 募集人数 100名

講師 カレーハウスCoCo壱番屋 創業者 **宗次 徳二氏**
テーマ 「独断 宗次流 商いの基本 ~人生もビジネスも右肩上がり~」
日時 6/2(水) 17:00~18:30

国内最大手のカレーチェーン店「ココイチ」の愛称で知られる「カレーハウスCoCo壱番屋」の創業者である宗次徳二氏。1982年から2002年の引退まで同社を20年連続で増収増益に導いてきた宗次氏の経営の哲学を「独断 宗次流 商いの基本~人生もビジネスも右肩上がり~」をテーマに語ります。自らの目標必達のために、愚直なまでにお客様の声を聞く「超お客様第一主義」、独自の改善ノウハウ「超現場第一主義」、社員の暖簾分けの仕組み「ブルーシステム」など成功の秘訣にもふれます。

FOOMA特別セミナー 会議室L5+L6 募集人数 各130名

日時 6/2(水)
10:30~12:00 フードロボティクスセミナー
14:00~15:30 GFSI(世界食品安全イニシアティブ)セミナー

※セミナー・シンポジウムの日時・場所等詳しくは中面をご覧ください。 ※FOOMA JAPAN 公式WEBサイト(www.foomajapan.jp)から受講事前登録でお申込みいただけます。先着順ですでお早めにお申込みください。

アカデミックプラザ2021 エントランスモール 会議室L1

【ポスターセッション/口頭発表】今年で29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。 ※口頭発表スケジュールは中面をご覧ください。

輸出相談コーナー ホールB入口
輸出など海外進出の情報提供窓口を特別設置。食品機械を中心とした日本企業の海外展開に役立つ情報をご用意します。ぜひご利用ください。

日食工・EHEDGコーナー ホールB入口
FOOMA JAPANを主催する一般社団法人日本食品機械工業会の活動紹介や、日食工が取り組む安全・衛生事業を紹介いたします。また、併設するEHEDGコーナーでは、EHEDGの紹介やご質問、ご相談に応じます。

機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク 公開取材 会議室L1

ゲスト タレント・歌手 **渡辺 美奈代さん** **日時** 6/1(火) 16:00~16:30

来場のご案内



アジア最大級「食の技術」の総合トレードショー

FOOMA JAPAN 2021 INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION **国際食品工業展**

6/1(火) 4(金) **10:00~17:00**

主催:一般社団法人 日本食品機械工業会
後援:経済産業省 / 農林水産省 / 厚生労働省 / 愛知県 / 日本貿易振興機構(関不同、予定)

最新情報は公式WEBサイトをご覧ください www.foomajapan.jp

愛知スカイエキスポ Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場)

FOOMA JAPAN 2021より完全来場事前登録制に変わります。事前に**クイックパス(入場証)**を入手してください。

本状ではご入場いただけません。公式WEBサイトで来場事前登録をし、入手したクイックパス(入場証)を印刷し会場へ持参ください。



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 FAX:03-6809-3746

※全会場をフリーWi-Fiがご利用いただけます。

(https://www.aichiskyexpo.com/access/#parking)

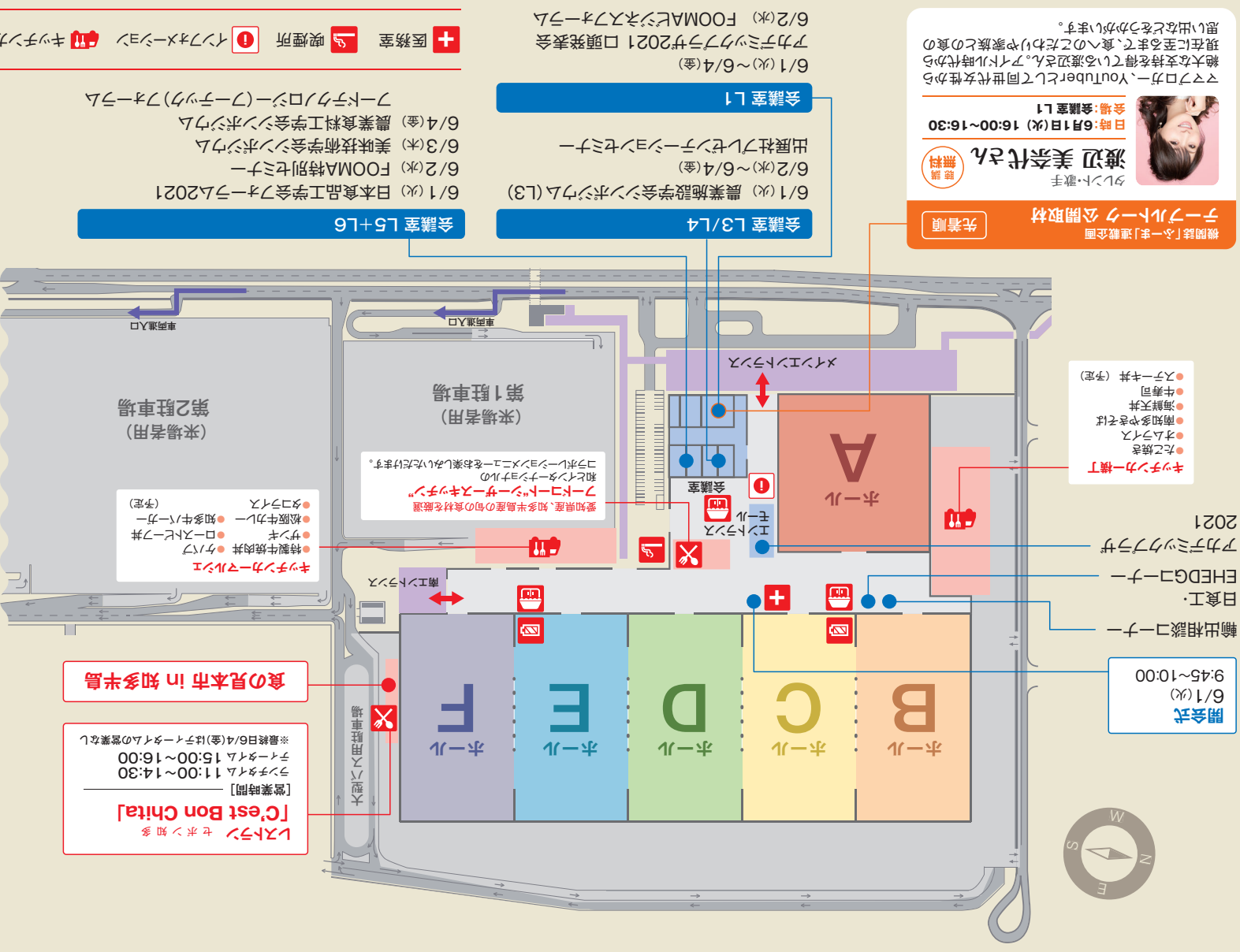
※来場者駐車場の詳細は、愛知スカイエキスポ公式WEBサイト内「駐車場のご案内」でご確認ください。

車種	料金	台数
二輪自動車	100円	3447台
大型車	1,000円	3台
普通車	300円	63台
	500円	69台
		69台

※1時間あたり 24時間まで

ホール別主な展示分野のご紹介

原料処理	ホールA
菓子・パン	ホールA
食肉・水産物	ホールA
麺類	ホールA
調理食品	ホールA
飲料・乳製品	ホールB
農産物	ホールD
豆腐	ホールC
発酵・醸造	ホールE
その他食品	ホールF
エンジニアリング	ホールA
ロボット・IoT	ホールD
鮮度管理・品質保持	ホールA
包装・充填	ホールC
保管・搬送・移動	ホールD
計測・分析・検査	ホールA
衛生対策・管理	ホールA
環境対策・リサイクル	ホールD
設備・機器・技術・部品	ホールA
情報・サービス・団体	ホールB



FOOMA JAPAN 2021には、食品製造現場の川上から川下までのすべての機械・装置と技術・サービスが勢揃い。原料処理機械や食品製造・加工機械、冷蔵冷凍装置、充填や包装機械、工場内の製品搬送・移動機械やHACCP対応の衛生設備・資材もラインアップ。食の最新ソリューション技術を実機・実演で体験できる「FOOMA JAPAN 2021」にどうぞご期待ください。

魅せます、食シーンの多様化に広がるテクノロジ。見せます、食品づくりの新しい発想。

テーブルトーク 公開取材 先着順

機関誌「ふーま」連載企画

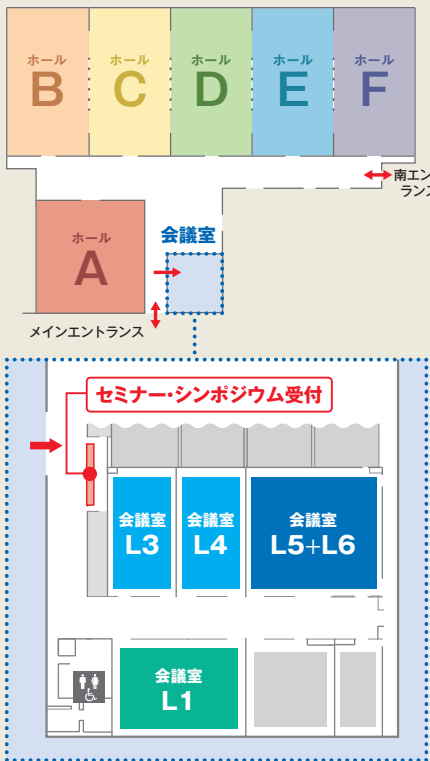
ゲスト **渡辺 美奈代さん** 無料

日時:6月1日(火) 16:00~16:30
会場:会議室L1

スラット歌手 **渡辺 美奈代さん**

「愛知の食を全国の当たり前」をテーマに知多半島や愛知県を中心とした食材や加工食品などのB to B商談見本市を開催!! 全国でもユニークな食文化を誇る愛知県の地元食材と出会う絶好のチャンスです。その場で商談もOK! お見逃しなく。

▶会議室 MAP



- 会議室 L1**
機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク 公開取材
アカデミックプラザ2021 口頭発表
- 会議室 L3/L4**
農業施設学会シンポジウム
出展社プレゼンテーションセミナー
- 会議室 L5+L6**
日本食品工学会フォーラム2021
FOOMA特別セミナー
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

出展社プレゼンテーションセミナー **各80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実施会社のセミナー動画は、会期終了後に公式WEBサイトでご覧いただけます。

会場	時間	6/2(水)	6/3(木)	6/4(金)
会議室 L3	10:30 ~ 11:15	日阪製作所 食品ロスの低減、おいしさを追求する為の技術紹介	オプテックス・エフエー 印字検査の業界最新動向	計測・分析・検査 赤門ウイレックス 必見!必聴! 食品工場のためのアスベスト基礎知識
	11:35 ~ 12:20	ナンバ 環境大臣賞を受賞した、冷凍設備の電気代を最大6割削減する秘策	ワークソリューション 今からすべき感染症対策 ~全てはここに始まる~	衛生対策・管理 クレオ こんな時代だから改めて見直す衛生管理、洗浄システム
	12:40 ~ 13:25	国立 毛髪対策を進める上で有効な『ご案内動画』その活用方法について	パウレック 流動層粒子コーティングによる、味・臭いマスクの事例紹介	原料処理 中設エンジ これからの食品工場
	13:45 ~ 14:30	なんつね 食品工場完全無人化構想	前川製作所 サステナブルな社会に向けた食品工場へ ~再生可能エネルギーの活用~	鮮度管理・品質保持 ツカサ工業 食品粉体の各工程における安全で衛生的な機器設備の紹介
	14:50 ~ 15:35	三和建設 食品工場建設のロードマップとコロナ禍の対策事例	トラスト・テクノロジー 専門家不要AI画像検査システム ~食品に画像検査を適用するコツ	計測・分析・検査 日立造船 目視検査工程の無人/省力化 AI画像検査、選別装置の事例紹介
会議室 L4	10:30 ~ 11:15	バーテック 国内初! HACCP製品認証を取得した衛生・防虫ブラシのご紹介	ライオンハイジーン カット野菜の品位向上の為にできること ~各工程ごと菌数制御法~	衛生対策・管理 タカギ冷機 野菜洗浄において3℃以下の冷水がもたらす効果・効能についてご紹介
	11:35 ~ 12:20	CKD 食品安全規格からみた添加エアの構築と管理(新たな機器)の提案	三菱総合研究所 HACCP義務化対応システム HACCPナビのご紹介	設備機器・技術・部品 GEA ジャパン 日本は遅れている? スプレードライヤの粉塵爆発対策
	12:40 ~ 13:25	新東工業 アルミ包装の金属異物を手軽にチェックする金属検出機のご紹介	日清エンジニアリング 食品工場における省力化・効率化事例の紹介	計測・分析・検査 日本ピュアテック 建屋の陽圧化による防虫対策 ~自動洗浄機能付フィルタのご紹介~
	13:45 ~ 14:30	エコノス・ジャパン HACCP管理を省力化! 話題の炭酸次亜水活用のススメ!!	環境機器 クレームになる前に! 飛来害虫を遠隔監視できるベストビジョン	衛生対策・管理 ハバジツ日本 改正食品衛生法/EU/FDAに対応するコンベヤ関連製品
	14:50 ~ 15:35	三和建設 食品工場建設のロードマップとコロナ禍の対策事例	トラスト・テクノロジー 専門家不要AI画像検査システム ~食品に画像検査を適用するコツ	計測・分析・検査 日立造船 目視検査工程の無人/省力化 AI画像検査、選別装置の事例紹介

6/1(火) 日本食品工学会フォーラム2021 **各130名** WEB 事前登録

【テーマ】 人工知能(AI)が開く食品産業の新時代	時間:10:10~16:05 会場:会議室L5+L6 主催:(一社)日本食品工学会 共催:(一社)日本食品機械工業会	
会場	時間	演題・演者
会議室 L5+L6	10:10~10:15	開会挨拶 [(一社)日本食品工学会]
	10:15~11:15	【特別講演】AI社会の歩き方:食と職への影響 [江間 有沙 東京大学 未来ビジョン研究センター 特任講師 / (一社)日本ディープラーニング協会 理事]
	11:15~12:00	食品の品質管理におけるAI活用事例と現場への導入方法について [細谷 壘 群馬県立東毛産業技術センター長]
	13:10~13:20	午後の部 挨拶 [(一社)日本食品機械工業会]
	13:20~14:05	AI技術の食肉処理ロボットへの応用について [山下 智輝 (株)前川製作所 技術研究所 主任研究員]
	14:05~14:50	AIと光センシング技術を利用した生鮮食品の非破壊品質評価 [牧野 義雄 香川短期大学 生活文化学科 教授]
15:10~15:55	分光技術とAIを用いた異物検査装置の開発 [松木 透 アラハタ(株) 生産本部 技術開発部 チーフ]	
15:55~16:05	閉会挨拶 [(一社)日本食品工学会]	

6/3(木) 美味技術学会シンポジウム **各130名** WEB 事前登録

【テーマ】 次世代の食産業と美味を支える革新的テクノロジー	時間:10:50~15:50 会場:会議室L5+L6 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	
会場	時間	演題・演者
会議室 L5+L6	10:50~11:00	開会挨拶 [美味技術学会 / (一社)日本食品機械工業会]
	11:00~11:45	概念の探索的モデル化による食品の設計 [寺田 和憲 岐阜大学 工学部 電気電子・情報工学科 准教授]
	11:45~12:30	食品×ロボット:ソフトロボットハンドによる食品ハンドリング [平井 慎一 立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 教授]
	13:30~14:15	食品分野でのマルチフィジックス有限要素解析とアプリ活用 [橋口 真宜 計測エンジニアリングシステム(株) 第一技術部 部長]
	14:15~15:00	食品×3Dプリンティング [古川 英光 山形大学 工学部 機械システム工学科 教授]
	15:00~15:45	IoTがもたらす稲作の変革 [池田 信義 (株)サタケ 先行技術本部 デジタル技術研究室 課長]
15:45~15:50	閉会挨拶 [美味技術学会]	

6/4(金) 農業食料工学会シンポジウム **各130名** WEB 事前登録

【テーマ】 SDGs達成に貢献する食品流通技術の最先端	時間:10:20~15:35 会場:会議室L5+L6 主催:(一社)農業食料工学会 共催:(一社)日本食品機械工業会	
会場	時間	演題・演者
会議室 L5+L6	10:20~10:30	開会挨拶 [(一社)農業食料工学会 / (一社)日本食品機械工業会]
	10:30~11:15	農林水産省における食品産業の環境対策 [森 幸子 農林水産省食料産業局 バイオマス循環資源課 食品産業環境対策室 室長]
	11:15~12:00	SDGs達成に貢献するポストハーベスト工学 [黒木 信一郎 神戸大学農学部 准教授]
	13:00~13:45	ライフサイクルアセスメントによる農業・食品流通の最適化 [折笠 貴寛 岩手大学農学部 准教授]
	13:45~14:30	国産野菜の新たな価値創造とバリューチェーンの構築 [有井 雅幸 テリカフーズ(株) 事業統括本部品質保証室 室長]
	14:40~15:25	北海道ブロックリーアイスボックス代替輸送プロジェクト [成田 淳一 三井化学東セロ(株) 新製品開発室 課長]
15:25~15:35	閉会挨拶 [(一社)農業食料工学会]	

FOOMA特別セミナー

日時	6/2(水) 10:30~12:00 14:00~15:30	会場	会議室 L5+L6
定員	各130名	主催	(一社)日本食品機械工業会

フードロボティクスセミナー

講師	立命館大学 総合科学技術研究機構 ロボティクス研究センター長 川村 貞夫氏	時間	10:30 ~ 12:00
----	--	----	---------------

テーマ
CPS(サイバーフィジカルシステム)化されたロボットから食産業の未来を考える

AIやIoTが普及し、その技術を生かす仕組みとして注目されているCPS(サイバーフィジカルシステム)。CPS化したロボットに関連する研究内容の進捗状況をご報告するとともに、食品産業へ導入することによって可能となる作業などについて語ります。
【講師プロフィール】立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 教授。日本ロボット学会会長、日本学術会議ロボット学分会委員長などを歴任し、現在はロボットシステム統合の科学と技術の創造を目指し、日々研究活動を行っている。

GFSI(世界食品安全イニシアティブ)セミナー

講師	(一財)食品安全マネジメント協会(JFSM) 理事長 大羽 哲郎氏	時間	14:00 ~ 15:30
----	--	----	---------------

テーマ
GFSIベンチマーク要求事項が求める食品製造機械や設備の衛生設計

食品安全マネジメントシステムを振り返り、GFSIに承認されたJFS-C規格の認証プログラムオーナー(CPO)として、JFSMの事業活動の最新情報を紹介します。また、GFSIが公表した、食品製造機械や設備の衛生設計に関する概要、食品安全の国際標準化の潮流について述べます。
【講師プロフィール】(一財)食品安全マネジメント協会理事長。食品製造企業や食品流通企業において品質保証や研究開発に携わり、食品安全管理の品質向上とコストの最適化、国際的な食品安全の人材育成等を行う。

アカデミックプラザ2021 ▶口頭発表スケジュール **入退場自由**

※受講事前登録の必要はありません。直接会場へお越しください。尚、満席の場合は入場をお断りする場合があります。

会場	時間	6/1(火)	6/2(水)	6/3(木)	6/4(金)
会議室 L1	11:00 ~ 11:30		北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 応用技術部 応用技術グループ 低温性芽胞形成菌の基礎的性状と加熱殺菌による芽胞の制御	山口大学・摂南大学・三重大学 乾燥による高機能食品製造プロセスの高度化	(公財)東洋食品研究所 イチジク葉を原料としたアレルギー緩和茶飲料の開発
	11:50 ~ 12:20		筑波大学 グローバル教育院 ライフイノベーション学位プログラム 食料革新 食品の高品質化のための先端加工・特性評価技術の開発	立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 運動知能研究室 食器洗浄と天ぷら盛り付け自動化のためのロボットシステム	高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科 食品分野で活用できるファインバブル技術!
	13:00 ~ 13:30	三重大学大学院 生物資源学研究所 海洋微生物学研究室 次亜塩素酸のゴムおよびプラスチックへの透過挙動と殺菌作用	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 凍結保存食品の新しい品質評価技術	北海道大学 大学院情報科学研究院 メディアネットワーク部門 情報通信ネットワーク研究室 ブロックチェーンとIoT技術を用いたオーストラリアと日本の間における和牛トレーサビリティの促進	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 薄型平面シェルグリッパと 掏込みバインディングハンドによる食品ハンドリング
	13:50 ~ 14:20	岡山県工業技術センター 亜塩素酸ナトリウムの洗浄・殺菌への利用 一次亜塩素酸ナトリウムとの比較	北海道大学大学院 農学研究院 食品加工工学研究室 糖と塩とアミノ酸で食中毒菌を撃退! 基本食材による食品有害細菌の制御技術の開発	山形大学 農学部 食料生命環境学科 農業機械研究室 人工知能(AI)と移動ロボットを用いた 農業・食料産業での総合管理システムの開発	

▶ポスターセッション 参加大学・研究機関

若手大学、大阪府立大学、岡山県工業技術センター、九州大学、熊本高等専門学校、高知工業高等専門学校、水産研究・教育機構 水産大学校、摂南大学、中央大学、筑波大学(2研究室)、東京海洋大学(2研究室)、東北大学、(公財)東洋食品研究所、広島大学、北海道大学(2研究室)、北海道立工業技術センター、北海道立総合研究機構 食品加工研究センター、三重大学(2研究室)、山形大学、山口大学、立命館大学(2研究室)

上記プログラムは、2021年4月1日現在の情報です。都合により講師、プログラムの内容を変更する場合があります。最新情報はFOOMA JAPAN 公式WEBサイトでお知らせします。