

NEW FOOMAアプリ新登場！

FOOMAアプリは、来場者と出展社がつながるデジタルツール。来場に役立つ情報、お気に入りを作るキングできる「MY MAP」、商談申込、セミナー登録など便利な機能を満載。

▶4月中旬ダウンロード開始(予定)



パーク&ライドをご利用ください

パーク&ライドとは、会場周辺の駐車場に車を駐車後、公共交通機関で会場へ移動する方法です。駐車料金の割引が受けられるほか、会場周辺道路の混雑を避けることができます。



新型コロナウイルス感染症対策

本展示会に関わる全ての方の安全・安心のため、国・自治体・業界団体が定めるイベント開催時に必要な対策を徹底して開催します。詳しくは公式WEBサイトをご覧ください。

クイックパス登録内容の取扱いについて

【クイックパス登録内容の提供について】

展示会場の出展社ブースにおいて、ご来場者様のクイックパスに記載されたQRコードを、リーダーで読み取りを求められることがあります。読み取りを許可した場合、クイックパス登録時に登録された情報(氏名、会社名、部署、役職、メールアドレス、郵便番号、住所、電話番号、業種等)が当該出展社へ提供されます。

【QRコード読み取り後のクイックパス登録内容の取扱いについて】

各出展社によるQRコードの読み取りは、名刺の提供と同様に、当該出展社への個人情報提供行為となります。個人情報の開示・訂正・削除・利用停止の要請はご自身で直接出展社に行ってくださいとなります。予めご了承ください。なお、クイックパスを他者に利用させることは個人情報の不適切な使用につながる恐れがあります。絶対におやめください。

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 E-mail: info@foomajapan.jp

出展社プレゼンテーションセミナー

会場	時間	6/7(火)	📺 アーカイブセミナー実施会社		
東8ホールセミナー会場	12:40 }	食事故防止の為に検査業務の応用 ～検査体制のご案内～ イカリ消毒	原料 …原料処理		保管 …保管・搬送・移動
	13:25		衛生		
	13:45 }	食品業界での協働ロボット活用事例紹介 梱包、製函、パレタイズ ユニバーサルロボット	食肉 …食品製造・加工(食肉・水産物)		計測 …計測・分析・検査
	14:30		エン …エンジニアリング	衛生 …衛生対策・管理	
	14:50 }	新工場建設のファーストステップ 企画支援型プロジェクトの紹介 日清エンジニアリング	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
15:35	エン		鮮度 …鮮度管理・品質保持	設備 …設備機器・技術・部品	
会場	時間	6/8(水)	6/9(木)	6/10(金)	
会議棟607セミナー会場	10:30 }	業界初のヒートシール検査で レトルパウチの品質クレームゼロへ ヤマハファインテック	食肉の「セル生産システム」 ～ロボットの新しいかたち～ 前川製作所	抜群の洗浄性と混合、 乾燥性能のamixon 東洋ハイテック	
	11:15				計測
	11:35 }	パウレックのSDGsに向けた 取り組みとご提案 パウレック	微粉砕機やウルトラファイン バブル技術で取組む社会的課題 ミナミ産業	オゾンを利用した野菜加工法紹介 ～品位を守り菌数制御を実現～ ライオンハイジーン	
	12:20				原料
	12:40 }	AI機能搭載の最新式自動光学選別機と DX化による生産性向上 トムラソーティング	真空解凍技術Cold Steamで歩留りと 製品品質の向上を実現 GEA ジャパン	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 ナンバ	
	13:25				計測
	13:45 }	商品から考える 食品工場無人化構想 なんつね	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 新東工業	高速攪拌機を用いた 増粘剤の溶解事例 プライミクス	
14:30	エン				計測
	14:50 }	よくわかるSDGsへの取組み 乾燥機からはじめられます 大川原製作所	ベッコフオートメーションが ご提案するリニア搬送システム ベッコフオートメーション	生産ラインの効率を上げる 虹色コーティングでSDGs対策 太陽誘電ケミカルテクノロジー	
15:35	原料				保管
東8ホールセミナー会場	10:30 }	製品のカビ対策 ファインテック	毛髪対策に有効な『着用案内』 そのポイントと運用方法について 国立	これからの食品工場の 衛生管理と洗浄のポイント クレオ	
	11:15				衛生
	11:35 }	ファナックロボットの 最新技術について ファナック	HACCP等の衛生管理に役立つ SMCの考え方 SMC	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～ ピュアテック	
	12:20				ロボ
	12:40 }	清掃・防虫で改善が進まない! ブラシで解決できた事例紹介 パーテック	「不活性化くん」が教える 手袋と、ウイルスと、SDGs ワークソリューション	改正食品衛生法／EU／FDAに 対応するコンベヤ関連製品 ハバジット日本	
	13:25				衛生
	13:45 }	食品工場に求められる塗床材とは 施工実績をもとに キューケン	Doする!?食品工場の空調管理!! 赤門ウイレックス	建設計画において 配慮すべき最新情報 三和建設	
	14:30				衛生
	14:50 }	食品廃棄物バイオマスにおける フライトコンベヤの活用方法 エステック	印字検査の業界最新動向 オブテックス・エフエー	炭酸ガスを利用したPH調整による 次亜塩素酸除菌水のメリット ウエキコーポレーション	
15:35	環境				計測

プログラムは2月25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。

Restartをテーマに
イノベティブな
プロジェクトがスタート!

スタートアップゾーン 新登場

フードソリューションを革新するイノベティブな技術をラインナップ

「フードテック」「惣菜」「省エネ」展示分野が新しく誕生
さらに広がった自動化ソリューションを提案

FOOMAアワード 創設

ノミネート製品展示コーナーを開設

【ホール別 主な展示分野のご紹介】

原料処理	東4 東5 東6	ロボット・IT・IoT・フードテック	東7 東8
菓子・パン	東2 東3 東4 東5 東6	鮮度管理・品質保持	東4 東5 東6
食肉・水産物	東1 東2 東3	包装・充填	東1 東2 東3 東4 東5 東6 東7 東8
麺類	東1 東2 東3	保管・搬送・移動	東7 東8
惣菜・調理食品	東1 東2 東3	計測・分析・検査	東1 東2 東3
飲料・乳製品	東4 東5	衛生対策・管理	東7 東8
農産物	東1 東2 東3	環境対策・省エネ・リサイクル	東1 東2 東3
豆腐	東5 東6	設備機器・技術・部品	東1 東2 東3 東4 東5 東6
発酵・醸造	東6	情報サービス・団体	東6
その他食品	東1 東2 東3		
エンジニアリング	東4 東5 東6		



NEW スタートアップゾーン

イノベティブなテクノロジーやアイデアを生み出しているスタートアップ18社が集結。出展社のピッチプレゼンも連日開催。

スタートアップゾーン出展社
東8ホール
8S-01 FingerVision 8S-02 Modelor 8S-03 Tokyo Dynamics 8S-04 カンプライト 8S-05 ロビット 8S-06 フツバー 8S-07 アルガルバイオ 8S-08 スパイスキューブ 8S-09 エコロジー 8S-10 ICS-net 8S-11 ユニバーサル・フードマシン 8S-12 Lightblue Technology 8S-13 アイ検査システムズ ※フードプロセス 8S-14 NPC 8S-15 コネクトッドロボティクス 8S-16 Tebiki 8S-17 Closer 8S-18 Robots Town

● 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

6/7(火)	11:00~11:30	画像認識AIが食品の外観検査に向いている理由 フツバー
	13:00~13:30	業界初!食品自動化促進サービス「FOOD TOWN」 Robots Town
	14:00~14:30	コオログでつくる世界で一番サステナブルな食の未来 エコロジー
6/8(水)	15:00~15:30	大学発触覚センサ付ロボットによる食材盛付けの自動化 FingerVision
	11:00~11:30	店舗管理を省人化!人にフォーカスした画像解析AI Lightblue Technology
	13:00~13:30	大手食品製造業が動画マニュアルを導入する理由とは? Tebiki
6/9(木)	14:00~14:30	オーダーメイド自動化ソリューション Tokyo Dynamics
	15:00~15:30	食品表示のメニューを、驚くほどラクにする2つの方法 Modelor
	11:00~11:30	人々と地球の未来に貢献する、藻類の可能性を解き放て アルガルバイオ
6/10(金)	13:00~13:30	食品原料WEBサービス「シェアシマ」について ICS-net
	14:00~14:30	筑波大AIロボベンチャー、食品工場労働力補充の挑戦 Closer
	15:00~15:30	帯状レトルト小袋の連続切断・横重ね、投入工程の自動化 ユニバーサル・フードマシン

6/9(木) 13:30-15:30

フードテックセッション
「食の進化の最前線」

食の多様な価値と社会課題の解決を切り開く最新トレンド・ビジネスとは?
「フードテック革命」の著者、田中氏がフロントランナーと共に語ります。

講師 モデレーター	株式会社シグマックス 常務執行役員 SKSJ主催者 田中 宏隆氏
--------------	---

第1部 講演 「フードテックが切り開く無限の可能性」
第2部 パネル 「これから求められるフードシステム」

株式会社エコロジー	COO 池田 健介氏
株式会社グリーンエース	代表取締役社長 石川 慎之祐氏
フーズカカオ株式会社	代表取締役 福村 瑛氏
株式会社リバナ	執行役員 塚田 周平氏

会場 会議棟1階 レセプションホールA

定員 400名

6/8(水) 17:00-18:30

FOOMAビジネスフォーラム

講師	株式会社ねぎしフードサービス 代表取締役社長 根岸 榮治氏
テーマ	経営理念の実現と追求 ～100年企業への 理念経営と人財育成PDCA

株式会社ねぎしフードサービスの創業は1969年。広範囲に多業態の飲食店を展開することに限界を感じた同社が、東京新宿に現在の「牛たんのねぎし」を出店したのは1981年のこと。経営理念の言葉にある「親切」を気づきと定義し、親切を実行するために経営理念の共有が大事だと説く根岸 榮治氏。人を財産と捉え企業と共に成長するために職場環境を育ててきた軌跡と、100年企業を目指すために実践する風土づくりについて想いを語ります。

会場 会議棟1階 レセプションホールA

定員 400名

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 2022
JAPAN INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION 国際食品工業展

6/7(火) 10:00-17:00 東京ビッグサイト
東1~8ホール

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/東京都/日本貿易振興機構(順不同、予定)

FOOMA JAPAN 2022は完全来場事前登録制です。
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。

STEP1	STEP2	STEP3	クイックパス登録はこちら
公式WEBサイトで 来場事前登録し クイックパスを入手	クイックパスを ご自身で 印刷する	来場当日、 クイックパス持参で 直接入場OK!	

※本場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でご用意しています。
※クイックパスは会期中通してご使用いただけます。

6/7(火) 16:00-

機関誌「ふーま」連載企画
テーブルトーク公開取材

ゲスト	料理家・ 食育インストラクター 和田 明日香さん
-----	--------------------------------

料理家・食育インストラクターとして、同世代女性から多くの支持を集める和田さん。料理家としての活動のほか講演会、ラジオ、CMなど幅広く活躍し、2018年ベストマザー賞を受賞。新刊『10年かかって地味ごはん。』(主婦の友社)等、各メディアへオロジナルレシピを紹介するなど八面六臂の活躍をみせる和田さんに、料理家としてのご自身のスタンスや食へのこだわり、つくる人、食べる人の両方を笑顔にする秘訣についてうかがいます。

会場 東7ホール FOOMAステージ

※観覧をご希望の方は当日FOOMAアプリでご登録いただく予定です。

6/8(水) 14:00 -15:30

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
テーマ	誰でもわかる 世界標準の食品安全

農林水産省は、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を定め、食品の輸出拡大を推進しています。食品輸出には、相手国のHACCP規制だけでなく、民間取引では「食品安全マネジメントシステム(FSMS)」の構築が求められます。『HACCPとFSMSの違い』、『GFSIとは?』、『ISO 22000とGFSI承認されたFSMS認証規格の違い』さらに『FSMSにおける機械の衛生設計』。これらを我が国初の新GFSI承認認証規格を構築・運営するJFSMの大羽理事長が易しく解説します。

会場 会議棟6階 605・606セミナー会場

定員 300名

6/7(火) 日本食品工学会フォーラム2022

テーマ 進化する麺 その科学とテクノロジー

時間:10:00~16:10 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場 募集人数:300名
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
10:00～10:05	開会挨拶 [(一社)日本食品工学会]
10:05～ 11:05	麵の科学 山田 昌治 工学院大学 先進工学部 客員研究員 / 山田フードサイエンスコンサルティング 代表
11:05～ 12:00	即席めんの現状とこれからの課題 杉山 久 Liv-Leaf(リブリーフ) 代表
13:00～13:10	午後の部 挨拶 [(一社)日本食品機械工業会]
13:10～ 14:05	麵・パスタを考える 入江 謙太郎 (株)日清製粉グループ本社 R&D・品質保証本部 研究推進部 部長補佐
14:05～ 15:00	冷凍うどんの科学と技術 喜田 直孝 テーブルマーク(株) 執行役員 製造本部長
15:10～ 16:05	ラーメン店と製麺所の二人三脚でラーメンを進化させる 京都府ラーメン×麺屋棟那の歩みー 知見 芳典 麺屋棟那 代表 和田 有史 立命館大学 食マネジメント学部 教授
16:05～16:10	閉会挨拶 [(一社)日本食品工学会]

6/7(火) 農業施設学会シンポジウム

テーマ フードテックで切り拓く未来の食のかたち

時間:13:00~16:30 会場:会議棟6階 607セミナー会場 募集人数:120名
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	農林水産省におけるフードテックへの取組 井戸 萌愛 農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 企画グループ 課長補佐(新事業創出班)
13:55~14:40	フードテックの現在と未来 石川 伸一 宮城大学 食産業学群 教授
14:50~15:35	食のパーソナライズサービスの進化と提供する価値 関屋 英理子（株）ニチレイ 事業開発推進部 /（株）ミニニュー 事業推進GM
15:35~16:20	食の課題解決に挑む3Dフードプリンター 古川 英光 山形大学 工学部 機械システム工学科 教授
16:20~16:30	閉会挨拶（農業施設学会）

公式WEBサイトで出展製品をチェック!

FOOMA JAPAN 公式WEBサイトでは出展製品情報やセミナーの最新情報をアップします。
ぜひご覧ください!

続々登場!

PC&スマホでバーチャル体験「展示会ブース360°バーチャルツアー」(会期初日より)

最新情報が受け取れるメルマガ登録は公式WEBサイトからどうぞ。

FOOMA JAPAN 検索 <https://foomajapan.jp>



トウキョウおいしいKITCHEN

会場 東1ホール駐車場

東京の特産物、農畜産物を使ったおいしいメニューを提供する
キッチンカーをラインナップ!東京の特産物・農畜産物紹介コーナーも併設。

- FOOMAアプリをダウンロードして、こちらで使えるお得なクーポンをご利用ください。
(4月中旬ダウンロード開始予定)

FOOMA JAPAN 2022 出展社一覧

2月25日現在 社名50音順 ●一部変更の場合があります。

6/9(木) 美味技術学会シンポジウム

テーマ 日本食文化の継承を支える美味技術

時間:10:50~15:50 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場 募集人数:300名
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

時間	演題・演者
10:50~11:00	開催挨拶（美味技術学会／（一社）日本食品機械工業会）
11:00~11:45	過熱蒸気照射による美味しい食米の創造 原田 峰雄（株）サテック 技術本部 穀物加工グループ 精米加工チーム 主事
11:45~12:30	内臓脂肪になりにくい食事「スマート和食®」の開発と社会実装 高瀬 秀人 花王（株）生物科学研究所 主席研究員
13:30~14:15	秋田の魚醤「しょっつる」の技術改良と用途開発による食文化の継承 塚本 研一 塚本技術事務所 所長（元 秋田県総合食品研究センター食品加工研究所長）
14:15~15:00	微生物を利用した無塩発酵技術—伝統技術と革新技術— 木村 啓太郎（国研）農研機構 食品研究部門 食品加工・素材研究領域 領域長
15:00~15:45	日本食の特徴とその文化 鏡谷 志 東京家政大学 家政学部栄養学科 食品加工工学研究室 教授
15:45~15:50	閉会挨拶（美味技術学会）

6/10(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 フードロス削減に向けた農産物・食品の品質・安全性の予測評価技術の最前線

時間:10:20~15:35 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場 募集人数:300名
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
10:20~10:30	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	青果物の品質保持・評価技術の最前線 渡邊 高志（国研）農研機構 食品研究部門 食品流通・安全研究領域 流通技術・新用途開発グループ 研究員
11:15～ 12:00	データマイニング：膨大な食中毒細菌の増殖データの解析による知の発見 小山 健斗 北海道大学大学院農学研究院 食品加工工学研究室 助教
13:00～ 13:45	チルド食品の変更に関与する芽胞形成菌の性状と制御 小林 哲也（地独）北海道大学大学院農学研究院 産食技術環境研究本部 食品加工工学センター 応用技術部応用技術グループ 研究主任
13:45～ 14:30	ラン分分光法・AI技術－迅速な微生物の特徴予測 山本 貴志 日本新薬（株）機能食品カバール－食品開発研究所 フードマテリアル開発二課 係長
14:40～ 15:25	電気計測およびマイクロ流路技術を融合した新しい迅速生菌検出手法「AMATAR」 日城寺 隆治（株）AFIテクノロジー 代表取締役社長
15:25～15:35	閉会挨拶（(一社)農業食料工学会）

経営支援・輸出相談コーナー

会場 東3ホール前ガレリア

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。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。

※相談申込方法は後日公式WEBサイトでお知らせいたします。

JETROセミナー

6/8(水)
13:00-14:30

日本貿易振興機構(JETRO)による
 海外市場開拓についての最新情報セミナーを開催!

会場 東7ホール FOOMAステージ

アカデミックプラザ2022 入退場自由

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。

今年で30回目の今回は、『DX技術』と『カーボンニュートラル』の特別テーマを設けました。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

特別テーマ①【DX技術】

大阪府立大学、筑波大学(2研究室)、山形大学(2研究室)

特別テーマ②【カーボンニュートラル】

水産研究・教育機構 水産大学校、東京海洋大学、東京都立産業技術高等専門学校、徳島大学

【一般】阿南工業高等専門学校、石川県立大学、愛媛大学 大学院、大阪大学、岡山県工業技術センター、沖縄工業高等専門学校、岐阜大学、九州大学 大学院、京都大学(2研究室)、高知工業高等専門学校、佐賀大学、摂南大学、筑波大学、東京海洋大学、東京農業大学、東北大学 大学院、(公財)東洋食品研究所、豊田工業高等専門学校(2研究室)、新潟大学、新潟大学 大学院、日本大学(2研究室)、弘前大学、広島商船高等専門学校、広島大学、北海道大学 大学院、北海道立工業技術センター(2研究室)、北海道立総合研究機構、三重大学 大学院(2研究室)、山口大学、酪農学園大学(2研究室)、立命館大学(2研究室)

●口頭発表スケジュール

6/7(火)		6/9(木)		6/10(金)	
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 炭炭素を目指す 食品冷凍の技術展望	10:50 ∩ 11:20	山口大学 生命医学工センター(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 食品生物情報工學研究室 乾燥による高機能食品製造プロセスの開発	10:50 ∩ 11:20	石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 食品加工学研究室 CO ₂ レーザによる食品内部の ピンポイント加熱方法の開発
11:30 ∩ 12:00	沖縄工業高等専門学校 生物資源工学科 蕨本研究室 瞬間的高圧処理による食品加工: 種子油の高効率抽出	11:30 ∩ 12:00	北海道立工業技術センター 研究開発部 応用技術支援グループ 食品乾燥操作の最適設計(食品水分の状態を 指標とした高品質で効率的な乾燥工程設計)	11:30 ∩ 12:00	(公財) 東洋食品研究所 キレート剤を用いた 野菜軟化法の検討
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 食品分野で活用が広がる ファインパブル技術!	13:00 ∩ 13:30	徳島大学 ポストLEDフォトリクス研究所 食品ロスゼロ社会を目指す 光異物検査技術	13:00 ∩ 13:30	京都大学 化学工学専攻分離工学分野 食品生物科学専攻農産製造学分野 スマート大豆食品の開発 ～ユーザーフィットなあたらしい食品開発
13:40 ∩ 14:10	広島大学 大学院統合生命科学研究科 食品工學研究室 2次元応力センサーを利用した パウチ内容物の未開封・非破壊硬さ測定	13:40 ∩ 14:10	北海道大学大学院農学研究院 食品加工工學研究室 X線画像によるアボカドの 内部障害の自動判別手法の開発	13:40 ∩ 14:10	北海道立総合研究機構 中央農芸試験場 加工利用部 北海道産りんごによるシードル製造と 搾汁残渣を活用したシロップ様食材の製造
6/8(水)		14:20 ∩ 14:50	筑波大学 システム情報系 知能機能工學域 知覚拡張システム研究室 既存の食品加工・検査ラインに組み込み可能な X線もしくは可視光画像のディープラーニングに 基づく異常検知システムの実装	14:20 ∩ 14:50	日本大学生産工学部 五十部研究室(マネジメント工学科) 小林(奈)研究室(教養・基礎科学系) 代替肉などの新規素材ニーズ及び農産資源の 利活用のためのエクストルージョンクッキング による高付加価値製品の開発可能性
11:30 ∩ 12:00	新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター 新潟大学 大学院医歯学総合研究科 摂食嚥下リハビリテーション学分野 高齢者施設の食について考える	15:00 ∩ 15:30	山形大学 農学部 食料生命環境学科 生産機械研究室 畜産学研究室 養鶏における人工知能(AI)を用いた 生産管理による安全な食肉生産	15:00 ∩ 15:30	東京海洋大学 サラダサイエンス寄附講座 サラダ用素材の香り評価について
15:00 ∩ 15:30	大阪府立大学 研究推進機構 21世紀科学研究所 微生物制御研究センター 制御技術/検査部門 食品併用殺菌・保存のための新規アイソポール・ ハードルテック/ロジ理論とその利用	15:40 ∩ 16:10	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 フードロボットチャレンジの試み		
15:40 ∩ 16:10	大阪大学 基礎工學研究科 後藤研究室 攪拌翼なしソフトミキサー	16:20 ∩ 16:50	筑波大学 生命環境系 農産食品加工研究室 湿式粉碎による食品素材からの 高効率エキス・ペーストの生産		
16:20 ∩ 16:50	立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 HSL 高温多湿環境で働く 柔軟な防爆水圧ロボット				

プログラムは2月25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FOMA JAPAN 公式WEBサイトでお知らせします。

プログラムは2月25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。

※印は共同出展

あ	井戸冷機工業 イナモク アーシェルジャパン アルティ アイ・エス ※リベット ifm efector アイカ工業 ※ジョリエス工業会 相川鉄工 愛工舎製作所 アイコクアルファ アイタ ※愛知電機 愛知電熱 愛知レジン アイバック ※吉川工業 AIHO アオスフィールド 青葉化成 西丸マーケティングLABO. 赤門ワイレックス ※アコージャパン 朝日化成 あさひ企画 アサヒ技研 旭金属 ※旭プレジジョン 旭工業 アサヒ産業 アサヒ装設 麻布精機製作所 味の素エンジニアリング アステックエンジニアリング アストラ ASPIA アゼット アイミクス NOK アトラステクノサービス アトリエケー アナログ・デバイスズ アムンゼン アメフレック 荒井鉄工所 荒川製作所 ※ユアサ商事 エムエスティ エムテートリマツ エムラ販売 エラブジャパン エリールビジネスサポート アルファ・プラス アルマーク 安西製作所 アンリツ 飯島電子工業 飯田製作所 イーデーエム イカリ消毒 ※興研 ※大成ファインケミカル 池田機械工業 池田金属工業 インダ ※日新電子工業 イズミフードマシナリ ※住友重機械搬送システム 板橋工業 イチゲチ 伊藤工機 伊藤忠マシントクス	小川コンベヤ オクモク 奥谷金網製作所 オサ機械 ※ゼネラルバックカー イワキ イワテ鉄工 オツカ工業 若月機械製作所 イトロラックス ウイル ウインクレル ※シュベルト ※ティールガルテン・バックテック ウエキコーポレーション ※昭和電工ガスプロダクツ ウエスト エイコフィルタ A-Safe イチテツ エイワル エー・アンド・ディ エニシバック工業 エーシステム エーピーシーヤンググループ ※エーピーシージャパン 東日本 ※ヒヨリジャパン エーピーシー商会 エシール エコノス・ジャパン SMC S・K-I エスケー化研 エステック Edgecrossコンソーシアム NSKエンジニアリング NLC NOK NOKクリューパー エステック エヌワイビー 荏原計器製作所 エム・アンド・アイ エム・アンド・イー ※ユアサ商事 エムエスティ エムテートリマツ エムラ販売 エラブジャパン エリールビジネスサポート アルファ・プラス アルマーク 安西製作所 アンリツ 飯島電子工業 飯田製作所 イーデーエム イカリ消毒 ※興研 ※大成ファインケミカル 池田機械工業 池田金属工業 インダ ※日新電子工業 イズミフードマシナリ ※住友重機械搬送システム 板橋工業 イチゲチ 伊藤工機 伊藤忠マシントクス	小川コンベヤ オクモク 奥谷金網製作所 オサ機械 ※ゼネラルバックカー イワキ イワテ鉄工 オツカ工業 若月機械製作所 イトロラックス ウイル ウインクレル ※シュベルト ※ティールガルテン・バックテック ウエキコーポレーション ※昭和電工ガスプロダクツ ウエスト エイコフィルタ A-Safe イチテツ エイワル エー・アンド・ディ エニシバック工業 エーシステム エーピーシーヤンググループ ※エーピーシージャパン 東日本 ※ヒヨリジャパン エーピーシー商会 エシール エコノス・ジャパン SMC S・K-I エスケー化研 エステック Edgecrossコンソーシアム NSKエンジニアリング NLC NOK NOKクリューパー エステック エヌワイビー 荏原計器製作所 エム・アンド・アイ エム・アンド・イー ※ユアサ商事 エムエスティ エムテートリマツ エムラ販売 エラブジャパン エリールビジネスサポート アルファ・プラス アルマーク 安西製作所 アンリツ 飯島電子工業 飯田製作所 イーデーエム イカリ消毒 ※興研 ※大成ファインケミカル 池田機械工業 池田金属工業 インダ ※日新電子工業 イズミフードマシナリ ※住友重機械搬送システム 板橋工業 イチゲチ 伊藤工機 伊藤忠マシントクス	クマタ製作所 クリンエー・アスカンジナビア グリーンテックジャパン グリンテック グリンプラス クリーンレーザージャパン クレオ グローエンジニアリング GEA ジャパン ※ユーロ・ジャパンマシナリー ケイエルブランド ※森本組 ケイズベルテック KE-QSマシナリー ケイト科学研究所 ケミカル山本 ケルヒャー・ジャパン 光研 弘進ゴム 光伸舎 光陽機械製作所 ゴダウ処理技研 ゴールドウイン コーレンス ※ビービーエム テクノロジーズ ホルディングス ※エンウェーブ コーポレーション タイキ ※パルターベルクキール カミナソ コーンズ テクノロジー 古賀産業 コジマ技研工業 コバード 小花製作所 コフレック コマジャパン コマック コナ安全機研究所 コロナ コンテックフォーユー ※インテック コンテナーズ・ラボラトリー	三光機械 三光製作所 サンシン サンステーションシステムズ サンテツ技研 三能ジャパン食品器具 サンブラネット サン・ブランド工業 三宝産業 三丸機械工業 サンユー印刷 三友工業 三洋グアラビ 山洋電気 三立機器 サンロード 三和建設 三和工機 三和厨理工業 三和ハイドロテック シー・エス・シー GS1 Japan (流通システム開発センター) シーエンス COC CKD シービーエム ※チョウウィック・ジャパン シール栄登 シール工業 JFEテクノリサーチ ジェイビーネクスト ジェビック 四国化工機 システムスクエア システムマシナサービス 七洋製作所 品川工業所 芝浦メカトロニクス 滋谷工業 清水建設 ジャパネコテック ジャパンスystem ※エムケー精工 ショウワ 昭和フェニクス工業 食施設イノベーション 研究グループ ※サイエナージ ※キューケン ※クオードコーポレーション ※シー・エム・エス ※日経パナルシステム ※ニコクソフト ※ユニフロー ※中部テックノ ※日本M&Aセンター ジョンソボイテ ※いまばやし ジョンビー・テックノロジー ※平若熱学 シロキコーポレーション SINKPIA-JAPAN シンセメック 新宅工業 新東工業 新日本ウエックス シンメイ スイスカイーストアジア スガツネ工業 スギコ産業 ※杉山工業 スギヤス スコットプランニング	スズキ機工 鈴木製作所 スズキ趣工 鈴茂器工 鈴与工業 スープリ ストラバク スプレーイングシステムズジャパン スベスビー 住商グローバル・ロジスティクス 住商モンプラン 西華産業 精電舎電子工業 西友電研 セギジャパン ゼア環境装置 セムコーポレーション ソーキナカタ ※三共技研 ソリトン	第一工業 第一包装機製作所 大栄 THA タイカ・カワシマ タイガイ 大紀産業 大喜産業 ダイキ工業 ダイケン 大成建設 大成ファンケミカル 大成ラック 大同機械工業 ダイド 大日ハンソー ダイヤ冷ケース 大有 太陽 大洋アレスコ 太陽電気ケミカルテクノロジー 大和ハウス工業 台湾機械工業同業公会 高井製作所 タカギ冷機 高砂 高千穂精機 多賀電気 タカハシ 高橋ベルト タカミ タカヤ タカラ 滝川工業 タケゲン製造 匠技研 竹内食品機械 ただでん たけけし ※チトセロポティクス ※ジェ・シー・シー ※Rist タテックス 田中機工 田中化学 タニコー 谷沢栄機工業 玉ジロー 千葉工業所 中央理化学 中設エンジ 中部テックノ ※ステリエアージャパン	中部包装食品機械工業会 創利プラスト 千代田金属工業 ツクコム ツカサ工業 塚本舗吉商店 橋本興業 橋本チエン ティ・アイ・エス THK ティービーエム ティエスエイトテクノ ティエイルイ 帝人フロンティア ティスティ ディバライク テッククラシー TECNO 3 テクリサーチ テスコム テックス TESSHA テナリ 寺岡精工 寺田製作所 テラダ・トレーディング テラモト・エンジニアリング デンソーウェーブ テンチ産業 東亜交易 東亜工業 ※伸和食品 東海リザーブ 東京施設工業 東京自動車機製作所 東京食品機械 東製 東明テック 東陽機械製作所 東洋スクリーン工業 東洋ハイテック 東洋リントフリー トーステ ※ベルンドルフ・バンド 日本エマノン 日本環境科学研究所 日本キャリア工業 日本計測システム 日本工業刃物 日本施設 日本食品工学会 日本食糧新聞社 日本製衡所 日本製鋼所 日本製バネ製業機械工業会 日本テックノロジーソリューションズ 日本自動車機製作所 日本豆腐機器連合会 日本熱源システム 日本バヨム 日本ハワード 日本ビスコ 日本ブレハブ冷熱 日本ブロード 日本包装機械工業会 日本包装リース 日本ポリスター ユニマインド ネクスト ※カリフ・ジャボン 農業施設学会 農業食料工学会 ナカキン ※オーエヌ工業 長沢機械製作所	長瀬産業 ナカテック 中西製作所 長沼製作所 ※ASTINA 中村製粉 NASCO 七鳥屋エンジニアリング 鍋屋バイテック 奈良機械製作所 南海精工所 なんつね ナニバ ※エンジェルジャパン ニクニ 西田 西村機械製作所 日伝 日仏商事 ニチモウ ※大英技研 ※ソーエー ※ビピン ※タツノ ※フアナック ※タダタ製作所 ※アトニクス ※イーンシステム ※ティ・エム・ビー ニチラク機械 ニチ電測 ニコエー 日清エンジニアリング ニッシン・ジャパン ニッタ 日東金属工業 ニッポンエンジニアリング 日本アキュムレタ 日本精工 日本製紙クレシア 日本ブッシュ 日立造船 日立プラントサービス ※日立製作所 ※日立ハイテクソリューションズ ビデオジェット ビュアテック ビュールエンス ビュルケルトジャパン 平井カンパニー 平井精密工業 平野製作所 平山製作所 ファインテック Found Four ファグ・コーポレーション ファクシム ファナック フィッシュカッターツネザワ商事 フィレスタ販売 フォルボ・ゾーキング・ジャパン フクシマガリレイ ※タカハシガリレイ ※ガリレイバベルクリエイト ※ショウケンガリレイ フクチ産業 日本包装リース フジ フジ機械製作所 富士インパルス フジカイ フジキン フジサワ・マルゼン ※マルゼン 富士島工業 ネクスト ※カリフ・ジャボン 農業施設学会 農業食料工学会 ナカキン ※オーエヌ工業 長沢機械製作所	は バーテック バイオニア風力機 ハイテック パウレック ※グリコ栄養食品 ハクワ精機 橋田機工 パンフィックソーワ パンフィック洋行 橋本クロス 長谷川化学工業 ハセツバ技研 PACRAFT ハ光電機 服部製作所 花本工業 花塚製作所 ハバジツ日本 馬場鐵工所 ※高松機械工業 ※ハイバック ※シンワ機械 ハヤシレビック 原田産業 バルコム バンドウィットコーポレーション バンドー化学 ※バンドー・C・S PSS ビーエム昌和 ビーエムティー ビオニコーポレーション ビオメンテナンズ ヒガシモトキカイ 日版製作所 ※マイクロゼロ ※小松川化工機 日立産機システム 日立造船 日立プラントサービス ※日立製作所 ※日立ハイテクソリューションズ ビデオジェット ビュアテック ビュールエンス ビュルケルトジャパン 平井カンパニー 平井精密工業 平野製作所 平山製作所 ファインテック Found Four ファグ・コーポレーション ファクシム ファナック フィッシュカッターツネザワ商事 フィレスタ販売 フォルボ・ゾーキング・ジャパン フクシマガリレイ ※タカハシガリレイ ※ガリレイバベルクリエイト ※ショウケンガリレイ フクチ産業 日本包装リース フジ フジ機械製作所 富士インパルス フジカイ フジキン フジサワ・マルゼン ※マルゼン 富士島工業 ネクスト ※カリフ・ジャボン 農業施設学会 農業食料工学会 ナカキン ※オーエヌ工業 長沢機械製作所
----------	--	--	--	---	---	---	---	--	---	--