

アジア最大級「食の技術」の総合トレードショー

FOOMA JAPAN 2021(国際食品工業展)

2021年6月1日(火)～6月4日(金)の4日間

愛知スカイエキスポ Aichi Sky Expo(愛知県国際展示場)にて開催!

一般社団法人 日本食品機械工業会(東京都港区/会長:海内栄一)は、来る6月1日(火)から6月4日(金)までの4日間、愛知スカイエキスポ Aichi Sky Expo(愛知県国際展示場)全館を使用して“発想力が食の未来を変えていく。”をテーマに、食品機械の最先端テクノロジー・製品・サービスなどの展示を通して「食の技術が拓く、豊かな未来」を提案する、アジア最大級「食の技術」の総合トレードショー「FOOMA JAPAN 2021(国際食品工業展)」を開催します。

44回目を迎える今回は、日本のまん中 愛知県にて開催。食品製造加工分野を始めとして、労働力不足・省人化を解決する自動化の最先端「エンジニアリング・ロボット・IoT分野」、HACCP導入に役立つ「衛生対策・管理分野」など全19分野に合計692社が出展。今回は愛知開催ということもあり、地元愛知県をはじめ中部・東海・北陸エリアからは124社が参加しています。

本展示会の特徴である商談率の高さもさることながら、出展社同士の商談も活発に行われ、食品製造業の事業所数・従業員数ともに全国トップランク(第2位※)を誇る産業首都・愛知での開催が、新たなビジネスを切り拓く機会創出の場となるよう努めてまいります。

そして最先端の製品、技術、サービスの展示と併せ、Withコロナ、アフターコロナの社会に対応した新たな発想力による食の技術の提案を通じて、食品産業界全体の発展に貢献する総合展示会を目指します。

また、政府・自治体・日本展示会協会策定の「COVID-19感染拡大予防ガイドライン」に則った「新しい開催様式」のもと、新型コロナウイルス感染症防止対策を主催者・出展社が一体となり徹底し、安心してご来場いただけます。

展示会場に集結する最新鋭の製品やサービス等が、来場される多くの皆様が新たな食ビジネスの創出や展開のチャンスを得られることを願っております。

FOOMA JAPAN 2021(国際食品工業展)の主な特色・見どころ

①食品製造業の事業所数・従業員数が全国トップランク(第2位※) 産業首都・愛知で開催!

FOOMA JAPAN初の愛知県での開催!日本のまん中!中部国際空港に直結(徒歩5分)した立地。日本各地よりアクセスしやすい環境と最新設備が充実している「愛知スカイエキスポ」

②Withコロナ・アフターコロナ時代の食品産業に新たな発想。

自動・省人化、長期保存技術、新たな製造加工など課題解決ソリューションが豊富

③最新・未来を提案するFOOMA JAPAN

ロボット・エンジニアリング・IoT分野をホールAに集中展示。多様な食品ロボットが一堂に。

④FOOMA JAPANの新たな取り組み。「愛知ならではの地域連携企画」地元食材と出会う・食する!

愛知県や知多半島の食材や加工食品などのBtoB商談見本市「食の見本市in知多半島」を開催。

さらに、「アーカイブセミナー」「360°バーチャルツアー」「デジタルバイヤーズガイド」の導入など新たな時代に呼応した取り組みも行ってまいります。

FOOMA JAPAN 2021 (国際食品工業展)

開 催 概 要

- 名 称：FOOMA JAPAN 2021 (国際食品工業展)
2021International Food Machinery & Technology Exhibition
- 目 的：食品機械・装置及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：2021年6月1日(火)～4日(金)の4日間 10:00～17:00
- 会 場：愛知スカイエキスポ (Aichi Sky Expo 愛知県国際展示場) 全館使用
〒479-0881 愛知県常滑市セントレア5-10-1 (中部国際空港(セントレア)に直結、徒歩5分)
- 規 模：692社/3,541単位 (26,557.5㎡) (3/17現在) ※出展社数は共同出展社を含む

来場者数：100,680人 (2019年実績)

入 場 料：1,000円 (税込) ※事前登録者は無料。
※ FOOMA JAPAN 2021より完全来場事前登録制に変わります。

テ ー マ：発想力が食の未来を変えていく。

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 (順不同・予定)

公式サイト：<http://www.foomajapan.jp>
※来場者向けの情報公開、来場事前登録は4月1日(木)からとなります。



※新型コロナウイルス感染拡大の影響等で、展示会の開催日時、場所、方法等に変更がある場合がありますので予めご了承ください。

この度「FOOMA JAPAN 2021 (国際食品工業展)」に関する情報を提供している公式サイト (<http://www.foomajapan.jp/>) に、報道関係者向けの専用ページ「Press Room」を2021年3月18日(木)より開設し、プレスリリース、展示会のロゴデータや画像類、出展社情報、お知らせなど様々な情報提供を開始します。

報道専用ページ「Press Room」Webサイト概要

- ▼開設日：2021年3月18日(木) 10:00～
- ▼名 称：「PressRoom」(FOOMA JAPAN公式サイト内)
- ▼URL：<https://www.foomajapan.jp/pressroom/>
- ▼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
- ▼報道関係者共通ID：fooma2021press
- ▼報道関係者共通PW：Fjpr1m

分野別出展社数（共同出展社含む）と展示品

●原料処理 36社 1,350㎡

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」 63社 3,375㎡

オープン、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」 42社 2,595㎡

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」 10社 420㎡

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

「調理食品」 33社 2,505㎡

オープン、フライヤー、炒め機、蒸し機、焼成機、加熱攪拌機、炊飯機、寿司・おにぎり製造機器など

「飲料・乳製品」 15社 855㎡

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」 32社 1,132.5㎡

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」 5社 60㎡

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」 2社 135㎡

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」 4社 52.5㎡

卵割機、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・ロボット・IoT 55社 1,665㎡

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、システムインテグレーション、IoT/M2Mシステム、トレーサビリティ、RFID関連機器、EDI（電子商取引）対応システム、工場設計・設備エンジニアリング、HACCP管理システム、計測・制御システム、販売管理ソフト、生産管理・支援ソフトなど

●鮮度管理・品質保持 17社 690㎡

予冷・冷凍・冷却・凍結装置、解凍装置、チラー、冷蔵・保冷库、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 107社 5,460㎡

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 47社 1,432.5㎡

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 36社 1,215㎡

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 75社 1,710㎡

施設・容器・器具洗浄機器、機能水生成装置、クリーンルーム、シートキャッチャー、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・リサイクル 40社 517.5㎡

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、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 63社 1,305㎡

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

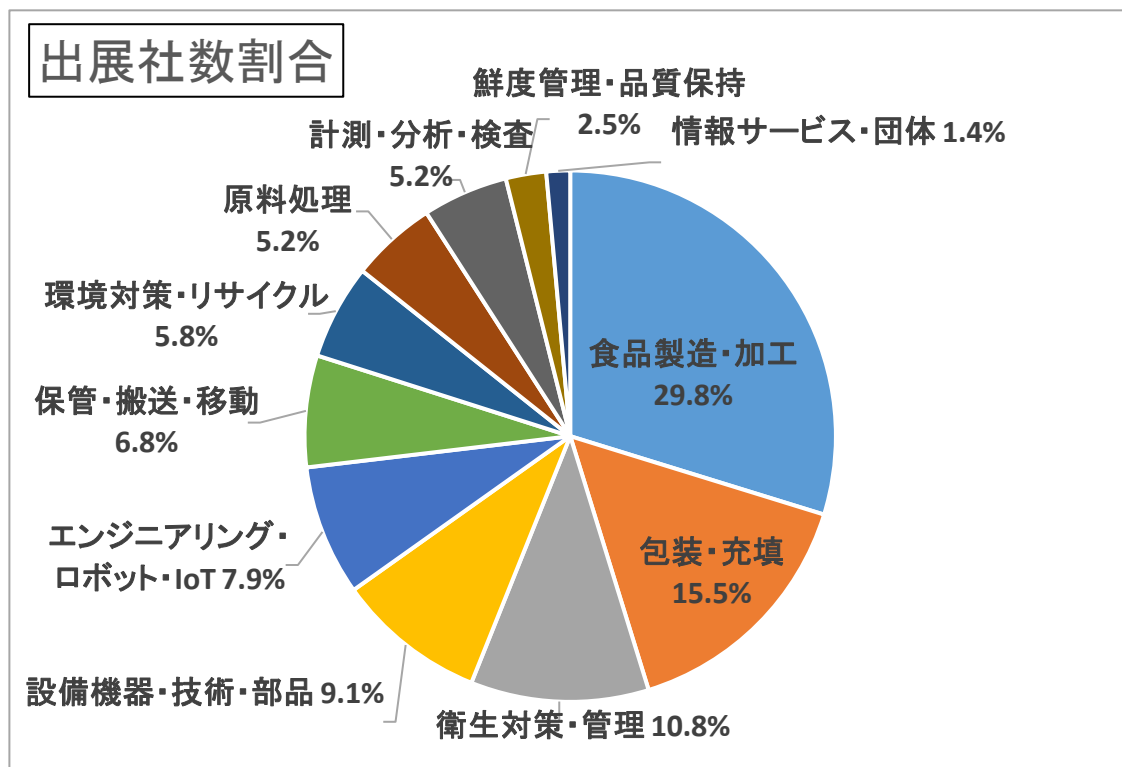
●情報サービス・団体 10社 82.5㎡

新聞・雑誌・書籍・映像、調査・研究・試験、団体・機関、自治体など

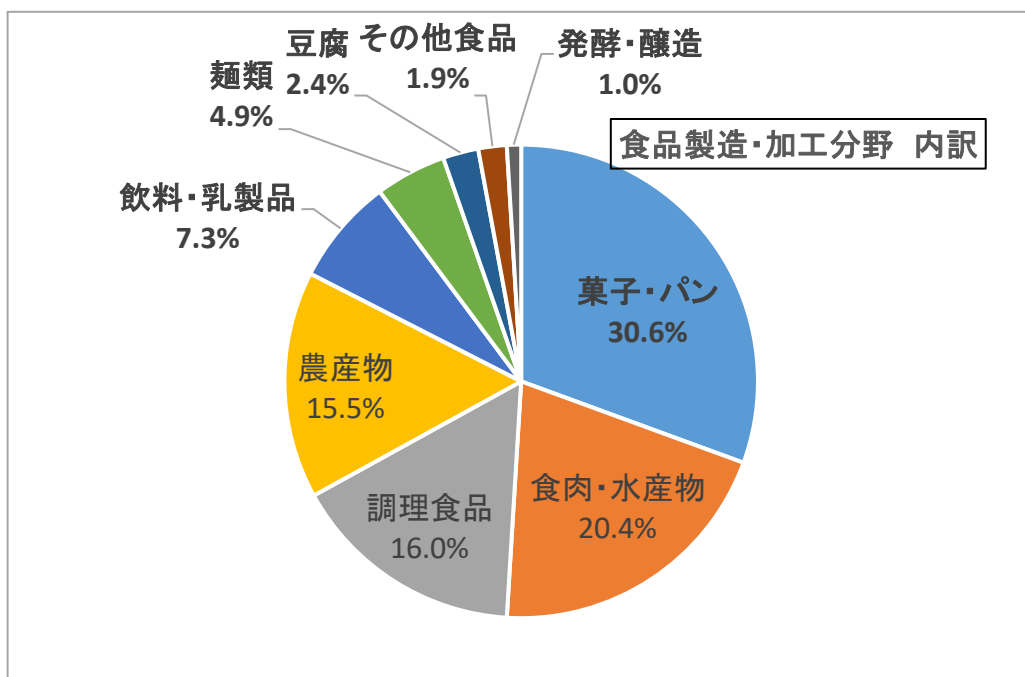
合計 692社 26,557.5㎡

※2021年3月17日現在

食品製造プロセスの上流から下流まであらゆる分野の製品や技術およびサービスなどが一堂に「食の技術」の総合トレードショーに相応しい出展社／692社が愛知スカイエキスポに集結。



出展社数を分野別（上記グラフ参照）にみると、最多は前回（2019年）に引き続き食品製造・加工分野（206社／29.8%）で、次いで包装・充填分野（107社／15.5%）、衛生対策・管理分野（75社／10.8%）です。この分野は、ライフスタイルの変化に伴う消費者ニーズの多様化・高度化による課題解決ソリューションの提案を反映した結果となっており、新しい発想力、目的意識の高さが感じられます。また前年に続き、設備機器・技術・部品、エンジニアリング・ロボット・IoT分野が続いており、今回は、自動化・省人化に寄与する様々な食品ロボットがホールAに集中展示となり、注目の分野となります。



食品製造加工分野（上記グラフ参照）をみると、菓子・パン分野（63社／30.6%）が最多。次いで食肉・水産物分野（42社／20.4%）、調理食品分野（33社／16.0%）です。

農産物分野、飲料、乳製品分野、麺類分野、豆腐分野と続き、食品に関するありとあらゆる食の技術が網羅された出展内容となっております。

①食品製造業の事業所数・従業員数が全国トップランク（第2位※）産業首都・愛知で開催！

FOOMA JAPAN初の愛知県での開催！日本のまん中！中部国際空港に直結した立地。日本各地からアクセスしやすい日本最新の設備を誇る愛知スカイエキスポに692社の出展社が集結。

愛知スカイエキスポ初の単一展示会の全館使用となります。

※出典：（一社）食品産業センター 平成30年度版「食品産業統計年報」（2016年／従業員数4人以上の事業所）

②Withコロナ・アフターコロナ時代の食品産業に新たな発想。

新型コロナウイルス感染症の影響により食生活の変化、デジタル化の進展、リモートワークの浸透によるライフスタイルの変化に伴う消費者ニーズの多様化・高度化に合わせ、食品製造現場でも自動化・省人化・長期保存技術・衛生性・生産性の向上は喫緊の課題であり、新たな発想による製造加工へ向けてのソリューション提案を通してビジネスの新たな発想の起点となる「場の創出」をしていきます。

③最新・未来を提案するFOOMA JAPAN

エンジニアリング・ロボット・IoT分野の内、ロボットメーカーをホールAに集中。課題解決に役立つ多様な製品が一堂にご覧いただけます。まさに食品ロボットファクトリー。またロボットから食産業の未来を解く「フードロボティクスセミナー」や「GFSI(世界食品安全イニシアティブ) セミナー」などFOOMA特別セミナーを開催し、食品関連業界のさらなる発展を後押しします。

④FOOMA JAPANの新たな取り組み。「愛知ならではの地域連携企画」地元食材と出会う・食する！

新たな取り組みとして地域との連携により「食の見本市in知多半島」と題し、愛知県や知多半島の食材や加工食品などのBtoB商談見本市を開催します。また知多半島産食材を使用したレストラン「C'est Bon Chita（セボン知多）」を特別オープン！

さらに、「アーカイブセミナー」「360°バーチャルツアー」「デジタルバイヤーズガイド」の導入など新たな時代に呼応した取り組みも行ってまいります。

FOOMA JAPAN初の愛知県での開催！ 日本最新、愛知スカイエキスポ全館約60,000㎡を使用



●Aichi Sky Expo(愛知県国際展示場) 外観

愛知スカイエキスポAichi Sky Expo（愛知県国際展示場）全館約60,000㎡を使って開催します。日本最新設備が整ったエキシビジョンセンターは、全会場でWi-Fiが利用可能。来場者にとって新しくきれいで便利な会場です。

また、中部国際空港に直結し、空港から徒歩5分という立地から日本の各都市からのアクセスが便利で日帰りも可能です。

FOOMA JAPAN 2021 国際食品工業展

愛知スカイエキスポ Aichi Sky Expo (愛知県国際展示場)

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

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。

ホール別主な展示分野のご紹介

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

駐車料金

車種	1時間あたり	24時間まで	駐車場台数
普通車	300円	800円	3,447台
大型車	1,000円	1,900円	うち大型車63台 障害者専用40台 バス専用3台
二輪自動車	100円	500円	30台

※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。
(<https://www.aichiskyexpo.com/access/parking>)

※全会場でフリーWi-Fiがご利用いただけます。

開会式
6/1(火)
9:45~10:00

輸出相談コーナー
日食工
EHEDGコーナー
アカデミックプラザ
2021

個別誌「ふーま」連載企画
テーブルトーク 公開取材

先着順

タレント・歌手
渡辺 美奈代さん

日時:6月1日(火) 16:00~16:30
会場:会議室 L1

ママブロガー、YouTuberとして同世代女性から絶大な支持を得ている渡辺さん。アイドル時代から現在に至るまで、食へのこだわりや家族との食の思い出などがうかがえます。

会議室 L3/L4
6/1(火) 農業施設学会シンポジウム(L3)
6/2(水)~6/4(金)
出版社プレゼンテーションセミナー

会議室 L1
6/1(火)~6/4(金)
アカデミックプラザ2021 口頭発表会
6/2(水) FOOMAビジネスフォーラム

会議室 L5+L6
6/1(火) 日本食品工学会フォーラム2021
6/2(水) FOOMA特別セミナー
6/3(木) 美味技術学会シンポジウム
6/4(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

+ 医務室 喫煙所 i インフォメーション K キッチンカー R レストラン S 売店 M モバイルバッテリーレンタルサービス

●愛知ならではの地域連携企画！地元食材と出会う・食する！

常滑×Aichi Sky Expo×FOOMA JAPAN コラボ企画

(場所：大型バス用駐車場横)



①食の見本市 in 知多半島

「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BtoB商談見本市を開催します。

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。その場で商談も可能！ぜひご来場ください。

主催：愛知国際会議展示場株式会社、常滑商工会議所
後援：一般社団法人 日本食品機会工業会
協力：とこなめ観光協会、常滑市役所



②レストラン 「C'est Bon Chita (セボン知多)」 特別オープン

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20192021」にも掲載された Lecoeuruz(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！

【営業時間】
ランチタイム 11:00~14:30
ティータイム 15:00~16:00
※最終日6/4(金)はティータイム営業なし。

ビジネスに役立つ多彩なセミナー・シンポジウム

●FOOMA特別セミナー

日時：6月2日（水）①10:30～12:00 ②14:00～15:30

場所：会議室L5+L6 主催：（一社）日本食品機械工業会 募集人数：各130名

①フードロボティクスセミナー

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

講師：川村貞夫氏

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

内容：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。

②GFSI（世界食品安全イニシアティブ）セミナー

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

講師：大羽 哲郎氏

（一財）食品安全マネジメント協会（JFSM）理事長

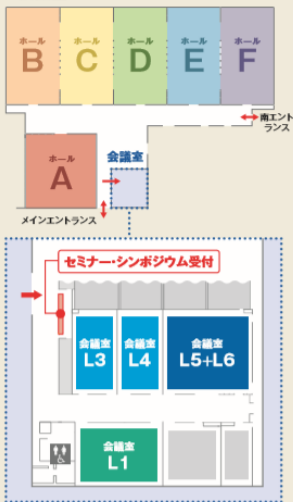
内容：食品安全マネジメントシステムを振り返り、GFSIに承認されたJFS-C規格の認証プログラムオーナー（CPO）として、JFSMの事業活動の最新情報を紹介します。また、GFSIが公表した、食品製造機械や設備の衛生設計に関する概要、食品安全の国際標準化の潮流について述べます。

●出展社プレゼンテーションセミナー（会議室L3+会議室L4）

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。6/2（水）～6/4（金）3日間合計で、27社27セミナーを開催します。

また、今回から会場へ来れない方も聴講できる「アーカイブセミナー」を会期終了後公開いたします。（アーカイブセミナー実施出展社のみ）

▶会議室 MAP



会議室L1
機組ミーティング・連携企画 データブック 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

日本食品工業学会フォーラム2021
FOOMA特別セミナー
美味技術学会シンポジウム
農業食料工業学会シンポジウムフードテクノロジー（ワーテック）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収録あり 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、会期終了後に公式サイトで公開いたします。

会場	時間	6/2(水)	6/3(木)	6/4(金)
会議室L3	10:30 ～ 11:15	日販製作所 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・エフェー 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!必勝! 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 ～全てはここから始まる～	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・臭いマスキングの事例紹介	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～	衛生対策・管理 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
	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・効果についてご紹介
	11:35 ～ 12:20	CKD 食品安全規格からみた 添加剤の構築と管理（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 エンジニアリングロボット GEA ジャパン 日本は遅れている? スプレッドライヤーの粉塵爆発対策
	12:40 ～ 13:25	ファナック ファナックロボットの 最新技術について	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	衛生対策・管理 エンジニアリングロボット 日本ビューテック 建屋の隔断化による防虫対策 ～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ソリューション	衛生対策・管理 ハバジロ日本 改正食品衛生法/EU/FDAに対応する コンベヤ関連製品
	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～
11:35 ～ 12:20		CKD 食品安全規格からみた 添加剤の構築と管理（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 エンジニアリングロボット GEA ジャパン 日本は遅れている? スプレッドライヤーの粉塵爆発対策
12:40 ～ 13:25		ファナック ファナックロボットの 最新技術について	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	衛生対策・管理 エンジニアリングロボット 日本ビューテック 建屋の隔断化による防虫対策 ～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ソリューション	衛生対策・管理 ハバジロ日本 改正食品衛生法/EU/FDAに対応する コンベヤ関連製品

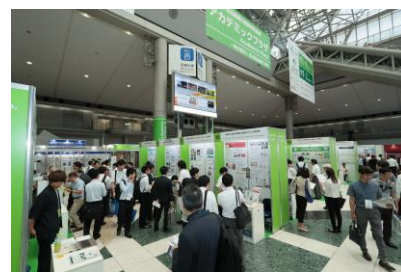
4月1日(木)よりFOOMA JAPAN公式サイトにて受講登録開始

※各セミナー・シンポジウムはご参加の際には、受講事前登録が必要です。FOOMA JAPAN公式サイトよりクイックパス（入場証）入手後、各セミナー・シンポジウムの受講登録を行ってください。

●産・学・官が交流。アカデミックプラザ2021

(エントランスモール・会議室L1)

食品および食品機械分野の総合的な発展と技術力の向上を図り、産・学・官が交流することで国民の豊かで安心できる食生活の向上に資することを目的に開催している『アカデミックプラザ』は、今年で29回目を迎えます。本プラザの最大の特徴は、国内の大学・研究所の研究者たちがポスターセッションブースに常駐。来場者が研究者たちと直接対話できることです。新製品の開発や新ビジネス創出のヒントが得られる可能性大です。



2019年の開催風景イメージ

<ポスターセッション：国内の大学や研究機関が最先端の研究成果を発表！>

参加：27研究室（国内25）

内容：

産・学・官の交流を通じて互いの知見を深め、今後の技術開発に向けて共同研究を行う貴重な契機となっている研究発表会。今回は27研究室が参加し、最先端の研究成果についてポスターやパネル等で発表（展示）します。優秀な発表についてはFOOMA AP賞グランプリ、AP賞が贈られます。

<ポスターセッション参加大学・研究機関>

岩手大学、大阪府立大学、岡山県工業技術センター、九州大学、京都工芸繊維大学、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、北海道大学大学院、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、三重大学大学院、山形大学、山口大学、立命館大学（2研究室） 順不同

●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

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 イチジクを原料とした アレルギー緩和系飲料の開発
	11:50 ~ 12:20		筑波大学 グローバル教育院 ライフサイエンス学位プログラム 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 ファイナバル技術!
	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科 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 握り込みバイ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 農学研究科 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	京都工芸繊維大学 繊維学系 やわらかデザイン研究室(佐久間研究室) モノの「やわらかさ」測定理論の深化と 食品開発への応用

※満席の場合は、入場をお断りする場合がございます。

※上記プログラムは2021年3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。

毎回人気の企画を今年も開催 FOOMAビジネスフォーラム&テーブルトーク公開取材

●6月2日（水）17:00～18:30（会議室L1）

毎回経営に生かすことができる講演が好評。FOOMAビジネスフォーラム

講師：宗次 徳二氏 カレーハウスCoCo壱番屋 創業者

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～」

募集人数：100名

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。



●6月1日（火）16:00～16:30（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

愛知県出身、タレント・歌手の渡辺 美奈代さんが来場。

毎年人気のイベント、機関誌「ふーま」の連載企画「テーブルトーク」の公開取材を今年も実施します。

今年には愛知県出身でタレント・歌手・ママブロガー、YouTuberとしても同世代女性から絶大な支持を得ている元おニャン子クラブのメンバー渡辺美奈代さんをスペシャルゲストにお招きし、アイドル時代から現在に至るまで「食」に関する意識やこだわり、家族との「食」の思い出などについて伺う予定です。

聞き手は機関誌「ふーま」編集委員。



※来場者の観覧自由（聴講無料・先着順）

※満席の場合、入場をお断りする場合がございます。予めご了承ください。

●明日への取り組み by 日本食品機械工業会 青年部 学生対象“YO-CO-SO（ようこそ）FOOMA”を今回はオンラインで開催！

将来の日本の食文化やモノづくり文化を担う学生たちに「食ビジネスにあこがれ（夢）を持ってもらう。」ことを目的として、食品機械業界の魅力ある企業が多く集まるFOOMA JAPANを活用し、学生たちに食品機械業界を知ってもらい、自身のこれからの学習や進路に関して視野を広げてもらおうと、日食工の次世代リーダーたちで構成する青年部が中心となり、2014年から開催。

これまでに次代を担う工業系・食品系等の高校や専門学校など延べ15校685名が参加し、最新の食品機械などを直接見ながら、学校の授業では得られない貴重な経験ができる場を提供しています。今回は、新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み、オンラインで会場と学生をつなぎます。

●実施日：6月1日（火）



【2019年に参加した学生の声】

- 実際に就職をした際に使う可能性のある機械を実際にみておけたのは良かった。
- 今、工学や工芸といったものづくりに興味があるので、食品工業というジャンルがあることを知り、もっと知りたいと思いました。

●海外の来場者や、ご来場が難しいお客さまへ新しい発想でのサービスを充実

①アーカイブセミナーを会期終了後に公開

出展社プレゼンテーションセミナーの一部を会期終了後により公式サイトで公開します。

②360°バーチャルツアーを6/1（火）会期初日午後から公開

離れたところからまずは、FOOMA JAPAN2021を体験できる、360° VRコンテンツを6/1(火) 初日午後から公開。出展ブースの様子や出展製品情報も見ることができます。

③デジタルバイヤーズガイド（和英版）を公式サイトに公開

動画等のリッチコンテンツによる製品紹介、問合せ、カタログ希望などオンラインで製品検討ができるデジタルバイヤーズガイドを日本語版と英語版で会期中から公開します。

食品産業に有益なセミナー・シンポジウムを連日開催!!

4月1日(木)よりFOOMA JAPAN公式サイトにて受講登録開始

●6月1日(火) 10:10~16:50

日本食品工学会フォーラム2021

テーマ：人工知能(AI)が開く食品産業の新時代

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

募集人数：130名(聴講無料・Web事前登録制)

時間	演題・演者
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)日本ディーブローニング協会 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 肇 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 東京大学 大学院 農学生命科学研究科 准教授]
15:10~15:55	分光技術とAIを用いた異物検査装置の開発 [松本 透 アラハタ(株) 生産本部 技術開発部 チーフ]
15:55~16:40	キュービーにおけるAIによるイノベーション —食品業界協調領域におけるOne for all, All for one— [荻野 武 キュービー(株) 生産本部 未来技術推進担当部長]
16:40~16:50	閉会挨拶 [(一社)日本食品工学会]

●6月1日(火) 13:00~16:30

農業施設学会シンポジウム

テーマ：新時代を支える 香り科学の最先端

会場：会議室L3

主催：農業施設学会

後援：(一社)日本食品機械工業会

募集人数：80名(聴講無料・Web事前登録制)

時間	演題・演者
13:00~13:10	開会挨拶 [農業施設学会]
13:10~14:10	多感覚知覚としての香りと食味 [和田 有史 立命館大学 食マネジメント学部 教授]
14:10~15:10	農産物の品種・栽培・貯蔵と香りプロファイル [田中 福代 農研機構中央農業研究センター 上級研究員]
15:20~16:20	飲食中も風味良く感じる香り創りに活かせる分析技術 [堀内 政宏 高田香料(株) 技術開発部基礎研究課 課長]
16:20~16:30	閉会挨拶 [農業施設学会]

●6月3日(木) 10:50~15:50

美味技術学会シンポジウム

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

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

募集人数：130名(聴講無料・Web事前登録制)

時間	演題・演者
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 技師]
15:45~15:50	閉会挨拶 [美味技術学会]

●6月4日(金) 10:20~15:35

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：SDGs達成に貢献する

食品流通技術の最先端

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

募集人数：130名(聴講無料・Web事前登録制)

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	農林水産省における食品産業の環境対策 [野島 昌浩 農林水産省食料産業局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]

※各セミナー・シンポジウムはご参加の際には、受講事前登録が必要です。 FOOMA JAPAN公式サイトよりクイックパス(入場証)入手後、各セミナー・シンポジウムの受講登録を行ってください。

来場者へのお知らせ

FOOMA JAPAN2021より完全来場事前登録制に変わります。
4月1日(木)より事前登録を開始いたします

●事前にクイックパス(入場証)入手で、入場時名刺不要！直接入場OK！

公式Webサイト (<http://www.foomajapan.jp>) で、必要事項を入力し、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。



空路、電車など利便性の高いアクセス。格安航空も運行。日帰りも可能です。

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	名古屋駅	徒歩5分
	新大阪駅	50分		
	名鉄常滑線 中部国際空港行き	28分 特急 35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

Aichi Sky Expo



- < 中部国際空港から徒歩 5 分の好立地 > < 名古屋駅から中部国際空港駅まで最速 28 分 >
- ・ 福岡空港から 70 分
 - ・ 新千歳空港から 110 分
 - ・ 仙台空港から 80 分
 - ・ 鹿児島空港から 80 分
 - ・ 羽田空港から 60 分
 - ・ 名鉄ミュージスカイ(全席指定)で 28 分
 - ・ 名鉄特急で 35 分

●来場者にうれしい、お得な交通・宿泊サービスのご案内

FOOMA JAPAN公式サイト (<http://www.foomajapan.jp>) から4月1日より予約できます。

< 東海道新幹線をご利用の方 >

JR東海ツアーズが主催の「東海道新幹線+宿泊」「東海道新幹線日帰り」のお得なセットプラン。
名古屋駅からは中部国際空港駅(セントレア)まで名鉄電車で最短28分！

< 飛行機をご利用の方 >

飛行機で中部国際空港セントレアへダイレクトアクセス！空港から会場へ徒歩5分。
地元の名鉄観光サービスが主催の「飛行機JAL/ANA+宿泊」のお得なセットプラン。

●新型コロナウイルス感染症防止対策を主催者・出展社が一体となり徹底。
安心してご来場ください。



ソーシャル・ ディスタンスの励行

全参加者(出展社/来場者/運営スタッフ)に対し、
下記の方法にて密集防止対策を講じます。

- 密集注意の案内(看板掲示・アナウンス)を定期的に実施
- 待機列のコントロール
- 待機列が予想される場所での間隔目印等の施工
- セミナー会場での座席間隔の確保



マスク着用の徹底

全参加者のマスク着用を
徹底します。



サーモグラフィーによる 体温測定の実施

入口で検温を実施します。



消毒の徹底

入口に消毒液を設置、
使用機材の消毒殺菌を
こまめに実施します。



常時換気の実施

会場の扉を開放すると共に、
空調設備による
常時換気を実施します。



医務室の設置

医務室を設置し、
専門スタッフが常駐します。



全関係者の 健康チェック

全出展社、全運営スタッフは
毎日の健康チェックを実施します。



来場者への感染防止 体制の事前告知

公式WEBサイトなどで、開催前から
感染防止体制を事前に告知し、
来場者への周知を図ります。

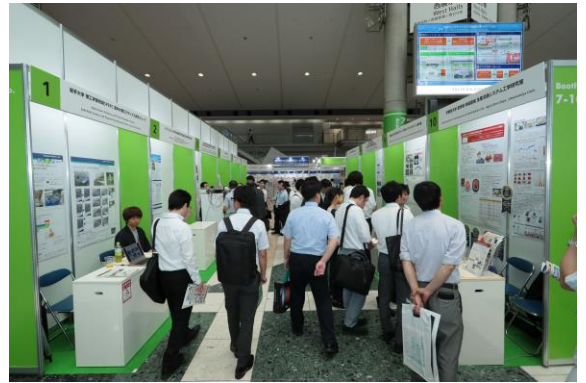
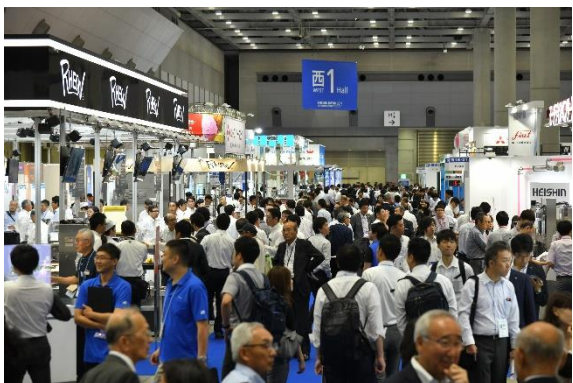


直接的な接触の防止

来場者と出展社の直接的な接触を
避けるため、アクリル板・ビニール
シートの設置やフェイスシールド、
手袋着用を励行します。

本ガイドラインは政府・自治体・日本展示会協会策定のCOVID-19感染予防ガイドライン等の変更により随時改訂する場合がございます。

FOOMA JAPAN2019 @東京ビッグサイトの開催風景画像一覧



画像はPRESSROOMにてダウンロードが可能です。

▼URL : <https://www.foomajapan.jp/pressroom/>

▼報道関係者共通ID : fooma2021press

▼報道関係者共通PW : Fjpr1m

開会式（テープカットセレモニー）



（2019年の開会式の様子）

開会式は、6月1日(火) 9:45~10:00

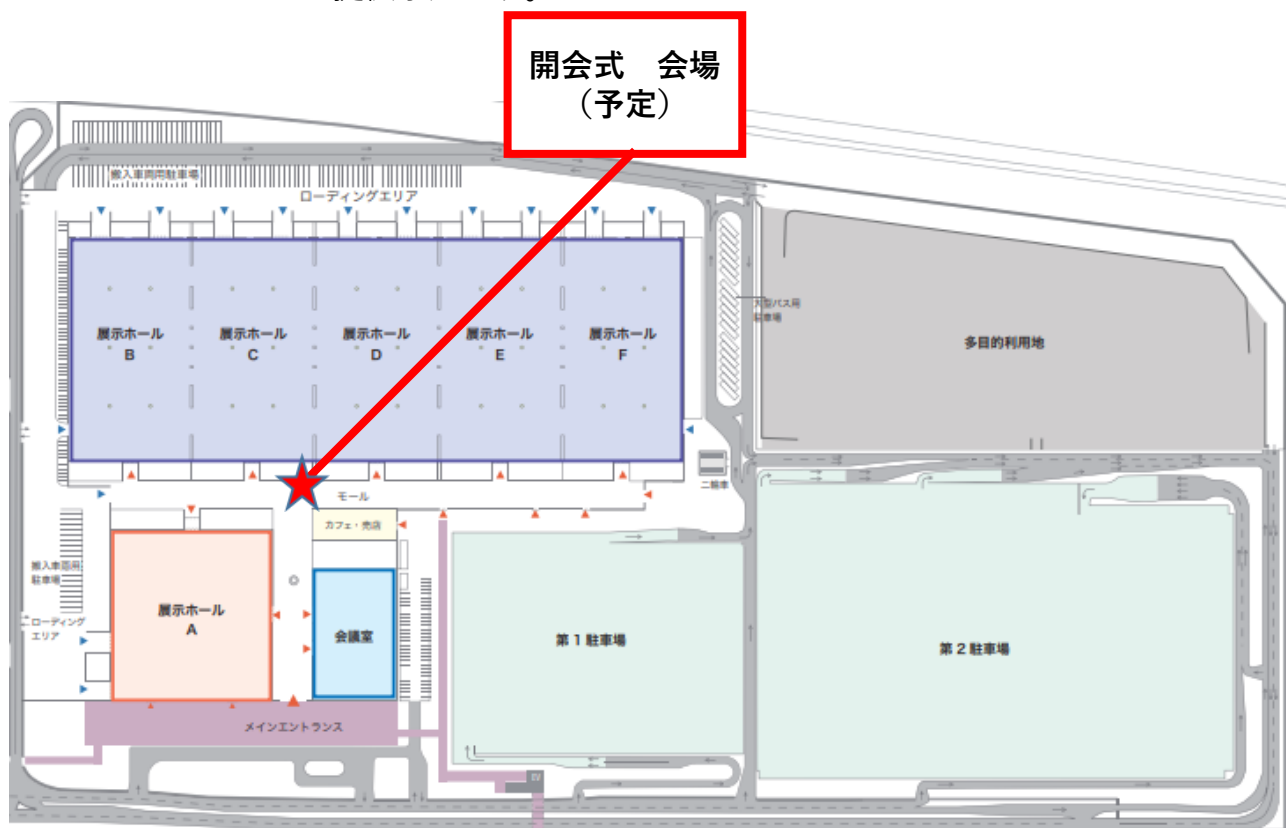
下記ホールC前にて開催いたします。

※次第・テープカッター等は決定次第ご案内いたします。

※開場前9:15より臨時のプレス受付を設置し受付を開始いたします。

※3密対策の為、フォトセッションは実施いたしませんことご了承ください。

公式写真撮影後、FOOMAJAPAN公式サイト内「報道専用」PRESSROOMにてダウンロードにてご提供予定です。



<本件に関する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）担当：木下、石井

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 E-Mail: foomajapan@kartz.co.jp

【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）
また、日食工が主催する展示会の名称は、FOOMA JAPAN（国際食品工業展）

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

設立：1948年（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。

会長：海内 栄一（花木工業株式会社 代表取締役社長）

沿革：日食工は1948年の「全国食糧機械製造業者懇談会」設立に始まり、1954年「日本食糧機械工業会」と改称。1967年社団法人として認可され、その5年後に現在の名称へ変更。2012年一般社団法人となりました。

会員：【正会員】食品機械（精米機械、精麦機械、製粉機械、製めん機械、製パン機械、製菓機械、醸造用機械、牛乳加工機械、飲料加工機械、肉類加工機械、水産加工機械、製茶用機械、豆腐製造機械、調理食品加工機械、配合飼料その他食品及び飲料の加工機械等）の製造を営む法人及び個人並びにこれらのものを構成員とする団体。

【賛助会員】正会員に該当しないもので、日食工の目的に賛同し、その事業に協力しようとするもの。