

2025年1月14日

報道関係者各位

フクシマガリレイ株式会社

フクシマガリレイ 厨房設備機器展 2025 出展のご案内

フクシマガリレイ株式会社(本社：大阪市西淀川区、代表取締役 社長執行役員 福島 豪)は、2月4日から7日の4日間、東京ビッグサイトで開催される第25回厨房設備機器展(HCJ2025)に出展いたします。



HCJ2025 展示ブースイメージ

「CHANGE～フードサービスの未来を創ろう～」をテーマに、地球温暖化や人手不足などの社会課題に対する解決策を提案いたします。業界初ノンフロン冷媒 R1234yf を採用したスライド扉リーチインショーケースを初出展。さらに、暑熱対策に有効な給排水設備が不要な製氷機や、BCP 対策に対応した冷蔵庫、省人化に有効なブラストチラー/ショックフリーザーのコンパクトタイプなどを展示します。実演コーナーではプレゼンターを迎え、ブラストチラー/ショックフリーザーを活用した冷却調理のデモンストラーションを実施いたします。またコラボ提案で様々なソリューションを提案いたします。

■冷媒ガス漏れ 10 年保証 対象拡大

2024年4月よりノンフロン冷媒 R1234yf を採用した業務用冷凍冷蔵庫タテ型・ヨコ型、製氷機に関して、冷媒ガス漏洩における冷却不良・修理を10年間保証する「冷媒ガス漏れ10年保証」を開始しました。そして2025年4月からは対象を拡大し冷凍機内蔵型製品の“全機種・全製品※1”が対象となります。冷媒ガス漏れ10年保証は業界初の取り組みです。※2

※1…一部機種・製品除く

※2…国内における業務用冷凍冷蔵庫業界として2024年2月当社調べ

■社会課題解決に寄与する製品の出展

スポーツの現場で課題となっている暑熱対策に有効な、給排水設備不要で稼働可能な製氷機や、単相100Vで使用可能な蓄冷剤専用の凍結庫を出展します。その他にも物流の2024年問題対策として屋外設置用の業務用冷凍冷蔵庫や、災害対策にBCP冷蔵庫を出展します。人手不足対策で計画生産に有効なブラストチラー/ショックフリーザーの単相100Vで使用可能な小型タイプから、セントラルキッチン等で活用できる大型タイプを出展します。

■コラボ提案で新発想！フードサービスの一步先へ

MILAB 入居企業である(株)NINZIA による新素材を使ったメニュー、2024年3月よりフクシマガリレイのグループとなった日本洗浄機(株)の餃子焼き機のデモンストレーション、その他リターナル瓶を活用した宿泊施設向け炭酸ボトリングシステム、エンターテイメントを「飲食」+「体験」で提供できる、新しいクラフトビールの販売方法など、様々な企業とのコラボによる新しいソリューションを提案いたします。

■調理実演

調理実演ゾーンでは1日4回『高品質&省人化の実現！次世代のフードサービス』と題したデモンストレーションを実施。そのうち2回はゲストシェフを迎えた講演を実施致します。2月4日、5日は「新和食」という独自のスタイルを打ち立てそのパイオニアとして多方面で活躍されている山下春幸氏、2月6日、7日は3店舗の居酒屋を経営する傍ら飲食店の経営・業務改善を推進されている伊東文太氏が登壇します。ブラストチラー/ショックフリーザーを活用した冷却調理をご紹介します。

更に、1日2回、日本の伝統技術である蒟蒻の食物繊維をもちいて、誰もが食を自由に楽しめる世界を生み出すための製品と技術の開発を行う株式会社NINZIAからは、新素材「ニンジャペースト」の活用方法をご紹介します。

プレゼンターのご紹介



山下 春幸 氏 【2月4日、5日 登壇】

2007年に東京ミッドタウンで「HAL YAMASHITA 東京」をオープン。2010年、2012年ワールドグルメサミットの世界チャンピオンを獲得。米国カリフォルニアやシンガポールにも店舗を持ち、世界に「新和食」を展開。現在は、日本飲食団体連合会の副会長や慶應義塾大学の特任教授を務めるなど、多方面に向けて食の発信を行う。



伊東 文太 氏 【2月6日、7日 登壇】

調理専門学校卒業後、新調理のパイオニア大関仁氏に師事。2012年2月(株)東京レストランシステムを創設し、赤坂と恵比寿に居酒屋を開業。厨房機器をフル活用した少人数で回す調理の仕組みと、経営ノウハウを確立。現在3店舗の居酒屋を経営する傍ら、飲食店の経営・業務改善を推進するため大関氏が創設した(株)スチコン塾講師も務める。

株式会社 NINZIA (カブシキガイシャニンジャ)

代表取締役 寄玉 昌宏 氏 / ブランドデザイン・カフェ統括 松本 夏美 氏

【2月4日～7日 1日2回登壇】



介護医療市場向け衣料雑貨の企画販売事業からスタート。現在はこんにゃく食物繊維のふるまいをコントロールすることで新たな機能を持たせた食感創成材「ニンジャペースト」を使用した、高血糖・高血圧・アレルギーなどの「食の制限」をなくすための商品開発に取り組んでいる。第28回 安藤百福賞・発明発見奨励賞、FoodTech Innovation Awards 2024 (スペイン) など受賞多数。

◇セミナー案内

給食・厨房セミナー (東1ホール 給食・厨房セミナー会場)

日本厨房工業会主催の給食・厨房セミナーに当社社員が登壇いたします。
事前登録制の無料セミナーとなっておりますので、ぜひお申込みください。

日 程：2月5日(水) 11:00～11:40

テ ー マ：かしこい凍結と解凍 科学的に見る凍結/解凍が食品に与える影響

講 師：フクシマガリレイ 東京営業5部 部長代行 伊吹

フードサイエンスセンター 課長 上田

※セミナーの聴講には事前来場登録が必要です><https://hcj.jma.or.jp/visitor/seminar.html>

名 称：第25回厨房設備機器展 2025(HCJ2025)

会 期：2025年2月4日(火)5日(水)6日(木)7日(金) 10:00～17:00 ※最終日は16:30まで

会 場：東京ビッグサイト東展示棟 1-6,8ホール

主 催：日本厨房工業会、(一社)日本能率協会

フクシマガリレイブース：東2ホール E2-S11

お問い合わせ先 フクシマガリレイ株式会社 (担当：営業戦略部 企画広報課)

〒555-0011 大阪市西淀川区竹島2-6-18 TEL：06-6477-2031 FAX：06-6477-0025

URL：<https://www.galilei.co.jp/>