

2026年1月20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 廉價設備機器展 2026 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 福島 豪)は、2月17日から20日の4日間、東京ビッグサイトで開催される第26回廉價設備機器展(HCJ2026)に出展いたします。



HCJ2026 展示ブースイメージ

「食の未来は、GALILEI と。」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。省人化に有効なプラストチラー/ショックフリーザーのコンパクトタイプや、物流問題に有効な屋外用冷凍庫など、未来の食の現場を支える最新機器を展示します。調理実演コーナーではプロの料理人をプレゼンターに迎え、冷却調理や逆浸透膜ろ過水(RO水)を活用したデモンストレーションを実施します。

■冷媒ガス漏れ10年保証とメンテナンスご相談コーナー

当社は冷凍機内蔵型製品の“全機種・全製品※1”を対象とした、冷媒ガス漏えいにおける冷却不良・修理を10年間保証する「冷媒ガス漏れ10年保証」を取り組んでいます。冷媒ガス漏れ10年保証は業界初の取り組みです。※2 メンテナンスご相談コーナーでは専門のスタッフが機器の日常のお手入れ方法や温度・衛生管理のDX化などお客様のお悩みにお答えします。

※1…一部機種・製品除く

※2…国内における業務用冷凍冷蔵機器業界として2025年2月当社調べ

■社会課題解決に寄与する製品の出展

酷暑により職場やスポーツの現場で課題となっている熱中症対策に有効な、給排水設備不要で稼働する製氷機や、単相 100V で使用可能な蓄冷剤専用の凍結庫、アイススラリーを作れる過冷却装置付きの業務用冷蔵庫を展示します。

物流問題対策として屋外設置用の業務用冷凍庫を展示します。

人手不足対策で計画生産に有効なブロストチラー/ショックフリーザーをお客様のご希望のスペースや、能力に合わせて最適な凍結機器をご提案します。小型から大型までラインナップを展示します。

■効率的なドリンク提供を！ ドリンク厨房ラインのご提案

飲食経営の要となるドリンク提供。カクテルやサワーを作る際に必要な材料や道具をまとめて保管できるガリレイオリジナルのカクテルステーション冷蔵庫を出展します。狭小店舗でも様々な種類のドリンクを効率的に作って提供～洗浄までの流れをご提案します。

また、インバウンドで注目されている日本酒のプレハブ冷蔵庫サーバーや、コンパクトに収まる新型アンダーカウンター式の業務用食器洗浄機をグループ会社と共に展示します。

■調理実演

調理実演コーナーでは 1 日 4 回『食の未来(これから)×冷却調理 GALILEI ECO KITCHEN』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 17 日、18 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 19 日、20 日は料理団体で要職を務めながら食文化の発展に貢献し、レストラン運営や医療施設への食事提供、商品開発など多方面で“食”的可能性を広げている鈴木 孝育氏が登壇します。お 2 人からはブロストチラー/ショックフリーザーを使用した、冷却調理を取り入れたメニューを紹介頂きます。

さらに、17 日と 20 日には、不純物を除去した素材の味を引き出す逆浸透膜ろ過水（RO 水）を活用したラーメンのダシの素材本来の味を引き出す方法を紹介いたします。

プレ зантерーのご紹介



山下 春幸 氏

〈日程〉 2 月 17 日、18 日

〈時間〉 12 時 30 分～、13 時 45 分～（各回約 25 分）

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。イギリス・ロンドンにも店舗を持ち、世界に「新和食」を展開。現在は、日本飲食団体連合会の副代表理事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。

鈴木 孝育 氏

〈日程〉 2 月 19 日、20 日

〈時間〉 12 時 30 分～、13 時 45 分～（各回約 25 分）

ひょうごの匠認定、厚生労働大臣表彰など受賞多数。料理団体で要職を歴任し、食文化の発展に尽力。レストラン運営に加え、医療施設への食事提供、店舗プロデュースや商品開発にも取り組み、“食”的可能性を多方面へと広げている。記憶に残る一皿を信条に、“食”的感動を全国へ届け、心を動かす時間を創り続けている。

◇セミナー案内

給食・厨房セミナー（東6ホール前 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19日（木） 11:00～11:40

テー マ：おいしさと品質は「凍結・解凍」「調理機器活用法」で変わる！

講 師：フクシマガリレイ 営業開発部 小坂 杏佑

東京営業六部 徳光 航太／川上 理暉

東京営業七部 佐藤 はるか

※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_meal.html

名 称：第26回厨房設備機器展2026(HCJ2026)

会 期：2026年2月17日(火)18日(水)19日(木)20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4～6ホール・西展示棟1～4ホール

主 催：(一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会

フクシマガリレイベース：東5ホール E5-S11

■HCJ2026会場入場登録><https://www.jma-tradeshow.com/hcj/jp/registration.php?exhibitor=EX000236>

HCJの来場のためには来場登録が必要です。HCJアプリか登録時のメールにある「来場者バッジ引換QRコード」を会場の専用読み取り機にかざして来場者バッジを発行してください。

※展示会場で発券された来場者バッジのみ有効です。

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

U R L : <https://www.galilei.co.jp/>