

2026 年 2 月 10 日

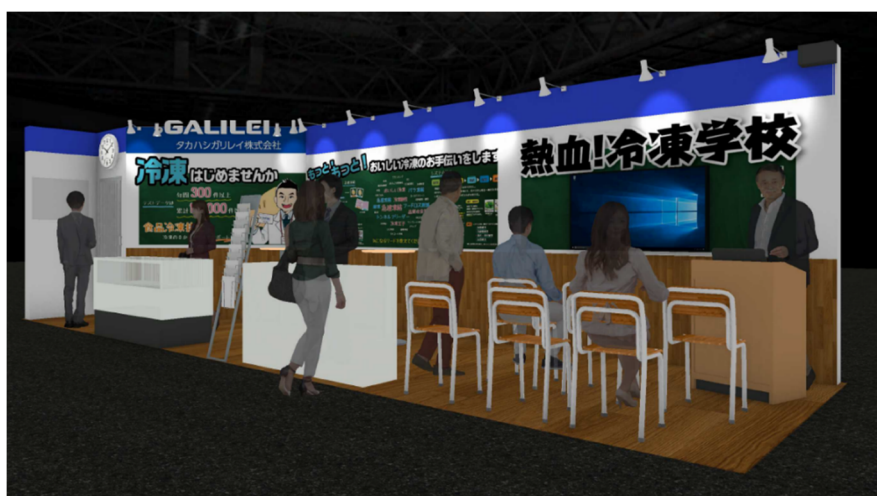
報道関係者各位

タカハシガリレイ株式会社

## タカハシガリレイ

### 【3/10～3/13】FOODEX JAPAN 2026 出展のご案内

タカハシガリレイ株式会社(本社：大阪市西淀川区、代表取締役社長 鳴田 友和)は、3 月 10 日(火)～3 月 13 日(金)の 4 日間、東京ビッグサイトにて開催される FOODEX JAPAN 2026 に出展いたします。



ブースイメージ

タカハシガリレイブースでは「冷凍学校」をテーマに、「冷やす」「凍らせる」技術に関する最適なソリューションを提案いたします。冷却・凍結技術の専門チーム「TFS (Total Food Solution)」のメンバーが『熱血! 冷凍学校』の教師となり、食品の品質を最大限に引き出す冷却・凍結方法についてのミニセミナーを行います。さらに、食品の低温加工・処理・品質保全に関する学会資格である「食品冷凍技士」の有資格者による『冷凍技術相談会』も実施いたします。

皆さまの冷凍・冷却に関するお悩みや課題に、専門的な視点から具体的にアドバイスいたします。

#### ■熱血! 冷凍学校

「食品冷凍の基礎」「冷凍における商品の付加価値化」「海外の冷凍食品に対する意識調査」など、研究開発担当者が今知りたいテーマを中心に、実践的かつ分かりやすい内容でお伝えします。

セミナーはブース内にて随時開催し、予約不要、1 回あたり約 10 分の短時間でご参加いただけます。ぜひお気軽にお立ち寄りください。

#### ■冷凍技術相談会

「現在の凍結品質に疑問がある」「最適な凍結方法を知りたい」など冷凍・冷却に関する課題をお持ちの方を対象に食品冷凍技士の有資格者が予約不要で、個別にご相談に応じます。

冷凍技術について学びたい方もご利用いただけます。

TFS (Total Food Solution) とは

食品冷凍技士の有資格者を中心に構成された、冷却・凍結技術の専門チームです。食品の特性や加工工程を踏まえ、原料から加工品まで、食品の品質を最大限に引き出す冷却・凍結方法を提案。本社 MILAB(ミラボ)にて年間 300 件以上の食品冷却・凍結テストを実施し、培ったデータと知見を活かし、商品価値を高める冷凍ソリューションを提供しています。

## **FOODEX JAPAN 2026 (国際食品・飲料展)**

会 期：2026 年 3 月 10 日(火)～13 日(金) 10:00～17:00 (最終日は 16:30 まで)

会 場：東京ビッグサイト

主 催：一般社団法人日本能率協会

タカハシガリレイブース：西館 W3-B11

### **■FOODEX JAPAN 2026 会場入場登録**

入場は「完全事前登録制」です。

下記の専用 URL より来場登録をお済ませの上ご来場ください。

・来場登録専用 URL

<https://www.jma-tradeshow.com/foodex/jp/registration.php?exhibitor=EX000312>

お問い合わせ先 タカハシガリレイ株式会社 (担当：価値創造部 販売促進課)

〒555-0011 大阪市西淀川区竹島 2-6-18 TEL：06-6471-0851 FAX：06-6471-8646

URL： <https://www.galilei-tm.co.jp/>