

Farm to Table 未来の食品工場、まるごと提案

今年のガリレイブースは、「Farm to Table」をテーマに
急速凍結から大量解凍、製品の搬送ライン、断熱パネル、洗浄、システム、製品開発まで、
食品工場のあらゆる工程とアイデアを「まるごと」展示します。

食材に合わせて最適な凍結・衛生・おいしさを評価 トータルフードソリューション

単に速く冷やすだけではない、食材の個性を最大限に活かす『適材適冷』。年間300件以上のテストで培った最適な凍結技術や味・食感などを客観的な数値と官能評価で多角的に分析します。食材に合わせた最高の“おいしさ”を科学的に見つけ出し、貴社の商品開発をトータルでサポートします。



短時間で大容量に処理 差圧冷却庫

冷却庫内と差圧ブースに発生させた“差圧”を利用し、均一に冷気を当てることで短時間で効率よく冷却します。
3Dを活用し、気流シミュレーションをご覧ください。

大容量でもムラなく解凍 大型解凍庫

均一に多くの高湿度空気を当てることにより、大容量でもムラなく解凍します。
食材の乾燥や変色を抑え、ドリップの少ない高品質解凍を実現します。



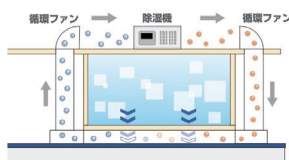
内装用ライン照明付きパネル天井

工場の常温エリアにおすすめの天井です。照明が埋め込まれているため、意匠性に優れ、点検歩行可能な構造により施工性とメンテナンス性を確保します。



床下換気システム

多層階物流施設における冷凍冷蔵化の結露リスクを構造的に抑制するシステムをご提案いたします。



器具洗浄機

大容量なのにコンパクトなサイズで小規模工場におすすめです。
独自技術の強力な洗浄力や節水性、省エネのご提案をいたします。



自動省人化ライン + スパイラルフリーザー



多様なコンベアとロボットとコンパクトな構造で省スペースで急速冷却・凍結するスパイラルフリーザーを連結させ、「自動化/省力化」「食品工場の人手不足対策」をテーマとしたコンベアラインを展示します。

世界最大級の食品製造総合展

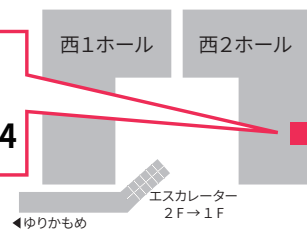
FOOMA JAPAN 2026

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/2(火) 5(金) 10:00 - 17:00 東京ビッグサイト

りんかい線「国際展示場」駅下車 徒歩約7分
ゆりかもめ「東京ビッグサイト」駅下車 徒歩約3分

ガリレイグループ
出展ブース
西2ホール W2-11-24



入場には公式WEBサイトから『クイックパス登録』が必要です。
登録後に生成される「クイックパス」を必ず持参してください。※招待券での当日登録はありません。
展示会事務局から発行されている開催のご案内は、弊社担当者にお気軽にお申し付けください。
■クイックパス登録 <https://www.foomajapan.jp/register/>

