



2023年9月13日

“食”に係わる最新の設備・機器・サービスが集結！

FOOD展 2023

9/20(水)>>>22(金) 東京ビッグサイト 東ホールで開催！

来る2023年9月20日(水)から9月22日(金)の3日間、東京ビッグサイト東ホールにおいて、食に関わる5つの専門展示会を包括した複合展示会『FOOD展 2023』が開催されます。食品製造、給食、大量調理、衛生、工場設備、物流効率化を包括した多彩な内容で、200社超の企業が製品・サービスを展示します。

■開催概要

- 会期 : 2023年9月20日(水)～22日(金) 10:00-17:00
会場 : 東京ビッグサイト 東4・5・6ホール
展示規模 : 207社(共同出展含む) ※9/13(水)現在
入場料 : 無料 WEBでの事前登録、
または招待券での当日会場登録
公式サイト : www.food-exhibition.info

■FOOD展を構成する5つの専門展



フードシステムソリューション
—給食・大量調理設備機器・資材展—



フードディストリビューション
—食品物流マテハン・資材展—



フードセイフティジャパン
—食品安全・衛生対策資材展—



惣菜・デリカ JAPAN
—惣菜製造自動化・設備機器展—



フードファクトリー
—食品工場改善設備・エンジニアリング展—



●注目ポイント

- ・会場でしか聴けない約60セッションの豊富な専門セミナーが連日開催！
- ・特別展示や特別企画ブースを設置。展示ブースとの相乗効果を実現！
- ・省力化や協働ロボット、SDGs対応、異物混入対策、2024年問題など、時宜に合った展示が集結！

出展者ピックアップ

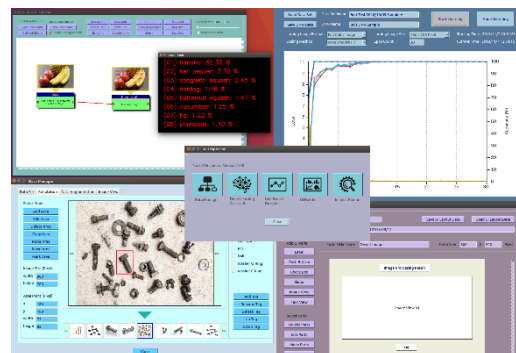
〈人手不足に対応する最新の惣菜ロボット〉

出展者名	コネクテッドロボティクス株式会社
小間番号	S-25
製品名	盛付ロボット「Delibot」
注目ポイント	盛付ロボット「Delibot」は、食品産業の中でも不定型物を扱うために人手に頼るところが多く、自動化が進んでいない盛り付け工程を自動化する業界初のロボットです。ポテトサラダ・ひじき・きんぴらごぼうなど、1台で8種類の盛り付け作業を自動化。作業も簡単に人間1人分のスペースで設置が可能なコンパクトなロボットとして、複数の食品工場で導入済み！今回は3分以内で惣菜の段取り替えができる様子も実演する予定です。



〈虫の混入を防ぐ最新の異物検査機器〉

出展者名	株式会社トラスト・テクノロジー
小間番号	G-22
製品名	生産工程向け画像検査システム AIインスペクター®
注目ポイント	AIインスペクターは、検査現場ごとに異なる様々な検査ニーズに柔軟に対応いたします。画像(見た目)で検査可能なものであれば、外観検査、異物検査、寸法測定、物流の仕分け等などの様々な課題もAIインスペクターが強力に解決します。「毛髪、カエル、昆虫、アニサキス、ネズミ検査ソリューション」などの食品の目視検査が困難な異物混入をAIが的確に検知します。



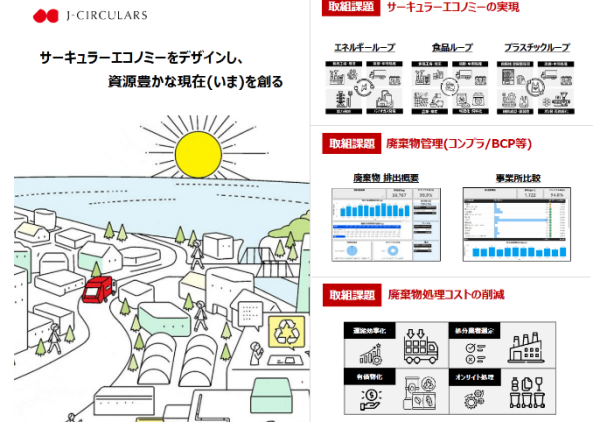
〈SDGs対応、食品ロス対策資機材にも注目〉

出展者名	NTTビジネスソリューションズ株式会社
小間番号	F-43
製品名	地域食品資源循環ソリューション
注目ポイント	サミット株式会社は、NTTビジネスソリューションズ株式会社が提供する「地域食品資源循環ソリューション」を活用し、サミットストアの店舗で発生した食品残渣を食品残渣発酵分解装置で処理しています。この度、新たに富里市農業協同組合さまの協力を得て、サミットから排出される食品残渣を用いて作られた堆肥を使用して生産した野菜の販売を、4月1日よりサミットストア世田谷船橋店にて開始しました。これにより、「食品資源循環」の最後のステップが繋がり、その循環の中で生産された野菜を店舗で提供することが可能になりました。



〈廃棄物管理で食品ロス削減〉

出展者名	J-CIRCULARS 株式会社
小間番号	D-48
製品名	サーキュラーエコノミーをデザインし、 「資源豊かな現在」を創る
注目ポイント	私たちは廃棄物の分野に特化し、排出事業者様の持続可能性の強化を支援！ 資源循環コンサルティング・廃棄物マネジメント・再資源化ソリューションといった独自サービスと最適化提案により、環境負荷低減とコストダウンを同時にご提供できます！。



〈高精度の自動洗浄でさらなる省人化〉

出展者名	株式会社アワフル
小間番号	N-33
製品名	床面泡自動洗浄システム 発泡美迅
注目ポイント	ボタン1つで床面を泡でつけ置き洗いする画期的なシステムです。 発泡→放置(つけ置き)→水洗まで、自動で行います。 ブラシの入らない什器下、人手で清掃できない機械の下など、泡で覆うことで清掃可能になり衛生環境を保てます。 人件費削減、清掃レベルの均一化、防虫対策としてスーパー、飲食店、食品工場などで導入されています。 特許取得、長年の実績があり、人手不足の昨今お問い合わせ急増中です。



〈新たな捕虫器で最新の防虫管理〉

出展者名	イカリ消毒株式会社
小間番号	N-33
製品名	屋外設置型吸引捕虫器「EX スーパー」
注目ポイント	昆虫が建物に侵入するリスクを低減できる、屋外設置型の吸引捕虫機です。従来の考え方である、建物に「寄せない」「入れない」「早期捕獲」「定着防止」に加えて、そもそもの母数を減らすことにより、対策全体の実効性を増加させることができる新たなコンセプトの製品です。吸引捕虫機だけでなく、ガーデンライトとしての機能をあわせもつことで、工場だけでなく、リゾート施設やテーマパークなど様々な場所でご利用いただけます。



〈環境に配慮した殺菌装置に注目〉

出展者名	株式会社 エコノス・ジャパン
小間番号	A-29
製品名	光殺菌システム・ミニパルスビーマー
注目ポイント	6ppm以下のラインで使えるコンパクトな光殺菌システム。光殺菌分は、キセノンランプハウス部サイズを70%小さくサイズ。芽胞菌にも殺菌効果あり！



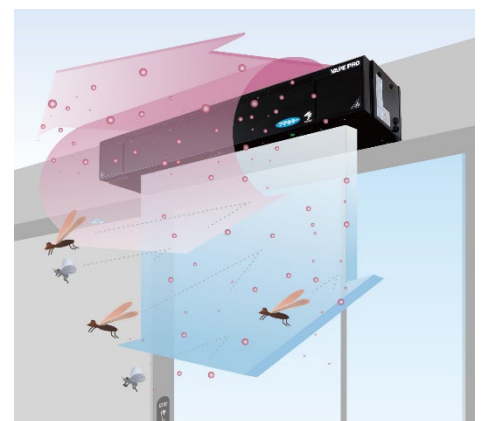
〈冷凍による調理時間短縮で人手不足に貢献〉

出展者名	タカギ冷機株式会社
小間番号	C-12
製品名	小型真空冷却機 THRD-20LC
注目ポイント	日本初!電源だけで10℃まで冷却できる真空冷却機。軟水器などの付帯設備不要、給水も不要、塩やカートリッジなど消耗品も不要。運転に必要なのは電源だけ。冷凍機の専門メーカーだからできた新技術。ランニングコストは電気代だけ。加熱調理直後の食材を20分以内に10℃まで冷却します。食中毒防止はもちろん、調理時間の短縮に貢献。2018年の発売以来、学校給食調理現場で40台以上導入済み。東京23区の教育委員会で積極採用中。



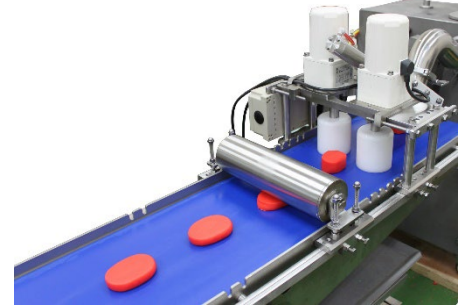
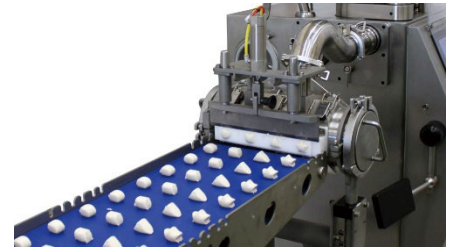
〈エアカーテンで忌避する新たな防虫対策〉

出展者名	株式会社トルネックス
小間番号	N-33
製品名	防虫エアカーテン(縦流)ACFJ909
注目ポイント	フマキラー共同開発製品。異物混入の相談件数で1番は「虫」です(国民生活センターより)。虫の異物混入は虫の死骸や一部が製品に混入し問題となります。トルネックスの防虫エアカーテン(縦流)はフマキラーの業務用忌避剤「ウルトラベープPRO」搭載。無色無臭の忌避成分がエアカーテンを中心に半径3mの虫が嫌がる忌避エリアを構築。屋外設置なので有効成分が希釈しながら広がるため、虫を殺さず忌避します。



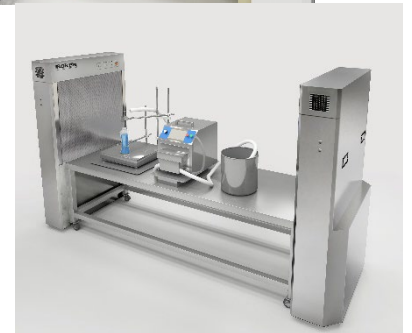
〈高精度の食品機械にさらなる注目〉

出展者名	ハイテック株式会社
小間番号	Q-22
製品名	真空定量充填機「スタッフウェル 51」、 多連ノズル、ハンバーグ成型機
注目ポイント	練り肉やネギトロなど粘度がある原料に対して、少ないダメージで定量かつ複数個の吐出を実現しました！ 「多連ノズル」は、充填機から送られる製品を希望サイズや分量に設定して、同時に等しく分配・吐出することが可能です。 「ハンバーグ成型機」は、充填工程と成型工程が別なため、より高品質な製品を作ることができます。 弊社製充填機は食肉業界で培った衛生管理を基にしており、サニタリー性が従来の充填機より向上しています。



〈エアカーテンで忌避する新たな防虫対策〉

出展者名	興研株式会社
小間番号	N-33
製品名	オープンクリーンシステム「KOACH」
注目ポイント	クリーンベンチなど従来のクリーンデバイスの常識を覆す革新的なクリーンシステムが「KOACH」(コーチ)です。 KOACHがあれば、世界最上級のクラス1というクリーン空間をだれでも簡単に手に入れることができます。 主な導入メリット ①菌ゼロ空間を形成できる ②囲わないから腕を動かしやすく手元が見やすい ③設置が簡単・移動もできる ④同時に複数人で対面作業ができる ⑤熱や湿気がこもらない、等



〈生ごみ処理機で食品ロス削減に貢献〉

出展者名	株式会社 二樹エレクトロニクス
小間番号	F-47
製品名	IoT 対応削減型生ごみ処理機
注目ポイント	生ごみを微生物により分解し水として排出する削減型生ごみ処理機です。産廃費用を極限まで削減します。臭いがなく厨房内に設置可能。シリコンバレーにて製造し、インターネット経由で日時毎に生ごみの処理量を見える化し、食品廃棄物の削減に貢献します。各種センサーにより稼働状況を24時間遠隔で監視し、トラブルを未然に解消。世界各国の大手企業に実績を持つ生ごみ処理機です。



学校給食特別展示

今回のテーマは、「安全・安心をつくる効率化と衛生管理のポイント」です。本展では、人手不足が課題となっている給食・大量調理現場において、安全・安心な食事を提供するために役立つ情報のほか、現場担当者から問い合わせの多い衛生管理方法やトイレの設計のポイントなどを紹介します。また、食育や地産地消の取り組みを促進するためのパネル展示を行います。



- TOPIC1: 最新給食施設パネル展示/省人化・省力化機器展示
- TOPIC2: 衛生管理 トイレ設計、手洗い&ATP ふき取り検査の解説
- TOPIC3: 改訂「学校給食施設設計画の手引き」の活用
- TOPIC4: 食育の推進と地場産物～地場産物の活用～

展示協力: AIHO、タニコー、中西製作所、日本調理機、三和厨理工業、キッコーマンバイオケミファ、サラヤ、東京サラヤ、都市農村漁村交流活性化機構(まちむら交流きこう)、生活デザイン研究所(順不同)

フードファクトリー特別企画

FOOD 乳製品製造・開発技術ゾーン

乳業関連団体による情報発信に加え、ご当地乳製品(チーズ、バター等)の試食も実施！
中小規模の乳製品製造事業者は必見です！

チーズ		バター	
(一社)日本チーズ協会の支援のもと、全国の会員チーズ工房が自慢のチーズを展示、試食も実施いたします。チーズ職人も連日登場予定です。		メディアでも話題のバターマニアの長尾氏によるご当地バターの紹介をパネル展示。日本全国から選りすぐりのバターをご案内します。	
ヨーグルト		乳業関連団体	展示協力団体
ブース内の大型パネルにて、全国のご当地ヨーグルトを紹介。パネル掲載のQRコードから各社のホームページもご覧いただけます。		乳業関連の各業界団体の取り組みや活動内容など、最新情報を発信するコーナーを設置。多数のパンフレットや冊子を配布。	<ul style="list-style-type: none"> 一般社団法人 日本乳業協会 一般社団法人 Jミルク 一般社団法人 中央酪農会議 一般社団法人 全国発酵乳酸菌飲料協会 一般社団法人 日本アイスクリーム協会 チーズ普及協議会 チーズプロフェッショナル協会 <p style="text-align: right; font-size: small;">(順不同)</p>

FOOD 食品ロス対策・リサイクルゾーン

食品ロス対策・食品リサイクルにも関わる、食品製造工程の生産・廃棄コスト削減を提案！
出展者及び関連省庁・団体による情報発信を行う企画展示エリアを設置。

- 関連団体・有識者による食品ロス対策にフォーカスした専門セミナーを開講
- 出展企業・関連企業によるミニプレゼンも会期中毎日実施予定

★注目セミナーピックアップ(一部抜粋、敬称略)

フードシステムソリューション

【9/20(水) 13:45~15:15】

■FG-02:第二部:改訂「学校給食施設計画の手引き」ポイント紹介(続編)



コーディネーター 女子栄養大学 名誉教授

金田 雅代



パネリスト (株)AIHO 営業本部 営業部
設備設計 2 課 マネージャー

富坂 邦人



パネリスト タニコー(株)
官需部 課長

川嶋 賢司



パネリスト (株)中西製作所 営業企画部
営業企画課 課長

古水 豪



パネリスト 日本調理機(株)
事業開発部
設計統括部長

黒田 晃

(社名 50 音順)

フードセーフティジャパン

【9/21(木) 15:00~16:30】 ■FS-08:大手外食企業コロナの食品安全安心への挑戦



パネリスト (株)コロナ MD
品質保証部 マネージャー

坂井 裕



パネリスト カップ・クリエイト(株)
品質保証室 次長

黒川 純孝



パネリスト 食品安全サポート 代表

渡辺 敏雄



ファシリテーター (株)Food・Safety
代表取締役

矢島 秀章

乳製品製造・開発技術セミナー

【9/20(水) 15:45~16:30】 ■NS-02:マニアが愛する「全国ご当地バター」の世界



講師 バターマニア(「マツコの知らない世界」等出演)

長尾 絢乃

【9/21(木) 15:45~16:30】

■NS-04:現代人に求められる乳酸菌機能トレンドと最新のヨーグルト市場ニーズ



講師 東北大学 名誉教授(農学博士)

齋藤 忠夫

フードファクトリー

【9/21(木) 11:00~12:30】 ■FS-06: 食品寄贈を通じた社会貢献とオルタナティブフードシステム



モデレーター 日本女子大学 家政学部家政経済学科 教授

小林 富雄

マルハニチロにおけるフードバンクとの取組み

パネリスト マルハニチロ(株) 経営企画部
サステナビリティ推進グループ 主任

志村 遥夏



子ども食堂をハブとした地域資源の循環

パネリスト 認定 NPO 法人
全国子ども食堂支援センター・むすびえ
プロジェクトリーダー

遠藤 典子

日本の食品寄付免責制度の必要性和オンラインアプリで食品寄付量を増大させる取組み



パネリスト NPO 法人ダイバーシティワールド
理事長

三上 晃司

フードディストリビューション

【9/21(木) 11:00~12:30】

■FD-04: 「持続可能な物流の構築に向けて」~製配販 3 層の取組み~



コーディネーター (一社)日本加工食品卸協会
専務理事

時岡 肯平



パネリスト キューピー(株) 執行役員
ロジスティクス本部 本部長

前田 賢司



パネリスト 三菱食品(株) 執行役員
SCM 統括 統括オフィス室長

小谷 光司



パネリスト (株)ライフコーポレーション
首都圏物流部 部長

渋谷 剛

惣菜・デリカ JAPAN

【9/22(金) 13:45~15:15】

■SDJ-06: ロボフレと新合本主義で惣菜製造の人手不足解消



講師 経済産業省 製造産業局
産業機械課 ロボット政策室 室長補佐

板橋 洋平



講師 (一社)日本惣菜協会
AI・ロボット推進イノベーション 担当 フェロー

荻野 武



講師 FA プロダクツ 会長

天野 眞也



講師 コネクテッドロボティクス(株)
代表取締役/ファウンダー

沢登 哲也

報道機関各社様へのお願い

上記の通り、本展示会の実施概要をご案内いたしますので、何卒、貴紙誌の記事として
お取り上げいただきますようお願い申し上げます。

ご掲載いただいた際は、掲載紙誌を事務局までご送付いただければ幸いです。

なお、本展示会は WEB 事前来場登録を推奨しております。

プレス登録をお済ませの上、ご来場ください。

事前来場登録はこちらから>>



《取材申込・本リリースに関する問い合わせ》

FOOD 展事務局 TEL:03-3503-7661 E-Mail:office@food-exhibition.info

www.food-exhibition.info