

**あ**  
**アース環境サービス**  
 製品汚染・異物混入防止をサポートします  
**アイタ**  
 警告ラベルの食品への混入を防止する  
**アイトス**  
 幅広い商品ラインナップが特徴です  
**AIHO**  
 調理作業の省人・省力化ソリューション  
**ACTUNI**  
 ※三景産業  
 デジタル入場記録と映像監視カメラシステム  
**旭川市企業誘致推進協議会**  
 ※京都グレインシステム  
 人口32万人を擁する北海道の拠点都市！  
**味の素エンジニアリング**  
 味の素グループ唯一のエンジニアリング会社  
**アンリツ**  
 各種検査機により品質保証に貢献します  
**イーシーフロンティア**  
 残留塩素の測定のことならお任せください  
**イトヤ**  
 短工期で、耐久性ある床を施工します。  
**いまばやし**  
 環境にもお財布にもエコな製品をご紹介  
**industria**  
 液中の異物混入対策に最適なフィルター  
**ウム・ヴェルト**  
 食品工場に特化したリサイクルサービス案内  
**エース工機**  
 グリスフィルターレンタルサービス・ダクト  
**エースシステム**  
 ※エースシステムソリューション  
 過熱水蒸気でおいしく健康になるよ  
**栄養改善事業推進プラットフォーム(NJPPP)**  
 途上国での持続可能な栄養改善ビジネスを！  
**エコノス・ジャパン**  
 ※静甲  
 ※日本機械商事  
 「園」にお悩みあればご相談させていただきます  
**NECフィールドینگ**  
 ※シンクピア・ジャパン  
 生ごみ処理機シンクピア  
**エフ・エム・アイ**  
 人手不足解消を実現する調理機器を出展  
**M2X**  
 現場にだけ込む設備保全DXアプリ、M2X  
**エレクター**  
 再加熱機器で「厨房業務の軽減」に貢献  
**エレクター**  
 スペースを有効活用する物流機器のご提案  
**オオイ金属**  
 食に係るものづくり安心・安全を提供します  
**おぎそ**  
 地球環境にやさしいリサイクル食器  
**温度っち**  
 月額350円で自動で温度記録を行います。  
**か**  
**カウゼル**  
 異物混入対策用スポンジ・束子を表示します  
**カセン産業**  
 学校・病院用の食器 SDG's対応  
**カテナス**  
 エクセルでデータ管理する食堂サイネージ  
**神奈川大学 経営システム工学研究室**  
 給食特化型のAIで現場を強力にサポート！  
**カミナシ**  
 現場DXプラットフォームカミナシ  
**川崎港戦略港湾推進協議会ポータルセールス部会**  
 世界とつながる川崎港の戦略的な活用を  
**河淳**  
 国際衛生基準対応・保管棚をNewリリース  
**カンプライト**  
 食品製造工場のDX化を推進するシステム  
**キーエンス**  
 微生物検査を圧倒的に効率化します。  
**キッコマンバイオケミファ**  
 衛生管理にお役立て頂ける製品を出展します  
**紀文フレッシュシステム**  
 ※紀文安全食品センター  
 食の安全・安心に対する「紀文」からの提案  
**キョウドウ**  
 超コンパクト洗浄機 1人で時間400枚処理  
**京都府**  
 京都府内の産業用地や立地補助金を紹介！  
**桐山工業**  
 国内生産特化した製造メーカー

**クレオ**  
 安全・安心な洗浄、殺菌をご提案します。  
**Closer**  
 ロボット知識0で、かんたん自動化。  
**月刊HACCP・鶏卵肉情報センター**  
 1995年創刊。国内唯一HACCP専門誌  
**コーレンス**  
 ※Lawer S.p.A.  
 複雑な作業を自動化し省人化します  
**興和オプトロニクス**  
 食品工場の課題をワンストップで解決します  
**ゴード水処理技研**  
 世界初の活性汚泥用アプリと自動計測装置  
**KOSKA**  
 生産性の実態と課題の原因をセンサで見える  
**コトヒラ工業**  
 毛髪検知システムを展示予定です。  
**コバード**  
 手包み以上の高品質な製品が製造可能です  
**さ**  
**サーヴォ**  
 給食・食品工場を変える新しいユニフォーム  
**サーフテクノロジー**  
 サンプルお持ち込みで付着テストします  
**サタケ**  
 ※ライステクノプロダクト  
 ごはんの事なら何でもお問い合わせ下さい！  
**サニクリーン**  
 食の衛生に関することならサニクリーン！  
**サミー**  
 作業性向上、省人化に取り組んだ機器の展示  
**三共電気**  
 UVランプで77年の実績。小ロット対応可  
**サンクレイ**  
 食品製造管理・在庫管理システムの紹介実演  
**三建設備工業**  
 エコサラによる省エネ・省コストで湿気対策  
**三和建設**  
 食品工場、設計・設計施工、実績紹介  
**三和調理工業**  
 CO2削減・省力化機器を展示  
**GIGモルテック**  
 国内唯一の防カビ技術でカビ問題を解決  
**静岡県企業立地都市町推進連絡会**  
 静岡県の産業用地や優遇制度を紹介します！  
**信濃化学工業**  
 様々な再加熱機器に対応する食器を展示  
**写真化学**  
 コロニーの数をわずか数秒で正確に計測！  
**ジャパンシステム**  
 見て楽しい実演をご覧ください。  
**食環境衛生研究所**  
 カビ同定およびカビ毒分析サービスのご紹介  
**食品安全マネジメント協会**  
 食品製造・飲食提供事業にJFS規格を！  
**食品産業センター**  
 輸出における海外規制でお困りの方に必見！  
**シンクピア・ジャパン**  
 ※NECフィールドینگ  
 生ごみを運ばず・燃やさず・その場で処理  
**シンテック**  
 食品業の省人省力化にワンストップでお応え  
**新東工業**  
 自動化諦めてませんか？力覚センサで解決！  
**新日本厨機**  
 給食専門！省スペース・省力「楽らくシリーズ」  
**水産タイムズ社**  
 水産・低温食品に関する様々なデータを提供  
**スギヤマゲン**  
 特殊な液剤と最適な形状で効果を最大限に！  
**全国学校給食協会**  
 給食＆食育の本、展示販売しています！  
**た**  
**ダイナイ**  
 新潟県産米を主原料100%に使用  
**大日本除虫菊**  
 機械の中の虫よけをしませんか？  
**太平洋工業**  
 輸送/保管環境の「見える化」を実現！！  
**大和ハウス工業**  
 施設建築の事例やノウハウ等を紹介致します  
**タカギ冷機**  
 電源だけで冷却できる真空冷却機(40kg)  
**高砂**  
 HACCP対応の日本製清掃用具  
**タカヤ**  
 HACCP対応工場建設の御相談承ります。

**タニコー**  
 学校給食の皆様へ人手不足対策をご提案  
**タマチュウ**  
 手にとりての体験ができます。  
**中設エンジ**  
 『理想の食品工場を創ります』  
**中部テクノ**  
 頑固なカビや菌を確実に除去！UVC殺菌灯  
**樋屋**  
 迅速検査装置の短時革命  
**ティアンドディ**  
 おんどりを使って温度管理しましょう。  
**TBグローバルテクノロジーズ**  
 クランプ着脱不要で360° 角度調整が可能  
**テスター**  
 HACCPインターフェックス認定機器  
**鉄道情報システム**  
 最適化AIが複雑なシフトを自動作成します  
**Tebiki**  
 現場の教育を動画でもっとかんたんに  
**東京機械製作所**  
 ※KSS  
 AGV以外にも協働ロボットも提供可能です  
**東京サラヤ**  
 環境負荷を軽減、作業者の労災リスクを軽減  
**東京パック**  
 環境に配慮した高品質な日本製ポリ手袋です  
**東計電算**  
 物流関連の業務ならお任せください！  
**東光計器**  
 濁度、濃度をCIP洗浄のコスト減を  
**東邦電気工事**  
 食品工場の電気、空調、換気設備119番  
**な**  
**中井機械工業**  
 炒め物から煮炊きまでお任せください！  
**ニイスマ**  
 圧倒的な生成スピード。待ち時間0秒！  
**二樹エレクトロニクス**  
 廃棄費用を無くし処理コストを削減  
**日伝**  
 食品工場の「カビ対策」に！  
**ニチパン**  
 ※小坂研究所  
 SDGsをゼロテープから始めませんか？  
**ニチワ電機**  
 再加熱したご飯が美味しい。  
**日進医療器**  
 国内初となるウレタン素材の使い捨て手袋  
**日清エンジニアリング**  
 食品工場建設課題の解決策を提案  
**日精**  
 作業性向上を図る消耗品をご案内  
**日鉄ステンレス加工**  
 ※NSステンレス  
 圧力容器の技術で食品業界の発展に貢献！  
**日本エリーズマグネチックス**  
 世界最高峰の吸引力で異物ゼロを目指す！  
**日本エレクトロヒートセンター**  
 IoTシステム、電化施設の企画設計の紹介  
**日本加工食品卸協会**  
 持続可能な物流を目指して  
**日本食品衛生協会**  
 食の安全を全国展開で追及する  
**日本惣菜協会**  
 惣菜関連企業約700社が加盟する団体です  
**日本調理機**  
 省エネ・省力化・省力化の厨房機器をご紹介  
**日本パレットレンタル**  
 企業と企業をつなぐソリューションを展示！  
**日本無機**  
 空調機の粉のお悩みを粉対策フィルタが解決  
**ネクスタ**  
 ミス・ロス・工数削減なら「スマートF」  
**農林水産省**  
**は**  
**パーテック**  
 食品7Sの「しつけ」定着化を提案致します  
**バイオ・シータ**  
 細菌検査を自社で素早く、簡単に！  
**ハイテック・システムズ**  
 欲しいパーツがさっと見つかる！  
**白洋舎**  
 企業の衛生管理はユニフォームレンタルで  
**Hacobu**  
 MOVO(ムーボ)で、企業間物流を最適化  
 (50音順)

**長谷川化学工業**  
 衛生管理、作業負荷軽減、環境負荷軽減  
**浜田製作**  
 ※近畿コーポレーション  
 ※シンワシステム  
 AGVと協働ロボットの高度な連携を実現  
**原田産業**  
 食品衛生の帳票や温度をクラウドで一括管理  
**ハンマーキャスター**  
 ワンランク上のキャスターで現場改善へ  
**ピアック**  
 はがれにくく、指の関節にもフィットします  
**ピーエムティー**  
 フィルム培地対応の微生物検査前処置装置  
**FingerVision**  
 食材盛り付けをロボットで実現しました！  
**不二精機**  
 作業軽減・省人化・商品価値向上のご提案  
**富士通フロンテック**  
 フライヤーの設備値をデジタルセンシング！  
**フレンドマイクロブ**  
 油脂分解微生物による動物油含有排水処理  
**北海道千歳市**  
 千歳市工業団地は交通アクセスが抜群です！  
**ま**  
**マースウインテック**  
 皆様が満足される製品提供をお約束致します  
**マイクロ・テクニカ**  
 高い技術力のリーディングカンパニーです  
**マイコック産業**  
 自動生パン粉機の性能をご体感ください！  
**前田シェルサービス**  
 圧縮空気見える化で安心・安全ものづくり  
**マシソル**  
 SDGSに適した装置のご提案  
**マルセ**  
 ハイスベックな機械、環境対応フィルム多数  
**マルゼン**  
 省力化や衛生管理にも対応した機器のご紹介  
**三浦工業**  
 装置の新機能を細かく展開  
**ミュューチュアル**  
 ユニフォームでの入室管理  
**ムラコシ**  
 100V仕様サイクロン式小型集塵機  
**森永乳業**  
 累計販売台数10000台の信頼と実績  
**モレーンコーポレーション**  
 医療感染管理のノウハウを食品衛生にも。  
**や**  
**野菜流通カット協議会**  
 野菜流通カット協議会の取組・活動内容  
**安原環境テクノロジー**  
 電気代大幅削減。ばっ気に代わる技術搭載。  
**山本ビニター**  
 凍結食品を均一かつ高品質に解凍します。  
**ら**  
**ラヴォックス**  
 最短で最高品質の修理サービスをご提供  
**リーイング**  
 あらゆるタイプの生ごみ高速粉砕・減容化！  
**レイテック**  
 コールドチェーンを支える製品をご紹介  
**レオン自動機**  
 幅広い食品の成形が可能な生産機器をご紹介  
**ローゼック**  
 食品製造業特化！導入事例多数！  
**わ**  
**ワールド工業**  
 工場の環境改善、結露問題対策のご提案  
**和広エンジニアリング**  
 自動化・省力化で社会貢献を目指します  
**ワコン**  
 保冷輸送ツールのご提案  
**海外**  
**FM Environmental Limited**  
 先進的グリーン自動分離・阻集機能とは？  
**ZHANGJIAGANG BLACKBOX PLASTIC PRODUCTS**  
 CPE TPE manufacture  
 (50音順)

※ 2024年7月17日時点  
 (同時開催展含む、※は共同出展者)

## 来場のご案内



# FOOD展2024

10.9 水 WED > 11 金 FRI

10:00 17:00

東京ビッグサイト 東ホール Tokyo Big Sight East Hall



**フードシステムソリューション 2024**  
 ー給食・大量調理設備機器・資材展ー



**フードセーフティジャパン 2024**  
 ー食品安全・衛生対策資材展ー



**フードファクトリー 2024**  
 ー食品工場設備・エンジニアリング展ー  
 ー食品製造・加工機器展ー



**フードディストリビューション 2024**  
 ー食品物流機器・資材展ー



**惣菜・デリカJAPAN 2024**  
 ー惣菜製造設備機器・資材展ー



事前来場登録はこちら ▶ [www.food-exhibition.info](http://www.food-exhibition.info)



ご入場について

**本パンフレットではご入場できません。**  
**「WEBによる完全事前来場登録制」となりますので**  
**必ず公式WEBサイトより「来場登録」をお願いします。**

**WEB事前来場登録はこちら** >>> [www.food-exhibition.info](http://www.food-exhibition.info)



### WEB 来場登録

公式ウェブサイト ([www.food-exhibition.info](http://www.food-exhibition.info)) にアクセス。「事前来場登録」ページへ

来場者証を印刷、会場に持参

入場ゲートで来場者証を提示

### セミナー聴講登録

事前来場登録後、「セミナー」ページへ (8月下旬頃開設予定)

聴講希望のセミナーを選択して登録 (複数登録可)  
 ※セミナー登録後の変更・キャンセルは、登録完了メールに従ってご自身で行ってください。

展示会場内セミナー会場入口で来場者証を提示

## 会場までのアクセス

ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。

電車	所要時間	徒歩
りんかい線 新木場駅 (JR/地下鉄)	約5分	徒歩7分
大崎駅 (JR)	約14分	
ゆりかもめ 新橋駅 (JR/地下鉄)	約22分	
豊洲駅 (地下鉄)	約8分	徒歩3分
バス		
都営バス 東京駅八重洲口	約40分	
東京駅丸の内南口	約40分	
門仲仲町駅	約35分	
空港バス (リムジンバス) 羽田空港	約25分	
京急バス 横浜駅東口	約55分	

東京ビッグサイト 東ホール <https://www.bigsight.jp/>  
 〒135-0063 東京都江東区有明3-10-1 TEL:03-5530-1111 (代表)



お問い合わせ先 **FOOD展事務局**  
 〒100-0013 東京都千代田区霞が関1-4-2 大同生命霞が関ビル4階 アテックス(株)内  
 TEL: **03-3503-7661** FAX: 03-3503-7620 E-mail: office@food-exhibition.info

# 業界トップランナーによる、食品産業向け専門セミナーが盛りだくさん！

聴講無料

セミナー聴講登録は8月下旬にスタート！（予定）

事前申込制

最新情報は公式WEBサイトをご確認ください。 [www.food-exhibition.info](http://www.food-exhibition.info)

10月9日(水)

**FG-01 10:30~12:00**  
**最新事例紹介！  
学校給食のアレルギー対応と災害時対策**  
コディネーター 女子栄養大学 名誉教授 金田 雅代  
講師 タニコー(株) 官需部 課長 川島 賢司  
(株)AIHO 営業推進部 部長 熊谷 文伸  
講師 日本調理機(株) 事業開発部 設計統括部長 黒田 晃

**FG-02 13:45~14:45**  
**先進事例から学ぶ 学校給食センター運営の最前線  
~地場産物の有効活用~**  
コディネーター 女子栄養大学 名誉教授 金田 雅代  
講師 袋井市教育委員会 おいしい給食課 係長 石塚 浩司  
講師 倉敷市教育委員会 倉敷中央学校給食共同調理場 所長代理 月本 妙子

**FHC-01 13:00~13:45**  
**HACCP.衛生管理マニュアル  
~ISO22000に学ぶ食品安全マネジメントシステム活用(仮)**  
講師 (株)パシピアコンサルティング 衛生事業部統括シニアコンサルタント 尾崎 圭子

**FHC-02 14:30~16:00**  
**栄養情報連携関連について  
~地域での栄養連携の取り組み~  
~相模原栄養地域連携の会の取り組み紹介~**  
コディネーター 茨城キリスト教大学 生活科学部 食物健康科学科 教授 石川 祐一  
コディネーター 群馬県済生会前橋病院 栄養科 栄養士長 宮崎 純一  
講師 (有)恩賜財団済生会 尾ヶ崎済生会病院 医療技術部栄養科 科長 福澤 純子  
講師 相模原協同病院 栄養室 上條 広高

10月10日(木)

**FG-03 10:30~11:15**  
**学校給食の現状と将来に向けて  
~株式会社東洋食品の取り組み~**  
講師 (株)東洋食品 専務取締役 荻久保 瑞穂

**FG-04 14:00~15:30**  
**学校給食の衛生管理を徹底するために  
今知っておくべきこと**  
1) 学校給食による食中毒の動向  
(一財)東京顕微鏡院 学術顧問 伊藤 武  
2) 今求められる学校給食の衛生管理  
講師 龍谷大学 農学部 非常勤講師 廣田 美佐子

**FHC-03 13:00~14:30**  
**次の時代に向けた厨房現場への取り組み(仮)**  
コディネーター (株)AIHO 営業本部 コンサルティング室 統括コンサルタント 柴田 頼剛  
講師 (株)ブレイン 執行役員 事業推進部 部長 原 進之介  
講師 大崎電工(株)ソリューション事業部 ソリューション営業部 事業推進主査 青木 豪  
講師 (株)AIHO 技術本部 研究開発部 開発課 主任 杉田 耕輝



10月11日(金)

**FG-05 15:00~16:30**  
**学校給食と中食・外食における  
食物アレルギー対応**  
講師 昭和大学 医学部 小児科学講座 教授 今井 孝成

**FHC-05 11:45~12:30**  
**病院給食における食物アレルギーに関する  
システム構築の一考察**  
講師 茨城県立こども病院 栄養科長 加藤 かな江

**FHC-04 10:30~11:15**  
**外国人労働者の雇用と育成、そして憧れの国  
日本で働く東南アジアの若者たちのレポート**  
コディネーター 国家公務員共済組合連合会 虎の門病院 栄養部 部長 土井 悦子  
講師 (株)さくらパートナーズ 事業部長 河野 真吾  
講師 富士産業(株) 神奈川事業部 業務課 入江 篤

**FHC-06 13:00~14:30**  
**人手不足を乗り越える！  
セントラルキッチンで実現する持続可能な給食運営**  
講師 (株)第一食品 代表取締役社長 小宮 仁  
他調整中



**FS-01 10:30~12:00**  
**食品安全の取り組みで企業カアップした  
好例「株式会社小島商店」**  
コディネーター (株)Food・Safety 代表取締役 矢島 秀章  
パネリスト (株)小島商店 副社長 小島 康成  
パネリスト (株)カミナシ 執行役員 CRO 宮城 徹也  
パネリスト (株)ヤオコー 食品安全担当部長 新 武司

**FS-02 12:30~13:15**  
**食品工場におけるアレルゲン管理の事例**  
講師 ハウス食品グループ本社(株) 品質保証統括部 品質保証推進課 チームマネージャー 山下 証二

**FS-03 11:00~12:30**  
**食品ロス削減による社会貢献  
食品ロス削減をめぐる情勢  
食品ロスによる経済的損失およびGHG排出量  
食を通じた支援団体の現状と課題**  
講師 消費者庁 消費者教育推進課 室長 田中 誠  
講師 認定NPO法人全国子ども食支援センター むすびえ 遠藤 典子

**FS-04 13:00~13:45**  
**消費者庁の新たな役割**  
講師 消費者庁 審議官 井上 計

**FS-05 12:30~13:15**  
**食品の安全性担保のための迅速検査法**  
講師 (国研)農研機構 食品研究部門 食品流通・安全研究領域 上級研究員 川崎 晋

**FS-06 15:00~15:45**  
**ナノバブルの力で食品業界が変わる！**  
講師 (株)ナノバブル研究所 代表取締役 本田 正



**FF-01 13:45~15:15**  
**食品産業におけるサーキュラーエコノミーの最新動向  
サーキュラーエコノミーの推進**  
講師 経済産業省 資源循環経済課 課長補佐 葉山 緑  
「サーキュラーエコノミー推進センター埼玉」の取組み  
講師 埼玉産業振興公社(サーキュラーエコノミー推進センター埼玉) 的場 啓祐  
サーキュラーエコノミーへの転換に向けた技術開発  
講師 東京都立産業技術開発センター 機能化学材料部部長 瓦田 研介

**FF-02 15:45~16:30**  
**製造業におけるDX化とデータ活用の  
課題と事例**  
講師 TOPPANデジタル(株) 事業推進センター NAVINECT本部シニアプロフェッショナル 松本 博

**FF-03 15:00~16:30**  
**食品産業におけるサステナビリティ経営をめぐる最新動向  
加工食品のCFP算定と環境コミュニケーションの意義  
GXリーグにおける取組について**  
講師 農林水産省 大臣官房 みどりの食料システム戦略グループ 課長補佐 古田 謙一  
講師 経済産業省 担当者  
ネイチャーポジティブの実現と食品産業への期待  
講師 環境省 自然環境計画課 生物多様性戦略推進室多様性係長 福井 俊介



**FF-04 10:30~12:00**  
【システムインテグレーター】  
**食品製造現場におけるサステナブルな生産体制構築とは**  
講師 (株)ニココ 営業本部 営業第二部長 東京営業所長 大場 勝  
【ロボットメーカー】  
**変種変量生産の食品工場で稼働するロボットセル**  
講師 (株)安川電機 営業本部 食品営業部 部長代理 鈴木 章宏  
社会課題解決に向けたロボティクスソリューション開発の取り組み  
講師 川崎重工(株) ロボットディビジョン 理事 真田 知典

**FF-05 13:45~14:30**  
**食品衛生等の監査・衛生検査アプリの紹介**  
講師 OMIサーチ&コンサルティング(株) 代表取締役 大内 裕敬  
**FF-06 15:45~16:30**  
**食品の輸出先国規制の現状  
(添加物・容器包装・表示)**  
講師 エム・アール・アール・エフ(株)向けアジアパシフィック戦略水産チームリーダー 長田 侑子



**FD-01 10:30~12:00**  
**政府の物流施策と2024年問題**  
コディネーター 上智大学 名誉教授 荒木 勉  
「物流の2024年問題」の対応について  
講師 経済産業省 商務情報政策局 流通サービスグループ課 流通政策課長 兼 物流企画課長 平林 孝之  
**物流政策の最近動向と今後の展望**  
講師 国土交通省 物流・自動車局 物流政策課 課長 紺野 博行  
**物流の2024年問題と農林水産分野での取組**  
講師 農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部食品流通課課長 蔵谷 恵大

**FD-02 12:30~13:15**  
**食品物流共同化の取り組みと今後の課題  
~F-LINEプロジェクトの「これまで」と「これから」~**  
講師 F-LINE(株) 物流未来研究所次長 坂本 卓哉  
**FD-03 15:45~16:30**  
**加工食品におけるデータプラットフォーム構築に  
向けた取り組みについて**  
講師 (公財)流通経済研究所 主任研究員 久保田 倫生

**FD-04 11:00~12:30**  
**持続可能な加工食品物流構築を目指した  
メーカー、卸売業、小売業の取組みと連携**  
コディネーター (公財)流通経済研究所 特任研究員 堀尾 仁  
パネリスト 日清食品(株) 常務取締役 サプライチェーン部長 深井 雅裕  
パネリスト (一社)日本加工食品卸協会 専務理事 時岡 青平  
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

**FD-05 14:30~15:15**  
**買い物を変える。毎日を変える。  
Greenbeans 鮮度への挑戦**  
講師 イオンネクスト(株) IT部 部長 駒場 光徳  
**VeDiCA 13:30~16:40 惣菜・デリカJAPAN関連企画**  
**加工・業務用野菜の情報交換会セミナー**  
情報交換会セミナー 主催:野菜流通カット協議会(VeDiCA)  
●話題提供「加工・業務用野菜の価値と変化」  
小売業の変化に対応した業務用野菜の生産振興と商品開発  
全国農業協同組合連合会CO(元(株)イトーヨーカ堂 代表取締役) 戸井 和久  
加工・業務用野菜の生産・供給拡大に向けて  
石川県立大学 名誉教授 小林 茂典  
加工・業務用野菜の安定供給に向けた収穫予測の意義と課題  
農研機構 野菜花き研究部門 産地生産システム研究領域 領域長 佐藤 文生  
ICT活用による持続可能な農業生産  
(有)エアランドエス 代表取締役社長 大平 貴之  
**パネルディスカッション(含む、質疑応答)**  
パネリスト 上記セミナー講師(戸井氏、佐藤氏、大平氏)  
野菜流通カット協議会会長(株)K PRODUCE 取締役会長 木村 幸雄  
コディネーター 石川県立大学 名誉教授 小林 茂典  
本関連企画セミナーの聴講申込先  
野菜流通カット協議会事務局【(一社)日本施設園芸協会 担当:平島】  
TEL:03-3667-1631 FAX:03-3667-1632 https://www.vedica.jp  
E-mail: hirashima@jgha.com

**FD-06 10:30~11:30**  
**物流資材の標準化動向**  
コディネーター 上智大学 名誉教授 荒木 勉  
一貫パレチゼーション・パレット標準化・共同化による物流効率化  
講師 日本パレットレンタル(株) 代表取締役 社長 二村 篤志  
**新ユニット輸送による積載効率向上と荷役作業の削減**  
講師 元サンスターグループ Logistics研究室 室長 荒木 協和  
流通経済研究所 特任研究員

**FD-07 11:45~13:15**  
**倉庫自動化の最新情報**  
コディネーター 上智大学 名誉教授 荒木 勉  
**AGV/AMRの最新導入事例紹介**  
講師 (一社)日本産業車両協会 専務理事 高瀬 健一郎  
他調整中  
講師 (株)Mujin CEO 兼 共同創業者 滝野 一征  
**FD-08 13:45~14:30**  
**大和ハウス工業の持続可能な食品・物流の取り組み**  
講師 大和ハウス工業(株) 建築事業本部 営業統括部 食品・医薬品施設推進室 室長 保科 和之  
講師 大和ハウス工業(株) 建築事業本部 営業統括部 食品・医薬品施設推進室 課長 大野 喜智



**SDJ-01 10:30~12:00**  
**持続可能な食料システムの構築に向けて  
(食品製造業に対する小売からの期待)**  
講師 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 原材料調達・品質管理改善室長 阿辺 一郎  
小売各社等

**SDJ-03 13:45~15:15**  
**いま求められる食品工場のカたち  
"持続可能"な工場建設のための取り組み**  
講師 日清エンジニアリング(株) 営業部 部長代理 岡崎 峰之  
講師 三浦工業(株) 食機関東支店 支店長 黒川 将平  
講師 Daigasエナジー(株) ビジネス推進部 水・環境ビジネス推進チーム マネージャー 北村 芳久

**SDJ-02 12:30~13:15**  
**食品工場におけるロボット等導入及び  
運用時の衛生管理ガイドライン**  
講師 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部食品製造課原材料調達・品質管理改善室 課長補佐 西崎 英樹  
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 荻野 武



**EX-01 11:00~11:45**  
**カビ、細菌の問題を解決する国内唯一の防カビ技術**  
講師 (株)GIGモルテック 代表取締役 横山 真人

**EX-04 14:00~14:45**  
**毛髪対策の定説を覆す  
8割削減事例と混入経路の推定**  
講師 どうする食品衛生(コヒラ工業(株)共同開催) 江川 永

**EX-02 12:00~12:45**  
**カビ・浮遊菌のお悩み解決:衝撃のピフォーアフター!!**  
講師 (株)中部テクノスチールエア マーケティング・セールスディレクター 吉田 遥

**EX-05 15:00~15:45**  
**よくわかる新規格「JFS-B Plus」解説セミナー**  
講師 (一財)食品安全マネジメント協会 JFS事業部 マネージャー 内田 佳那

**EX-03 13:00~13:45**  
**8つのアプローチを活用したリスクアセスメント**  
講師 アース環境サービス(株) 学術部 関東エリア(埼玉支店・横浜支店担当) 八木 崇  
エキスパート 博士(理学)IRCA登録プロジェクト審査員(QMS/FSMS/PQS)

**SDJ-04 10:30~12:00**  
**冷凍惣菜の新時代 ~現状分析と将来展望~**  
コディネーター (一社)日本冷凍食品協会 広報部長 三浦 佳子  
パネリスト イオンリテール(株) 執行役員 MD改革部長 西野 克  
パネリスト (株)ノムラフーズ 代表取締役社長 長嶋 茂  
パネリスト (株)ユーリース 代表取締役 フードプロデューサー 多田 輝介

**SDJ-05 13:00~13:45**  
**トップシール ガス置換包装の展望と期限延長**  
講師 (株)寺岡精工 フードイングredientsシステム事業部 マーケティンググループ 次長 矢野 光隆

**EX-07 11:00~11:45**  
**持続可能な厨房グリース管理**  
講師 FM Environmental Limited社 Grease Guardian部 当部最高責任者 イーモン・フィッツパトリック  
講師 FM Environmental Limited社 Grease Guardian部 マーケティング 販売担当役員 ミチエル・フィッツパトリック  
講師 日之出国際貿易(株) 代表取締役社長 楠本 陽一郎

**EX-08 12:00~12:45**  
**諦めていませんか?力覚センサを用いた食品工場の自動化**  
講師 新東工業(株) 事業推進本部 力覚センサグループ 副マネージャー 永井 兼

**EX-09 13:00~13:45**  
**殺菌水はどれが正解?炭酸次亜水の具体的な事例も紹介します!**  
講師 (株)エコノス・ジャパン 技術営業部 課長 鈴木 宣仁

**EX-10 14:00~14:45**  
**「ゼロエネ予冷・再熱」の除湿給気ユニットによる省エネ空調**  
講師 三建設工業(株) 技術統括本部 課長代理 濱名 有紀  
**EX-11 15:00~15:45**  
**百社百様の事例に学ぶ食品工場建設の進め方**  
講師 三和建設(株) 東京本店営業グループ グループリーダー 小泉 幹夫  
**EX-12 16:00~16:45**  
**1,000時間のトラブル削減と脱属人化を実現した設備保全DX!**  
講師 (株)M2X 代表取締役社長 岡部 晋太郎

**SDJ-06 10:30~11:15**  
**小売業の今後の方向性  
役割の明確化と製造~商品開発 取組みの考え方**  
講師 (株)惣菜デリタI 代表取締役 石井 俊彦  
**SDJ-07 13:45~15:15**  
**世界初!惣菜盛付工程の全ロボット化、高速社会実装  
一ロボフレと新しい合本主義による  
惣菜産業革命で人手不足解消**  
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 荻野 武  
講師 コネクテッドロボティクス(株) 代表取締役/フアンダー 沢登 哲也



**EX-13 11:00~11:45**  
**DX化による食品安全管理とトレーサビリティの実現**  
講師 (株)カンパライト セールズ部 部長 阿部 洋平

**EX-14 12:00~12:45**  
**北海道旭川地域の立地優位性について**  
講師 旭川市×京都グレインシステム(株) 鷹橋 可  
東神楽町×(株)食創・シマチク 東川町

**EX-15 13:00~13:45**  
**【事例から学ぶ】品質管理レベルを上げる現場DXの取り組み方  
\記録の抜け漏れ、後から気づく逸脱などの  
人的ミスを防ぎ、顧客の信頼向上へ/  
講師 (株)カミナシ マーケティング 田島 巧平**

**EX-16 14:00~14:45**  
**カビ・カビ毒の分析について~管理手法や分析方法~**  
講師 (株)食環境衛生研究所 食品衛生ラボラトリー事業部食品分析課 岸田 拓也

**EX-17 15:00~15:45**  
**「ゼロエネ予冷・再熱」の除湿給気ユニットによる省エネ空調**  
講師 三建設工業(株) 技術統括本部 主任 吉田 拓洋

出展者  
セミナー