FOOD展2025 食品産業の複合展

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－
フードセーフティジャパン －食品安全・衛生対策資材展－
フードファクトリー －食品工場・エンジニアリング展－ －食品製造・加工機器展－
フードディストリビューション －食品物流機器・資材展－
惣菜・デリカJAPAN －惣菜製造設備機器・資材展－

会場マップ FLOOR MAP

10月15日(水)〜17日(金) 東京ビッグサイト 東ホール

小間番号の見方 縦列 AA ブロック - 横列 00 番号

次回開催日程
2026年11月11日(水)〜13日(金)
東京ビッグサイト東ホール
次回出展希望の際は 会場事務局 までお越しください。

[5展横断企画] FOOD DX
パフォーマンスセミナー 事前聴講登録不要
直接、オープンセミナーステージにお越しください。

主催者特別企画

田中延子が提案する未来型学校給食
〜無駄を排除し効率化・省人化を図る〜

見る・学ぶ・体験する 学校給食特別展示

検収 下処理 調理 洗浄

それぞれの問題点を可視化し、改善提案をわかりやすく紹介します。来場者限定でポイントをまとめた『特製パンフレット』を配布予定です。

効率化・省人化の先進実例モデル：長野県須坂市学校給食センター

展示協力（50音順、敬称略）
アイホー/オフィス田中/合人社計画研究所/サラヤ/三共空調/三信化工/ジーエスエフ/タニコー/中西製作所/長野県須坂市教育委員会/日本調理機/三菱電機ビルソリューションズ 等

サステナビリティテーマゾーン
注目の省庁情報・技術情報が集約！

- サーキュラーエコノミーの動向 〜食品ロス・プラスチック対策〜
- カーボンニュートラルへの移行 〜施策と技術の最新情報〜
- ネイチャーポジティブへの貢献 〜持続可能な調達とビジネス〜

— 食品産業センターブース —

加工食品の輸出規制情報コーナー
加工食品の輸出を検討されている事業者様必見！

- 輸出先国の食品表示規制について相談したい！
- 海外主要国の食品添加物規制について知りたい！
- 輸出品の食品安全はどのように保証するの？
- 海外の食品容器包装規制の動向について知りたい！

監修：食品工場エンジニアリング部会

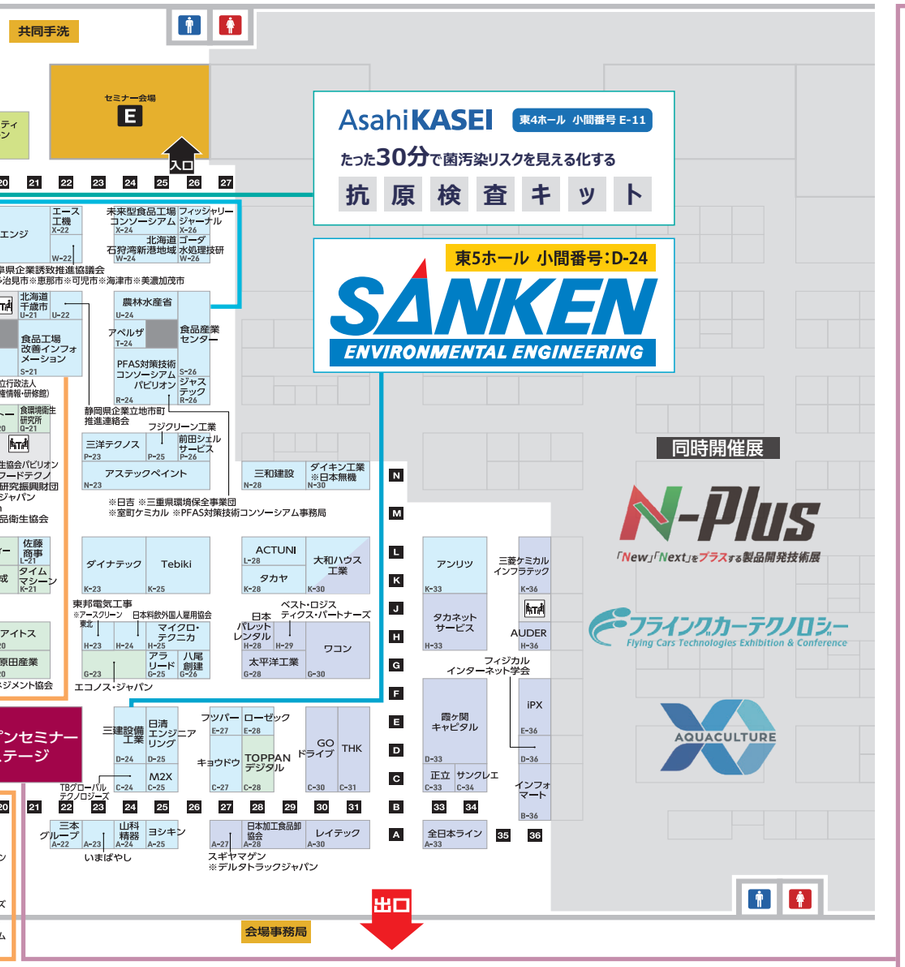
食品工場改善インフォメーション
フードファクトリーの「食品工場新設・改修」情報が集結！

- 食品工場新設にはどのくらい準備期間が必要？
- 異物混入などのリスク管理を底上げしたい！
- 生産ラインを止めずに設備更新する方法は？

お気軽にブースコンシェルジュへご相談ください！

東4ホール

東5ホール



10月15日(水)

DX-02 11:45〜12:15
慢性的な人手不足を解消！大量調理施設における新しい人材確保の仕組み
(株)シェアダイン マーケティング部 仙波 結唯

DX-03 12:30〜13:00
学校給食を変える献立作成AIの現在地と未来
神奈川大学 経営システム工学研究室 工学部 経営工学科 教授 片桐 英樹

DX-04 13:15〜13:45
QR照合でも起こるミス、AI照合を使うべき理由とは。
(株)ステルテック 開発部 部長 武田 仁志

DX-05 14:00〜14:30
“手洗い”による衛生品質向上とコスト削減を両方実現する方法とは
(株)NSD 広域プロモーション営業推進部 星子 麻利子

DX-06 14:45〜15:15
店舗・倉庫の運搬作業の自動化・効率化
(株)iPX Corporate Strategy Division / GM 渋谷 恵果

10月16日(木)

DX-08 11:45〜12:15
現場と経営をつなぐトレーサビリティの新時代
(株)カンブライト 代表取締役 井上 和馬

DX-09 12:30〜13:00
物流容器の個体管理によるコストの削減！〜在庫や滞留の可視化〜
日本パレットレンタル(株) デジタルロジスティクス事業開発部 DL営業グループ 主補 土居 百合

DX-10 13:15〜13:45
誰でも使える！HACCP衛生管理のDXクラウドサービス
原田産業(株) フードセーフティーチーム セールスマネージャー 小野 洋史

DX-11 14:00〜14:30
給食セントラルキッチンのDX化事例
(株)フレアサービス 取締役 加徳 良太

DX-12 14:45〜15:15
検査は任せ、人は活かす「現場主義AI」〜食品工場の人手不足を解消！〜
(株)フツパー 東日本営業部 部長 長谷川 渓一

10月17日(金)

DX-13 11:00〜11:30
FAXはなくならない？AI-OCRで受注業務を効率化
(株)インフォマート サプライヤーリレーション&セールス部 本田 直崇

DX-14 11:45〜12:15
手を止めずに音声で帳票を記録！AIを活用した次世代記録ツール
(株)KOSKA 営業統括責任者 東原 匡志

DX-15 12:30〜13:00
人手不足時代の食品メーカーが現場で取り組む「DXの成功法則」
Tebiki(株) マーケティング 堀中 敦志

DX-16 13:15〜13:45
様々な業務を抱えうる品質管理さんをサポートするサプスクDX「イカリプラス」
イカリ消毒(株) 事業開発部 藤田 和雄

DX-17 14:00〜14:30 出展者：(株)日伝
現場DXの最前線！食品業界におけるペーパーレスの課題とは
(株)テクノツリー 瀬川 俊介

DX-18 14:45〜15:15
「生成AI×現場UX」で実現する！流通現場DXの最前線
AUDER(株) CEO 各務 友規

出展者一覧

フードシステムソリューション / フードセーフティジャパン / フードファクトリー / フードディストリビューション / 惣菜・デリカJAPAN / DX FOOD-DX / S 日本食品衛生協会パビリオン / P PFAS対策技術コンソーシアムパビリオン

あ		
	アイタ	A-18
	アイトス	H-20
DX	iPX	E-36
	AIHO	M-01
	青葉化成	K-19
	ACTUNI	L-28
	旭化成	E-11
	アサヒグリーン	H-08
	アース環境サービス	C-10
	アステックペイント	N-23
	あっと	K-12
	アヅミ産業	U-14
	アペルザ	T-24
DX	アラリード	G-25
	アンリツ	K-33
DX	イカリ消毒	L-12
	イトヤ	J-08
	いまばやし	A-23
	INPIT(独立行政法人工業所有権情報・研修館)	S-19
DX	インフォマート	B-36
	ウインセス	A-12
DX S	ウエノフードテクノ	D-16
	エクシール	C-16
	エコノス・ジャパン	G-23
	エース工機	X-22
DX	NSD	E-10
DX	M2X	C-25
	エムテートリマツ	A-05
	オオイ金属	W-15
	おぎそ	U-11
DX	AUDER	H-36
	オフィス田中と愉快な仲間たち	P-06
	※チーム学校給食&食育	P-06
	※学校給食・食育研究会	P-06
DX	温度っち	K-13
か		
	カウゼル	T-10
	霞ヶ関キャピタル	D-33
	カセン産業	N-06
DX	神奈川大学 経営システム工学研究室	R-11
DX	カミナシ	K-15
	河淳	N-07
DX	カンブライト	G-13
	※コバックス	G-13
	キーエンス	N-17
S	機能水研究振興財団	D-16
	岐阜県企業誘致推進協議会	W-22
	※多治見市	W-22
	※恵那市	W-22
	※可児市	W-22
	※海津市	W-22
	※美濃加茂市	W-22
	紀文フレッシュシステム	C-14
	※紀文安全食品センター	C-14
	※紀文産業	C-14
	キューケン	U-17
	キョウドウ	C-27
	協和医療器	P-17
DX	クロスピット	T-11
	月刊HACCP・鶏卵肉情報センター	A-13
	CHEMIPAZ	G-15
DX	KOSKA	H-13
	ゴーダ水処理技研	W-26
	コトヒラ工業	G-16
DX	GOドライブ	C-30
	コメットカトウ	W-10
	コンテック	A-16
さ		
	サーヴォ	T-16
	佐藤商事	L-21
	サニクリーン	N-15
	澤村	U-19
	※日本細菌検査	U-19
DX	サンクレエ	C-34
	三建設備工業	D-24
	三信化工	R-07
	三洋テクノス	P-23
	三和建設	N-28
	三和厨理工業	K-07
	GIGモルテック	A-10
DX	シェアダイン	T-13
	シジクアドクライス	S-08
	静岡県企業立地市町推進連絡会	U-22
	信濃化学工業	X-12
	ジャステック	R-26
	正立	C-33
	食環境衛生研究所	Q-21
	食品工場改善インフォメーション	S-21
	食品安全マネジメント協会	G-19
	食品産業センター	S-26
	シンクピア・ジャパン	N-13
	新日本厨機	R-04
	水産タイムズ社	J-07
	スギヤマゲン	A-27
	※デルタトラックジャパン	A-27
DX	ステルテック	H-15
DX S	セハージャパン	D-16
	全国学校給食協会	S-07
	全国給食事業協同組合連合会	S-06
	※協同組合関東給食会	S-06
	全日本パン協同組合連合会	S-10
	全日本ライン	A-33
た		
	ダイキン工業	N-30
	※日本無機	N-30
	ダイナテック	K-23
	大日本除虫菊	K-10
	太平洋工業	G-28
	台和	P-10
	大和ハウス工業	K-30
	タカギ冷機	P-13
	高砂	T-17
DX	タカネットサービス	H-33
	タカヤ	K-28
	タニコー	A-01
	タマチュウ	W-12
	ダンロップホームプロダクツ	L-17
	※住友ゴム工業	L-17
	中設エンジン	W-19
DX	ティアンドデイ	H-17
DX	THK	C-31
	DKSHマーケットエクスパンションサービスジャパン	A-17
	TBグローバルテクノロジーズ	C-24
	テストー	Q-20
DX	Tebiki	K-25
	東京サラヤ	R-06
	東邦電気工事	H-23
	※アースクリーン東北	H-23
DX	TOPPANデジタル	C-28
な		
	中西製作所	Z-04
	中日本商事	G-10
	※アルタン	G-10
	二樹エレクトロニクス	W-17
DX	日伝	C-13
	日油技研工業	H-19
	ニチワ電機	N-04
	日清エンジニアリング	D-25
	日本医療福祉セントラルキッチン協会	P-11
	※ナガセヴィーダ	P-11
	※フジマック	P-11
	※エージーピー	P-11
	※勝美ジャパン	P-11
	※日本調理機	P-11
	※フードケア	P-11
	※ヤヨイサンフーズ	P-11
	※ショクカイ	P-11
	日本エレクトロヒートセンター	P-12
	日本加工食品卸協会	A-28
S	日本食品衛生協会	D-16
	日本惣菜協会	H-10
	日本調理機	D-04
DX	日本パレットレンタル	H-28
	日本弁当サービス協会	H-07
	日本べんとう振興協会	H-12
DX	日本料飲外国人雇用協会	H-24
	NEXYZ.	R-13
DX S	熟研	D-16
	農林水産省	U-24
は		
	バイオ・シータ	P-18
	橋本クロス	C-17
	長谷川化学工業	U-10
	パナソニック エコシステムズ	R-17
DX	原田産業	G-20
	ピアック	S-16
	ピーエムティー	L-19
	ビッグホワイト	A-15
DX	VideoStep	L-10
P	PFAS対策技術コンソーシアム事務局	R-24
P	日吉	R-24
	飛留間商会	G-12
DX	フィジカルインターネット学会	D-36
	フジクリーン工業	P-25
	不二精機	X-15
DX	フツパー	E-27
	Food・Safety	A-11
	※エルメックス	A-11
	※食品品質プロフェッショナルズ	A-11
	※テックデザイン	A-11
	※ディペンロイリネンサプライ	A-11
	※ファクトリー・クリーンシステム	A-11
DX	フレアサービス	R-10
	ベスト・ロジスティクス・パートナーズ	H-29
	北海道 石狩湾新港地域	W-24
	北海道千歳市	U-21
	前田シェルサービス	P-26
	マイクロ・テクニカ	H-25
	マイコック産業	E-08
	前田シェルサービス	P-26
	マルゼン	Z-12
	三浦工業	C-07
P	三重県環境保全事業団	R-24
	三菱ケミカルインフラテック	K-36
	ミヤビテクノ	E-14
	ミューチュアル	K-17
	未来型食品工場コンソーシアム	X-24
	ミラボット	D-07
S	mil-kin	D-16
P	室町ケミカル	R-24
	メック	N-10
	※studio85 promotions	N-10
	※LPK Yonasindo Intra Pratama	N-10
	※NHAT VUONG人材	N-10
	モレーンコーポレーション	R-16
や		
	八尾創建	G-26
	野菜流通カット協議会	A-07
	山科精器	A-24
	佑善	T-14
	ヨシキン	A-25
ら		
	レイテック	A-30
	レオン自動機	C-08
DX	ローゼック	E-28
わ		
	ワコン	G-30
海外		
	FM Environmental	R-14
	三本グループ	A-22

（50音順、10月8日時点）

FOOD展2025

セミナープログラム

無　料　**先着順 / 聴講登録制**　※空席がある場合は当日受付も可。※直接セミナー会場にお越しください。

※全セッション敬称略　※最新情報はWEBサイトをご覧ください。※プログラム・講師は予告なく変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

10月15日（水）

会場 A

FG-01 パネルディスカッション　10:30〜12:00
企業が行う子どもたちへの食育
コーディネーター　F-SYS実行委員長　田中 延子
アドバイザー　岐阜県山県市立高富小学校 栄養教諭　古田 恵
パネリスト　三信化工(株) 企画部 食育支援グループ 学校食文化担当チーフ　海老原 誠治
パネリスト　(株)東洋食品 学校給食事業部 次長 管理栄養士　富澤 香織
パネリスト　協同組合関東給食会 理事長　平井 昌一
パネリスト　協同組合関東給食会 理事 東京地区会長　長島 秀和

FHC-02　12:30〜13:15
未来の給食マネジメント：ICTと先進的調理システムを活用した業務革新と課題
講師　大阪滋慶学園 滋慶医療科学大学 大学院 医療管理学研究科 教授　宇田 淳

FG-02　13:45〜14:30
モニタリングに見る省人化を阻むローカルルール〜ローカルルール撲滅大作戦〜
講師　(株)オフィス田中 マネージャー　髙橋 和子

FHC-03　15:30〜16:15
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

会場 B

FS-01　10:30〜12:00
食品安全システムを目指す（組織・コンサルタント・監査員）それぞれの目標と課題
コーディネーター　(株)Food・Safety 代表取締役 社長　矢島 秀章
パネリスト　メソッド・イノベーション・チーム 代表　池田 忠則
パネリスト　あみ印食品工業(株)埼玉工場 品質保証室 係長　佐々木 俊

FS-02　12:30〜13:15
食品業界においてマーケティングと官能評価をいかに取り持つか
講師　(一社)食品品質プロフェッショナルズ 本部/代表理事　広田 鉄磨

FF-03　15:00〜16:30
食品産業とサステナビリティについて〜サステナビリティ課題の解決に向けて〜
講師　農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 企画グループ 専門官　兼井 宏和
〜食品産業におけるビジネスと人権〜
講師　農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ 課長補佐　加集 雄也
〜人権を尊重した企業活動への取り組み〜
講師　(株)ニッスイ サステナビリティ推進部 部長　西　昭彦

会場 C

FF-01　10:30〜11:15
設計者に求められる食品安全とは〜微生物や異物混入を防止するために建築や設備の設計で配慮したいこと〜
講師　岡安設計事務所 代表　岡安 晃一

FHC-01　11:45〜12:30
海外の病院調乳事情から見える日本の調乳設備の可能性
講師　三田理化メディカル(株) 代表取締役　千種 潤也

SDJ-01　13:00〜13:45
外国人労働者を労働災害から守るために事業者が行うべきリスクアセスメントとコミュニケーションの重要性
講師　中央労働災害防止協会 技術支援部 参事　山田　彰

FF-02　14:15〜15:00
食品ロスをめぐる情勢
講師　消費者庁 食品ロス削減推進室 室長　田中　誠

会場 D

FD-01　10:30〜12:00
各省庁における物流施策の最新動向
コーディネーター　上智大学 名誉教授　荒木　勉
経済産業省の物流政策について
講師　経済産業省 商務情報政策局 商務・サービスグループ 流通政策課長 兼 物流企画室長　平林 孝之
最近の物流政策について
講師　国土交通省 物流・自動車局 物流政策課長　高田　龍
農林水産省の物流政策について
講師　農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 食品流通課長　原田　達

FD-02　13:45〜14:30
食品物流におけるロボットの利活用とこれから
倉庫内におけるロボット活用の最新トレンドとは？
講師　(株)IHI物流産業システム 営業部 営業推進グループ 課長　伊藤 遼佑
事例から学ぶ。ロボット活用で変わる食品物流。
講師　Gaussy(株) 代表取締役 社長　櫻井 進悟

SDJ-02　15:00〜16:30
これまで不可能であった惣菜業界におけるロボット化の実現とこの先
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　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
講師　(株)FingerVision CRO　角谷 雄一
講師　(株)Closer 代表取締役役　樋口 翔太

会場 E

EX-01　11:00〜11:45
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！
(株)エコノス・ジャパン 技術営業部 課長　鈴木 宣仁

EX-02　12:00〜12:45
結露対策と電気代削減
東邦電気工事(株) カビ撲滅、省エネグループ　伊藤 正樹

EX-03　13:00〜13:45
結露とカビの問題を解決！しかも省エネ！注目の解決策を紹介！
三建設備工業(株) 技術統括本部 主任　吉田 拓洋

EX-04　14:00〜14:45
給食セントラルキッチン同業者が教える、生き残りのための DX 化とその課題
(株)フレアサービス 役員　加徳 良太

10月16日（木）

会場 A

FG-03　10:30〜11:15
食物アレルギーの基礎知識〜アレルギー事故を起こさないために〜
講師　昭和大学医学部小児科学講座 小児アレルギーエデュケーター 管理栄養士　長谷川 実穂

FHC-04　11:45〜12:30
献立作成から考える給食経営改善と業務効率化〜医療・福祉給食の赤字解消のカギは献立の見直しから〜
講師　(一社)日本医療福祉セントラルキッチン協会 事務局次長　小佛 和行

FG-04　13:00〜14:30
ウイルスについて語ろう〜ウイルスの基礎知識〜
講師　麻布大学 客員教授 国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員 (公社)日本食品衛生協会 学術顧問　野田　衛

FG-05　15:00〜16:00
美味しさを損なうオーバークッキング(過加熱)
座長　F-SYS実行委員長　田中 延子
アドバイザー　麻布大学 客員教授 国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員 (公社)日本食品衛生協会 学術顧問　野田　衛
講師　食種学院 東京栄養食種専門学校 校長　渡邊 智子

会場 B

SDJ-03　10:30〜12:00
冷凍食品の進化
デリカ自社工場でつくる冷凍惣菜
講師　(株)イズミ デリカ本部 食品食材課 課長　大畑　勇
“自家製”冷凍食品の現状
講師　(株)ユーリーズ 代表取締役 フードプロデューサー　多田 鐸介
冷凍食品を支える技術の進化
講師　(株)ホシザキ 執行役員　佐々木 誠

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　主催：野菜流通カット協議会(VeDiCA)
情報交換会セミナー
●話題提供『野菜の鮮度保持をめぐる新たな戦い！ ~鮮度保持テクノロジー/温度管理から鮮度管理へ~』
カット野菜（パッケージサラダ）の衛生管理とお申出対応　(株)サラダクラブ 品質保証部 部長　加瀬 正彦
青果を鮮度維持体質に変える次世代型鮮度維持装置　(株)マクランサ 代表取締役　林　正史
鮮度保持技術“ZEROCO”が拓く未来 ~食産業全体の連携による新しい時代に適した社会システム発展のために~　ZEROCO(株)/農業生産法人 (株)JAPAN FARM PARTNER 代表取締役社長　楠本 修二郎
流通を支える鮮度保持テクノロジーの基礎と開発方向　農研機構 食品研究部門 主席研究員　石川　豊
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（加瀬氏、林氏、楠本氏、石川氏）**　野菜流通カット協議会 会長（(株)K PRODUCE 取締役会長）　木村 幸雄
コーディネーター　農研機構 野菜花き研究部門 露地生産システム研究領域 領域長　佐藤 文生
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
URL：https://www.vedica.jp　E-mail：hirashima@.jgha.com

会場 C

FS-03　10:30〜11:15
品質管理におけるDXの課題とこれから
コーディネーター　イカリ消毒(株) 事業開発部　藤村　晶
講師　(株)カミナシ 執行役員 CRO　宮城 徹也
講師　アジリ(株)/パンフィズカンパニー 戦略部 プロセス戦略推進部 標準開発推進チーム 主任　福島　宏

FF-04　11:45〜12:30
食品企業のサーキュラーエコノミー事例紹介
食品企業の容器包装プラスチックにおけるサーキュラーエコノミー事例紹介
講師　アミタ(株) 取締役　宮原 伸明
「大切な食資源を活かす」~未利用原料を利用した循環型ビジネスの事例紹介
講師　ICS-net(株) 代表取締役　小池 祥悟

FS-04　13:00〜13:45
消費者目線で問いかける食品企業の信頼と品質
講師　(一社)消費者市民社会をつくる会 ascon 代表理事 国民生活産業・消費者団体連合会 会長　阿南　久

SDJ-04　14:15〜15:15
工場監査のチェックポイント
講師　(一社)日本惣菜協会 アドバイザー　山田 祥男

FHC-05　15:45〜16:30
セントラルキッチン×人材戦略〜医療・福祉給食事業の人手不足対策〜
講師　(医)駿甲会 MEDICAL FOOD CENTER Swift Turtle Co. COO　柴原 健人

会場 D

FD-03　10:30〜12:00
持続可能な物流の構築を目指した製配販３層の取組み
コーディネーター　(公財)流通経済研究所 特任研究員　堀尾　仁
パネリスト　伊藤ハム米久ホールディングス(株) 加工食品事業本部 部長　竹内 大介
パネリスト　(一社)日本加工食品卸協会 専務理事　時岡 肯平
パネリスト　(株)ライフコーポレーション 首都圏PC・物流本部 本部長　渋谷　剛

FD-04　13:45〜14:30
物流改正法の施行に向けた状況
講師　国土交通省 物流・自動車局 物流政策課 課長補佐　五十嵐 俊祐

FF-05　15:00〜16:30
食品産業におけるロボットの最新利活用
食品工場で稼動するロボットの進化
講師　(株)安川電機 営業本部 食品営業部 部長代理　鈴木 章弘
既存工場で進める食品製造業の自動化戦略
講師　(株)ニッコー 営業本部 営業第二部 部長 東京営業所長　大場　勝
ロボットのこれから(ロボット今昔物語)
講師　川崎重工業(株) ロボットディビジョン 理事　真田 知典
コーディネーター　(一社)日本ロボット工業会 客員研究員　長町 みはる

会場 E

EX-07　11:00〜11:45
カビの問題を解決する「防カビ技術」の魅力
(株)GIGモルテック 代表取締役　横山 真人

EX-08　12:00〜12:45　出展者：コトヒラ工業(株)
毛髪対策の定説を覆す 8割削減事例と混入経路の推定（毛髪混入対策製品のご紹介）
どうする食品衛生(コトヒラ工業(株) 共同開催)　江川　永

EX-09　13:00〜13:45
結露とカビの問題を解決！しかも省エネ！注目の解決策を紹介！
三建設備工業(株) 技術統括本部 主任　房　亜静

EX-10　14:00〜14:45
「中設エンジの考える食品工場建設」
中設エンジ(株) エンジニアリング本部 東京設計部 設計第一課　浅野 真未

10月17日（金）

会場 A

FG-06 シンポジウム　10:30〜12:00
みんなで語ろう給食愛〜持続可能な学校給食のために、それぞれができること〜
コーディネーター　F-SYS実行委員長　田中 延子
シンポジスト　寒川学校給食センター 調理員　小笠原 和子
シンポジスト　協同組合関東給食会 副理事長 食育推進部会長　加藤 和彦
シンポジスト　中野区立江古田小学校 主幹栄養教諭　響野（かんの） 幸（みゆき）
シンポジスト　全日本パン協同組合連合会 理事　高久 直輝（全パン連青年部専務理事）（高久製パン(株) 代表取締役）
シンポジスト　(公財)茨城県学校給食会 事務局長　中庭　均

FG-07　12:30〜13:30
ATP検査を活用し、学校給食の衛生管理を劇的に改善
座長　F-SYS実行委員長　田中 延子
講師　キッコーマンバイオケミファ (株)営業本部 営業第2部 国内衛生検査グループ グループ長　志賀 一樹
講師　(株)メフォス 学校幼保首都圏第一事業部 習志野市学校給食センター ユニットマネージャー　平井 加奈美

FHC-06　14:00〜14:45
病棟配置に向けた体制づくりと管理栄養士の業務イメージ
講師　群馬県済生会前橋病院 栄養科 栄養士長　宮崎 純一

FHC-07　15:15〜16:00
衛生管理だけでは守れない！これからの食の安全に不可欠な食品安全マネジメントシステム
講師　(株)パーシビ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

会場 B

SDJ-05　10:30〜12:00
ダイエーの実践事例から学ぶ、惣菜・デリカ売場の常識を変える冷凍活用の可能性
講師　デイブレイク(株) 代表取締役 CEO　木下 昌之
講師　(株)ダイエー 西近畿事業部 事業部長　小林 秀峰

FS-05　12:30〜13:15
ノロウイルス対策の最前線
講師　広島大学 大学院統合生命科学研究科 教授／生物生産学部 教授／ウイルス制御プロジェクト研究センター　島本　整

FS-06　13:45〜14:45
安全・安心で持続可能な野菜原材料の調達を実現するJGAP
講師　(一社)日本GAP協会 代表理事専務　荻野　宏
講師　(株)セブン・イレブン・ジャパン 商品本部 地区MD統括部 部長マネジャー　鷲野 博昭
コーディネーター　岡安設計事務所 代表　岡安 晃一

FS-07　15:00〜16:30
「異物混入対策」の取組みの実際と監査規格の紹介
進化するAIBフードセーフティ
講師　(一社)日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部 AIB認定食品安全衛生監査員 JFS-A/B企画監査員　鈴木 寛人
食肉加工食品における異物混入事例
講師　伊藤ハム米久ホールディングス(株) 品質保証部 部長　小松崎 亨
ガラス片混入による危害予防およびIPMの取り組み
講師　(株)サイゼリヤ 理事・前品質保証室長　吉田　靖
コーディネーター　岡安設計事務所 代表　岡安 晃一

会場 C

FF-06　10:30〜11:15
AIとビッグデータ(人流・気象データ)を活用した連携によるフードチェーン全体での取り組み
講師　中部フーズ(株) 常務執行役員 経営企画部長　大石　剛

FF-07　11:45〜13:15
工場建設・改修に向けた準備と、各社の強み
講師　三和建設(株) 執行役員 東京本店長 兼 FACTASブランドマネージャー　安藤 知広
講師　大和ハウス工業(株) 東京本社 ビジネス・ソリューション本部 事業統括部 ファクトリー推進室 上席主任　中谷　剛

SDJ-06　13:45〜14:45
中小惣菜製造企業におけるDX活用一教育動画、デジタルツイン、量子コンピューター、生成AI
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　Tebiki(株) マーケティング　堀中 敦志
講師　(株)FAプロダクツ SF事業部　工藤 博和

会場 D

FD-05　10:30〜12:00
持続可能な食品物流
大塚倉庫の取り組み
コーディネーター　上智大学 名誉教授　荒木　勉
講師　大塚倉庫(株) テクノロジー本部 シニアディレクター　犬伏 良介
【対談】食品物流のこれまでとこれから
講師　上智大学 名誉教授　荒木　勉
講師　元セブン&アイホールディングス 物流戦略部 GM　服部　功

FD-06　13:00〜14:30
コールドチェーンにおける環境対策や省エネへの各社の取り組み
コーディネーター　上智大学 名誉教授　荒木　勉
パネリスト　三菱食品(株) 執行役員 ロジスティクス本部長　白石　豊
パネリスト　(株)ダイフク 常務執行役員 イントラロジスティクス事業部門 事業部門長　鳥谷 則仁
パネリスト　(株)前川製作所 ソリューション事業本部 産業熱エネルギー部門 パッケージ販売グループ 兼 ロシア・CIS リーダー　木瀬 良平
パネリスト　大和ハウス工業(株) ビジネスソリューション本部 ロジスティクス推進室 室長　手塚 公英

FF-08　15:00〜15:45
食品工場向け食品安全管理DX
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

会場 E

EX-13　11:00〜11:45
これからはじめる工場建設プロジェクト〜建設会社とのミスマッチを防ぐには〜
三和建設(株) 東京本店営業グループ　廣嶋 優丞

EX-15　13:00〜13:45
予防管理体制構築のコツ 8つのアプローチに基づくゴキブリリスクアセスメント
アース環境サービス(株) 学術部 農学博士　布施 利紀

EX-16　14:00〜14:45
最新の国際標準とJFS規格で求められる食品偽装防止対策〜食品製造からフードサービスまで〜
(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

聴講方法

事前聴講登録あり　各セミナー会場事前登録者入場口にて → 来場者証を提示 → 5分前までに着席

事前聴講登録なし　各セミナー会場当日受付にて待機　空席がある場合のみ当日聴講も可。 → 来場者証を提示　※5分前より入場開始