

取材のお願い

報道関係各位

PressRelease



公式 WEB



2025年9月17日

“食”に係わる最新の設備・機器・サービスが集結！

FOOD展 2025

食品産業の複合展

10/15(水)>>>17(金) 東京ビッグサイト 東ホールで開催！

昨年を超える出展規模に！

●注目ポイント

- ①省人・省力化やロボット活用、SDGs 対応、異物混入対策、DX など、食品産業を横断した多彩な出展者が集結！
- ②会場でしか聴けない約 70 セッションの専門セミナーが連日開催！
- ③豊富な特別企画による多数の実践情報を発信！



FOOD 展を構成する 5 つの専門展／開催概要

- フードシステムソリューション 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 ー食品安全・衛生対策資材展ー
- フードファクトリー ー食品工場・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 ー食品物流機器・資材展ー
- 惣菜・デリカJAPAN ー惣菜製造設備機器・資材展ー

5 展横断企画



- 会 期 : 2025年10月15日(水)~17日(金) 10:00-17:00
- 会 場 : 東京ビッグサイト 東4・5ホール
- 展示規模 : 208社(共同出展含む) ※9/17(水)現在
- 入 場 料 : 無料 WEB 完全事前登録制
- 公式サイト : [www. food-exhibition.info](http://www.food-exhibition.info)
- 同時開催 : エヌプラス(N-Plus)2025、陸上養殖設備展 2025

① 出展者による多彩な展示をピックアップ

〈誰でも簡単に細菌検査ができるキット〉

出展者名	 旭化成株式会社
小間番号	E-11
製品名	迅速細菌検査キット BacNavi
注目ポイント	世界初・Only one の抗体技術を搭載した迅速細菌検査キット BacNavi を初公開！従来の菌検査は、「専門家が、実験室で、2日以上かけて」行う必要がありましたが、BacNavi を使うと、「誰でも、その場で、30分」菌汚染リスクを見える化できます！当日ブースにて、検査キットの説明と実演、食品現場での活用事例についてご紹介いたします。



〈業界初! ポジティブリスト制度対応防塵手袋〉

出展者名	 ウインセス株式会社
小間番号	A-12
製品名	食品業界用防塵手袋 3780
注目ポイント	業界初! ポジティブリスト制度対応防塵手袋発売! FOOD 展・本製品初出品! 2018年6月13日に公布された改正食品衛生法に従い、食品用器具・容器包装に使用される材料は2025年6月1日より「ポジティブリスト制度」に移行されました。ウインセスでは業界に先駆けて法改正に対応した合成樹脂素材の防塵手袋を発売します。ゴム手袋と違い着け心地良く手にやさしい手袋です。指先まで全面ラミネートすることでさらなる防塵性を実現しております。



〈AI一括画像検品サービスによる省人化〉

出展者名	 AUDER 株式会社
小間番号	H-36
製品名	AI一括画像検品サービス「AUDER」
注目ポイント	背景: 人口減や物流 2024 年問題を背景に、物流現場では省人化が求められています。一方で、従来の紙帳票での仕分・検品では作業時間削減が難しく、ハンディを利用する場合もむしろ検品に時間がかかり作業時間削減には繋がらないのが実情です 注目ポイント・解決策: AUDERはスマホによる新たなUXで倉庫業務を効率化。特に検品では、AI一括画像読取によって、誤出荷を防止しつつハンディ検品と比較して約 90%効率化が可能



〈熟練レベルの検査が可能な高精度自動コロニーカウンタ〉

出展者名	 株式会社キーエンス
小間番号	N-17
製品名	高精度自動コロニーカウンタ BC-1000 シリーズ
注目ポイント	まったく新しい微生物検査を実現する、高精度自動コロニーカウンタ BC-1000 シリーズの実演を行います。誰でもたったの1秒で熟練レベルのカウントができる新商品をぜひご覧ください。



〈超コンパクトな高性能洗浄機〉

出展者名	 株式会社キョウドウ
小間番号	C-27
製品名	超コンパクトコンベヤ式容器洗浄機 KY-3 ナレーターンコンベヤシステム、バッチ式容器洗浄機ミトラ バッチ式洗浄乾燥機アスラ
注目ポイント	超コンパクト洗浄機 1人で1時間400枚処理



〈DX化を可能にした活性汚泥管理ソフト〉

出展者名	 株式会社ゴータ水処理技研
小間番号	W-26
製品名	活性汚泥の管理ソフト「水ドクター」と「自動計測装置」
注目ポイント	世界初！活性汚泥を標準化させる管理ソフト「水ドクター」は施設の活性汚泥の状況を1秒で診断し、その対策をアドバイスする事が可能。また「自動計測装置」と併用する事により採水、計測するだけでなく「水ドクター」へデータを転送し、より詳細に状況や将来的な傾向も診断します。DX化を図るだけでなく結果的には経費削減にも繋がるという画期的な製品をご紹介します。これまで多くの業界へ導入しております。



〈HACCP対応のAI手洗い判定システム〉

出展者名	 株式会社コンテック
小間番号	A-16
製品名	AI手洗い判定システム
注目ポイント	食品メーカー様との実証実験により、厚生労働省が推奨する衛生的な手洗い6ステップの正しさを95%以上の精度でAIが自動判定。従来の画像処理では難しかった、消毒液やハンドソープを使っでの手洗いでも正確に判定します。ICカードやQRコードによるユーザー認証機能、手洗い記録データ保存を搭載、HACCPに沿った手洗い工程の監視記録が可能です。



〈食品工場のトータルサポート〉

出展者名	 三和建設株式会社
小間番号	N-28
製品名	三和建設は、大手企業をはじめ多くの食品工場・食品関連施設の建設プロジェクトに携わってきた建設会社です
注目ポイント	食品工場建設プロジェクトの立ち上げから稼働に至るまでに発生するさまざまな課題に対し、豊富な経験と専門知識をもとにトータルでサポートいたします。 ブースでは、弊社の取り組みや実績のほか、グループ会社・三共空調株式会社の毛髪・塵埃除去機「取るミング®」の実機展示を行います。 さらに、食品工場の油煙対策として富士工業株式会社と共同開発した「オイルスマッシャー」も展示予定です。ぜひお立ち寄りください。

〈わかりやすく、取り組みやすい JFS 規格〉

出展者名	 一般財団法人 食品安全マネジメント協会
小間番号	G-19
製品名	食品安全マネジメント規格(JFS 規格)
注目ポイント	JFS 規格は、GFSI に承認された国際標準レベルの規格を含め全て日本語を原文としており、規格取得に取り組まれる皆様に「わかりやすく、取り組みやすい」との評価を頂いています。フードサービス・多店舗展開する事業者様向けにも HACCP 制度化に対応した規格がございます。また、5/29 公開の新規格「JFS-B Plus 規格」の解説セミナーを FSJ にて 10/9(水)に実施いたします。

飲食店などフードサービス事業者の皆さまへ
店舗の衛生管理やHACCPの運用にお悩みはありませんか？

- いま取り組んでいるHACCP対応が適切かどうか不安がある
- 店舗やグループ全体の食品安全のレベルアップを図りたい
- アレルギー対応や食中毒対策に、基準や手順を明確にしたい
- 店舗を利用するお客様や契約先からの安心や信頼を高めるため、食品安全の第三者証明を取得したい etc.

食品安全の証明がお客様の安心へとつながる **JFS規格**



JFS規格(フードサービス)
※1店舗を対象



JFS規格(フードサービス・マルチサイト)
※多店舗展開企業を対象

〈AIによる人為的ミスの防止〉

出展者名	 株式会社ステルテック
小間番号	H-15
製品名	写真を撮るだけで照合完了！？電子鍵+AIで実現する革新的「材料誤投入防止システム AI」
注目ポイント	原料投入作業に起こる様々な人的ミス(ラベル貼り・原料選定・投入タンク選択・作業記録記載)を、簡単操作で全て防止するIoTシステム。最大の特長はシステムにAI(AI-OCR)を搭載し原料の直接照合を可能に！専用ラベル等不要で様々な原料を高精度に照合できるため、従来のQRコードやOCRを利用したシステムでは困難な現場での採用が広がっています。



〈全国をカバーする青果・冷凍の流通網〉

出展者名	 全日本ライン株式会社
小間番号	A-33
製品名	青果物を中心に構築した、サステナブルな全国規模のクールドチェーン物流ネットワーク
注目ポイント	青果の全国配送ネットワークと求貨求車サービスを展開し、安定した輸配送体制を構築。持続可能な物流を支える仕組みを紹介します。



〈急なトラブルにも対応！車両手配サービス〉

出展者名	 株式会社タカネットサービス
小間番号	H-33
製品名	急な車両トラブルに対応「トラック QQ サービス」
注目ポイント	営業ナンバー対応の緊急代車サービス「トラック QQ サービス」は、最短 5 日からの短期利用が可能。納車・返却の陸送にも対応し、急な車両トラブルや納車遅延時の業務継続を支援します。FOOD 展の弊社ブースでは冷凍バンの実車を展示予定です。トラック専門業者としての経験とノウハウを活かし、豊富な在庫と高い即応力で多様なニーズにお応えします。



〈ワンステップ衛生対策の抗バイオフィルム剤〉

出展者名	 CHEMIPAZ 株式会社
小間番号	G-15
製品名	独自技術で製品汚染リスクとなるバイオフィルムを効果的に防除！抗バイオフィルム剤「BR シリーズ」
注目ポイント	バイオフィルム (BF) は細菌にとって防御壁の役割を果たしており、BF が形成されると殺菌剤や洗浄剤の効果は限定的となり、菌数の抑制が困難でした。当社の BR シリーズは、細菌の生理機能に作用する成分を配合した独自技術により、BF の形成抑制と弱体化を実現しました。BR シリーズは用途別に 6 種類あり、このうち BR-203、BR-310 は洗浄・抗菌機能を併せ持ち、ワンステップでの衛生対策を可能にした製品です。

バイオフィルム抑制剤 BR-310 菌のバリアを制御・破壊する除菌洗浄剤

- 繰り返すバイオフィルムの対策に!
- 床や壁からの二次汚染対策にも!

3つの作用で強力除菌!

- QS制御** (※) 有効成分が菌の生理機能を阻害し BF を分散、弱体化 BF 形成を抑制
- BF 形成を抑制し 抗菌剤が効率的に菌にアタック**
- BF を弱体化させ 除去を促進**

抗菌 人体/環境への安全性の高い成分で除菌/抗菌 (高性界面活性剤含有)

洗浄 形成された BF を物理的に除去 油汚れ等の一般汚れも同時に除去

適用事例：食品工場の床洗浄

BR-310 噴霧で菌数を大幅に低減

菌数 (cfu/m²)

通常洗浄	2.0 × 10 ³
BR-310 噴霧	10

■ 使用方法：
BR-310 希釈液を噴霧 → 20分放置後、水洗い
■ BR-310 希釈液濃度：1.0%
■ 塗布量：350mL/m² (適量洗浄・除菌・消毒効果を得るための標準)

www.chemipaz.com 

〈多機能サニタリー管用のスイベルジョイント〉

出展者名	 TB グローバルテクノロジーズ株式会社
小間番号	C-24
製品名	TB ニイガタ・サニタリースイベルジョイント
注目ポイント	<p>サニタリー管用のスイベルジョイント(回転接手)です。流体を漏らさずにサニタリー管を可動化させる事が可能です。ポジティブリスト対応済み、グリスレスなので食品にも安心してご使用いただけます。</p> <p>【使用用途】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・抽出器、充填機 ・配管振分(タンク/容器から別タンクへ等)クランプ着脱は不要! ・ホース根元に装着 → ねじれ吸収・取り回し可能 ・計量器 上下可動部 ・複数使用で3次元の動きにも対応可能 <p>アイデア次第で様々な活用法がございます。</p>



〈外国人教育にも対応した動画教育システム〉

出展者名	 Tebiki 株式会社
小間番号	K-25
製品名	Tebiki 現場教育
注目ポイント	<p>人材不足に悩む食品製造業の現場の多くが、マニュアル作成に時間がかかる、OJTで熟練者のリソースが割かれる、業務品質にばらつきがある、外国人教育が進まないなどの教育課題を抱えている。動画教育システム「tebiki」で新人教育の一部を動画マニュアルに置き換え、字幕の翻訳機能などを活用することによって新人教育・外国人教育の負担や時間を減らすことができ、品質向上や長時間労働の削減につながる。</p>



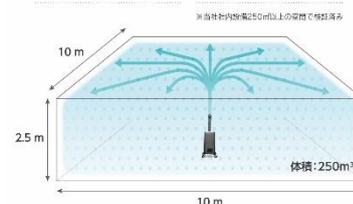
〈カビ・菌・ウィルスを素早く除去する次亜塩素酸水噴霧機〉

出展者名	 株式会社日伝
小間番号	C-13
製品名	次亜塩素酸水噴霧機 Elimina(エリミーナ)
注目ポイント	<p>食品業界では食の安全はもとより人手不足も深刻になっています。そこで独自の超音波ユニット(特許出願中)を搭載した噴霧機 Elimina を開発致しました。それにより高濃度の微細なミストの次亜塩素酸水を噴霧することで空気中や付着したカビ・菌・ウィルスを広範囲に素早く除去します。食品にカビが混入しづらい環境を維持することで食の安全を守るだけではなく、従来行ってきた人手のかかるカビ除去作業を軽減します。</p>

次亜塩素酸水噴霧機 エリミーナ

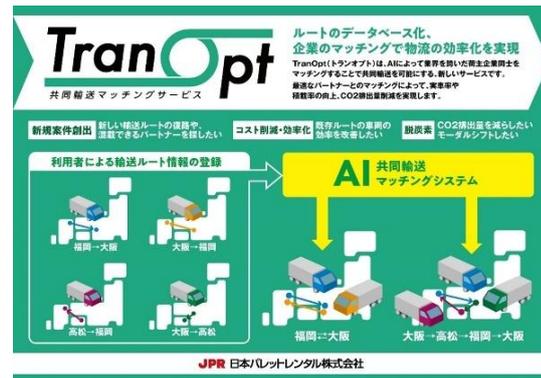
Elimina

浮遊領域 250m³ 到達時間 5分(以内)



〈企業同士をつなぐ、共同輸送マッチングサービス〉

出展者名	 日本パレットレンタル株式会社
小間番号	H-28
製品名	共同輸送マッチングサービス・TranOpt(トランオプト)
注目ポイント	TranOptは、多数の企業の輸送経路などをデータベース化し、膨大な物流データからAIによって業界を問わず荷主企業同士をマッチングすることで、効率的な共同輸送を可能にするサービスです。実車率や積載率の向上、CO2排出量の削減をはかり、物流の効率化を実現します。 こちらについては2025年7月28日(月)出版した「輸配送DX 数理技術を活かした輸送を“つなぐ”ことの実現」にも詳細が記載されています。



TranOpt ルートのデータベース化、企業のマッチングで物流の効率化を実現
TranOpt(トランオプト)は、AIによって業界を跨いだ荷主企業間同士をマッチングすることで共同輸送を可能にする、新しいサービスです。積載率・ルート最適化によって、実車率や積載率の向上、CO2排出量削減を実現します。

新規案件創出 正しい輸送ルートを選択できる「ルートアドバイザー」が欲しい
コスト削減・効率化 既存ルートの車両の効率化を改善したい
脱炭素 CO2排出量を減らしたい、モータリゼーションしたい

利用者による輸送ルート情報の登録 → AI 共同輸送マッチングシステム

JPR 日本パレットレンタル株式会社

〈微生物検査を簡略化、簡単・迅速にできる食品細菌自動検査システム〉

出展者名	 株式会社バイオ・シート
小間番号	P-18
製品名	食品細菌自動検査システム「DOX」
注目ポイント	微生物検査を簡略化し、専門知識がなくても自社での検査を簡単・迅速にできる食品細菌自動検査システム。AOAC-PTM 認証を取得し、食品衛生検査指針微生物編 2018 に簡易・迅速法として掲載。 一般生菌、大腸菌群・大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌の判定に対応。細菌数の計測・判定・記録を自動化し、検査業務の迅速化・省人化が可能。従来法では24時間~72時間かかっていた検査がDOXを使用すれば、生菌数 10^5 CFU/g の場合、約6時間で判定可能。



食品細菌検査を自社で素早く、簡単に！
食品細菌自動検査システム
DOX

食品衛生検査指針 微生物編2018 掲載
DOXは、全食協加盟 日本食品衛生協会(食品衛生検査指針 微生物編 2018)に掲載されている「簡易・迅速法」を備えた簡便検査システムです。

〈ブルーフィルムで検知可能な絆創膏〉

出展者名	 ピアック株式会社
小間番号	S-16
製品名	■ディテクタブルバンデージ X-ray ■検知バン X-ray
注目ポイント	異物混入防止対策絆創膏として、X線異物検知器に対応したオンリー1技術の絆創膏です。 貴社のHACCPへの取組みを支えます。 特徴1: X線異物検知機設置ラインに対応 特徴2: 金属検知機設置ラインにも対応 特徴3: ブルーフィルムで目視でも検知 特徴4: シリコン粘着剤+ウレタンフィルム使用で水に強く指にフィット 特徴5: 不織布で金属コイルを包み、不織布パッドとアルミ箔の間に挟み込んでいる為、脱落の心配がありません。



食品・医薬品工場用 / レストラン・外食産業用救急絆創膏
DETECTABLE BANDAGE レベルに応じて選ぶ4タイプ
外食産業・レストラン用 食品・医薬品工場用
PL ブルー X-ray メタル
Dバン(ディテクタブルバンデージ)
シリコン粘着剤+ウレタンフィルムで水に強く、フィットし、はがれにくい。
ブルーフィルムで X線異物検知機 目視検知
HACCPにおいて要求される検知可能な青色絆創膏

〈外国人教育から採用まで一括支援〉

出展者名	 株式会社メック
小間番号	N-10
製品名	“技能実習・特定技能・育成就労”の教育から採用まで一括支援。送出機関と直接つながる展示会。
注目ポイント	技能実習生・特定技能人材の採用では「誰を雇うか」だけでなく「どのような教育を受けてきたか」を知ることが重要です。本展示会ではインドネシア・フィリピン・ベトナムの送出機関担当者が来日し、教育体制や方針を直接ご案内いたします。現場を知る担当者とお話することで採用時の安心と信頼につながり、より納得感のある人材採用が可能になります。さらに、ご来場者には現場で役立つ外国人向け“単語帳”を進呈いたします。



〈バター/マーガリン、チーズなどワンタッチで切断〉

出展者名	 山科精器株式会社
小間番号	A-24
製品名	BataSula(バタスラ)
注目ポイント	食品工場の油脂処理をもっとスマートに！ 顧客の理想をデザインで体現し、機能性と美しさを両立させました。 BataSula(バタスラ)は業務用バター/マーガリン、チーズなどの重くて硬い食材をワンタッチで切断。 機能面・安全面でのお悩みを解決！



〈英国発、高機能グリーストラップ〉

出展者名	 FM Environmental Ltd.
小間番号	R-14
製品名	Grease Guardian (グリースガーディアン) Coffee Guardian(コーヒーガーディアン)
注目ポイント	アイルランドから初上陸。清潔、安全、省力型、かつ、資源再活用！ グリーストラップの概念を変える阻集器です。SHASE 認定品。および、面倒なコーヒーかすの処理を、お任せできる、ユニークなコーヒーかす阻集装置をご紹介します。



②注目のセミナー 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

【10/15(水) 10:30~12:00】

◆FG-01

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(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

(社名 50 音順)

フードセーフティジャパン

【10/17(金) 15:00~16:30】

◆FS-07 「異物混入対策」の取組みの実際と監査規格の紹介



コーディネーター

岡安設計事務所 代表

岡安 晃一

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

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

フードファクトリー

【10/16(木) 15:00~16:30】

◆FF-05 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

既存工場を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)ロボット工業会 客員研究員

長町 みはる

フードディストリビューション

基調講演 【10/15(水) 10:30~12:00】

◆FD-01

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
消費・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

【10/16(木) 10:30~12:00】

◆FD-03

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・小売りの取組みと連携



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 物流統括部長

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

惣菜・デリカ JAPAN

【10/15(水) 15:00~16:30】

■SDJ-02

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

萩野 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
代表取締役

濃野 友紀



講師

(株)Closer 代表取締役

樋口 翔太

【10/16(木) 10:30~12:00】

■SDJ-03

冷凍食品の進化



講師

(株)ゆめデリカ
深川第二工場 商品食材課

大畑 勇



講師

(株)ホシザキ
執行役員

佐々木 誠



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

③ FOOD 展でしか体験できない特別企画

FOOD フードシステムソリューション **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・洗浄ゾーン**
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する。
- **先進モデルの実例紹介（長野県須坂市学校給食センター）**
長野県須坂市学校給食センターは令和3年4月にPFI方式で開業した約4000食を調理する中規模の給食センターである。省力化・省人化を追求した実例をポイントごとに解説・紹介する。
- 展示協力（50音順・予定）**
AIHO / オフィス田中 / タニコー / ジーエスエフ / 中西製作所 / 長野県須坂市教育委員会 / 日本調理機 / 等




田中 延子 氏
F-SYS2025 実行委員長
(株)オフィス田中 代表取締役
淑徳大学 看護栄養学部 客員教授

主催者特別企画 省庁や関連団体の協力を得て今知りたい情報を集めました 企画：食品産業センター

一特別企画ブース

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～

一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！

FOOD DX

5 展横断企画 FOOD-DX パフォーマンスセミナー
会場内オープンステージにてFOOD-DX 対象出展者によるセミナーを実施！（聴講登録不要）

DX-02 採用せずに調理人材を確保。定着しない時代の“新しい選択肢”とは？（仮）	DX-11 給食セントラルキッチンDX化事例
DX-03 学校給食を変える献立作成 AI の現在地と未来	DX-12 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！～
DX-04 QR照合でも起こるミス、AI照合を使うべき理由とは。	DX-13 FAXはなくなる？AI-OCRで受注業務を効率化
DX-05 “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	DX-14 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
DX-06 店舗・倉庫の運搬作業の自動化・効率化	DX-15 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」
DX-08 現場と経営をつなぐトレーサビリティの新時代	DX-16 様々な業務を抱える品質管理さんをサポートするサブスクDX「イカリプラス」
DX-09 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～	DX-17 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
DX-10 誰でも使える！HACCP衛生管理のDXクラウドサービス	DX-18 「生成AI×現場UX」で実現する！次世代在庫管理の最前線

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扱い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