

お気軽にブースコンシェルジュへ
ご相談ください！

各業界トップランナーによる、珠玉の専門セミナーが集結！ 聴講無料

セミナー聴講登録は8月下旬開始(予定) 本セミナーは事前聴講登録制です。
最新情報は公式 WEB サイトをご確認ください。www.food-exhibition.info
※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。(講師敬称略)

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、オーブンセミナーステージにお越しください。

10月15日(水)

10月16日(木)

10月17日(金)

Food フードシステムソリューション

FG-01 シンポジウム 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 田中 延子 F-SYS 実行委員長

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 (株)東洋食品 学校給食事業部 次長 管理栄養士 富澤 香織 協同組合関東給食会 理事長 平井 昌一 協同組合関東給食会 理事 東京地区会長 長島 秀和

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 高橋 和子

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

講師 三田理化メディカル(株) 代表取締役 千種 潤也

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

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

Food フードセーフティジャパン

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 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 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SSIONALS 本部/代表理事 広田 鉄磨

Food フードファクトリー

FF-01 10：30～11：15

設計者に求められる食品安全とは

講師 岡安設計事務所 代表 岡安 晃一

FF-02 14：15～15：00

食品ロスをめぐる情勢

消費者庁 食品ロス削減推進室 講師調整中

FF-03 15：00～16：30

食品産業におけるサステナビリティ課題解決(仮)

農林水産省 大臣官庁 新事業・食品産業部 食品流通課長 原田 達 講師調整中



Food フードディストリビューション

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

講師 経済産業省 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

【調整中】

講師 農林水産省 大臣官庁 新事業・食品産業部 食品流通課長 原田 達

FD-02 13：45～14：30

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)JH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

Food 惣菜・デリカJAPAN

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

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 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 (株)FingerVision 代表取締役 濃野 友紀 (株)Closer 代表取締役 樋口 翔太

SDJ-03 10：30～12：00

冷凍食品の進化(仮)

(株)ゆめデリカ 講師調整中 (株)ホシザキ 講師調整中 (株)ユウリース 代表取締役 フードプロデューサー 多田 鐸介

SDJ-04 14：15～15：15

工場監査におけるチェックポイント(仮)

(一社)日本惣菜協会 アドバイザー 山田 祥男

出展者セミナー

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 宜仁

EX-02 12：00～12：45

結露対策と電気代削減

東邦電気工事(株) カビ対策、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

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

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 田中 延子 F-SYS 実行委員長

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 食糧学院 東京栄養食糧専門学校 校長 渡邊 智子

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

FHC-05 15：45～16：30

医療・福祉給食事業の人手不足対策(仮)

講師 講師調整中

FS-03 10：30～11：15

品質管理におけるDXの課題とこれから(仮)

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 代表取締役CEO 諸岡 裕人 アンリツ(株) 食品製造業品質管理部 講師調整中

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

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

講師調整中

FF-05 15：00～16：30

食品産業におけるロボットの最新利活用

講師 (株)安川電機 川崎重工業(株) Sler企業(調整中)

コーディネーター (一社)日本ロボット工業会

FD-03 10：30～12：00

持続可能な物流の構築を目指した製配版3層の取組み

コーディネーター (公社)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 部長 竹内 大介 (一社)日本加工食品協会 専務理事 時岡 肯平 (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

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 ディブレイク(株) 代表取締役 CEO 木下 昌之

講師 (株)ダイエー 西近畿事業部長 小林 秀峰

SDJ-06 13：45～14：45

明日から使える！惣菜企業のための生成AI【実践速習】

講師 (株)エクサウィザーズ 中川 皓貴 活用事例企業の社長

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

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

中設エンジン(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

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 田中 延子 F-SYS 実行委員長

シンポジスト 寒川学校給食センター 調理員 小笠原 和子 協同組合関東給食会 副理事長 食育推進部会長 加藤 和彦 中野区立江古田小学校 主幹栄養教諭 菅野 幸 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) (公社)茨城県学校給食会 事務局次長 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 田中 延子 F-SYS 実行委員長

講師 キックコ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 (株)メフォス 学校給保第一事業本部 盲志野市学校給食センター事業所 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)バーシバコンサルティング 衛生事業部 統括シニアコンサルタント 尾崎 圭子

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 (一財)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 総括マネージャー 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

(一社)日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部 鈴木 寛人

講師 (株)セブン・イレブン・ジャパン 商品本部 地区MD統括部 総括マネージャー 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

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組み

中部フーズ(リバーHDグループ) 講師調整中

FF-07 11：45～13：15

工場建設・改修に向けた準備と、各社の強み

中設エンジン(株) 三和建設(株) 大和ハウス工業(株) 講師調整中 講師調整中 講師調整中

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SSIONAL 松本 博

FD-05 10：30～12：00

持続可能な食品物流 大塚倉庫の取組み

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 (株)ダイフク 常務執行役員 インフラロジスティクス事業部門 事業部門長 鳥谷 則仁 (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

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 ディブレイク(株) 代表取締役 CEO 木下 昌之

講師 (株)ダイエー 西近畿事業部長 小林 秀峰

SDJ-06 13：45～14：45

明日から使える！惣菜企業のための生成AI【実践速習】

講師 (株)エクサウィザーズ 中川 皓貴 活用事例企業の社長

EX-13 11：00～11：45

これからは始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

EX-13 11：00～11：45

これからは始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

11：45～12：15

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)

シエタイン(株) 講師調整中

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

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)スリテック 開発部 部長 武田 仁志

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

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

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

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～

日本バレットレンタル(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 土居 百合

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) フードサービスチーム セールスマネージャー 小野 洋史

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

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 溪一

11：00～11：30

FAXはなくなる？AI-OCRで受注業務を効率化

(株)インフォーマット サプライヤーリレーション&セールス部 本田 直崇

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

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

13：15～13：45

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」

イカリ消毒(株) 藤村 晶

14：00～14：30

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)株式会社 テクノソリー 企画部 瀬川 俊介

14：45～15：15

「生成AI×現場UX」で実現する！次世代在庫管理の最前線

AUDER(株) CEO 各務 友規