

# FOOD展2026 特別企画のご案内



## 食品産業の複合展

11/11 wed 10:00▶17:00 13 fri

東京ビッグサイト 東ホール

[www.food-exhibition.info](http://www.food-exhibition.info)



### 企画要旨 / 出展対象

## 一食の全工程を支える、コールドテクノロジーの最前線

深刻なエネルギーコストの高騰、脱炭素社会への適応、そして物流の2024年問題。これらの巨大な課題を解決する鍵は、最新の「冷却・凍結・調温」技術にあります。本企画は、製造から保管、配送、販売に至るまで、食品サプライチェーンのあらゆる接点における次世代のコールドテクノロジーを集結。5展の垣根を越え、食の未来を冷熱技術でアップデートする特別企画です。

冷凍調理機器

食中毒対策

冷凍食品製造機器

冷凍冷蔵DC設備

温度管理・計測機器

### 出展モデル・キーワード(例)

急速凍結機(液体・電磁場・空冷)、スチコン連携冷却システム、クックチル対応設備、プラストチラー、真空冷却機、冷凍環境対応ロボット(ピッキング・搬送)、自動倉庫、高断熱パネル、ドックシェルター、防寒資材、自然冷媒冷凍機、HACCP対応温度記録ロガー、非接触温度計、リアルタイム遠隔監視、冷凍自動販売機、高精度解凍システム、鮮度保持フィルム、保冷コンテナ、省エネ制御システム等 ※過去出展実績より一部抜粋

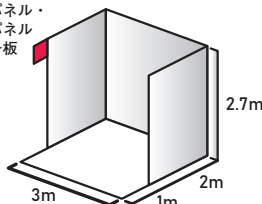
### 5展横断企画限定 特別プラン ブース展示とプレゼンテーションの相乗効果で確かな出展成果を実現!

#### ①出展ブース

(税込) / 1小間

9㎡ / 小間 (間口3m × 奥行3m)

- サイドパネル・バックパネル
- 小間番号板

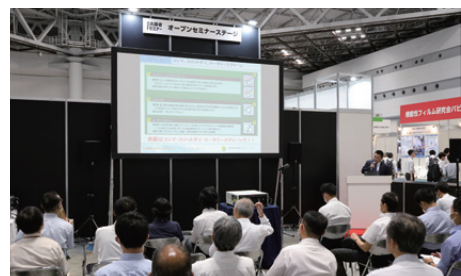


#### ②パフォーマンスセミナー

希望者は1セッション無料

- 会場: 会場内特設オープンステージ
- 時間: 30分
- 収容予定数: 30~50名

※小間数に関わらず1社・1セッションとなります。



昨年の実施結果報告書はコチラ ▶



〈出展に関するお問い合わせ〉

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4F アテックス(株)内  
TEL: 03-3503-7661 E-mail: office@food-exhibition.info