

第34回 西日本食品産業創造展'24

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

2024年
会期 **5月15日(水)▶17日(金)**
10:00~17:00 (最終日は16:00まで)
15日・16日は
商談中心のビジネスデー

会場 **マリンメッセ福岡A館・B館**

入場料 **5,000円(税込)** (※事前来場登録・招待券持参の方は**無料**)

主催 **日刊工業新聞社**

共催 **西日本食品産業創造展 開催委員会**

ホームページはこちら▼



食の宝庫・福岡に食品関連
製品・技術・サービスが集結！
最新情報は
WEBでチェック！
西日本食品展 検索

無料シャトルバス運行 博多駅・天神 ↔ 会場 展示会期間中、会場へのアクセスは直行の無料シャトルバスをご利用ください。



ご案内状

最短1分でスピード入場 事前来場登録の流れ

本展は「事前来場登録制」です。ご来場の際は、西日本食品産業創造展公式ホームページから「事前来場登録」の上、【入場証】をプリントアウト(印刷)し、当日持参してください。【入場証】をお持ちの方は、専用レーンから入場し、入場証のバーコードをスキャンさせていただき、そのまま入場することができます。

※事前来場登録ができない方は、招待券または名刺2枚をご持参ください。当日登録所にて「入場登録」をしていただきます。もしくは、登録所にて入場券(5,000円)をご購入ください。

1事前来場登録

西日本食品産業創造展公式ホームページの「事前来場登録はこちら」より登録をお願いいたします。登録が完了いたしましたら、自動返信メールが送信されます。
※会社名、住所、業種、来場目的などをご入力いただけます。



2入場証を印刷

自動返信メールに記載のURLより「入場証」PDFをダウンロードいただき、A4サイズカラーで印刷をお願いします。
※会場入口は混雑しますので、事前に折った状態で持参ください。



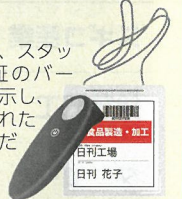
3受付

専用レーンを通して、ホルダーを受け取ったら、入場証を入れてください。



4入場

入場口にて、スタッフに入場証のバーコードを提示し、スキャンされたらご入場ください。



毎年恒例 ロールケーキカットでオープニング!

15日(水)9:40~ マリンメッセ福岡A館エントランス
オープニングセレモニー内で開催予定です。

第17回サマーバレンタインフェスタ2024

サマーバレンタインとは…年に一度、織姫と彦星が出会う日という七夕伝説にちなみ、恋人はもとより夫婦や親子、親しい人やお世話になった人たちへ思いへの感謝の心を表す日として広がりを見せています。

イベントコーナー

- 地元の真鯛と特産物を使った魚料理コンテスト 15日(水)
- 我が県の特産物を使った地産料理展 15日(水)
- ホテル・レストランシェフによる料理講座 16日(木)
- 司厨士協会会員ホテル・レストラン紹介及びオリジナル商品販売 17日(金)

企画主催/ (一社) 全日本司厨士協会 西日本地方本部

● 惣菜新時代 内食・中食・外食の融合と進化

★第17回サマーバレンタインフェスタ2024
「良縁幸福の神様」「恋の神様」として知られている「恋木神社」の恋みくじで恋愛祈願！
叶え!「恋みくじ」で占う恋の行方
企画主催/ (一社) 日本惣菜協会 九州支部

● 焼菓子の実演・試食・販売

★第17回サマーバレンタインフェスタ2024 ラッピングの展示
企画主催/福岡菓業青年会連合会

● バゲットのコンテスト

● 博多マイスターによる天然酵母を使った手ごねパンの実演・試食・販売
★第17回サマーバレンタインフェスタ2024 売れ筋商品の展示
企画主催/福岡市パン協同組合

- 令和6年全九州洋菓子実技コンテスト福岡大会 15日(水) 10:00~14:00
- 令和6年福岡県洋菓子技術コンテスト大会作品展示 15日(水)~17日(金)
- ミニ講習会

16日(木) ①11:00~12:00 ②13:00~14:00

テーマ: 粉乳をつかったお菓子
講師: マダムアッシュ オーナーシェフ 中島 寛氏
後援/ 森永乳業九州(株)

17日(金) ①11:00~12:00 ②13:00~14:00

テーマ: おいしくサステナブルなチョコレートのお菓子
講師: 日新化工(株) 開発部 営業開発課 青沼 佑弥氏
後援/ 日新化工(株)

★第17回サマーバレンタインフェスタ2024
ラッピングコンテスト/ 焼き菓子とコーヒーのセット販売
商品展示、イベント案内、ラッピング提案/ 東京リボン(株)
パッケージの展示、顔出しパネル設置/ 柳井紙工(株)
企画主催/ (一社) 福岡県洋菓子協会

- 和菓子職人による工芸菓子コンテスト
- 和菓子体験講習会 ● 創作和菓子コンテスト

★第17回サマーバレンタインフェスタ2024 商品例の展示
企画主催/福岡市菓子協同組合

※この案内チラシは、2024年1月31日現在の情報です。状況などにより内容が変わる場合がございますので、ご了承ください。

◆後援 (順不同)

九州経済産業局/九州厚生局/九州農政局/農研機構九州沖縄農業研究センター/(国研)産業技術総合研究所九州センター/山口県/福岡県/佐賀県/長崎県/熊本県/大分県/宮崎県/鹿児島県/沖縄県/福岡市/北九州市/(一社)九州経済連合会/福岡商工会議所/福岡県商工会連合会/韓国貿易センター(福岡)/台湾貿易センター福岡事務所/タイ(国政府貿易センター/日本貿易振興機構(JETRO)福岡貿易情報センター/(独)中小企業基盤整備機構九州本部/(公財)福岡観光コンベンションビューロー/福岡県工業技術センター/(公財)福岡県中小企業振興センター/(公社)福岡県栄養士会/(公社)佐賀県栄養士会/(公社)長崎県栄養士会/(公社)熊本県栄養士会/(公社)大分県栄養士会/(公社)宮崎県栄養士会/(公社)鹿児島県栄養士会/(公社)沖縄県栄養士会

◆協賛 (順不同)

(一社)日本食品機械工業会/(一社)日本フードサービス協会/(協)日本製パン製菓機械工業会/(公社)日本パッケージデザイン協会/(一社)日本冷凍食品協会/(一社)日本弁当サービス協会/(公社)日本給食サービス協会/(一社)日本種類業団体連合会/(公財)日本健康・栄養食品協会/(一社)日本食肉加工協会/(一社)全日本司厨士協会西日本地方本部/(一社)西日本冷凍空調工業会/(一社)日本厨房工業会九州支部/(公社)日本包装技術協会西日本支部/(一社)日本食品流通協会九州・沖縄支部/全連連九州ブロック協議会/(一社)日本惣菜協会/九州包装資材協議会/九州製菓協会/西日本機能性食品開発研究会実行委員会/福岡県食品産業協議会/山口県菓子工業組合/福岡県菓子工業組合/佐賀県菓子工業組合/長崎県菓子工業組合/熊本県菓子工業組合/大分県菓子工業組合/宮崎県菓子工業組合/鹿児島県菓子工業組合/山口県パン工業協同組合/福岡県パン協同組合連合会/熊本県パン協同組合/大分県学校給食パン米飯協同組合/宮崎県パン協同組合/鹿児島県パン工業協同組合/沖縄県製パン事業協同組合/山口県洋菓子協会/(一社)福岡県洋菓子協会/佐賀県洋菓子協会/長崎県洋菓子協会/(一社)熊本県洋菓子協会/大分県洋菓子協会/宮崎県洋菓子協会/鹿児島県洋菓子協会/沖縄県洋菓子協会/福岡県製菓協同組合/福岡市技能職団体連合会/福岡市菓子協同組合/福岡菓業青年会/(公社)福岡市食品衛生協会/福岡市パン協同組合/製菓業/製パン業協力会

出展企業のご案内

🍴 外食・中食・給食産業機器ブロック

ISEKI トータルライフ サービス	ISEKI独自の最新テクノロジーを駆使したイセキ業務用システム炊飯機で炊飯作業による人手不足解消、省力化を実現いたします。
えいむ	メニューブック選びやすい5色×3サイズ
エピック	米国バイタミックス社業務用ブレンダー、キャンプロ社錆びない棚等「21世紀のフードサービスに価値ある製品を世界から」ご紹介
エム・アイ・ケー	エコ厨房・快適厨房のクボタライスロボをはじめ省力化商品の展示実演を行います。
熊本交通運輸／EBILAB	店舗データ分析「TOUCHPOINT BI」利益向上に役立つ情報を網羅。来客予測AIで廃棄ロス、仕込の無駄をなくします。
コガサン	「3Dフリーザー®」トレーンタイプがよりデザイン性・機能性をアップさせフルモデルチェンジにてニューリリース。
コメットカトウ	省力化、生産性向上を追求した業務用加熱調理機器を多数出展いたします。
さめき麵機	古来より伝承された手打ち技術を忠実に再現できる製麺機のオールインワンモデル「さめき一番AP型」
品川工業所	加熱攪拌機、真空冷却機、スチーマーなど各種食品加工機械を出展いたします。
スギコ産業	食品を扱う環境にとって食の安全は常に求められ、対策の水準も高まるばかりです。当社はリスクが減る商品のご提案をいたします。
鈴茂器工	寿司ロボット／ご飯盛り付けロボットシェアNo.1のSUZUMOです。省人・省力化に貢献する米飯加工ロボットを展示します。
タニコー	お客様の「創る」を支えるタニコーは、今回も皆様のニーズを捉えた新しい厨房づくりをご提案いたします。
デイブレイク	特殊冷凍機アートロックフリーザー 特殊冷凍ソリューション
東亜工業／伸和食品	餃子機械一筋の東亜工業と、餃子の皮一筋の伸和食品は、常に餃子に拘り続け、皆様に、餃子ビジネスをご提案いたします。
ドーワテクノス	・待望の小型！急速凍結機「ZERO-03DTS」 ・畳1帖サイズの植物栽培システム「アグロット」
西田	ニーダー（蒸気式横型、真空式半球型、加圧真空式半球型）直火式攪拌釜、定量充填機、高速うらごし機、割卵機
日本洗浄機	食器洗浄機を筆頭に独自の「無沸騰噴流」技術で最大限の省エネ・節水型ゆで麺機を製造、販売。新コンセプト機器も展示中。
長谷川化学工業	調理現場で使用する道具の衛生管理や異物混入対策の他、環境負荷軽減、作業負荷軽減、高耐熱、高耐久製品の展示。
ヒゴグリラー	電気式焼物器専門メーカー「ヒゴグリラー」。備長炭に匹敵する高火力850℃。是非ご覧ください。
マッハ機器	電気フライヤー専門メーカーで長年にわたって培った技術、食用油高騰対策の機器コーナーを設置しております。
ヤナギヤ	スチームオーブンは蒸気での蒸しと光加熱による焼きの工程を1台で行え、商品の仕上がりを自由にコントロール可能
Unifiller Japan	分解組立が容易で、液体から固形物入りの食材まで、幅広く対応できる充填機と移送ポンプです。
リンガーハット開発	リンガーハットグループで実際に使用しているIH機器や工場の検査装置を展示しております。

🍞 製菓・製パン機器・サービスブロック

キーエンス	包装機フィルム用UVレーザプリンタ「印字消えゼロ」[ダウンタイムゼロ]「消耗品コストゼロ」で賞味期限印字
七洋製作所	究極のカステラを求め南蛮菓が生まれ変わりました。火力アップでの立ち上がりの良さや安定した下火で和菓子の品質が変わります。
滝川工業	IHメーカー（小型焼印機）と協働ロボットを組み込んだラインで省人化を提案します。

戸倉商事	創業80年、製菓製パン機械を国内自社製造。輸入機械も取扱っております。性能と耐久性にこだわったものづくりの会社です。
中井機械工業	大好評IH万能ミキサー「ホットミックス」を中心に、製菓、食品工業界の仕込み部分における更なる省人省力、安定化のお手伝い
バンドー化学	食品製造で欠かせない清潔・安心・安全な工程にあった最適なベルトをバンドー化学の「ミスターシリーズ」でご提案します。
保坂製作所	洋菓子、惣菜、精肉用冷蔵ショーケース
マルゼンブック	各種料理専門書（和・洋・中・菓子）各種包丁 専販書籍（原書含む）多数有ります。
ヨシダキカイ	フライ設備は、「フライのヨシダ」へ。パッチ式・コンベアー式の設備をご紹介します。
レオン自動機	和洋菓子、パン、調理食品機械の最新モデルを出展、実演いたします。

🍖 食肉・水産・農産加工機器ブロック

愛工舎製作所	製菓・製パン、水産・食肉加工品、冷凍食品やドレッシング・マヨネーズなど食品加工の分野でも利用されるミキサーを展示します。 フリーズウィンは細胞を振動させることでギリギリまで凍結させない独自技術を駆使しており、冷凍後も品質を保ったまま保存可能。
板倉冷機工業	油脂延命洗浄装置 Oil-Re（オイルリー）ろ紙ろ材の要らない油の洗浄機。30分で酸化値（AV値）2.0が0.5に下がります！
いまばやし	カット野菜をはじめ、乾燥・冷凍野菜等の野菜加工に必要な機器（フードスライサー／ダイザー／脱水機等）を多数展示いたします。
エムラ九州	画像検査ロボットAI之助・スモークハウス・七日煮込み鍋・搾汁機・フードミキサーをご紹介します。
大道産業	食品加工：高速スライサー・ポーションカッター 包装機：深絞り真空包装機・スキンパック・香料・包装資材
小野商事	後工程いらずの完全除水。滅菌処理や水洗い工程後の商品表面に付着した水滴をジェットエアで吹き飛ばし乾燥時間を短縮させます。
春日電機	
高知県産業振興センター	メイドイン高知の食品加工機器関連製品
ウシオ製作所	200V 備長波 KIG-62BY、200V うなぎ量産機、100V 備長波プレミアム
コアテック	スラリーアイス生成装置フレッシュスノー、微酸性次亜塩素酸水生成装置コア・クリーンシリーズ
三昭紙業	マイクロール、マイクロール除菌30枚、MYWET 除菌シート350枚
美津和産業	組み合わせ式計量器（MKK-020型）
モリサ	ふくろつつみ（和紙袋）、こぼこ（和紙貼合ギフト箱）、敷紙・かぶせ紙（菓子箱の敷き紙、瓶のかぶせ紙等）
理工エンジニアリング	エフビック フィレマシソン HS-9C エフビック ウロコ取り機 UP-12K エフビック ハモ骨切り機 HS-6B
コジマ技研工業	卓上串刺機「ちびスケシリーズ」 万能串刺機「MYシリーズ」
タイガーカワシマ	～食の安全は「洗い」から～独自開発のクリアウェーブ水流で、食品の細部の異物までかき出し、確実に洗浄する事ができます。
大紀産業	手軽に乾燥野菜やドライフルーツを作ることが出来る、電気乾燥機を展示します。規格外品を乾燥加工するなどSDGs活動を応援します。
ツネザワ商事	斜めスライサーダブル他
テクニカン	液体凍結のパイオニア！「凍眼」誕生より30余年の長きに渡って、なぜ愛されるのか？高品質の冷凍が食に携わる選択肢を広げます。
テラダ・トレーディング	高性能・高品質な海外製食品加工機からコンパクトで実用性に優れた製品を中心に提案します。

東陽機械製作所	液体スティック、粉末スティックのご案内と、スティック充填包装機の展示、稼働管理のご紹介
TOSEI	国産の業務用真空包装機を38年間製造販売している専門メーカーです。おかげさまで国内シェアNo.1の製品です。
ドリマックス	全国の厨房や工場で導入されている、小型機から大型機まで幅広く出展しております。
ナオミ	充填機総合メーカーのナオミです。液体から粘体まで幅広く対応でき、省スペースで誰でも使える簡単な充填機をぜひご覧ください！
なんつね	1パックあたりの重量を揃えてスライスする「ゼウス」、最新型冷凍スライサーの他、マルチスライサーや解凍・保鮮庫などを展示
平野製作所	野菜、果実、菓子、加工食品、チーズなどを業務用カットするフードカッターやフードスライサーを出展いたします。
マイコック産業	手付けの感覚そのままに！家庭で人気のデリカ惣菜を高品質で安定生産、省人化・効率化に貢献する自動パン粉付ラインをご紹介します！
増幸産業	1台で10役以上の多機能ミル、スーパーマスコロイダーα
ムルチバック・ジャパン	真空包装機、ガス置換（MAP）包装機、トレーシーラー、各種食品加工機械の実演、展示を行います。
ワタナベファーマック	ミートハムスライサー、チョッパー、高速スライサー、特殊機器の販売

衛生・品質管理・食品安全マネジメントブロック

アイオロス	食品加工用ニトリルディスプレイや清掃用洗剤を展示します。
アラム	MP フーズ製品は、食品工場の異物混入リスクを軽減する目的で開発した新しいゴム・プラスチック製品で安心安全をサポートします
エー・アンド・デイ	金属異物検出機、X線検査機、ウェイトチェッカ自動重量選別機、電子天びん、台はかり等
エフエスエー HACCP・ISO支援センター	貴社に最適な食品安全認証の活用・構築。認証の有効活用ができていない、初めて認証取得を目指す事業者様へのご提案。
エムテートリマツ	衛生、異物混入対策の為のオールステンレス製品の展示
OBSグループ	油脂含有排水処理技術。汚泥処分費・薬剤費の削減によるランニングコストの削減。
カウゼル	異物混入対策用スポンジ・タワシ
カミナシ	現場DXプラットフォーム「カミナシ」
カンブライト	「ツクルデ」は食品製造の信頼と安全を守り、現場のDX化でトレーサビリティを実現するシステムです。
協和医療器	公定法検査の自動化システムであるBioptiシステムと、PSダラム管入り液体培地の御紹介をしております。
キョーワクリーン	ヴァイカンブラシは異物混入の軽減を図れます。食品工場など高度な衛生管理が求められる施設の清掃に採用いただいております。
国立	食品工場様向けユニフォーム・ズキン・インナーキャップをメインに展示します。毛髪対策でお悩みのお客様是非ご覧ください。
クリーンレーザー ジャパン	“光だけのレーザーによる次世代の世界標準”インラインクリーニング～ベーキングプレート・オープンバンド・銅板の焼成機等～
蔵王産業	アルカリ電解水で作業&管理負担の軽減と新型床洗浄機との組み合わせで、作業効率向上と強洗浄が可能になります。
システムスクエア	金属検出機、X線検査機を出展いたします。高機能な、かみこみX線検査機もご覧ください。
高砂	HACCP対応の日本製清掃用品。金属検出機に対応したブラシもご用意。特注カスタマイズ可能。
ニッカ電測	微小金属検出機 NT3R-K4Bとピンホール検査機 PIF-121を出展いたします。
バイオ・シータ	食品細菌検査システム「DOX」食品衛生検査指針（簡易・迅速法）収載の「信頼性」と「正確性」を備えた細菌検査システム
パイオニア風力機	異物混入を防ぐためのエアージャワーや靴底洗浄機、工場の空気をキレイにする空気清浄機等を展示します。

白洋舎	ユニフォームに関わる様々なメンテナンス・在庫管理をアウトソースし、清潔で快適な衛生管理に貢献します。
バンドウイット コーポレーション日本支社	結束バンドの異物混入防止、衛生対策ができる結束バンドやソリューションを展示しています
ファーストレイト	●カウンタークロス（厚手・薄手） ●キッチンペーパー（エアレイド） ●使いきり2/3層マスク・各種ニトリルグローブ等
福田工務店	水と塩からつくる電解水は安心・安全です。食品や調理器具の洗浄・除菌や清掃に活用できます。
フクビ化学工業	衛生管理が求められる食品工場の巾木部（壁・床の取り合い部）を、清掃しやすく汚れも溜まりにくくするR形状の不燃巾木材です。
ベネックス ソリューションズ	弊社では冷蔵庫や冷凍庫内の温湿度や環境情報を無線で通信してクラウドサーバで管理しアラート発報を行います。
ミドリ安全	滑りにくいシューズ、異物混入対策作業服、ディスポ手袋、安全衛生アイテム等、工場の衛生と安全を守る商品を展示しています。
モレーン コーポレーション	感染対策製品の専門企業が考案した「超衛生的パッケージ」ニトリルグローブを是非お試しください。
ユニオンシンク	版下確認システム「版下チェックデザイナー」原稿と版下の目視確認による、負荷とリスクを軽減
レトリューション	「レトリューション」はRetort/Revolutionレトリュ革命の小型量産タイプのレトリュ殺菌装置
ワコウ	HACCP対応の業務用エプロンや衛生キャップ、アームカバーその他、環境に優しいサステナブル素材を使用した製品を紹介いたします

サステナブル(食品ロス・3R) コーナー

アサヒグリーン	天然素材（木製品・竹製品）パッケージ「脱プラスチック」に対応した持続可能な包装資材
Joman	2～3分で大人数（20人以上）の料理を一気に作る／12種類の調味料を高精度で自動投入／鍋の角度と回転、加熱量の自動制御

設備・機器・サービスブロック

ケミカル山本	ステンレス製設備の“サビを取ってさびにくくする”電解処理機材、サビ・汚れ取り洗浄剤、繊維細・鮮明でさびにくい電解マーキング
三光機械	液体・粘体自動充填包装機 FR5
シロキコーポレーション	遮熱塗料ミラクール、シームレス防水、カバー工法、外壁塗装等、建築業界では珍しいメーカー責任施工、全国体制で行います。
SINKPIA・JAPAN/TWICE	地球環境に配慮した生ごみ処理機。生ごみを運ばず、燃やさず、その場で処理。ただ投入するだけ、取り出しはいっさい不要。
千葉工業所	卓上型野菜スライサー・ミートスライサー
フジトク	エッチングフィルター「PETフィルター®」パッキンレスヘルール「スパッキー®」「SUDMO」 「キーストン」の日本総販売店
前田シェルサービス	HACCP/FSSC22000 食品安全規格対応 圧縮空気用 抗菌・除菌3in1 マルチドライフィルターをご案内
ミリオネット	POSソフトウェアのVIEWPOS、分析ソフトの紋り.com、販促アプリ.loglogで総合的に顧客管理を支援いたします。
メルシー	働き方改革（従業員健康管理）の中、肉体的疲労の軽減にご活用いただけるフットケア機器（日本製）のご紹介です。ぜひご体感下さい。
数内産業	イオンクリーニングボックスは、樹脂成型品などの静電気と塵埃を強力に除去し、塵埃の再付着を防ぐ優れたものです。
ヤマダプロダクツ サービス	食品材料用エアードライブポンプとエアードライブ高圧洗浄機
ラミーコーポレーション	人手不足の解消、人件費削減、外注費削減を目的としたフルオートラミネーターの展覧をいたします。
ワークス	とても軽く、丈夫で、錆びない、熱を通しにくく、人に優しいチタン材を精密プレス金型でアーティスティックなスプーンを作りました。

包装資材機器ブロック

オオイ金属	オールステン角型二重容器、保温・保冷に優れたハンドルに抗菌・抗ウイルスメッキ加工を施工。毎日使用するものに安全・安心を提供
-------	---

大阪シーリング印刷	あらゆるパッケージの印刷からラベリングシステムまで幅広く対応。お客様のさまざまなご要望にお応えいたします。
大森機械工業	菓子・パン、農水産物、惣菜などのあらゆる食品に適した各種包装システムをご提案します。
紀州技研工業	低価格な産業用インクジェットプリンターを中心に各種システムをご提案いたします。印字に関するお困りごとを解決します。
キラックス	省力化・省人化、生産性UPなど、機械だけではなく、資材も提案いたします。
クイック・ロック・ジャパン	食パン袋の留め具「バックロージャー」を使用した袋結束作業の効率化をご提案します。会場で自動結束機のデモを行います。
コマック/エヌワイエンジニアリング	弊社自慢の「小袋」充填包装機や熱交換器を出展！液体機、粉末機の実演もあります。
新日本ケミカル	まな板や包丁、エプロンなど厨房用品、その他使い捨て衛生資材
タマヤ	長年食品業界で培ったノウハウを活かし企画デザインからパッケージ製造まで承ります。小ロットで焼菓子の製造販売もしています。
ビーエム昌和	調味液等の連続加熱冷却装置を出展します。コンパクトで洗浄が容易な為、小ロット多品種製造のユーザー様にも最適です。
フタバ	ラベルプリンター、各種ラベル貼り機、フルカラープリンター、HOTプリンター等。コスト削減のお手伝いをさせていただきます。
丸東産業	ストレスフリー掴めるくん：チャック袋が劇的に開け易くなる加工。乾燥剤フリー吸湿くん：乾燥剤なしで袋内の湿気を吸収。
三邦コーポレーション	超小型の自動包装機コバックン Jr. 新登場！半自動連続シーラー機 操作簡単シーラー機・エア緩衝材製造機
ヤマニパッケージ	オリジナル商品もデザインからご提案いたします。パッケージのことなら箱・手提袋のヤマニパッケージにお任せください。
友和産業	グローバルシェアNO.1を継承するドリップコーヒー包装機 小ロット、多品種を可能とした汎用性と生産性を格段に上げる小袋包装機
ユニバックシール(旧 ユニバック)	真空脱気&ガス充填シーラー FGシリーズ

食品工場の自動化・省力化・デジタル化ブロック

旭プレジジョン/旭金属	滑り性・非粘着・撥水性良好な表面処理。小袋自動投入機・自動折りたたみ機・高速カード投入機など。
アルマーク	個装から外装箱への印字まで、様々なテーマへ産業用マーキング機器の提案ができ、販売からアフターまで一貫して対応いたします。
イーデーエム	サーマルプリンター・ラベラー等、食品工場での包装工程における効率的、かつ確実な製品表示を行う各種表示機器を出品いたします
板橋工業	積水化学工業全自動製函機、コンベヤ、ハンドジェットプリンター、オートフィード機能付きサーマルプリンター、安全衛生資材
ウエノフードテクノ	HACCP帳票のペーパーレス化のDXツール「ハレコード」のご紹介です。御社の業務効率向上に貢献します。
エムエスティ	耐熱性・耐アルコール性・耐油性に優れた最大60m/分で印字UVインクジェットプリンター、袋へ直接印字を行うシートプリンター
鹿島化学金属	特殊環境で使用できるプラスチック製のベアリングです。ボールベアリングとすべり軸受、ピロー等を国内で製造・販売しています。
サトー	バーコード・2次元コード・RFID (ICタグ)を活用し、食品製造現場の生産性向上を支援するソリューションをご紹介します。
スター精機	段ボール箱の積み付けロボット、設置場所のスペースによって自動化ができなかった、積み付け作業のニーズにお応えします！
ストラパック	PW-1521Ri ストレッチフィルムを最大4倍に引き延ばし自動で巻きつけ商品をしっかりとカバー 作業時間、作業者の負担軽減
第一包装機製作所	エアレストップシール機
中設エンジ	食品工場エンジニアリング
ティ・アイ・エス	工場の自動化設備をオーダーメイドで設計・製作いたします。各種ロボットを使ったデモ装置を展示しております。
Tebiki	クラウド型現場教育システムtebiki。いつものOJTをスマホで撮影するだけで誰でも簡単に動画マニュアルを作成

東京自働機械製作所	ARZZD1 贈答品用上包機 TWFX3IL 縦ビロー包装機 その他自動化省人化についてお気軽にご相談ください。
トパック	粉末・固体の超高速三方シール充填包装機R型を始め、食品包装工場ラインの自動化に貢献する多種多様な包装機をご提案します。
西日本イシダ/イシダ	「はかる」「包む」「検査する」「表示する」イシダはあらゆる産業シーンをサポートいたします。
日本テクノロジーソリューション	美しくシュリンクする熱旋風式シュリンク装置TORNADO®
備商	アルミ包装対応金属異物検査機、工程省力化設備、建屋や高温設備などの放射熱をカットする高性能遮熱シートなどをご紹介いたします
フジキカイ	省エネ・省ロス・省人へ貢献する「フジキカイ」の包装システムを是非、展示会場にてご覧下さい。
不二精機	お客様の要望を取り入れ、さらに品質向上を実現した機械を出展いたします。
伏虎金属工業	脱泡しながら液を移送するデフォーミングポンプや1台で送液からCIP迄対応したスクリュポンプ等を展示しております。
フツパー	食品製造業向け外観検査&品質管理ソリューション「メキキバイト」早期回収が可能な投資で製品の自動化、品質管理の強化を実現
マクニカ/アナログ・デバイスズ	工場のダウンタイムをゼロにする、振動センサーを使った予知保全ソリューションを展示します。
三橋製作所	三橋製作所は「手にかわる装置」と「手にかわるサービス」でお客様の安心生産を手助けします。
大和製衡	食品製造現場の生産性向上に貢献する、組み合わせ計量機やオートチェッカ、自動箱詰め機など各種電子をはかりを出展いたします。
山本ビニター	材料の厚みに関係なく、短時間で均一にムラなく解凍・加温！内部から発熱できる高周波加熱装置を展示します。

原材料・食材ブロック

製菓製パン協会の会

- アユム/五百城ニュートリイ/伊那食品工業/井上天極堂
 イフジ産業/OMUクリエイト/オーム乳業
 オリエンタル酵母工業/熊本製粉/合同酒精/正栄食品工業
 シンギ/月島食品工業/筑波乳業/東京リボン/鳥繁産業
 日仏商事/ニッポン/日本トリム/パンジャパントレーディング
 富士商事/南日本酪農協同/明治/柳井紙工/和気

福島鯉 業務用削りぶし、業務用だしパック、昆布、煮干等の製造・加工を行っており、お客様が必要とされているダシの提案をいたします。

西日本機能性食品開発研究会 コーナー

鹿児島純心大学/エール	鹿児島県産オクラパウダー（機能性表示食品対応）、おくら茶、オクラ関連加工品
鹿児島みそワーキンググループ	「鹿児島みそ」の腸内環境改善機能について産学官連携で研究し、その健康機能を強化した味噌を開発しました。
九州大学 食品免疫機能分析学講座	講座の研究成果及びフコイダンを紹介するポスター・パンフレット、(株)ヴェントウノの商品カタログ及びQAVのパンフレット
佐賀県工業技術センター	佐賀県立の試験研究機関です。センターの業務や食品、コスメ分野に関する研究成果、佐賀県内で活躍する事業者を紹介いたします。
崇城大学	植物資源（野菜や果物）のみを原料とした新規機能性食品素材を微生物酵素を用いて開発しています。
日本健康・栄養食品協会九州支部	特定保健用食品・特別用途食品・機能性表示食品の相談コーナー
日本食品分析センター	お客様の良きパートナーとして、企画開発から流通販売まで、豊富な実績・経験でサポートします。
福岡県工業技術センター/福岡県食品産業協議会	福岡県工業技術センター並びに福岡県食品産業協議会の取り組みや、県内企業と共同開発した製品等のご紹介
福岡工業大学	「食品粉末を利用した油/水乳化の原理と応用」および「廃棄される農産物から調製した乾燥粉末の有効活用」に関する研究成果



併催セミナーのお申し込みについて ~必ずお読みください~

◆各セミナーは、事前のお申し込みが必要です！ホームページからお申し込みください。

- ※一人で複数のセミナーを申し込む際は、必ずセミナーリストに戻って該当セミナーの「このセミナーに申し込む」をクリックしてからお申し込みください。
- ※1つのセミナーを複数名でご希望の場合は受講者ごとにお申し込みください。

◆受講までの流れ

- ①ホームページにて、ご希望のセミナーをお申し込みください。
- ②自動返信メールの受信をご確認ください。
- ③自動返信メールの本文がセミナーの【受講票】となりますので、プリントアウト（印刷）して、セミナー受付の際にご提出ください。
 - ・迷惑フォルダや削除フォルダにメールが振り分けられている場合がございます。迷惑フォルダ等をご確認ください。
 - ・メールの受信制限によってメールが届かない場合がございます。「@nikkan.tech」の受信許可設定をお願いします。

◆セミナー受講のみの場合でも、セミナーのお申し込みだけでなく、本展の「事前来場登録」もしくは招待券の持参が必要です。

- ※本展は、「事前来場登録制」です。ご来場の際はホームページから「事前来場登録」の上、【入場証】をプリントアウト（印刷）し、セミナーの【受講票】と併せて持参してください。「事前来場登録」ができない方は、【招待券】または名刺2枚をセミナーの【受講票】と併せて持参してください。当日、登録所にて「入場登録」をしていただきます。

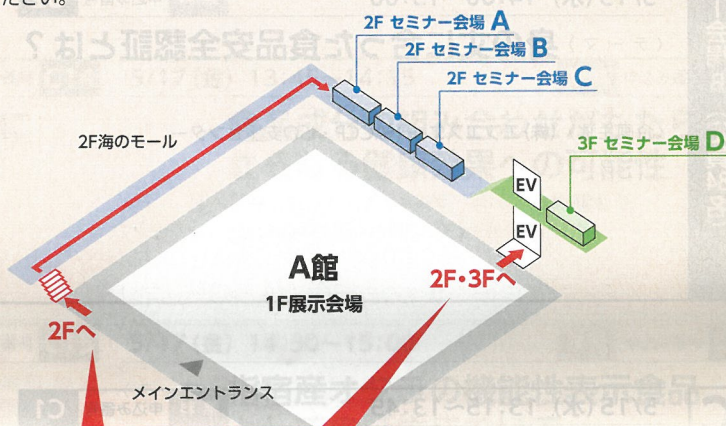
◆当日受付、キャンセル待ちについて

- ※事前のお申し込み締切り後は、空きがあるセミナーについては、当日に先着順で受付いたします。
- ※満席のセミナーについては、キャンセル待ちの受付をいたします。どちらの場合もセミナー開始時間の15分前に、セミナー会場の受付に直接お越しください。（事前のお申し込み状況に応じて、受付開始時間を早める場合がございます。その場合はホームページでお知らせいたします。）

- 当日、案内放送は行いません。講演開始の15～5分前までに、各セミナー会場入り口にて受付をお済ませください。講義開始後は入場できない場合がございますのでご注意ください。
- セミナー開始5分前までに受付をされない場合、キャンセル待ちの方を優先させていただきますのでご了承ください。

講師・演題・セミナー会場などは変更になる場合がございます。ホームページまたは、当日のロビー案内板でご確認ください。

セミナー受講のお申し込みは、右記ホームページから → <https://www.nikkanseibu-eve.com/food/>



セミナーを受講される方は、メインエントランス横の階段、エスカレーター、または、会場後方のエレベーターをご利用ください。

セミナーお申し込み
締切日
5月7日(火)

定員になり次第
締め切ります。

セミナーのご案内

A館 2F セミナー会場A (定員150名)	5/15 (水) 11:00~12:30	無料 申込み番号 A1	5/15 (水) 15:00~16:30	無料 申込み番号 A3
	<p>〈テーマ〉 ミラクルミートを食卓へ！ ～DAIZ社の事業戦略～</p> <p>当社の特許技術である「落合式ハイプレッシャー法」を基盤とした植物肉【ミラクルミート】の事業戦略をはじめ、セブン-イレブン・ジャパン様をお迎えし国内での具体的な取り組みをご紹介します。</p> <p>〈登壇者〉 DAIZ(株) 代表取締役社長 河野 淳子 氏</p> <p>〈ゲスト登壇者〉 (株)セブン-イレブン・ジャパン ※調整中</p> <p>※詳細は今後ホームページ上で更新しますのでご確認ください。</p> <p>〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会</p>		<p>〈テーマ〉 商品開発と品質管理の関わり</p> <p>〈講師〉 (一社)日本惣菜協会 アドバイザー 山田 祥男 氏</p> <p>〈企画主催〉 (一社)日本惣菜協会 九州支部 山田 祥男 氏</p>	
	5/15 (水) 13:00~14:30	無料 申込み番号 A2	5/16 (木) 11:00~12:30	無料 申込み番号 A4
	<p>〈テーマ〉 おいしく・日持ち可能な食品開発の課題と生物食品研究所の支援</p> <p>近年、食品ロス削減等の観点から、従来よりも賞味・消費期限の長い食品の需要が拡大しています。本セミナーではこれら食品開発のポイントのほか、当所がどのような支援ができるか、実際の企業支援事例も交えながらご紹介いたします。</p> <p>※詳細は今後ホームページ上で更新しますのでご確認ください。</p> <p>〈企画主催〉 福岡県工業技術センター 生物食品研究所/日刊工業新聞社</p>		<p>〈テーマ〉 私のお菓子人生</p> <p>〈講師〉 ラ・リヴィエ・ドゥ・サール 代表 植崎 義明 氏</p> <p>((一社)日本洋菓子協会連合会 公認技術指導委員 植崎 義明 氏 (公社)東京都洋菓子協会 技術指導委員)</p> <p>〈企画主催〉 (一社)福岡県洋菓子協会</p>	

各団体表彰式

セミナー会場 A 5月16日(木) 15:30 ~ 17:00

- 企画主催: (一社)福岡県洋菓子協会/福岡市菓子協同組合/福岡市パン協同組合

B

A館2Fセミナー会場B (定員84名)

5/15 (水) 11:00~12:00 無料 申込み番号 B1

〈テーマ〉 **【顧客は突然いなくなる】**

〈企画主催〉(株)ミリオネット

5/15 (水) 14:00~15:00 無料 申込み番号 B2

〈テーマ〉 **身の丈に合った食品安全認証とは？**

〈企画主催〉(株)エフエスエー HACCP・ISO支援センター

5/15 (水) 15:30~16:30 無料 申込み番号 B3

〈テーマ〉 **第72回プロスペールモンタニエ
国際料理コンクール
優勝について**〈講師〉ホテルニュー長崎
調理部 ハイドレンジャ料理長 鈴木 智宏 氏〈コーディネーター〉(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部
理事長 西木 廣幸 氏

〈企画主催〉(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部



鈴木 智宏 氏

5/16 (木) 10:30~11:30 無料 申込み番号 B4

〈テーマ〉 **顧客を失わないための品質管理DX**

〈企画主催〉(株)カミナン

C

A館2Fセミナー会場C (定員42名)

5/15 (水) 13:15~13:45 無料 申込み番号 C1

〈テーマ〉 **黒糖が持つ特徴、機能性**

〈講師〉九州大学 大学院農学研究院 教授 広瀬 直人 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/16 (木) 11:15~11:45 無料 申込み番号 C7

〈テーマ〉 **沖縄島ヤサイ抽出物の免疫担当細胞
を介した機能性に関する研究**

〈講師〉福岡工業大学 工学部 教授 永田 純一 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/15 (水) 14:00~14:30 無料 申込み番号 C2

〈テーマ〉 **大豆胚芽を用いた育毛サプリの
可能性**

〈講師〉尚綱大学 生活科学部 准教授 前測 元宏 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/16 (木) 12:00~12:30 無料 申込み番号 C8

〈テーマ〉 **海産性微細藻類キートセラスの
脂質代謝調節作用**

〈講師〉長崎県立大学 看護栄養学部 准教授 城内 文吾 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/15 (水) 14:45~15:15 無料 申込み番号 C3

〈テーマ〉 **九州産ハーブ、ハーブティー、
精油の色、香り、抗酸化力**

〈講師〉福岡女子大学 国際文理学部 教授 石川 洋哉 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/16 (木) 13:00~13:30 無料 申込み番号 C9

〈テーマ〉 **マイクロ波加熱を用いた
フードテック**

〈講師〉九州大学 大学院農学研究院 准教授 椿 俊太郎 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/15 (水) 15:30~16:00 無料 申込み番号 C4

〈テーマ〉 **大豆やその発酵食品に眠る
新たな機能性**

〈講師〉崇城大学 生物生命学部 教授 太田 広人 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/16 (木) 13:45~14:15 無料 申込み番号 C10

〈テーマ〉 **目の健康維持に役立つ
新規食品素材の探索**

〈講師〉宮崎大学 農学部 准教授 小川 健二郎 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/15 (水) 16:15~16:45 無料 申込み番号 C5

〈テーマ〉 **海苔の香りを機器分析で視覚化して
みたら**〈講師〉佐賀県工業技術センター
食品コスメ部 特別研究員 吉村 臣史 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/16 (木) 14:30~15:00 無料 申込み番号 C11

〈テーマ〉 **MALDI-TOF MSによる微生物迅速
同定法の食品産業への展開**

〈講師〉九州産業大学 生命科学部 教授 中山 素一 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/16 (木) 10:30~11:00 無料 申込み番号 C6

〈テーマ〉 **九州における機能性表示食品開発の
動向と桑の葉を用いた商品開発**

〈講師〉崇城大学 生物生命学部 教授 西園 祥子 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

5/16 (木) 15:15~15:45 無料 申込み番号 C12

〈テーマ〉 **メタゲノミクス解析による
鹿児島味噌の「整腸作用」の解明**

〈講師〉鹿児島大学 農学部 教授 侯 徳興 氏

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会

C A館2F セミナー会場C (定員42名)	5/16(木) 16:00~16:30	無料 申込み番号 C13	5/17(金) 13:00~13:30	無料 申込み番号 C17
	〈テーマ〉未利用アカモクの化粧品・食品原料等の製品化を目指す取り組み	〈講師〉福岡県工業技術センター 生物食品研究所 生物資源課 専門研究員 石川 智之 氏	〈テーマ〉麴の特性を活かした新規機能性食品の可能性	〈講師〉崇城大学 生物生命学部 教授 三枝 敬明 氏
	〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会		〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会	
	5/17(金) 10:30~11:00	無料 申込み番号 C14	5/17(金) 13:45~14:15	無料 申込み番号 C18
	〈テーマ〉オキナワモズクのコイダンについて	〈講師〉琉球大学 農学部 教授 小西 照子 氏	〈テーマ〉食品成分の組み合わせがもたらすさらなる健康効果への可能性	〈講師〉中村学園大学 栄養科学部 講師 山本 健太 氏
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会		〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会		
5/17(金) 11:15~11:45	無料 申込み番号 C15	5/17(金) 14:30~15:00	無料 申込み番号 C19	
〈テーマ〉総菌数の測定法について	〈講師〉(一財)日本食品分析センター 微生物部 副主幹研究員 難波 玲子 氏	〈テーマ〉指宿産オクラの機能性表示食品としての特性について	〈講師〉鹿児島純心大学 看護栄養学部 教授 中野 隆之 氏	
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会		〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会		
5/17(金) 12:00~12:30	無料 申込み番号 C16	5/17(金) 15:15~15:45	無料 申込み番号 C20	
〈テーマ〉食と腸内フローラと健康と疾病	〈講師〉九州大学 大学院農学研究院 教授 中山 二郎 氏	〈テーマ〉食品品質のデジタル化への挑戦	〈講師〉九州大学 大学院農学研究院 准教授 田中 充 氏	
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会		〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会		

D A館3F セミナー会場D (定員45名)	5/15(水) 11:00~12:00	無料 申込み番号 D1	5/16(木) 10:30~11:30	無料 申込み番号 D4
	〈テーマ〉Trace eye FOOD-Proで実現する食品製造のDX	〈企画主催〉(株)サトー	〈テーマ〉【顧客は突然いなくなる】	〈企画主催〉(株)ミリオネット
	5/15(水) 12:30~13:30	無料 申込み番号 D2	5/16(木) 13:30~14:30	無料 申込み番号 D5
	〈テーマ〉食の信頼をブランド化する次世代のトレーサビリティシステム	〈企画主催〉(株)カンブライト	〈テーマ〉JFS-B規格eラーニングとコンサルで構築～適合証明取得(輸出可能)	〈企画主催〉(株)ファクトリー・クリーンシステム
	5/15(水) 14:00~16:30	無料 申込み番号 D3	5/16(木) 15:00~16:00	無料 申込み番号 D6
〈テーマ〉ラッピングの基本+ワンアクションでラッピングをグレードアップ	〈講師〉東京リボン(株) 販売促進課 塩野 萌 氏	〈テーマ〉毛髪クレーム対策に有効と考える『アイテム運用』とは?	〈企画主催〉国立(株)	
〈受講者持参〉ハサミ、カッター、セロハンテープ	〈企画主催〉製菓製パン協会の			
〈定員〉20名				



塩野 萌 氏



食展 Onlineとはホームページを使用したWeb展示会です。

PCやスマホから「面倒な登録なし」で閲覧可能です！
 事前に出席企業・製品・サービスの情報を知ることができます。
 ご来場前にぜひチェックを！

<https://www.nikkanseibu-eve.com/food/online-food2024/>



※この案内チラシは、2024年1月31日現在の情報です。状況などにより内容が変わる場合がございますので、ご了承ください。

会場までのアクセス



マリンメッセ福岡A館 (福岡市博多区沖浜町7-1)



マリンメッセ福岡B館 (福岡市博多区沖浜町2-1)

! 無料駐車場の台数には限りがございます。満車
の場合は近隣の有料駐車場をご利用ください。
なお、展示会期間中は、無料シャトルバスを博多駅
⇄マリンメッセ福岡⇄天神で運行しております。
ぜひご利用ください。ただし、会期中は大変混雑し
ますので、公共交通機関もご利用ください。



博多駅 筑紫口発 無料シャトルバスのりば案内図



天神 日本銀行前発 無料シャトルバスのりば案内図



※所定のバス停ではなく送迎場所にてお待ちください。

発車時刻表

博多駅 筑紫口 ⇄ マリンメッセ福岡
(貸切バス駐車場)

博多駅 筑紫口 発		マリンメッセ福岡 発	
8	15 30 45	11	30
9	00 12 24 36 48	12	00 20 40
10	00 12 24 36 48	13	00 20 40
11	00 15 30 45	14	00 20 40
12	00 15 30 45	15	00 15 30 45
13	00 15 30 45	16	00 15 30 45
14	00 30	17	00 5 10 20 30

天神 日本銀行前 ⇄ マリンメッセ福岡

天神 日本銀行前 発		マリンメッセ福岡 発	
8	30	11	30
9	00 30	12	30
10	00	13	30
11	00	14	30
12	00	15	30
13	00	16	30
14	00	17	15

※交通事情等により若干の相違がございます。

交通機関のご案内

- 福岡空港からは
 - ①地下鉄で博多駅下車、無料バス利用
 - ②タクシーで約15分
- 博多駅からは
 - ①無料バス利用
 - ②博多口側の「博多駅西日本シティ銀行前F」から西鉄バス88番・BRTで「マリンメッセ前」下車
 - ③タクシーで約10分
- 天神からは
 - ①無料バス利用
 - ②「天神ソラリアステージ前2A」から西鉄バス80番・BRTで「マリンメッセ前」下車
 - ③タクシーで約6分
- 地下鉄ご利用の場合
 - ①呉服町駅下車徒歩約17分
 - ②中洲川端駅下車徒歩約18分
- 車の場合
(来場者専用駐車場有り/無料)
北九州方面、唐津方面からは、東浜ランプより約3分。太宰府方面からは、築港ランプより約3分。
※無料駐車台数には限りがございます。
満車の場合は、近隣の有料駐車場をご利用ください。

事前来場登録・セミナーのお申し込み・展示会の最新情報は

<https://www.nikkanseibu-eve.com/food/>

日刊工業新聞社 西部支社 展示会事務局
お問い合わせ 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町1-1
TEL 092-271-5715 (電話受付時間/平日9:30~17:30) E-mail: foodinfo@nikkan.tech