

会場アクセスのご案内



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



交通機関のご案内

■博多駅からは

博多駅西日本シティ銀行前Fから西鉄バス99番で「国際センター・サンパレス前」、または88番/BRTで「マリンメッセ前」下車

■天神からは

「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

■地下鉄ご利用の場合

①呉服町駅より徒歩約15分
②中洲川端駅より徒歩約18分

無料シャトルバス

発車時刻表

博多駅 筑紫口 ⇄ マリンメッセ福岡

■博多駅 筑紫口 発

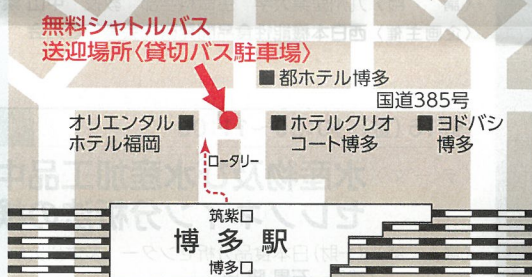
8	15	30	45
9	00	15	30
10	00	10	20
11	00	15	20
12	00	15	20
13	00	15	20
14	00	30	

■マリンメッセ福岡 発

11	30
12	00
13	00
14	00
15	00
16	00
17	00

無料シャトルバスのりば案内図

博多駅 筑紫口 発



※所定のバス停ではなく送迎場所にてお待ちください

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。

新たな食ビジネスを構築する



第35回 西日本食品産業創造展 '25

会期 2025 5/14(水)~16(金)
10:00~17:00 最終日は16:00まで

14日・15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

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

入場料 5,000円(税込) 事前来場登録または招待券持参で入場料無料!

食の宝庫<福岡>に食品関連製品・
技術・サービスが集結! 詳細はこちら➡



毎年恒例 ロールケーキカットでオープニング!

※開会式にて予定しています。

日時 14日(水) 9:40~ 場所 マリンメッセ福岡A館エントランス

入場証持参でご覧いただけます!

公式ホームページより「事前来場登録」後、「入場証」を印刷してお持ちいただいた方限定で、開会式をエントランス内でご覧いただけます。
事前来場登録の流れは裏面をチェック!!



イベントコーナー

第18回 サマーバレンタインフェスタ2025

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出会いへの感謝の心を表す日として広がりを見せています。

各イベントコーナー内で「サマーバレンタイン」にちなんだ企画案や商品例、ラッピングなどを展示しています!



- 九州7県の名産鶏を使った料理コンクール 14日(水)
- 司厨士協会会員ホテル・レストラン紹介 14日(水)~16日(金)
- 九州7県の観光&特産物展示 14日(水)~16日(金)
- 長崎和牛を使った料理教室(試食有) 15日(木)~16日(金)

企画主催/(一社)全日本司厨士協会 西日本地方本部

●「推し食・私の大好きなべんとう・惣菜、残さず食べてSDGs」

★第18回サマーバレンタインフェスタ2025
〈サマーバレンタイン 恋みくじ〉
・「良縁幸福の神様」恋の神様として知られている「恋本神社」の恋みくじで恋愛祈願しよう!
〈サマーバレンタイン メッセージ〉
・大切な人へ想いを書いてメッセージボードに貼ってみませんか?

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18回サマーバレンタインフェスタ2025 ラッピングの展示

企画主催/福岡県菓子協会

- めんたいフランスのコンテスト
- 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18回サマーバレンタインフェスタ2025 人気商品の展示

企画主催/福岡市パン協同組合

●令和7年全九州洋菓子実技コンテスト福岡大会

14日(水) 10:30~13:00

●令和7年福岡県洋菓子技術コンテスト大会作品展示

14日(水)~16日(金)

●ミニ講習会

15日(木) ①11:00~12:00 ②13:00~14:00
テーマ:食物アレルギーに対するチョコレートの取り組み
(チョコレートテンパリング講習含む)
講師:日新化工(株) 福岡営業所 相原 克生氏 後援/日新化工(株)

16日(金) ①11:00~12:00 ②13:00~14:00

テーマ:森永乳業のモッツアレラチーズを使ったヴェリーヌ

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)

★第18回サマーバレンタインフェスタ2025

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、イベント品案内、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

●創作和菓子コンテスト

●和菓子体験講習会

14日(水)~16日(金) ①11:00~ ②13:00~ ③14:30~

★第18回サマーバレンタインフェスタ2025 商品例の展示

企画主催/福岡市菓子協同組合

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/>

お問い合わせ

日刊工業新聞社 イベント事業部(西部) 展示会事務局

E-mail foodinfo@nikkan.tech

TEL 092-271-5715(受付時間/平日9:30~12:00、13:00~17:30)



※この案内状は、2025年1月31日現在の情報です。内容は予告なく変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

◆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/タイ国政府通商代表事務所広島/(株)日本貿易振興機構(ジェトロ)福岡貿易情報センター/(株)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/(協組)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)日本健康・栄養食品協会/(一社)日本食料加工協会/(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)日本建築業協会九州支部/(公社)日本包装技術協会西日本支部/(一社)日本外食食品流通協会九州・沖縄支部/全糖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/九州銘菓協会/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/福岡県パン工業協同組合/佐賀県菓子工業組合/佐賀県学校給食/パン米飯協同組合/宮崎県製パン協同組合/鹿児島県製パン協同組合/沖縄県製パン協同組合/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/(一社)沖縄県洋菓子協会/福岡県製菓協同組合/福岡市技能団体連合会/福岡市菓子協同組合/福岡県菓子協会/(公社)福岡市食品衛生協会/福岡市パン協同組合/製菓製パン協力会

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	飲食店用備品・メニューブック等、ホテル・旅館用備品、店舗用品
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	慢性的な人手不足において全自動炊飯機ライスロボを始めとする省力化商品でより美味しいごはん作りのお手伝いをさせていただきます。
さぬき麺機	さぬき麺機といえば手打ち式製麺機。「さぬき一番」は手打ち製法の全行程を忠実に再現することができます。
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	ご飯盛付けロボット・寿司ロボットのSUZUMOです！食の事業者様へSUZUMOグループのソリューションを提案します！
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。
DGSALES	節水ノズル「パブル90」 最大節水率は90％！主に飲食店の厨房、工場、スーパーの加工室などでご使用いただいています。
東亜工業／伸和食品	餃子の事なら何でもご相談下さい。餃子機製造50年の東亜工業と餃子の皮専門メーカーの伸和食品が、お応えいたします。
ドーワテクノス	・液冷式 超高速小型凍結機（ZERO-03-S30-DT） ・工場の自動化、DX化のヒントに「まるっとIoT」システム
西田	加熱攪拌のテクノロジーを追求し、安全で品質の高い食品加工の要求に対応する釜を提案します。定量充填機は HACCP に対応。
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
ハッピージャパン	うどん、ラーメン、とんかつ、和洋レストラン等の様々な業態でご利用頂いている卓上型野菜スライサーを展示、実演いたします。
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。
福田工務店	エコバルブを設置する前に水量・水圧・器具の形状を調査する必要があり使用感を変えることなく、節水を行うことが出来ます。
マキテック	グレーチングメーカーがすべらないことにこだわってつくった安全で安心な側溝ふたと作業台（ステップ）をご紹介します。
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を提供し食用油高騰対策の機器を設置しております。
ヤナギヤ	スチームオーブンは蒸しと光ヒーターによる焼成の工程を同時に行う事で商品の仕上がりを自由にコントロールできます。
和田フードテック	作りたてのような温かいお弁当を9秒以内に提供可能なホットチェーン弁当自動販売機と、AloTを活用したトータルソリューション
🍴 製菓・製パン機器・サービスブロック	
麻布精機製作所	ホールケーキを等分カット後、サイドラップまでの自動ライン。単独機としても使用可能
がだんだん	電話対応に追われる毎日から解放！『いつでもケーキ』で予約管理の手間を大幅削減、売上アップを実現
キーエンス	新商品カメラ一体型 段ボール用インクジェットプリンタ&食品アワード3冠 包装フィルム用UVレーザプリンタ
グローバルコード	機械的特性が優れたPEEK樹脂の塗料化を実現。食材との離型性・洗浄時間の短縮・高い耐薬品性。ステンレスとの密着性○
七洋製作所	人手不足・時間対策・ロス対策、変化する市場環境に対して、「カステラ革命」をはじめ、究極の効率化をご提案させていただきます。
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・陶芸…etc） 各種包丁
三ツ星ベルト	運ぶ＋食品衛生を実現。 様々な機能を兼ね備えた 三ツ星ベルト ママライン®シリーズ
山本ビニター	高周波急速解凍装置。－20℃の凍結原料を10分～20分という短時間で解凍、表面と中心部が同じ硬さの均一解凍ができます。
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、調理食品生産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、食品調味料などの分野で利用される多用途ミキサー。機械自動化に向けての仕様も新たに展示します。
アストラ	アストラの皮むき機はリンゴからパイナップルまで20種類以上の果物に対応。世界60カ国で人件費、歩留、生産量の改善に貢献！
板倉冷機工業	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。
いまばやし	油脂延命洗浄装置 Oil-Re（オイルリー） 油脂についたニオイ・粘性の改善 油脂中の脂肪酸、水分を追い出し酸価を下げる カット野菜に必要な各種フードスライサーから洗浄・脱水までのラインを展示いたします。新機種種の洗浄脱水機も展示いたします。
エムラ九州／田中機工	スモークハウス・七日煮込み鍋・搾汁機・フードミキサー等、業務用食品加工装置をご紹介、ご提案いたします。
大道産業	食品を切る挽く練る加熱する、そして包装迄ポジションカット機ミンチ機ボウルミキサー加熱調理後リサイクル出来る包装資材
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	自動熱成形真空包装機：フィルムを投入して希望の形状にボウルを成形し、自動真空包装する食品包装機。
GRANDBELL	40年の歴史を持つコンパクト卓上串刺機「ちびスケシリーズ」と最小のコンベア機ながらも大量生産できるMY20Master
コジマ技研工業	～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。
タイガーカワシマ	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。
大紀産業	【MAXナノバブル】 水に溶存する酸素のみでウルトラファインバブル水を生成可能、薬品を使用せず洗浄力をUPします。
CHIYODA	
ツネザワ商事	斜めスライサーダブル他
デイブレイク	食材研究で培った冷凍ノウハウと特殊冷凍技術で食品製造の課題を解決！最適なレシピや業務改善のご提案まで徹底サポートします。
テクニカン	アルコール凍結のパイオニア！「凍眠」は誕生から30余年の長きに渡ってなぜ愛され必要とされるのか。ご体感ください！
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実用性や省人化に優れた製品を中心ににご提案します。
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、単列式スティック充填包装機の展示、省人化ラインのご紹介
TOSEI	国産の業務用真空包装機を製造販売している専門メーカーです。今回、真空包装と親和性の高い業務用厨房機器を初出展いたします。
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是非ご覧ください！

C A 館 2F セミナー会場 C (定員56名)

5/15 (木) 14:30～15:00	無 料	申込み番号	C11
〈 テー マ 〉 昔ながらの豚骨ラーメン風味は発酵産物！微生物と成分変化			
〈 講 師 〉九州産業大学 生命科学部 教授 米満 宗明 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 (木) 15:15～15:45	無 料	申込み番号	C12
〈 テー マ 〉 醤油諸味の発酵・熟成中に起こっている微生物や香りの変化			
〈 講 師 〉佐賀県 産業労働部 工業技術センター 食品コスメ部 専門研究員 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			
5/15 (木) 16:00～16:30	無 料	申込み番号	C13
〈 テー マ 〉 MALDI-TOF MSによる微生物識別の新たな展開			
〈 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 (金) 10:30～11:00	無 料	申込み番号	C14
〈 テー マ 〉 水産物及び水産加工品中のセレノネイン分析法の検討			
〈 講 師 〉(一財)日本食品分析センター 多摩研究所 衛生化学部 部長 石黒 聡 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 (金) 11:15～11:45	無 料	申込み番号	C15
〈 テー マ 〉 鹿児島天然水の機能性について			
〈 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			

D A 館 3F セミナー会場 D (定員45名)

5/14 (水) 11:00～12:00	無 料	申込み番号	D1
〈 テー マ 〉 衛生管理の重要点！ダクト診ていますか？			
〈企画主催〉赤門ウイレックス(株)			
5/14 (水) 12:30～13:30	無 料	申込み番号	D2
〈 テー マ 〉 振動監視とエア漏れ削減による工場の安定操業と、省エネへの貢献			
〈企画主催〉JFEアドバンテック(株)			
5/14 (水) 14:00～16:30	無 料	申込み番号	D3
〈 テー マ 〉 簡単かつ低コストで華やかさを演出するラッピング			
誰でもできるような簡単かつ、低コストで豪華に見える・SNS映えるようなラッピング方法やアイテムをご紹介します。			
〔受講者持参：ハサミ、カッター、セロハンテープ〕			
〈 講 師 〉東京リボン(株) 福岡営業所 土中 庸平 氏			
〈企画主催〉製菓製パン協力会			
〈定 員〉20名			

5/16 (金) 12:00～12:30	無 料	申込み番号	C16
〈 テー マ 〉 北九州の糠の食文化の基盤強化と新時代への進化			
〈 講 師 〉北九州小倉・糠床糠炊き研究会 会長 木村 洋 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 (金) 13:00～13:30	無 料	申込み番号	C17
〈 テー マ 〉 昆虫食を考える			
〈 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 (金) 13:45～14:15	無 料	申込み番号	C18
〈 テー マ 〉 野生シカ肉およびイノシシ肉の成分特性ならびに加工食品への活用			
〈 講 師 〉福岡工業大学 工学部 准教授 長谷 静香 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 (金) 14:30～15:00	無 料	申込み番号	C19
〈 テー マ 〉 機能性表示食品届出書類の変更点と新ルールでの戦略			
〈 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 (金) 15:15～15:45	無 料	申込み番号	C20
〈 テー マ 〉 そうめんを科学する			
〈 講 師 〉西九州大学 健康栄養学部 教授 安田 みどり 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 (木) 11:00～12:00	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			
5/15 (木) 14:00～15:00	無 料	申込み番号	D5
〈 テー マ 〉 現場と管理者をつなぐデジタル帳票トレーサビリティの新時代			
〈企画主催〉(株)カンブライト			

5/14 (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			

5/14 (水) 14:00～15:00	無 料	申込み番号	B2
〈 テー マ 〉 食品安全認証を契機とした会社・スタッフの成果・成長・未来			
〈企画主催〉HACCP・ISO支援センター			

5/14 (水) 15:30～16:30	無 料	申込み番号	B3
〈 テー マ 〉 食を通じて九州を元気に！作って食べてSDGsに参加			

九州の人口は全国の1割ですが、農産物の生産額は全国の2割で、フードアイランド九州と呼ばれています。しかし生産者の高齢化、新規就農者の減少など、食料自給率、食料安全保障の観点からも多くの課題を抱えています。岩田産業グループの主力事業である外食、中食産業への流通・卸事業を通じて、SDGsの視点を取り入れ、課題解決に寄与できる循環型で持続可能な事業モデルの構築を目指しています。



岩田 章正 氏

〈講 師〉岩田産業(株) 代表取締役社長 **岩田 章正 氏**
〈コ-ディネ-タ-〉(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

5/14 (水) 11:00～11:30	無 料	申込み番号	C1
〈 テー マ 〉 食品機能とマイクロRNA			
〈講 師〉九州大学 大学院農学研究院 生命機能科学部門 主幹教授 立花 宏文 氏			
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会			

5/14 (水) 11:45～12:15	無 料	申込み番号	C2
〈 テー マ 〉 福岡の食品産業を支える～時代に即した技術課題の解決支援～			
〈講 師〉福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課 主任技師 坂田 文彦 氏			
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会			

5/14 (水) 12:30～13:00	無 料	申込み番号	C3
〈 テー マ 〉 近未来の食品リスク：課題とアプローチ			
〈講 師〉九州大学 大学院農学研究院 生命機能科学部門 特任教授 宮本 敬久 氏			
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会			

5/14 (水) 13:15～13:45	無 料	申込み番号	C4
〈 テー マ 〉 ストレスによる微生物制御と発酵食品への応用			
〈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			

5/14 (水) 14:00～14:30	無 料	申込み番号	C5
〈 テー マ 〉 九州健康おやつプロジェクト 新たな出口戦略			
〈講 師〉九州地域バイオクラスター推進協議会 クラスターマネージャー 池田 透 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 (木) 11:00～12:00	無 料	申込み番号	B4
〈 テー マ 〉 顧客は突然いなくなる～リピーターを増やす為の3つのロジック～			
〈企画主催〉(株)ミリオネット			

5/15 (木) 14:00～15:00	無 料	申込み番号	B5
〈 テー マ 〉 補助金を活用した賢い設備投資と計量法改正に伴う運用のポイント			
〈企画主催〉西日本インダ(株)／(株)インダ			

5/16 (金) 14:00～15:00	無 料	申込み番号	B6
〈 テー マ 〉 教育とオペレーションのDXで変える！これからの食品工場とは			
〈企画主催〉(株)カミナシ			

5/14 (水) 14:45～15:15	無 料	申込み番号	C6
〈 テー マ 〉 赤しそ・ハーブの香り、色、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			

5/14 (水) 15:30～16:00	無 料	申込み番号	C7
〈 テー マ 〉 穀類と健康			
〈講 師〉中村学園大学 栄養科学部 准教授 田辺 賢一 氏			
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会			

5/14 (水) 16:15～16:45	無 料	申込み番号	C8
〈 テー マ 〉 乳酸発酵で食品加工をパワーアップ			
〈講 師〉九州大学 大学院農学研究院 生命機能科学部門 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			

5/15 (木) 13:00～13:30	無 料	申込み番号	C9
〈 テー マ 〉 目の健康を腸から考える～涙液分泌と腸内環境の関係～			
〈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 (木) 13:45～14:15	無 料	申込み番号	C10
〈 テー マ 〉 生産者によるこれからの農業と消費者の為の野菜再利用			
〈講 師〉高上青果(有) 代表取締役 高上 実 氏			
〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会			

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
ハイテック	真空定量充填機スタッフウェルは、国内生産の定量充填機です。肉製品だけでなく、魚肉、惣菜、その他製品の定量充填も可能です。
平野製作所	効率よく切ることにこだわり標準製品約150種類、特注製品約3000種類生み出してきました。ニーズをカタチにしていきます。
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を展示します。
ワタナベフーマック	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	日々の製造・洗浄業務に最適な商品をご提案いたします。食品加工用ニトリルディスポや清掃用洗剤を主に展示しております。
赤門ワイレックス	ダクトのメンテナンス不足は虫・カビ・火災の原因に！調査を行い、状況に応じた清掃方法で安全な製造環境を提供します。
あっと	衛生手袋や不織布ダスターなどの衛生用品から割箸などの生活消耗品まで「安心・安全」を第一にご提案をいたします。
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
エムテートリマツ	異物混入対策ステンレス加工品を中心に、各現場にあった Made in tsubame【燕】オーダーカスタム品を出品提案
OBSグループ	油脂含有排水処理技術。汚泥減容や安定した運転管理につながる。新設・改造に対応。

カウゼル	異物混入対策用スポンジ・タワシを展示します。
カミナシ	「カミナシ」は、デジタル化によって製造業の現場における安全・安心を強化し、紙とムダを減らすためのソリューションです。
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	公定法の液体培地検査自動化システムBiopti とリアルタイムPCR検査機 Genelix Q16 & 検査キットをご紹介します
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。
蔵王産業	床を洗う機械で初のデルタ（三角）型を採用!! 振動式を組み合わせ、洗浄しにくい隅や角を強洗浄＆回収が可能になりました。
三立機器	分解洗浄できる洗える集塵機。排気からのカーボンブラシ摩耗粉塵をゼロにする掃除機。どちらも食品工場に配慮した商品です。
JFEアドバンテック	省エネに貢献するエア漏れを可視化するエアリークビューアーや設備診断機器及び工場保全ツール（超音波厚さ計、振動計他）
高砂	HACCP対応日本製清掃用具、金属検出機対応ブラシ・カスタマイズブラシ

トミー精工	オートクレーブをはじめ、食品の製造過程の温度管理（温度・圧力測定用データロガー）やHACCP対応の文書作成ツールを出展。
ニッカ電測	微小金属検出機 NT3R-K4B ピンホール検査機 PIF-121を出展いたします。
日本細菌検査	誰でもどこでも簡単に正確な微生物検査ができる検査器バクットや衛生管理ツールを出展します。
パイオニア風力機	異物混入を防ぐためのエアーシャワーや靴底洗浄機や工場の空気をキレイにする空気清浄機等を展示
HACCP・ISO支援センター	ライバルとの差別化ツールである食品安全認証の活用とスタッフの意識改革支援による自社のレベルアップのご提案。
フクビ化学工業	衛生配慮、劣化保護対策、結露対策といった課題を解決し衛生管理者の意見を取り入れた建材をラインナップしております。
ベネックスソリューションズ	冷蔵庫・冷凍庫内及び作業場の温湿度を無線通信で取得し、クラウドで管理してアラート通知を行います。
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ます。
モレーンコーポレーション	・超衛生的ニトリルグローブ ・嘔吐物処理キット

ワコウ	HACCP対応の業務用エプロン、アームカバー、フットカバーや衛生キャップなど高機能素材を使用し充実した商品群
	

SINKPIA・JAPAN／TWICE	業務用生ごみ処理機シンクピア
---------------------	----------------

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・鮮明でさびにくい電解マーキング
コガサン	特許技術を搭載した「3Dフリーザー®」3D高湿度冷気で食品を急速冷凍・冷却することで高品質な品質保持が可能です。
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	暑さ対策：屋上／外壁 遮熱塗料ミラクール アスファルト ミラクールロード 防水：シームレス工法、カバー工法

千葉工業所	卓上型野菜スライサー・ミートスライサー
-------	---------------------

日本ポリマー	マグネット間仕切り「MAGLEN」電氣を使用しないマグネットの力で開閉・遮断をスムーズに行い、省エネ省力化に貢献します。
--------	--

フジトク	PETフィルター® PENTEAR SUDMO & キーストン 日本総販売店 パッキンレスヘルール スパッキー®
------	--

ミリオネット	飲食店向けPOSレジVIEWPOS、顧客分析ソフトの紋り.com、集客アプリ.loglogで店舗経営を総合的に支援します。
--------	---

メルシー	エスコート・エイチ（管理医療機器）フットケア機器の体感スペース 肉体疲労の軽減（福利厚生）
------	--

数内産業	イオンクリーンボックスとは、除電除塵を同時に行え、さらに再付着を防ぐ一台三役の優れものです
------	---

包装資材機器ブロック

旭プレジジョン／旭金属	滑り性・非粘着性・撥水性が良好な表面処理。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。
-------------	---

オオイ金属	適温給食・配送に最適なステンマイルドボックスS、環境問題と資源の有効活用が出来るアルミ製品
-------	---

大阪シーリング印刷	シールからフィルム・紙器/パッケージ製品に至るまで、総合パッケージメーカーとしてお客様の様々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。
--------	--

オカモト	パッケージ、貼箱、酒ラベルなどに使用する紙。その他の包装に使用する紙の展示
------	---------------------------------------

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。
--------	---

北原産業	企画から生産、販売まで一貫して行っており別注対応も可能です。容器のサンプル出しも行っております。お気軽にご相談ください。
------	--

共立物流システム	化粧品・食品・化学品等あらゆる業界で、お客様のニーズにあったコンテナの開発やコストダウンの方法論を提案いたします。
----------	---

キラックス	省力化、省人化、生産性UPなど、提案いたします。
-------	--------------------------

クイック・ロック・ジャパン	結束（袋閉じ）作業の省人化、作業負担軽減を目的とした自動結束機システム及び卓上型結束機をご紹介します。
---------------	---

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。ERL-1301をはじめ、卓上サイズのTJ-60の実演もご紹介します。
-------------------	--

シール栄登	文字の美しさならサーマルプリンター！サーマルプリンター搭載シール機を展示しております
-------	--

ジャパン・パッケージジ	サーボ液体粘体充填機 JPF1-S型 新型のサーボ充填機 抜群の充填精度と分解のしやすい構造 液体から粘体まで1台で兼用
-------------	--

ストラパック	お客様の製品を安全に輸送するために、お客様が効率よく負担なく梱包するために、最適な包装機器・資材をご提案します。
--------	--

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。
--------	--

富士包装	F208Aトレー自動シュリンク包装機。コンパクトで操作性も簡素化、安定した直線式小型シュリンク包装機を展示紹介。
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 (MARUTO)	ストレスフリー握めるくん：チャック袋が劇的に開け易くなる加圧式。 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 自動包装機コパックン Jr. 密封作業効率化 連続自動シーラー フウスルン 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下さい。
友和産業	少ロット多品種の包装が可能な自動包装機！あらゆる食品に適し顧客嗜好に柔軟な対応を可能にした充填包装機を提案いたします。
食品工場の自動化・省力化・デジタル化ブロック	
IDEC	食品工場の生産性向上に繋がる「台車アシスト装置」「タンクのレベル検知 可視化システム」「商品箱詰め装置」をご提案します。
旭精工	より錆びにくいステンレスベアリングの現品、デモ機を展示いたします。他、環境に適したベアリングをブースにてご提案いたします。
アトリエケー	重量物の持ち上げ等での腰の負担を軽減する無動力アシストスーツを展示します。
アラリード	製造現場の作業実績データを収集し、製品個別原価や問題発見を行うクラウド型システムとDXを支援するサービスを提供します。
アルマーク	個包装から外装ケースまで、様々なテーマへの産業用マーキング機器をご提案いたします。
イーデーエム	サーマルプリンタ・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
オークラ輸送機	アルミコンベヤで構成した個装品搬送ラインを出展。反転装置など多彩なオプション装置を組み込みフレキシブルな流れを実現。
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。
カミナシ	『カミナシ 従業員』は、現場管理者・総務部門と従業員間の情報や書類のやりとりを1つのサービス上で完結できるシステムです。
広和機工	100万円で始める協働ロボットと簡単に使い易い自律型走行台車を展示しています。是非ご来場頂き見て触って操作してください。
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	ロボットパレタイザー／PXTシリーズ 全高2m、狭い現場にも導入可能な省スペース設計。キャスト付きで移動。
第一包装機製作所	エアーストップシール機
中設エンジ	食品工場エンジニアリング
Tebiki	動画マニュアルの作成からスタッフの習熟度管理まで幅広い機能で現場教育の工数を削減し「伝わらない」を動画で解決します。
東京自動機械製作所	弊社ブースでは、最新のジッパー付き縦型ピロー包装機、銘産品・贈答品用上包機を実演展示いたします。
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。
ナインンキ	アンリツ金属検出機、X線検査機を出展いたします。 オリジナル製品「ウニ割りくん」
南海精工所	粉塵対策用の固形グリースベアリング。 耐水性・食品機械用グリースを封入したステンレスベアリング。
西日本インシダ／インシダ	「はかる」「包む」「検査する」「表示する」インシダはあらゆる産業シーンをサポートいたします。
日曹商事	積算精度±0.5%！材料ロス低減・計量時間短縮・作業負荷低減が図れる自動計量充填装置「EABLE イーブル」をご紹介します
バーネット	スマホ＋クラウドにより入出荷・在庫・棚卸等の倉庫業務を改善、食品業界向けシステム事例や進捗の見える化・設備監視等をご紹介 お客様のものづくりやその他工程の課題解決に向けた省力化機器や様々な商品／ソリューションをご紹介させていただきます。
備商	

VideoStep	VideoStep 動画マニュアルを自動で作成できます。現場教育をDXで、業務効率化を推進。
フジカカイ	省エネ、省ロス、省人に貢献する「フジカカイ」の包装システムをぜひ、展示会場にてご覧ください。
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。
フツパー	デモの実機・モニター展示 外観検査自動化AI「メキキバイト」 人員配置最適化AI「スキルパズル」
MIXIA	協働ロボット＋視触覚センサー内蔵ハンドによる手作業工程の自動化を実現します！（不定形ワークのハンドリング&AI外観検査）
三橋製作所	手にかわる手を！ 食品製造ラインでお客様が手作業で行っていた工程を自動化・省力化いたします。
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、各種加工機械の実演・展示、各種包装資材や製品事例をご紹介します。
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ク、自動箱詰め機など各種電子はかりを出展いたします。
Regnio	Regnio Factoryは、AI技術で生産管理業務を自動化し、効率的な生産体制を実現するサービスです。
RYODEN	環境、エネルギーの最適化を図る統合監視システム。監視カメラを活用したビデオマネージメントシステム等。

原材料・食材ブロック	
九州ベジパウダー	独自の粉碎製法で色鮮やかで栄養価の高い粉末のOEM製造と販売を行っております。

製菓製パン協会の	
アユム／伊那食品工業／井上天極堂／イフジ産業／オーム乳業／熊本製粉／合同酒精／正栄食品工業／ゼライス／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／廣八堂／ミツ星貿易／南日本酪農協同／明治／柳井紙工／和気	

福島鯉	福島鯉は京都のかつお節屋です。だしのご相談は是非弊社へ。試食もご用意していますのでお気軽にお立ち寄り下さい。
-----	--

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／霧島市営 関平鉱泉所	オクラの力、試してみませんか？鹿児島県指宿産オクラを活用した取組／国内唯一の自治体製造直営、天然シリカ高含有関平鉱泉の力
九州大学 食品免疫機能分析学講座	本講座の主な研究テーマ「フコイダン」の機能性について、免疫機能向上に関する研究成果を中心に展示します。
九州地域バイオクラスター推進協議会	当協議会の産学官による支援取組の中で今回は「おやつプロジェクト」「長期保存食」をご紹介します。
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します。

崇城大学	植物資源を原料とした機能性パウダー
西九州大学	地元の特産物を用いて産学官連携にて共同研究した商品（ひしぼうろ、桑菱茶など）を展示紹介します。
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・健康食品事業参入・行政への許可届け出等々についての相談コーナー
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 生物食品研究所	県内企業支援の事例（食品製造業中心）をご紹介します。食品製造に関するお困りごとはお気軽にご相談ください。
福岡県食品産業協議会	福岡県食品産業協議会の取組や会員企業の活動・商品の紹介等
福岡工業大学	農作物被害対策のため捕獲されたシカおよびイノシシの加工食品への応用ならびに皮膚線維芽細胞に対する桑の実果汁の効果

！

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。

セミナーのお申し込みには、本展の「事前来場登録」が必要です。本ご案内状裏面の「事前来場登録の流れ」をご確認ください。招待券または入場券でご来場予定の方は、当日に先着順で受付いたします。事前のお申し込みで満席のセミナーについては、キャンセル待ちとなります。詳細は下記の「◆当日受付について」「◆キャンセル待ちについて」をご確認ください。

◆セミナー申し込みから受講までの流れ

①事前来場登録後、ホームページのセミナー案内より、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自動返信メール本文の「ログインはこちら」のURLより、マイページにログインしてください。
④マイページより入場証をA4サイズカラーで印刷してください。入場証の下部に、お申し込みいただいたセミナー番号が記載されます。
⑤当日、セミナー会場の受付で入場証をご提示ください。

・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。迷惑フォルダ等のご確認をお願いします。
・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。

◆当日受付について
(セミナー会場にて直接15分前から受付)

事前のお申し込み締め切り後、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。

◆キャンセル待ちについて
(セミナー会場にて直接15分前から受付)

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。

●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。講演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/>

2F海のリモール

2Fセミナー会場 A

2Fセミナー会場 B

2Fセミナー会場 C

3Fセミナー会場 D

EV

EV

2F・3Fへ

メインエントランス

A館 1F展示会場

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(水)
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)	5/14 (水) 15:00～16:30	無料	セミナー番号	A3	5/15 (木) 10:30～12:00	無料	セミナー番号	A4								
	〈テーマ〉工場監査の(裏)チェックポイント				〈テーマ〉ビールの美味しさを求めて											
	これまでに900箇所の食品工場を、小売業の品質管理部長の立場で監査してきた経験から、工場内を巡る時には正規のチェックシート以外にどこを見ているか、どこに気を付ければ事故を少なく出来るか実例を挙げながら解説します。 〈講師〉(一社)日本惣菜協会 アドバイザー 山田 祥男氏 〈企画主催〉(一社)日本惣菜協会 九州支部				ビールの美味しさを求めて行ってきた研究について紹介します。 1. →出来立てのビールの風味保持 2. →ビールの「のどごし」、「コク」、「キレ」 3. →ビールの風味に対する脳の応答 4. →ビールの香りにはまだまだ解明すべき点が…？ 〈登壇者〉九州産業大学 生命科学部 生命科学科 教授 金田 弘孝氏 ※2025年3月まで在籍 〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会											
各団体表彰式																
セミナー会場 A 5月15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																

※この案内状は、2025年1月31日現在の情報です。内容は予告なく変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。