

取引先各位

WEBから事前登録を
お願いします!

ブース番号

7Q-25

展示会のご案内

いつも**旭マシン**をご愛顧賜り誠にありがとうございます。

さて、6月10日(火)から東京ビッグサイトで開催される
食品製造総合展「FOOMA JAPAN2025」へ出展いたします。
新製品も取り揃え、豊富なラインナップを展示いたします。

久しぶりの展示会、それも東京で・・・と、
日々の業務に励みながら、準備を進めてまいりました。

皆様のご来場をスタッフ一同、
心よりお待ちしております。

新製品・実演します!



★卓上型 斜めスライサー★
お刺身・寿司ネタ、切り身にも!
職人技を再現した斜め一刀切り!



★ピンボーンリムーバー★
面倒な小骨取りも時間短縮へ!
サーモン・サバに対応!

2025年5月吉日

旭マシン株式会社
代表取締役 真利浩之

食品加工機械のパイオニア

Asahi Machine

Food processing machinery

since 1954

FOOMA JAPAN 2025

FOOD
PROCESSING
TECHNOLOGY
EXPO

東7-8ホール 出展スペース配置図

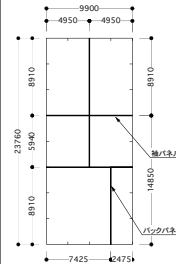
S=1/300(A1) S=1/600(A3)

2025.02.21現在

自火報総合盤 (F/G) 機械ピット (M) 電気ピット (E) ガスピット (G)

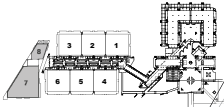
H3500高さ制限エリア 荷物置き禁止エリア

■バックパネルおよび袖パネルについて



ブース番号凡例
7 A-00
ホール 横列 縦列

来場者出入口
車両搬出入口



東7ホール

スタートアップゾーン

- 75-01 Genix Japan
- 75-02 LOKAR
- 75-03 KOSKA
- 75-04 スパイスキューブ
- 75-05 錦糸ソリューションズ
- 75-06 フロンソル
- 75-07 徳性AI
- 75-08 DATAFLUCT
- 75-09 IoT mobile
- 75-10 フジバー
- 75-11 リモートロボティクス
- 75-12 アップサイクル
- 75-13 LOZI
- 75-14 YMホールディングス
- 75-15 パルレーザー
- 75-16 Regnio
- 75-17 Fixstars Amplify
- 75-18 ユニバザル・フードマシン
- 75-19 フレンドマイクロブ
- 75-20 アルケリス
- 75-21 Byte Bites
- 75-22 MENUU
- 75-23 Skillmate
- 75-24 スマッシュ
- 75-25 F-EAT
- 75-26 クオックロップ
- 75-27 セロイチゼロ
- 75-28 ARK
- 75-29 アタリート
- 75-30 ASTRA FOOD PLAN

東8ホール

Asahi Machine
Food processing machinery

ブース番号 : 7Q-25
こちらです!

最先端の技術と斬新なアイデアが融合する

FOOMA JAPAN

次世代の食品製造の可能性に「触れ」、

その未来を「味わう」4日間

Touch FOOMA, Taste the Future

食品製造
21分野を
網羅

1,000社に
迫る
出展社

5,000を
超える
ソリューション



スタートアップゾーン

30社が次世代の
食ソリューションを提示



第4回FOOMAアワード2025

食品製造プロセスを革新する
最先端の食品機械・装置を顕彰



多彩なセミナー・シンポジウム

食品業界の最前線が学べる
充実のラインアップ



来場者マイページ

出展社とつながり来場価値を拡大



自動化相談サービス FOOD TOWN

自動化に精通したアドバイザーが
食品製造の課題・疑問を解決

来場のご案内

Touch FOOMA, Taste the Future



——— 世界最大級の食品製造総合展 ———

FOOMA JAPAN 2025

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/10(火) 13(金) 10:00
17:00

東京ビッグサイト
東1～8ホール

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

FOOMA JAPAN 2025は完全来場事前登録制です。
公式WEBサイトから事前にクイックパス(入場証)を
入手してください。

クイックパス登録はこちら



1

公式WEBサイトで
来場事前登録し
クイックパスを入手



2

クイックパスを
ご自身で印刷する



3

来場当日、
クイックパス持参で
直接入場OK!



※本状では入場いただけません。※クイックパスを入れるホルダーは会場にご用意しています。
※クイックパスは会期中通してご使用いただけます。 ※登録無料

ホール別
展示分野

東8

東3

東2

東1

FOOMA
東京バル

東7

東6

東5

東4

東展示棟
1F

原料処理

東1

東2

東3

鮮度管理・品質保持

東1

東2

東3

菓子・パン

東1

東2

東3

東4

東5

東6

東7

東8

包装・充填

東1

東2

東3

東4

東5

東6

東7

東8

食肉・水産物

東4

東5

東6

東7

東8

保管・搬送・移動

東4

東5

東6

麺類

東4

東5

東6

計測・分析・検査

東1

東2

東3

惣菜・調理食品

東4

東5

東6

東7

東8

衛生対策・管理

東1

東2

東3

東4

飲料・乳製品

東7

東8

農産物

東1

東2

東3

環境対策・省エネ・リサイクル

東1

東2

東3

豆腐

東1

東2

設備機器・技術・部品

東1

東2

東3

東4

東5

東6

東7

東8

発酵・醸造

東4

コンサルタント・特許

東8

その他食品

東1

東2

東3

情報サービス・団体

東8

エンジニアリング

東4

東5

東6

ロボット・IT・IoT・フードテック

東7

東8

スタートアップゾーン

東7

ランチで カフェで パーで

FOOMA
東京バル

つい何度も寄りたくなる飲食スペース
会場内フリーWi-Fi完備！
場所 東1ホールロータリー
日時 6/10(火)～6/12(木) 11:00～19:00 (L.O.18:30)
6/13(金) 11:00～14:00 (L.O. 13:30)

クイックバス(入場証)登録内容の取り扱いについて

【出展社への個人情報提供について】

本展示会では、ご来場者様のクイックバスに記載された二次元コードをリーダーで読み取るシステムを導入しており、出展ブースなどにおいて同コードの読み取りを求められることがあります。読み取りを許可した場合、ご来場者様が来場事前登録時に登録した情報(メールアドレス、氏名、会社名、部署名、役職名、所在地、電話番号、業種、アンケート情報)を主催者から当該出展社へ提供します。また、FOOMA JAPAN 2025公式WEBサイトで出展社へ「問い合わせ」や「カタログダウンロード」等を行った場合、登録した情報を主催者から当該出展社へ提供します。

【二次元コード読み取り後の来場事前登録情報の取り扱いについて】

各出展社がご来場者様のクイックバスに記載された二次元コードをリーダーで読み取った場合、名刺の提供と同様に、当該出展社への個人情報提供行為となります。個人情報の開示・訂正・削除・利用停止の要請はご来場者様ご自身で直接出展社に行っていただくこととなります。予めご了承ください。なお、クイックバスを他者に利用させることは、個人情報の不適切な移動につながります。絶対におやめください。

スタートアップゾーン

会場 東7ホール

斬新なアイデアを持つスタートアップ企業30社が集結。
ピッチプレゼンでは最新製品・サービスのほか自社のビジョンを発信。
【ピッチプレゼン タイムスケジュール】

6/10 (火)	10:30～10:50	現場主義AIによる外観検査自動化・人配置効率化の実現方法 フツバー
	11:10～11:30	食品の乾燥・殺菌装置「過熱蒸煎機」でかくれフードロスを削減 ASTRA FOOD PLAN
	11:50～12:10	月額350円の温度管理システム「温度っち」の魅力！ IoT mobile
	13:00～13:20	脱炭素だけじゃない食品エコ指標～あなたの商品に更なる魅力を～ クオコンロップ
	13:40～14:00	3DフードプリンターとXRが切り開く食の未来 F-EAT
	14:20～14:40	感性の可視化による、パッケージやPRにおける訴求力向上 感性AI
6/11 (水)	15:00～15:20	急速冷凍機で、喜ばれる新サービスを始めませんか？ ゼロイチゼロ
	10:30～10:50	HACCPにも対応する工場内における有害物質の改善方法 YMホールディングス
	11:10～11:30	食品製造業の未来を支えるスキルマネジメント～現場力強化へ～ Skillnote
	11:50～12:10	高解像度シングルパスフードプリンターと関連商品 Genix Japan
	13:00～13:20	AI生産管理で実現する工場DX Regnio
	13:40～14:00	食品系排水の油脂を分解する新技術でコストと廃棄物削減を可能に フレンドマイクロブ
6/12 (木)	14:20～14:40	食品製造業ERPシステム・生産管理システム導入による業務革新 鈴与ソリューションズ
	10:30～10:50	6,000社以上が導入！「食品表示・規格書」のDX スマショク
	11:10～11:30	食品特化のオールインワン物流管理サービス LOKIAR
	11:50～12:10	立ち仕事をもっと楽に～アルケリス、スタビシリーズ製品の紹介～ アルケリス
	13:00～13:20	フードバリューチェーン全体の情報を記録/収集/共有 LOZI
	13:40～14:00	食品製造現場での小袋投入工程に係る新提案 ユニバーサル・フードマシン
6/13 (金)	14:20～14:40	検査AIで目視検査の課題を解決するコツ MENOU
	10:30～10:50	新規事業に最適！小規模からはじめる陸上養殖のすすめ ARK
	11:10～11:30	生産や研究開発を効率化！量子技術を用いた最適化計算クラウド Fixstars Amplify
	11:50～12:10	空き家で室内農業、CO ₂ 削減ができる スパイスキューブ
	13:00～13:20	ロボット・設備の遠隔操作で叶える！一歩先行くスマート生産 リモートロボティクス
	13:40～14:00	需要予測やロス削減を自動化！AIエージェント活用の秘訣 DATAFLUCT
6/13 (金)	14:20～14:40	3Dフードプリンタによる高速な商品企画・開発の実現 Byte Bites

出展社プレゼンテーションセミナー

募集人数 120名 WEB事前登録

アーカイブセミナー実施会社 ※アーカイブセミナー視聴には、公式WEBサイトでの事前登録が必要です。

会場	時間	6/10(火)					
会議棟608セミナー会場	12:40 ～ 13:25	製造現場の人手不足を解決する レンタルコンテナ活用事例紹介 住商グローバル・ロジスティクス	包装		原料 …原料処理	ロボ …ロボット・IT・IoT・ フードテック	環境 …環境対策・省エネ・ リサイクル
	13:45 ～ 14:30	食品工場建設の課題を 「トータルエンジニアリング」で解決 日清エンジニアリング	エン		菓・パ …食品製造・加工(菓子・パン)	包装 …包装・充填	設備 …設備機器・技術・ 部品
	14:50 ～ 15:35	食品製造環境のカビ対策 クリーン化事例 フラインテック	衛生		飲・乳 …食品製造・加工(飲料・乳製品)	計測 …計測・分析・検査	
					エン …エンジニアリング	衛生 …衛生対策・管理	
プログラムは2月20日現在の情報です。都合により講師、プログラム内容に変更が生じる可能性があります。 最新情報はFOOMA JAPAN公式WEBサイトでお知らせします。							
会場	時間	6/11(水)		6/12(木)		6/13(金)	
会議棟607セミナー会場	10:30 ～ 11:15	食品再利用に貢献する粉体処理 ～循環型社会と粉砕・乾燥技術～ 奈良機械製作所	原料	食品工場のカビ対策概説 「洗浄剤の果たす役割とは？」 ライオンハイジーン	衛生	食品工場における 省人化のための検査・センシング事例 オブテックス・エフエー	計測
	11:35 ～ 12:20	次世代のモビリティ産業から学ぶ! 食品工場の省人化×省エネ策 ピュルケルトジャパン	設備	食品工場の脱炭素ロードマップ (制度解説含む) Daigasエナジー	エン	どうにかしたい虫・ネズミ問題! AIモニタリングははじめませんか 環境機器	衛生
	12:40 ～ 13:25	発酵×未来: 微生物と拓く新たな産業の可能性 フジワラテクノアート	原料	粉体製品の高品質化をサポート ～濃縮・乾燥・殺菌・造粒を解説～ 大川原製作所	原料	食品粉体工場における 生産設備の改善および合理化 東洋ハイテック	原料
	13:45 ～ 14:30	重い! キツイ! 単純作業からの解放 ～出荷工程の効率化を実現～ なんつね	エン	毛髪クリーム減らすなら 『アイテム運用』が大事と断言! その理由 国立	衛生	品管さんは忙しい! イカリプラスで 品管業務を「省人化・省力化」 イカリ消毒	衛生
	14:50 ～ 15:35	AIによる農業用選果システム ～食品加工選別プロセス自動化 トムラソーティング	計測	結露とカビを解決! しかも省エネ! 注目の解決策を紹介します 三建設備工業	衛生	省スペースに最適! 組み合わせ自由なロボットモジュール THK	ロボ
会議棟608セミナー会場	10:30 ～ 11:15	人手不足を解消! 7Sで実現する食品工場の効率化 バーテック	衛生	メーカーによる【粉体設備の最適化】 ツカサ工業	エン	電力消費の見える化: データ解析による効率的な電力削減方法 エニマス	環境
	11:35 ～ 12:20	新製品のご紹介(毛髪混入対策製品) コトヒラ工業	衛生	衛生管理の重要点! ダクト診ていますか? 赤門ウイレックス	衛生	マエカワのFA宣言 ～労働力問題へのソリューション～ 前川製作所	エン
	12:40 ～ 13:25	食品工場の衛生管理・洗浄工程における アルカリ電解水の活用 バンガードエンタープライズ	衛生	いまさら聞けない洗剤を使う理由と 現場落とし込みのコツ クレオ	衛生	無塩の微酸性電解水と その他の電解水との違い ホクエツ	衛生
	13:45 ～ 14:30	食品の安全性向上とコスト削減! カビ・浮遊菌対策の決定版! 中部テクノ	衛生	急がば回れ! これからの工場建設を 乗り越えるための秘訣とは 三和建設	エン	海外スナックのシーズニング動向と 品質・効率向上、TNAの提案 日本TNA	菓・パ
	14:50 ～ 15:35	「液体の粉体化技術」と 「ナノ乳化技術」のご提案 パウレック	原料	高粘度対応攪拌機「テレコルタR」の 開発経緯とその使い方 プライミクス	原料	温度管理で変わる! 食品工場の未来を支えるヒーター活用術 スリーハイ	衛生
東8ホールセミナー会場	10:30 ～ 11:15	触覚ロボットで 食材100種類への対応が現実 to! FingerVision	ロボ	COP展示・環境大臣賞◆ 冷凍設備の電力を最大8割削減する秘策 ナンバ	環境	設備保全DX! 現場で設備トラブルが 減らない理由とその対策 M2X	ロボ
	11:35 ～ 12:20	ヤマハの超音波式ヒートシール検査機 ヤマハフラインテック	計測	AI予測制御システム、及び、 IoTリモートシステムのご紹介 イズミフードマシナリ	設備	安心・安全な蒸気式温水製造の方法と 新常識の廃熱回収方式とは? ティエルバイ	設備
	12:40 ～ 13:25	多国籍など多様な労働事情における 衛生管理のご提案 ワークソリューション	衛生	初めてでも簡単に使える 協働ロボット活用と食品製造への適用事例 ファナック	ロボ	食品工場を未来につなげるHMS HMSインダストリアルネットワークス	設備
	13:45 ～ 14:30	食品安全におけるイノベーション SMC	設備	省人化・省力化のための食品原料投入 および搬送システム 日本テトラパック	飲・乳	品質監視の革新- 液体用インライン分析装置 NiSoMate® GEA ジャパン	ロボ
	14:50 ～ 15:35	力覚センサを用いた 食品工場の自動化、熟練技能の継承 新東工業	ロボ	人工知能による異物検出・物体検出・ 文字認識・単純工程の自動化 大道産業	ロボ	現場と経営をつなぐ トレーサビリティの新時代 カンプライト	衛生

6/12 (木) 13:00~15:30

会場 会議棟1階 レセプションホールA

フードテックセッション「食産業のグローバル化と共創の加速」

定員 400名

WEB事前登録



講師・ナビゲーター

株式会社UnlocX
代表取締役CEO /
SKS JAPAN
Founder

田中 宏隆 氏

【討論1】フードテック最先端トレンド～加速する食のAI化とCESから見える食産業の未来・日本の可能性・これから求められる視点とは？

食に関わる社会課題が深刻化する中、食の多様な価値への関心が高まっています。CES2025ではAIの進化が示され、AI家電による生活の向上や生体情報の可視化が進む一方、人間の役割や人間性を重視する動きも出てきています。これに伴い、フードテックの位置付けも進化しています。企業やスタートアップが持つべき視点や、日本の食産業の可能性について最先端のトレンドを交えて考察します。

【討論2】大手・中堅企業とスタートアップの共創モデルとは？～食の進化を立場を超えたコラボレーションで実現する

日本では食農領域のスタートアップが活発化していますが、米国や欧州、シンガポールのような明確な成長エコシステムは確立されていません。その中で、日本では企業とスタートアップ、あるいは企業同士の協業が重要となります。共創に取り組むスタートアップや支援団体とともに、日本における協業の現状や成功要因、大手・中堅企業の役割、協業の課題についてパネルディスカッションを行います。

6/11 (水) 10:20~12:00

会場 会議棟6階 605・606セミナー会場

農林水産省セミナー

定員 300名

WEB事前登録

テーマ 災害食マーケットの今後の展望について

我が国は、地質、気象などの自然的条件から、地震等の災害が発生しやすい国土です。世界的に見ても日本の災害発生割合は非常に高く、古くから防災のための技術、知識が蓄積されています。今後は避難状況に応じた食料支援、要配慮者への対応、栄養格差等に課題があり、長期保存のみならず、多様なニーズに応じた災害時の食対応が必要です。当セミナーでは、災害食の今後の展望、また将来的な輸出拡大への貢献について解説し、食品企業が災害食市場に参入することで、新たな製品開発や生産体制の構築を進め機械導入につながる一助としたいと考えております。

時間	講師
10:20~11:00	災害食をめぐる政策動向 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 原材料調達・品質管理改善室 室長 阿辺 一郎 氏
11:10~11:30	災害食の変化と今後の展望 尾西食品株式会社 商品開発部 部長 伊藤 秀朗 氏
11:30~12:00	災害食における市場拡大の方向と課題 新潟大学地域連携フードサイエンスセンター アドバイザー 一般社団法人 日本災害食学会 理事・副会長 別府 茂 氏

農林水産省コーナー

会場 東7ホール

農林水産省 新事業・食品産業部 食品製造課 原材料調達・品質管理改善室が取り組んできた実証事業の成果や、令和6年度に実施した「食品製造業における生産性向上等の実態調査」についてパネル展示を行います。またセミナーで講演する災害食について、日本災害食学会の取組事例や国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構の研究成果をご紹介します。

6/11 (水) 17:00~18:30

会場 会議棟1階 レセプションホールA

FOOMAビジネスフォーラム

定員 400名

WEB事前登録



講師

株式会社寿商店 常務取締役

森 朝奈 氏

テーマ

魚屋の跡取りが強行した現場のすごいDX
～デジタルシフトからSNS活用まで～

大学卒業後に楽天に入社。2011年、父 嶋至氏が創業した鮮魚販売や飲食店を展開する寿商店に加わる。2020年、コロナ禍での家業危機を乗り越えるために始めたYouTubeチャンネル「魚屋の森さん」で、寿商店の名を一躍全国区にする。同時に楽天時代の知識を生かしECサイトのリニューアルやSNSを駆使し「お任せ鮮魚BOX」をヒット商品に育て上げる。本フォーラムでは、会社全体を活性化させたDX化へのアプローチや独自のSNS配信術など社業のデジタルシフトにかける情熱や商いの心得を語ります。

6/10 (火) 16:00~16:40

会場 東5ホール入口 口頭発表会場

機関誌「ふーま」連載企画

テーブルトーク公開取材

ゲストは公式WEBサイトで発表。お楽しみに！

観覧無料／先着順

当日整理券配布

6/11 (水) 14:30~16:40

会場 会議棟6階 605・606セミナー会場

EHEDGセミナー

定員 300名

WEB事前登録



14:30~14:40 ▶ 開会挨拶 [(一社)日本食品機械工業会／EHEDG Japan]
14:40~16:40

講師

EHEDG会長

Hein Timmerman 氏 [通訳:逐次通訳]

テーマ

GMPとしての食品機械製造工場に対する衛生要件

HACCPが適切に機能するためには、前提条件への対応が不可欠です。前提条件には、食品製造に必要なユーティリティ、作業管理等の他に製造に用いる機器の衛生設計(以下、HD:Hygienic Design)なども含まれます。HDに関する性能要求はコーデックスの一般原則が示すが、具体的な評価方法、評価基準などは見当たりません。この状況の中、FSMSの国際標準を定める組織であるGFSIが前提条件としてのHDに関するベンチマーキング、「スコープJ1」を2020年に発行しました。J1はHDだけでなく、機械を製造する工場の衛生要求までも含みます。本セミナーでは、EHEDGが想定する機械製造工場の衛生性に関する概要を紹介します。

※WEB事前登録がお済みの方は、セミナー開始の30分前より聴講受付を開始します。

安全衛生設計コーナー

会場 東6ホール前ガレリア

一般社団法人日本食品機械工業会が取り組む安全・衛生事業を紹介します。また、併設するEHEDGコーナーでは、EHEDG等の活動紹介やご質問、ご相談に応じます。

6/11 (水) 13:00~14:30

会場 東5ホール入口 口頭発表会場

海外市場セミナー

定員 125名

WEB事前登録



講師

タイ王国大使館 経済・投資事務所 公使(経済・投資)

ガノッポン ショーティバーン 氏 [通訳:逐次通訳]

テーマ

Thailand :
Plenty Opportunity for Food Machinery
「タイ:食品機械にとっての多大なる機会」

日本は、食品加工等多様な産業において、その高度な技術、高品質エンジニアリング、革新的ソリューションが長年評価されています。タイの食品産業が成長を続ける中、日本の食品機械メーカーがタイ市場で存在感を高める多大な機会があります。タイの食品機械市場では、最先端技術、高品質化、持続可能な食品加工に対する需要の高まり、さらには、生産能力の拡大、イノベーションの導入、変化する消費者嗜好への対応等に対し、日本の食品機械が求められているのです。また、機械の卸売や保守事業も、タイ投資委員会の要件を満たせば容易に手掛けることが可能です。

中小企業のビジネス拡大を専門機関がサポート

経営支援・輸出相談コーナー

支援施策の紹介

会場 東3ホール前ガレリア

中小企業の事業経営に関する経営支援、新事業として海外進出支援まで、実効性の高い情報提供窓口を設置します。中小企業基盤整備機構による経営支援に関わる特別相談、日本貿易振興機構(JETRO)による海外進出支援相談を実施します。コーナー来場を機に、新事業に着手した相談者も出ています。またタイ王国大使館 経済・投資事務所／タイ投資委員会(BOI)東京事務所がタイの投資関連情報を紹介いたします。この機会をぜひご活用ください。

【相談申込方法】 ご来場当日に経営支援・輸出相談コーナー受付でお申込みください。

6/10(火) 日本食品工学会フォーラム2025

テーマ 物性からアプローチする食品のおいしさと機能

時間:10:30~16:00 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場
主催:(一社)日本食品工学会 共催:(一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
10:30~10:35	開会挨拶 (一社)日本食品工学会)
10:35~11:25	おいしさを決める食品テクスチャーの役割 神山 かおる (国研)農研機構 食品研究部門
11:25~12:15	咀嚼シミュレータによる食品経時の変化の可視化 東森 充 大阪大学 大学院工学研究科 教授
13:15~13:25	午後の部 挨拶 (一社)日本食品機械工業会)
13:25~14:15	3Dフードプリンティングによる食品設計と応用の可能性 赤地 利幸 大和製罐(株) 環境室長/山形大学 工学部 客員准教授
14:15~15:05	食品のガラス転移温度による食感制御 川井 清司 広島大学 大学院統合生命科学研究所 教授
15:05~15:55	食品の消化特性を制御するためのin vitro胃消化評価 神津 博幸 (国研)農研機構 食品研究部門 主任研究員
15:55~16:00	閉会挨拶 (一社)日本食品工学会)

WEB
事前登録
定員300名

6/10(火) 農業施設学会シンポジウム

テーマ ウェルビーイングを実現する食テクノロジーの進化

時間:13:00~16:30 会場:会議棟6階 607セミナー会場
主催:農業施設学会 後援:(一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
13:00~13:10	開会挨拶 (農業施設学会)
13:10~13:55	味・匂いの分子感知メカニズムを応用したフレーバーデジタル化技術 伊藤 圭祐 静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授/(同)DigSense COO
13:55~14:40	ヒト胃消化シミュレーターの開発と実用化:食品への応用 小林 功 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 上級研究員
14:50~15:35	食のパーソナライズ技術による実効的なヘルスケアとサービス展開 小山 正浩 (株)ウェルナス 代表取締役
15:35~16:20	味覚拡張による新たな食体験の実現 中村 裕美 東京都市大学 メディア情報学部 准教授
16:20~16:30	閉会挨拶 (農業施設学会)

WEB
事前登録
定員120名

6/12(木) 美味技術学会シンポジウム

テーマ 未利用/少利用資源から新食資源への転換と美味技術

時間:10:20~15:50 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場
主催:美味技術学会 共催:(一社)日本食品機械工業会
協賛:(一社)農業食料工学会、(一社)日本食品工学会、農業施設学会

時間	演題・演者
10:20~10:30	開会挨拶 (美味技術学会/(一社)日本食品機械工業会)
10:30~11:15	食品製造副産物に関する未利用資源の活用 宮村 頼光 Beagle 総合法律事務所
11:15~12:00	未利用農産物を活用した食品開発の支援事例 金井 悠輔 栃県産業技術センター 食品技術部 食品加工研究室 主任研究員
13:30~14:15	ジェビエ 未利用資源と和食の融合 ~フードテックが創る新たな美味しさの可能性~ 小木曾 加寿 長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 准教授
14:15~15:00	えびの殻摂食によるカルシウムの摂取(ソフトシェルシュリンプの可能性) 三木 悠意 (株)ニチレイ 品質保証部 食品安全センター / 梶原 大幹 (株)ニチレイフレッシュ 営業流通本部 営業統括部
15:00~15:45	未来食(昆虫食)の有用性と今後の展望 片山 直美 名古屋英大 健康科学部 健康栄養学科 教授
15:45~15:50	閉会挨拶 (美味技術学会)

WEB
事前登録
定員300名

6/13(金) 農業食料工学会シンポジウム
フードテクノロジー(フードテック)フォーラム

テーマ シン・医食同源 ーフードテック meets デジタルヘルスー

時間:10:30~15:20 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場
主催:(一社)農業食料工学会 共催:(一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
10:30~10:40	開会挨拶 (一社)農業食料工学会/(一社)日本食品機械工業会)
10:40~11:20	農林水産省におけるフードテック推進の取組 川口 貢 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ 新事業創出専門官
11:20~12:00	「食によるウェルビーイングの実現を目指して」 日本最適化栄養食協会が描く未来 前島 秀樹 日本最適化栄養食協会 事務局長
13:00~13:40	「A Sustainable Future」と「Well being」 実現のための資源循環型食料生産ソリューション 小西 充洋 ヤンマーホールディングス(株) 技術本部 中央研究所 バイオイノベーションセンター 主席
13:40~14:20	食物繊維の新たな可能性:技術革新と健康促進の架け橋として 矢部 富雄 東海国立大学機構 岐阜大学 応用生物科学部 教授 兼 高等研究院 先制食未来研究センター
14:30~15:10	循環するスマートアグリフードシステムの社会実装 中野 明正 千葉大学 大学院園芸学研究科 先端園芸工学講座 教授
15:10~15:20	閉会挨拶 (一社)農業食料工学会)

WEB
事前登録
定員300名

ご来場をサポートする便利ツール

出展社とのコミュニケーション履歴を一括管理

来場者マイページ ※来場者マイページ利用には来場事前登録が必要です。

展示会場で

- ・名刺情報交換
- ・デジタルカタログ受け取り

公式WEBサイトで

- ・出展社への問い合わせ
- ・製品カタログダウンロード
- ・アプリマップ登録

展示会場内で便利に活用!

FOOMAアプリ

- ・FOOMAP(ブースマップ)
- ・出展社情報
- ・セミナー聴講登録
- ・割引クーポンやプレゼントが当たるダウンロード特典
- ・アプリマップ登録
- ・製品分野別検索

アプリダウンロードは
こちら



FOOMA JAPAN 最新情報配信中
チャンネル登録&フォロー よろしくおお願いします!

YouTube 公式チャンネル
FOOMA JAPAN ch.



メルマガジン登録



4月30日(水) アプリリニューアル!(予定)

アカデミックブラザ2025

入退場自由

今年で33回目となるアカデミックブラザは毎年、産・学・官で共同研究開発を行う契機となっています。各大学・研究機関が発表する最先端の研究に、ぜひご期待ください。

ポスターセッション 参加大学・研究機関

会場

東5ホール前ガレリア

宇都宮大学、愛媛県産業技術研究所、愛媛大学 大学院、大阪公立大学 大学院、神奈川大学、金沢工業大学、河北農業大学(中国)、岐阜大学、九州工業大学、九州大学 大学院、熊本高等専門学校、熊本大学(2研究室)、高知工業高等専門学校、国士舘大学、埼玉工業大学 大学院、産業技術総合研究所、信州大学、摂南大学、台湾海洋大学(台湾／2研究室)、筑波大学(2研究室)、東京海洋大学、東京都立産業技術高等専門学校、とかち財団、富山県立大学、新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター、日本原子力研究開発機構、日本工学院 八王子専門学校、日本大学、日本大学 大学院、農業・食品産業技術総合研究機構(2研究部門)、ハワイ大学(米国)、広島大学 大学院、法政大学、法政大学 大学院、ホーチミン国際大学(ベトナム)、北海道立工業技術センター、北海道立総合研究機構 釧路水産試験場、北海道立総合研究機構 食品加工研究センター、マッセイ大学(ニュージーランド)、三重大学 大学院、山形大学 大学院、山口大学、酪農学園大学(2研究室)、立命館大学(2研究室)

口頭発表スケジュール

会場

東5ホール入口 口頭発表会場

時 間	6/10(火)
10:50 }	東京海洋大学 海洋生命科学部 食品生産科学科 食品冷凍学研究室 凍結貯蔵中の品質劣化を抑制し得る新技術
11:30 }	日本大学 大学院 生産工学研究科 マネジメント工学専攻（フードマネジメント） グリセリンを添加した植物由来代替肉の製造と食品テクスチャー
13:00 }	山形大学 大学院 理工学研究科 機械システム工学専攻 レジリエントな食提供を実現する4D フードテクノロジーの最前線
13:40 }	立命館大学 理工学部 ロボティクス学科（加古川研究室） 機械的接触基盤ロボット技術が切り拓く新たな可能性

時 間	6/11(水)
10:50 }	宇都宮大学 共同教育学部 食品や料理の栄養学的特徴を視覚的に表す ユニバーサル栄養表示システムの構築
11:30 }	岐阜大学 応用生物科学部 食農生命科学科 食品加工学研究グループ 加工食品の“おいしさ”を紐解く香気特性解析技術
15:00 }	金沢工業大学 工学部 電気エネルギーシステム工学科（藤田萩乃研究室） 食品加熱に好適! 楕円型チャンバによる 高効率マイクロ波加熱装置の開発

時 間	6/12(木)
10:50 }	富山県立大学 工学部 医薬品工学科 ライフサイエンス材料研究室（竹井敏） 次世代ナノ加工技術を駆使したプラスチックによる 高性能“抗菌・撥水・防汚”食品包装材料
11:30 }	酪農学園大学 食と健康学類 発酵科学研究室 酪農学園大学 循環農学類 食物利用学研究室 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 外的プリファレンスマッピング手法による北海道産魚醤油の 道南、道央、道東地域間での消費者の好みの違い
13:00 }	埼玉工業大学 大学院 工学研究科 マイクロ・ナノ工学研究室（長谷研究室） アコースティックエミッションセンシングで描く 食感評価の未来像と現状
13:40 }	日本工学院 八王子専門学校 AIシステム科 食品・農業バイオグループ 味をデジタル化し、共有するパーソナル味覚センサー
14:20 }	神奈川大学 研究推進部 産学官連携課 三相乳化プロジェクト 界面活性剤を使用しない乳化技術 “三相乳化法”
15:00 }	山口大学 生命医工学センター（YUBEC） 摂南大学 農学部 食品栄養学科 食品加工学研究室 三重大学 大学院 生物資源学研究所 食品生物情報工学研究室 噴霧乾燥法、分子包接法で作製された抗菌・鮮度保持のための マイクロカプセル粉末の開発

時 間	6/13(金)
10:50 }	熊本大学 産業ナノマテリアル研究所（浪平研究室） 食品媒介寄生虫症（食中毒）の制圧
11:30 }	熊本大学 産業ナノマテリアル研究所 バイオマテリアル部門 応用バイオエレクトロニクス研究室 PEFを用いた高タンパク液状食品の超低温殺菌
13:00 }	高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科 食品分野で活用が進むファインバブル技術！
13:40 }	九州大学 大学院 農学研究院 森林環境資源科学研究室 生物資源を活用した機能性食品の開発 ～天然素材の多機能性に着目した新たな活用方法を見出す取り組み～
14:20 }	日本原子力研究開発機構 物質科学研究センター 階層構造研究グループ 手間のかかるルーティーン業務をサポートする自動化システム
15:00 }	新潟大学地域連携フードサイエンスセンター （農学部 食品科学プログラム 食品製造学研究室） 脂身の代替食品の開発に向けたエマルションゲルの食感制御

プログラムは2月20日現在の情報です。都合により講師、プログラム内容に変更が生じる可能性があります。最新情報はFOOMA JAPAN 公式WEBサイトでお知らせします。

FOOMA JAPAN 2025 出展社一覧

あ

アーシェルジャパン
アース環境サービス
アールティ
ifm efector
アイカ工業
愛工舎製作所
アイコグラフア
愛産製作所
アイタ
愛知電機
愛知電熱
アイ・ティ・エス
※アンバフレックスジャパン
アидентィックサービス
※ユタカ電気
IPGフォニクスジャパン
アイブリッジ
AIHO
アリス・ファインプロダクツ
アオスフィールド
青葉化成
明石鉄工所
赤武エンジニアリング
赤門ワイレックス
アクアグリーン・エターナル
アグリマート
朝日化成
あさひ企画
アサヒ技研
旭金属
※旭プレシジョン
アサヒ産業
アサヒ装設
旭ダイヤモンド工業
旭マシン
麻布精機製作所
味の素エンジニアリング
アステックエンジニアリング
アストラ
ASPIA
アゼット
アド・サイエンス
アトミクス
アトラステクノサービス
アトリエケー
アブコス
アブゾン
アブリコーポレーション
アマギ
アムンゼン
アメフレック
荒井鉄工所
荒川製作所
アラハタフードマシン
アラム
有光工業
アルス
アルトリスト
アルファ・プラス
アルファ・ローヤル
アルプラス
※マルカ
※管製作所
※エムタス・レフ
アルマーク
安西製作所
アメリツ
EGG
飯島電子工業
飯田製作所
イーデーエム
イカリ消毒
池田機械工業
石川金網
石島商事
イシタ
※日新電子工業
インダテック
※ソノファイ
※富士通
イズミフードマシナリ
※住友重機械搬送システム
※住友重機械エンパイロメント
※住友重機械ファインテック

板橋工業
伊藤工業
伊藤忠マシントクス
井戸冷機工業
※中山エンジニアリング
イナモク
茨木精機
イマコーポレーション
いまばやし
※ジョンソボイラ
岩井機械工業
岩井バック
イワキ
イワセ鉄工
岩谷産業
イントラロックス
ウィル
ウエスト
ウエノフードテクノ
ウオーターエージェンシー
VRAIN Solution
WENZHOU HOLO
INDUSTRIAL EQP MFG.
A&Cサービス
エイコーフィルタ
A-SAFE
エイ・エス・ビー
HMSインダストリアル
ネットワークス
エイチツー
エイブル
イー・アンド・ティ
Anhui Zhongke
Optic-electronic Color
Sorter Machinery
エー・エム・プロダクツ
エーシバック工業
エースシステム
エービーシージャパン
※エービーシージャパン東日本
※ヒヨリシヤパン
エービーシー商会
エクスール
江口鍾機製作所
エコンス・ジャパン
※静甲
※日本機械商事
SMC
エスエムデー
S-K・I
エスケイ化研
SDG
エニマス
NSKエンジニアリング
NOKクレーパー
NTTビジネスソリューションズ
エヌテック
NPC
エヌワイビー
エフ・エム・アイ
FYH
エマー・自動機
江真トレーディング
※HEICO
※Thordon
エム・アント・イー
※エアサ商事
エムエスティ
エム・エルエンジニアリング
M2X
エムテートリマツ
エムラ販売
エラプジャパン
エルフォルグ
Lプロム
※Sesotec
エレクター
エレボン化工機
エンザイム
速藤商事
速藤李商店
王子エフテックス
OEG
オオイ金属
OMC
大川原製作所

オークラ輸送機
大阪ガスリキッド
大阪サニタリー
大阪シーリング印刷
大阪タイユー
大竹製作所
大竹鍾機
大西冷熱
大野ナイフ製作所
大道産業
大宮高圧
大森機械工業
小片鉄工
岡谷銅機
小川コンペヤ
オクイ
オグラ金属
オサ機械
※ゼネラルバック
※三和プラス
押尾産業
オシキリ
オツカ工業
小野商事
オブテックス・エフエー
オムロン フィールド
エンジニアリング
オリエンタルモーター
※オリズムベクス
オリヒロ
オンテマント研究所

か

ガードナー
加越
加賀工業
鍵庄
鹿島化学金属
カジワラ
カジワラキッチンサプライ
春日電機
霞ヶ関キャピタル
KAZEN WLD
片岡製作所
型久堂
カナデシア
兼松KGK
鎌倉製作所
鎌田機械製作所
蒲田工業
カミナシ
上根精機工業
川口精機
川島製作所
川島鉄工所
川瀬製作所
カワタ
川西
環境機器
環境テクシス
関西機械
関西電熱
関西乳機
カンダ
関東混合機工業
カント
カンブライ
キーエンス
機械振興協会 技術研究所
※旭製菓
※ボールスタア
※キソー工業
※ハイメックス
※前田技術士経営研究所
※神奈川県立産業技術
※総合研究所
※月星食品
紀州技研工業
機設
キソー工業
北沢産業
北四国クラブア印刷
北村製作所
キッチンテクノ
木原製作所
キムラシール

キューケン
久電舎
共栄エンジニアリング
協栄電機
共信冷熱
協全商事
KyoDo
京町産業車輛
共立物流システム
共立プラント工業
共和
協和工業
協和ステンレス
協和電機
キョーワクリン
極東商会
※コンリ・ベルティング・
ジャパン
清本鉄工
キリンエンジニアリング
金星
クイック・ロック・ジャパン
国立
クボタ
クボタ浄化槽システム
クメタ製作所
グリーンプラス
クリーンレーザージャパン
栗本鐵工所
クレオ
グローエンジニアリング
Closer
グローバルコード
GEA ジャパン
※ユーロ・ジャパンマシナリー
ケイエルプラント
※森本組
KKI
ケイスベルテック
KE・OSマシナリー
ケット科学研究所
ケミカル山本
光研
弘進ゴム
光伸舎
興南設計
江北ゴム製作所
光陽機械製作所
ゴールドウイン
コーレンス
※エレア
※ソレン
※エンウェーブ
※レブテック
※ビービーエム
※ワイザーマック
コーンズ テクノロジー
コガサン
コジマ技研工業
COTAO TECH TECHNOLOGIES
コトヒラ工業
コネクテッドロボティクス
コバード
コバックス
※シンノプス
コフロコ
コマジャパン
コマック
コマツ製作所
小嶺機械
メットカトウ
コンサス
コンテックフォーユー
※インテック
コンバム

さ

サーヴォ
SATECH
サーフテクノロジ
サイエナジー
蔵玉産業
坂井機械製作所
佐々木プラント
サタケ
佐竹マチミクス

佐藤計量器製作所
佐藤工業
サトー
サニー・トレーディング
さぬき鍾機
ザ・バック
サマック
サマー
サムソン
三旺
三協
三共電気
三協リール
三共冷熱
三建設備工業
三光機械
三幸機械
三光製作所
サンシン
サンステーションシステムズ
サンテツ技研
三能ジャパン食品器具
サン・プラント工業
三宝産業
三丸機械工業
三友機器
三友工業
サンエウ商事
三洋クラブピア
山洋電気
三立機器
住商モンブラン
SUNGHWA
三和建設
※三共空調
三和工機
三和厨理工業
三和/パドロテック
CIMC Liquid Process
Technology Japan
CSAグループジャパン
シー・エス・シー
※日本エスケーエフ
GS1 Japan
(流通システム開発センター)
C.M.システムズ
COC
CKD
シートス
※シートスアール
シービーエム
シール・アベック・ジャパン
シール栄登
シール工業
JFEアドバンテック
JFEテクノリサーチ
JMCP
J-CIRCULARS
JTG
ジェイビーネクス
ジェビック
四国化工機
四国計測工業
システムスクエア
システムマシンサービス
七洋製作所
品川工業所
澁谷工業
※シフヤ精機
※カジョー
清水建設
ジャパンエコテック
ジャパンシステム
※エムケー精工
シュマルツ
JAW FENG MACHINERY
昭和化工
昭和システムサービス
昭和フェニックス工業
食品施設設計画研究所
※キューケン
※ウォードコーポレーション
※クレオ
※シーエムエス
※ニッコクソフト
※富士電機ITソリューション

※ユニフロー
※東京システムリサーチ
※ヒューコン
※横河システム建築
※日軽パナルシステム
シルバーノン ニッポン
シロキコーポレーション
SINKPIA・JAPAN
新盛インダストリーズ
シンセメック
新宅工業
新東工業
新日本ウエックス
シンメイ
スエヒロEPM
スガツネ工業
スギコ産業
※杉山工業
スコットプランニング
スズキ機工
※NVN
鈴木製作所
スズキ精工
鈴茂器工
鈴与工業
スター精機
STARLAND INDUSTRIAL
ストラバック
スピニングプライド
スプレーイングシステムジャパン
住商グローバル・ロジスティクス
住商モンブラン
スリー・ハイ
精電舎電子工業
西部技研
セムコーポレーション
セントラル科学貿易
総合衛生対策協会
双日マシナリー
ソーキナカタ
※三共技研
ソディック

た

第一衛材
第一工業
第一バック機工業
第一包装機製作所
タイエイジャパン
大栄 THA
タイガー・カワシマ
Daigasエナジー
タイキ
ダイキアクセス
大紀産業
ダイキン工業
ダイケン
大成建設
大成ファインメカル
大成ラミック
大同メタル工業
大日/ハンソー
タヤママシン
大有
太陽
大洋アレスコ
大和ハウス工業
ダイワ販売
Taiwan Food & Pharmaceutical
Machinery Manufacturers'
Association (TFPMA)
高井製作所
高砂
高千穂精機
多賀電気
タカハシ
タカハシガリレイ
高橋ベルト
タカミ
タカヤ
タカラ
滝川工業
タキゲン製造
匠技研
竹内食品機械
たけびし

※Wireless Power
Transfer
※ジェイ・シー・シー
※クボ
※ネフロック
※Rist
立花エレクトック
タック
タテックス
田中機工
田中三次郎商店
タニコー
谷沢稟機工業
タニックス
タブフロー
玉ジロー
中央理化
中設エッジ
中部機械刃物
中部テクノ
中部包装食品機械工業会
彫刻プラス
千代田金属工業
千代田交易
TSUNG HSING FOOD
MACHINERY
ツカコム
ツカサ工業
塚本鎮吉商店
ツシカワ
ツネザワ商事
椿本興業
椿本チエイン
ティ・アイ・エス
THK
ティービーエム
TBグローバルテクノロジーズ
ティエスケイテクノ
ティエルブイ
ティスティ
ティフレイク
DAEWON GSI
データ・デザイン
テクニカ
テクニカン
テクノクラシー
テクノシステム
テクノソリューションズ
テクノ・パークシャー
テクノリサーチ
テックサス
TechMagic
TESSHA
TET
テナリ
Tebiki
寺岡精工
テラダ・トレーディング
テラモト・エンジニアリング
電気興業
デンチ産業
東亜交易
東亜工業
東京計装
東京施設工業
東京自働機械製作所
東光計器
東芝ライテック
東製
東陽機械製作所
東洋ハイテック
東洋リントフリー
東レ
トーカロ
トーステ
TOSEI
トローサー工業
トロー
トローバックン
徳尾商事
徳寿工作所
徳永製作所
戸倉商事
DOT&LINE
トバック
トミー精工

トムラソーティング
ト工業
豊工
トヨックス
トラスト・テクノロジ
トリーエンジニアリング
トリニティーラボ
ドリマックス
な
ナオミ
直本工業
中井機械工業
ナカキン
長沢機械製作所
ナカテック
中製製作所
長沼製作所
中村商店
中村製粉
ナカヤ工業
NACOL
NASCO
七島屋エンジニアリング
ナベヤ
奈良機械製作所
ナラサキ産業
南海精工所
なんつね
※ヘラ スパイス ジャパン
ナンバ
ニイヌ
ニエレクトロニクス
ニクニ
西田
西原製作所
※シーエンス
西村機械製作所
日伝
日仏商事
ニチモウ
※大英技研
※ヒブ
※ノーエー
ニッカ電測
日建
ニッコー
日清エンジニアリング
日進コム
ニッタ
日東イシダ
日東工器
ニッポンエンジニアリング
日本シッコウ
※JERコンクリート補改修協会
日本製紙クレシア
日本フッシュ
日本エアーテック
日本環境科学研究所
日本技建
日本キヤリア工業
日本工業刃物
日本コーティングセンター
日本施設
日本自働精機
日本食糧新聞社
日本製鋼所
日本製衡所
日本製パン製菓機械工業会
日本TNA
日本テクノロジソリューション
日本テトラバック
日本熱源システム
日本ハワード
日本ビスコ
日本ビュヒ
日本フィルトレーショングループ
日本プレハブ冷熱
日本プロトン
日本包装機械工業会
日本包装リース
日本ポリスター
日本マグネティックス
ニュースダイジェスト社
ニューマインド
ネオスターバック

ネクス
※厨房市場
ノードソン
ノフタ農機
のむら産業
ノリタケ
は
ハーテック
ハーマン・ウルトラソニック・
ジャパン
ハイウイン
ハイエロン
パイオ・シータ
パイオニア風力機
※サン・エンジニアリング
ハイテック
バウレック
※グリコ栄養食品
ハクラ精機
橋田機工
パンフィックソーワ
パンフィック洋行
※工揮
橋本クロス
長谷川化学工業
ハセツバー技研
PACRAFT
服部工業
服部製作所
ハナガタ
花本工業
花塚製作所
ハバジツ日本
ハヤシレビック
原田産業
バンガードエンタープライズ
バンドー化学
ハンマーキャスター
PSS
ビーエム昌和
ヒーコム
ヒオニーコーポレーション
ヒオメンタナス
ヒガンモトキカイ
日版製作所
※日版プロダクツ
※小松川化工機
微酸研
日立産機システム
※日立グローバルライフ
ソリューションズ
VideoStep
ビュアテック
ビューエンス
ビュルケルトジャパン
平井カンパニー
平野製作所
平山製作所
HUALIAN MACHINERY
GROUP WENZHO
IMPORT&EXPORT
ファインテック
Found Four
ファク・コーポレーション
ファクシム
ファナック
FAMSUN
フレスタ販売
FingerVision
フォルボ・ジークリング・ジャパン
フクザウ・オーダー 農機
フクシマガリレイ
フクチ産業
フクビ化学工業
フジ
フジイ機械製作所
富士インパルス
フジカイ
フジキン
フジグリーン工業
フジサウ・マルゼン
※マルゼン
フジシステム
富士島工機
不二商会

不二精機
富士製作所
藤田デバイス
フジトク
フジファインズ
フジマック
フジヤマバックシステム
不二ニールベル
フワラテック・アート
不双産業
※友和産業
フタバ
伏虎金属工業
フナテック
ブライミクス
※月島機械
ブラザーインダストリアル
プリンテック
プラスワンテクノ
プリアーシステムズジャパン
古川機工
古川製作所
※ハイバック
※シンワ機械
フルタ電機
ブレイン
フーバル
フロンティアエンジニアリング
粉研パウテックス
フンシジャパン
兵神装備
平和リーシング
※錫物屋
ヘラマントイトン
Berndorf Band Group
宝田工業
ホーコス
ボーブランJapan
ホクエツ（神奈川）
ホクエツ（新潟）
ホクショー
ホシザキ
細田工業
堀場アドバンスドテクノ
ホワイマックス
本州リール
※アイエンス
※ライオンハイジーン

ま
マーケム・イメージ
マイクロ・テクニカ
マイコック産業
マイスター
マイセック
マウンテック
※上野エンジニアリング
前川製作所
前田シェルサービス
前田商店
マキー・エンジニアリング
榎野産業
マグニカ
※アナログ・デバイス
マグネテックジャパン
正城機械
増幸産業
マスターマインド
マズダック
マゼラー
松川技研工業
松田機械工業
松山久三
マトヤ技研工業
真鍋工業
丸井工業
丸五
丸善
丸善化工
丸八
マルホ発條工業
マルヤス機械
三浦工業
ミキタ
※美木多機械
三木フーリ

ミクロ電子
水内コム
三鈴機工
三鈴工業
三橋製作所
三菱ケミカルエンジニアリング
三菱重工冷熱
※三菱ロジスネクスト
三菱電機
※三菱電機冷熱プラント
三ツ星ベルト
美津和産業
ミドリ安全
ミヤワキ
ミュートック35
Mill Powder Tech
武蔵エンジニアリング
武蔵商会
ムラソン
ムルチバック・ジャパン
明起商会
明治機械
メイワ
メインマーク
メスナージャパン
モキ製作所
MONOVATE
森川フードマシン
モリチュウ
モレーンコーポレーション
や
矢崎化工
矢島精工
※大倉製作所
※坂井工業
安川電機
ヤスダファインテ
安原環境テクノロジ
八千代ソリューションズ
ヤナギヤ
山崎金属産業
山崎産業
山善
山田製作所
大和製衡
ヤマハファインテック
山本電機工業
山本ビニター
ヤマヤス
ヤンマーエネルギーシステム
ヤンマーホールディングス
ユキキ
UQESH ADVANCE
MATERIALS INDUSTRY
YUSHIN(旧:ユーション精機)
豊製作所
※マシ小谷
ユニオンケミカー
ユニテール
ユニバーサル工業
ユニバーサルロボット
ユニバックスシール
ユニバルス
ユニフィードエンジニアリング
Unifiler Japan
ユメールMJF
横河ソリューションサービス
横崎製作所
横浜油脂工業
※若林工業
吉泉産業
吉川工業
ヨシダキカイ
ヨシタケ
よしと工房
米田工機
ら
ライオンハイジーン
ラスカム
ラディクス
ラヤマバック
ランスワーク
理化工業
理工協産

リックケン
※朝日加工
※サーモ・テック
リベット
※アイ・エス
リングトレーディング
ルーツ機械研究所
※きた産業
ルーツ貿易
ルビテック
レイケン
レオン自動車
※ホシノ天然酵母パン種
レッドアンドイエロー
ローゼック
ロシュリングインダストリアル
ジャパン
ロック
ロビット
わ
ワークソリューション
ワールド工業
ワールド精機
ワコウ
和広エンジニアリング
和田機械
和田技研
渡辺精機
ワタナベフードソリューション
ワタナベフマック
※秋山機械
※小野食品機械
ワム・システム・デザイン
スタートアップゾーン

ARK
IoT mobile
ASTRA FOOD PLAN
アックサイクル
アラリッド
アルクリス
感性AI
クオンクropp
KOSKA
Genix Japan
Skillnote
鈴与ソリューションズ
スパイスキューブ
スマシヨク
ゼロイチゼロ
DATAFLUCT
Byte Bites
ハルレーザー
F-EAT
Fixstars Amplify
フツバー
フレンドマイクロブ
フロンソル
MENOU
ユニバーサル・フードマシン
Regnio
リモートロボティクス
LOKIAR
LOZI
YMホールディングス

【主催者企画】学会
日本食品工学会
農業施設学会
農業食料工学会