



# Booth Watching

## ブースウォッチング

東京ビッグサイトの東展示場1～8ホールを会場に、過去最大規模で開催したFOOMA JAPAN 2024。食に関する最新ソリューションと、出展社と来場者の商談の様子などをレポートする。

### 【掲載企業目次 (50音順)】

(株)アトラステクノサービス	23	(株)ジェピック	21	(株)フクチ産業	17
(株)アマギ	24	昭和フェニックス工業(株)	17	(株)フジイ機械製作所	15
(株)エイブル	25	新宅工業(株)	25	(株)フツパー	27
OMC(株)	21	ゼロイチゼロ(株)	26	フルタ電機(株)	24
小川コンベヤ(株)	29	大同メタル工業(株)	28	兵神装備(株)	19
(株)川瀬製作所	23	多賀電気(株)	16	松田機械工業(株)	20
キソー工業(株)	29	滝川工業(株)	16	丸井工業(株)	22
興南設計(株)	19	テクノクラシー(株)	14	マルヤス機械(株)	27
小嶺機械(株)	21	(株)ナカキン	22	(有)明起商会	18
(株)サミー	29	Byte Bites(株)	26	(株)メカナイズ	18
三丸機械工業(株)	20	橋田機工(株)	19	(株)ユニフィードエンジニアリング	28
三和建設(株)	14	フィレスタ販売(株)	15		

### 【ただいま商談中!?!】

サマック(株)	25	匠技研(株)	17	(株)ヨシダキカイ	15
大喜産業(株)	27	榎野産業(株)	23		

# 東1 ホール



## 新型LEDライトを搭載した異物検査台「CCS & CCM & CCLシリーズ」

テクノクラシー株式会社



埼玉県に本社を置くテクノクラシーは、食品製造設備と包装資材を取り扱う専門商社。今回はフルモデルチェンジした異物検査台（バックライトテーブル）を展示していた。大きな変更箇所は、新型LEDライトの採用によって「ムラのない明るさで陰影をわかりやすくし、異物の検出精度を飛躍的に向上」させていること。さらに、防滴性を高めて「トップテーブルの内部に水が浸入しにくい」構造であることもアピールしていた。ブースでは、毛髪や虫の混入が目視できる画像を見せながら、導入のメリットを具体的に説明。担当者は「野菜の異物は見えそうで見えないもの。テスト原料をお送りいただければ、異物がどのように見えるかを撮影して画像でお見せします」と自信をのぞかせていた。300台以上のインターネット販売実績をもつ同社の異物検査台は、食品製造現場で今後ますます需要を高めていくに違いない。

## 食品工場向けソリューション「FACTAS®（ファクタス）」

三和建設株式会社

これまで多くの食品工場建設プロジェクトに携わってきた三和建設。グループ会社、三共空調(株)と共同出展となった今回のブースでは、「ファクトリー(工場)に価値を足す」という意味を含めた食品工場建設にかかわる三和建設のトータルソリューションブランド「FACTAS®（ファクタス）」を紹介していた。プロジェクトの立ち上げから工場稼働までに起こりうるさまざまな課題に対して、豊富な経験と知識をもつ同社。「食品工場専門で設計・施工した技術をもとに、“業界で勝てる価値”を提供させていただきます」と力強く決意を語ってくれた。また、ブース内では「さらに良くなる食品工場の進め方～新築・改修判断の決め手とは～」と題したセミナーも開催。新築だけでなく改修という選択肢も含め、食品工場にとって役立つ情報を提供していた。



### 東1ホール 来場者の声

#### トレンドを知ることができました

食品メーカーで営業をしています。取引先機械メーカーの新製品や新規取引先選定のために毎年FOOMA JAPANに参加しているのですが、特に今年は目を引く内容の展示が多かったです。AIの活用や協働ロボットの取り扱いが多く、省人化のトレンドを感じ、大変勉強になりました。

(食品製造・加工業 40代・男性)

#### 自社の課題を見つめ直すきっかけになりました

和菓子の製造・販売をしています。FOOMA JAPANではほしい機械が多数あり、事業が拡大したらぜひ購入したいと思いました。人の仕事を機械が担う、という各機械メーカーの努力を見て、人手不足で業務が思うように進められない当社の課題を再確認しました。

(食品製造・加工業 40代・男性)

#### ブースの多さに圧倒されます

食品加工機械の設備を担当しています。大量の野菜などを一度に洗える自動洗浄機を探しに来たのですが、思ったよりも出展している企業が多くて圧倒されています。まだ1ホールでこの盛況ぶりなので、全部を見て回るのには数日かかりそうです。

(食品製造・加工業 20代・男性)

## 生地に合わせて攪拌速度や攪拌時間が調整できる「ワーナーミキサー」

株式会社フジイ機械製作所



製菓・製パンを中心とした業務用の食品機械を製造・販売しているフジイ機械製作所。商品開発からアフターサービスまでを一貫して手がけ、特に攪拌機・成型機分野で食品メーカーの省力化・省エネルギー化に貢献している。今回の展示の目玉は、クッキーやビスケット、サブレなどの高粘度の生地に対応した横型ミキサー「ワーナーミキサー(1・2・3・8袋用)」。「2本のブレード羽根によってムラなく生地を練り上げ、メカニカルシールの採用により通常のパッキンよりも生地漏れが少ない」(担当者)の「同機の特徴だ」という。そのほかにも、手練りと同じように攪拌・煮炊きできる「回転式万能練機」、ミキサーへ直接粉をふるいながら搬送する「サンタリーシフター」などの機械を揃え、来場者の関心を集めていた。「私たちが目指しているのは、お客さまに『おいしい』と笑顔で言っただけの商品づくりのお手伝いなんです」。高性能の製品に興味を持った来場者の訪問も多く、連日賑わいを見せていた。

## 尾部の細かい部分も高い歩留まりでスライス可能な「全自動刺身スライサー」

フィレスタ販売株式会社

1963年の創業以来、水産加工機械を取り扱い、食品加工現場の経営効率向上と自動化による労働環境改善などに取り組んできたフィレスタ販売。今回の展示で力を入れていたのは、オペレーターを危険から守るレーザー感知技術と従来機より高い洗浄性をもつ「全自動刺身スライサー(FSL-30)」。そして高歩留まりとこちらも高い洗浄性を達成したHACCP対応の「三枚下ろし機(FGL-II)」だ。担当者の説明によると、刺身スライサーは「原料のをせる台座の形状や角度を自在に変えられるため、尾部の細かい部分なども高い歩留まりでスライス可能」。今回は本物の刺身の代わりにこんにゃくを用意して、実際の切れ味を実演披露していた。中国、韓国、タイ、ベトナムへの輸出実績をもつ同社のブースでは、海外からの来場者も多く見られ、自動翻訳機を片手に担当者の説明に熱心に耳を傾けていたのが印象的だった。



ただいま商談中!>>

## 「FOOMA JAPANでの出会いをきっかけに、ヨシダキカイさんと末永いお付き合いをしたいですね」

食品・製菓のあらゆる原料をフライしてきたヨシダキカイが、今回力を入れていたのは、同社の主力製品であるバッチ式とコンベアー式の「ハイスパック型フライヤー」。バッチ式のフライヤーは原料や工場環境に合わせて4種類の加熱方法と数種類のナベのサイズ・攪拌方法が選択でき、コンベアー式は原料に合わせて2種類の加熱方法と数種類のコンベアー形状が選択できる。いずれもドーナッツやかりんとうなどを均一に連続フライできるという。

「当社は工場環境に優しい燃焼装置やフライ設備をご提案し、フライ設備のさらなる省力化・無人化を目指しています。また、豊富なオプションを取り揃えて、フライヤー周りの環境改善と品質アップをサポートいたします」(担当者)。

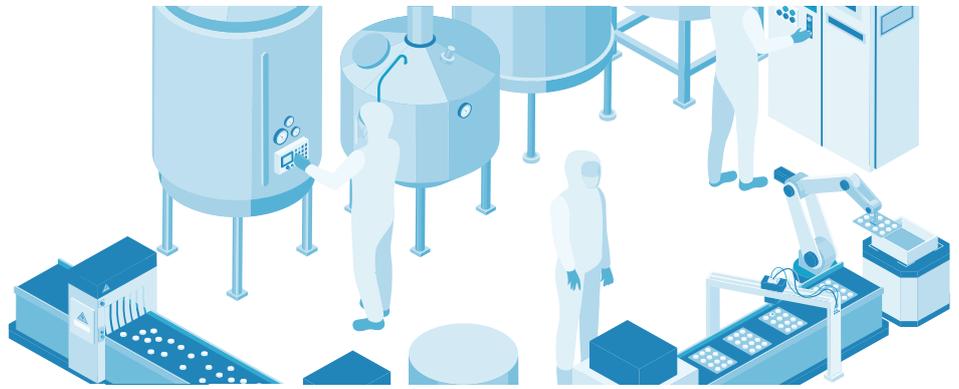
取材中、真剣なまなざしで担当者の説明に耳を傾けていたのは、菓子メーカーの製品開発担当者。現在ある新

製品の開発に向けて最新のフライ設備を調べているのだから。担当者の「今回の展示には新規のお客さまも数多くいらっしゃっています。興味を持ってくださったお客さまへの次のステップは、当社の営業スタッフが実際に製造現場を見せていただくことです」との言葉に、菓子メーカー担当者も「FOOMA JAPANでの出会いをきっかけに、末永いお付き合いができればうれしく思います」と応えていた。



出展社の情報は <https://www.foomajapan.jp/> をご覧いただくか、FOOMA JAPAN運営事務局(☎03-6809-3745)へお問い合わせください。

# 東2 ホール



## 超音波技術を駆使した「マルチスライサー」

多賀電気株式会社



超音波技術を駆使したフードカッターやフードスライサーなどを開発している多賀電気。同社の製品は、ナイフや包丁などでは切りづらい食品や食材料料などの加工に用いられており、たとえば、粘り気のあるソフトキャンディー、ドライフルーツ入りのパンやクッキー生地、ガレット、ゴーフル、ミルフィーユ、ウエハース、冷凍ケーキ、冷凍食品などに威力を発揮する。ブースではスムーズに切断できるメカニズムを説明しながら食品用の各種機器「3枚刃（480幅）超音波マルチスライサー」「一体型2枚刃（320幅）超音波マルチスライサー」などを紹介し、実際に機械を使ってカットした食品サンプルを展示していた。「そのほか、ご要望に合わせた特注品も製作します。当社には様々な製品のカットやスライスの実績がありますので、お困りのことがあればお気軽にご相談ください」（担当者）。

## 「連続式スチーマー+スパイラルコンベヤ+焼印装置とロボットを組み合わせた設備」

滝川工業株式会社

兵庫県加古川市に本社を構える滝川工業は、1943年創業の老舗産業機械メーカー。食品製造の分野では、スチーマー/蒸し機、オープン、タワーコンベヤなど、蒸気を用いた設備を中心に設計・製作している。今回の展示の見どころは「連続式スチーマー（オープントップスチーマー）」「スパイラルコンベヤ」「焼印装置とロボットを組み合わせた設備」など。省人、安全性、清掃性を考慮し、すべてが工場内のひとつのラインとして稼働する様子を、動画やカタログを使って説明していた。「当社は、すべての設備をお客さまの目的に合わせて設計・製作し、導入後も定期的なアフターフォローや仕様変更のご要望に対応いたします。FOOMA JAPANに出展する私たちの喜びは、お客さまのご要望を直接おうかがいできること。どんな無茶ぶりでもかまいません（笑）。お客さまの声が次の新製品の開発につながると私たちは信じています」（担当者）。



### 東2ホール 来場者の声

#### 「機械化」の波を感じました

機械メーカーに卸す潤滑剤の製造・販売をしています。今日はお客さまへのご挨拶を兼ね、ほかにお手伝いできることはないかと情報収集に来ました。やはり近年は従業員の高齢化などによる人手不足が目立っているようですね。今後は機械化が進み「機械に頼る」ことが主流になっていく時代の流れを感じました。

（化学・薬品・化粧品 50代・男性）

#### 新しい機械を探しに来ました

米菓メーカーの設備を担当をしています。米菓製造を効率化する革新的な機械を探すために来ましたが、自社の古い機械と比べてはるかに高性能な機械が展示されていて驚きました。ぜひ導入を上司に提案したいと思います。

（食品製造・加工業 20代・男性）

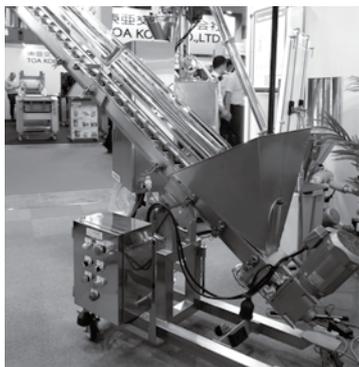
#### 画期的なアプリに驚きました

スーパーなどに卸す加工品の品質保証などを請け負っています。今回は設備保全や衛生管理機器を探しに来たのですが、設備メンテナンス用のアプリがあることをさきほど初めて知りました。これがあれば、現場の事務作業も大幅に削減できるため、とても画期的だと感じました。

（商社 40代・男性）

## 分解と洗浄が簡単な、サニタリー仕様の「スクリュコンベヤ」

株式会社フクチ産業



山口県下関市に拠点を置くフクチ産業は、“搬送用スクリュのプロフェッショナル”を自認する機械メーカーだ。食品関連の分野では、粉体専用の充填機や、粉体以外にも使われるサニタリースクリュコンベヤなどを扱っている。今回の見どころは、粉塵が発生しない粉体脱気充填の実演と、分解と洗浄が簡単なサニタリー仕様のスクリュコンベヤの展示。「粉の充填の際に発生する粉塵は、労働環境の悪化や歩留まりの低下などを招きます。サニタリー自動計量オーガ充填装置に脱気装置（オーガスクリュで粉体移送中に粉体中の空気だけを抜く装置）を取り付ければ、充填中の粉塵の発生を抑え、作業現場の改善を図れます」（担当者）。フリーハンドで描いた図からでも設計・製作が可能ということもあり、スマートフォンの自動翻訳アプリを使って積極的に質問をする海外からの来場者も見られた。

## 段ボール包装工程を自動化する箱詰め専用のロボット「ロボケーサーRBC型」

昭和フェニックス工業株式会社

1968年設立の昭和フェニックス工業は、包装機器の設計と提案をオーダーメイドで請け負う外装機メーカー。今回は、段ボール組立自動化装置（製函機）、製品箱詰め自動化装置（ケーサー）、段ボール封緘自動化装置（封函機）などを展示し、箱詰め専用のロボットで段ボール包装工程を自動化する「ロボケーサーRBC型」の実演を披露していた。「これまでの製函機は、段ボールマガジンの有効積載距離が800mm（Aフルート80枚相当）でしたが、1000mm・1500mmをオプションで追加して段ボール補充回数を減らし、現場改善、人手不足解消、効率化を実現しました」（担当者）。「こんな商品を自動化できませんか？」「こんな狭い場所に自動化の機械を置けますか？」など、ブースではかなり具体的な要望が寄せられているという。「今回の展示した製品以外にも、ラップアラウンドケーサー、カートナー、トレーフォーマーなどがございます。段ボール包装工程自動化でお悩みの際はぜひ一度ご相談ください」（担当者）。



ただいま商談中!>>

## 「スキャナーが組み込まれ、スライサーがコンパクトになっているのが匠技研の魅力」

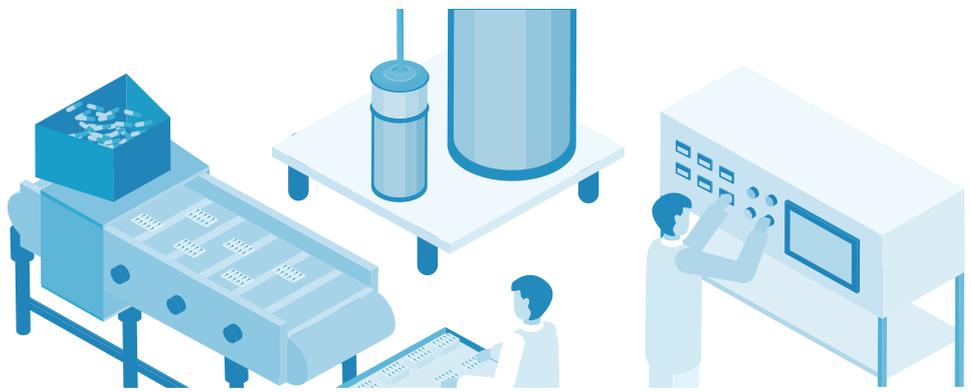
匠技研は、ハム・ソーセージ製造機器の開発から製造、販売までを手がける和歌山市の会社。特にウインナー包装工程設備で高いシェアを占め、ハムスライス工程設備でも新スライサーの開発によってシェアを拡大中。大手食品メーカーを中心にその技術力が高く評価されている。今回の展示で特に力を入れているのは、ハム・ベーコンのスライスライン（スキャナー内蔵スライサーTSS1000、ウェイトチェッカーTWS100、NG品振分機能付搬送コンベアーTNCL300の組み合わせ）。取材中、その機械を食い入るように眺めていたのは、中堅食肉メーカーの営業担当者。すでに匠技研のスライサーを導入しているが、精度がどれだけ上がっているかを知りたくて同社のブースを訪れたという。「スキャナーが組み込まれ、スライサーがコンパクトになっているのが何より魅力。さっそくサンプルを送ってテストを

お願いしたいです」と興奮気味に語ってくれた。「当社が推し進めているのは、食品機械の自動化と省力化です。ハム・ソーセージ業界で培った技術をベースに、これからは他業種への積極的な提案も進めてまいります」（担当者）。



出展社の情報は <https://www.foomajapan.jp/> をご覧いただくか、FOOMA JAPAN運営事務局（☎03-6809-3745）へお問い合わせください。

# 東3 ホール



## 確かな技術で「天板・食型・型」などを洗浄・再生

### 有限会社明起商会

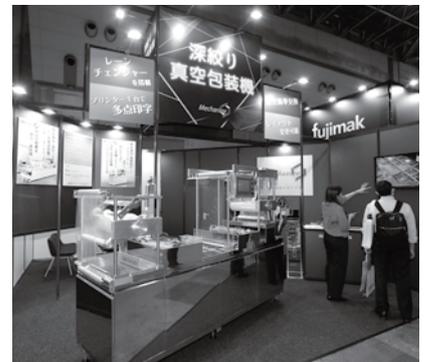


製菓・製パン用型類の洗浄を手がけている明起商会（本社奈良市）は、今回がFOOMA JAPAN初出展。同社は1989年の創業以来、独自開発した洗剤による洗浄と、洗浄後のシリコン・フッ素・テフロンによる表面の再加工で、全国の飲食店や食品製造現場の天板・型類を再生してきた。「天板や各種の型をただ洗浄するだけではありません。クレームの最大要因であるカーボン（油汚れ）をきれいに落として、調理後の食品に異物が混入したり油カスが付着したりしないよう衛生管理のお手伝いをするのが私たちの仕事です。サンプルでその仕上がりをぜひご覧ください」（担当者）。ブースでは洗浄・再生のビフォーアフターを実物や写真で紹介。「これまでは喫茶店、個人経営のベーカリー・洋菓子店、給食用製パン業、屋台用鉄板レンタル業の方々が多い顧客でしたが、今回の出展をきっかけに新しいお客さまが増えそうです」と担当者は手応えを感じていた。

## 人件費の削減も見込める「深絞り真空包装機」

### 株式会社メカナイズ

2004年設立のメカナイズは、深絞り真空包装機のエキスパート集団で構成された純国産の機械メーカー。ブースでは主力製品の深絞り真空包装機を各種紹介していた。この包装機で真空パックされた食品（たまご、海産物、魚、かまぼこ、肉、ハム、ソーセージ、チーズ、たまご焼き、惣菜、漬物など）は、「長期保存が可能になり、通常保存以上に鮮度を長持ちさせること」ができるうえ、「冷蔵・冷凍庫内でのおい移り防止、収納スペースの軽減、調理時間の短縮」などのメリットもあるという。また、小型の深絞り真空包装機（シンプルパック200型）は「お店のバックヤードに安価で設置でき、タッチパネル式なのでパート従業員の方にも簡単に操作が可能。人件費の削減も見込めます」と、担当者は胸を張った。食品業界は、深絞り真空包装の技術がもっとも重宝される業界だけあって、スーパー、飲食店、小売店など、食品にまつわるさまざまな来場者が足を止めていた。



## 東3ホール 来場者の声

### 省人化できる機械を探しに来ました

鶏肉の加工、販売をしています。機械の老朽化と従業員30名の高齢化が目立つようになったので、包装紙の印字を無人でできる機械を探しに来ました。どこのブースも、なるべく従業員に負担をかけない商品が多く、企業の持つ課題は同じだなと感じました。  
(食品製造・加工業 40代・男性)

### 印刷関係の今後が気になります

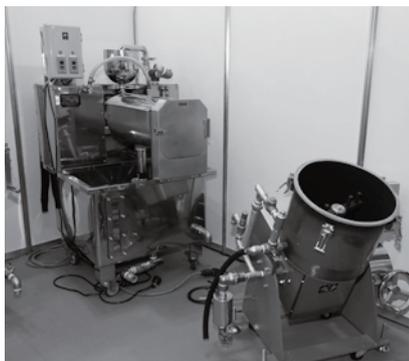
製菓メーカーに勤務しています。上司の紹介で来たのですが、プリンターの高い精度に感動しました。最近、食品の製造日時や機器のシリアルナンバーなどの細かい情報が求められるようになったので、今後も印刷関連装置の需要は高まっていくのだろうと感じました。  
(食品製造・加工業 40代・女性)

### 省エネを狙った取り組みが素晴らしい

食品工場関係のエンジニアリングを担当しています。今回は次に手がける工場建設のための情報収集が目的です。当社はCO2削減を目指しており、省エネやカーボンニュートラルに取り組む各企業の姿勢はとても魅力的だと思います。FOOMA JAPANで新たな発見と収穫がありました。  
(建設・エンジニアリング 40代・男性)

## コンパクトな設計でスペースをとらない「製餡プラント」

橋田機工株式会社



千葉県習志野市に本社を置く橋田機工は、創業50年の歴史をもつ、業務用製菓食品機械のメーカー。ガス蒸し器、製餡プラント、煮豆釜、油圧搾り機など、和菓子を中心に幅広い食品の製造機械を手がけている。今回のブースでは、小型製餡プラントと蒸練機を紹介。「おいしい餡はやっぱり自家製餡。当社の製餡プラントはコンパクトな設計なのでスペースをとりません。また、製餡用ポンプを標準セットしており、小豆や豆汁の移送も簡単です」(担当者)。近年、和菓子のバリエーションが増えるにつれて、海外からの注文も多くなったという同社製品。それを裏づけるように、多くの外国人来場者が興味を示していた。「FOOMA JAPANにはいろいろな業種のお客さまがいらっしゃいます。餅や和菓子なら当社の得意分野ですが、なかには私たちの想定外の食品を加工してほしいというご要望もあり、新たな挑戦に向けて大きな刺激になっています」。

## さまざまな移送・充填を可能にする「モノポンプ」

兵神装備株式会社

液体はもちろんのこと、ジャムやメカブ、味噌、粉末活性炭など、粘体・粉体も吸い込んで送り出すことができる、兵神装備の「モノポンプ」。その秘密はねじを回して移送する、モノポンプの原理にある。今回の見どころは、各種ドレッシング、練りからし、わさび、醤油、ソース、シロップ、調味液などを缶や瓶に注入する「モノポンプ」のしくみを紹介する展示。コンベア上の缶詰への充填のほか、自動化と高精度な充填を可能にした「協働ロボットと組み合わせた自動充填システム」の実演などを披露していた。「コンパクトモデルのNHL-GA型は、1分間に最高120ショットの間欠運転が可能で、分解しやすく、洗浄やメンテナンスも簡単です。内容積を従来比約86%カットし、材料ロスを大幅に削減できます」(担当者)。そのほか、ジャムやチョコレートなどを液ダレなく高精度に高速充填する「モノディスペンサー」も来場者の注目を浴びていた。



## 「製品と顧客をビジュアル・コミュニケーションで結ぶ！」

興南設計株式会社

岡山県倉敷市に本社を構える興南設計は、ものづくりをサポートする会社だ。同社のコミュニケーション事業部は、設計者の要望によりマニュアルを制作する部署として誕生。機械や電気的设计・製造といったハードウェア関連だけでなく、マニュアル、パンフレットやカタログなどの各種印刷物からWebサイト制作、動画・CG制作に至るまで、幅広い分野でデザインを手がけている。「当社は設計専門企業ですが、設計を“デザイン”と考え、設計からPRまで一貫した業務体制を打ち立てて、製造業者さまを総合的にサポートしています。マニュアルの質を向上させたい、製品写真をわかりやすいイラストにしたい、社内の制作物を外注に出したいがどこに相談したらよいかわからない…、そんなお困りごとがあれば私どもにぜひ一度ご相談ください」(担当者)。



# 東4 ホール



## 高精度なデータ収集を可能とする「エコナイザーシリーズ (LABO-01・02)」

三丸機械工業株式会社



静岡県三島市に本社を構える三丸機械工業は、高圧式ホモジナイザーの専門メーカー。ホモジナイザーとは、液体中の粒子を均一に加工することにより製品の品質を向上させるための機械で、液体（たとえば乳製品・飲料・調味液など）に高圧力をかけホモバルブを通過させて、液体中の粒子を小さく均一化するしくみだ。今回の出展ブースの見どころは、高精度なデータ収集を可能とするラボ用ホモジナイザー「エコナイザーシリーズ (LABO-01・02)」。もともと食品用に開発された同機だが、ブースには化粧品関係の来場者も多く見られた。「このシリーズは、効果的な乳化分散を可能にした卓上型のコンパクトなラボ用ホモジナイザーです。ボタンひとつで全自動サンプリングが行えて操作は簡単。少量でもサンプルを作成でき、ライン機とラボ機のデータ整合性が取りやすいので、研究者の悩みを解決してくれるはずです」と担当者は胸を張った。

## コンテナボックスに入っている商品を薬液殺菌できる「コンテナ移送式食品殺菌機」

松田機械工業株式会社

1947年の創業以来、食品メーカーをはじめ、大手スーパーマーケットやファミリーレストランに、ボイル・冷却槽、連続殺菌槽、保冷剤、こんにゃく製造、包装機などの機器を提供している松田機械工業。今回は、コンテナボックスに入っている商品を、薬液殺菌、ボイル、冷却できる「コンテナ移送式食品殺菌機」を出展していた。「当社のボイル・冷却装置を使えば、野菜や肉類、海藻、当社の包装機で包装した（スープ、カレー、ソースなどの）製品を連続でボイル・冷却・殺菌することができます。反転式では、バケットを製品が1槽ずつ乗り継ぐので先入れ・先出しが可能。かご移動式では、製品が入ったかごをそのままボイル・冷却・殺菌できます」（担当者）。そのほか、ポンプによる水流で槽内を攪拌して異物を除去する「野菜洗浄槽（3連反転式）」なども展示。国内外を問わず、同社の技術に世間の関心はますます高まっている。



### 東4ホール 来場者の声

#### 画期的なアイテムがたくさん!

食品加工メーカーで素材用の倉庫管理を担当しています。業務の一環として、機械や設備についての社会勉強を勧められ、初めて展示会に来場しました。工場内は暑いので、暑さ対策のファン付き作業着に興味を持ちました。画期的なアイテムがたくさんあり、とても楽しかったです。

(食品製造・加工業 20代・女性)

#### 昨年にも増して盛況ですね

菓子メーカーで焼き菓子の製造設備を担当しています。今年は製菓に使う機械や衛生関連製品を探しに来たのですが、昨年よりさらににぎやかになっていてホッとしています。コロナの時は閑散としていてさびしかったので、また人が戻ってきてよかったです。

(食品製造・加工業 40代・男性)

#### 視点が変わってまた一から楽しめます

食品メーカーに勤務しています。今年は包装部門から製造部門に異動になったので、情報収集に来ました。展示される機械のバリエーションの豊富さに興味が尽きません。新しい分野でも一から楽しみつつ学べるのがうれしいです。

(食品製造・加工業 40代・男性)

## 洗浄・殺菌・冷却・すすぎが自動で行える「ざるカゴ式野菜洗滌機」

小嶺機械株式会社



1976年の創業当初から食品洗浄機の製造を手がけている小嶺機械（本社長崎市）。なかでも異物除去洗浄機と野菜洗浄機は各業界から高い評価を受け、漬物、カット野菜、惣菜、海産物、食肉業界の問題解決と省力化に貢献している。今回の出展の目玉は、連結によって洗浄・殺菌・冷却・すすぎが自動で行える「ざるカゴ式野菜洗滌機（KWM-888MC-A型）」。最新型自動投入仕様で今回が初出展だ。そのほか、連続式・コンベア付バッチ式・小型バッチ式の異物除去洗浄機、ネギ・原体用洗浄機、ざるカゴ専用容器洗浄機などの実演もあり、来場者の目を引きつけていた。「当社は機械による洗浄テストも随時受け付けております。虫などの異物混入クレームで困っている、殺菌で思っていたような結果が出ない、生産拡大・新洗浄ラインを検討中など、食品の洗浄や異物除去、殺菌に関することはなんでもお問い合わせください」（担当者）。

## プラントメーカーが提案する新時代の開袋システム「ロボット式自動開袋機」

OMC株式会社

名古屋に本社を構え、1910年の創業以来、配合飼料をはじめとする各種食品製造関連の機器・設備の製造・販売に携わってきたOMC。特に配合飼料分野では、工場新設から既存設備のメンテナンスまでを手がけるプラントメーカーとして、日本の畜産業を陰で支えてきた。今回の出展は、食品工場での課題を解決するためのロボット活用を提案。自動化・省力化だけでなく安全・衛生面に優れた「ロボット式自動開袋機」、かさばる空袋・ゴミ類をロール状に小さくまとめて梱包する「圧縮梱包機（RP-02型）」、SDGsを意識した軽量・コンパクトな「小型開袋機（BO-09型）」、移動式で複数のエリアで操作可能な「移動式協働ロボットシステム」などを紹介していた。「ロボットを使ったトータル自動化から、部分的な自動化まで、お客さまのご要望にお応えします」（担当者）。ロボットを用いた開袋システムの実演は、来場者の目を釘づけにしていた。



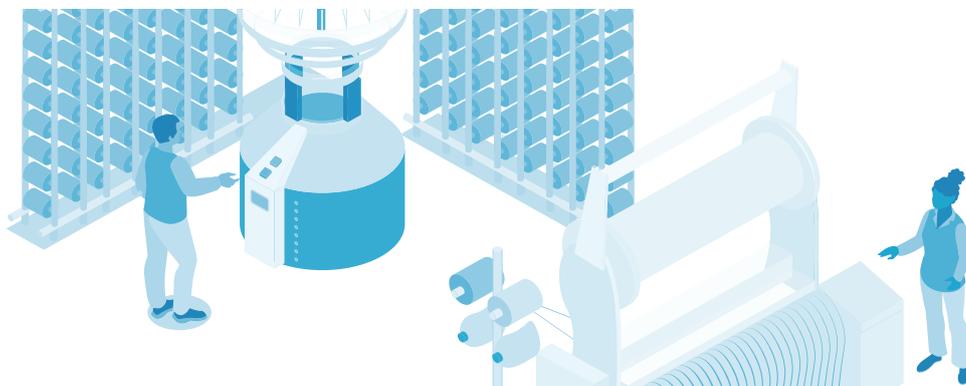
## 建物内部や屋外の出入り口に取り付けるシートを使ったシャッター「門番」

株式会社ジェピック

1969年、印刷・製本関連機械の中古機売買からスタートしたジェピック。同社が販売を始めて30余年がたつ高速シートシャッター「門番」は、屋内外の防虫・防塵・防風・防寒対策や冷蔵冷凍庫の庫内温度管理など、あらゆる場面・業界で重宝され、業界ナンバーワンのシェアを誇るという。今回の出展の見どころは、異物混入対策・防虫対策に係る設備機器類。「門番」の実演はとくに来場者の注目を集めていて、「しなやかで強靱な専用シートを使うことで開閉をスピーディーにし、開放時間の短縮を実現（スチールシャッターの約20倍）。虫やホコリの侵入、外気の流入による室内の温度や湿度変化を抑え、品質の向上・作業効率・省エネに貢献します」（担当者）。そのほか、対向横吹き型「エアフェンス」、シートシャッター内蔵型「エアシャワー」、遮熱シート「ルーフシェード」、塗床・間仕切り工事の提案など、衛生対策に注力する来場者が引きも切らずに訪れていた。



# 東5 ホール



## つれまわりや絞り過ぎなし！「多連式スクルー脱水機 MTS210型」

丸井工業株式会社

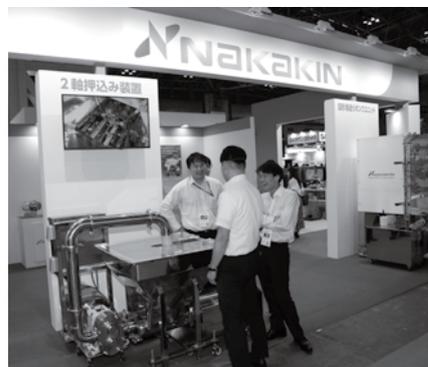


丸井工業は、豆腐製造用機器・果汁搾汁用機器の製造・販売を行う大阪の企業。今年は、昨今ブームとなっているクラフトビールやウイスキーの麦芽粕の脱水に適した多連式スクルー脱水機をメインに出展した。同機のスクルーは小口径単式、網の目1.5mm、径・羽の間隔も効率よく設計されている。従来のスクループレスに比べ大幅に脱水率がアップした反面、据え付け面積は半分ですみ、調圧装置のおかげでつれまわりや絞り過ぎを防げるなど、いいことづくめだ。しぼった粕は家畜飼料の原料に生まれ変わるが、原料に再生するまでの時間も短縮できるという。多連式のため、製造規模に合わせてスクルーの本数を増やし、能力を自由に上げることが可能。そのほか、絞れる豆乳の量が10～20%アップし、オカラの量が半減するアトム・スクルー脱水機の縦型仕様機MTS-SPT型にも注目が集まっていた。

## 高粘度の食品を力強く液送する「2軸押し込み機付きロータリーポンプ」

株式会社ナカキン

ナカキンは、創業以来培ってきた「鑄造技術」をもとに、ロータリーポンプ・自動充填機など液体移送関連機器をはじめ、様々な機器の開発・設計・製造までを一貫して行う大阪のメーカー。今年のナカキンブースは青と白を基調としたデザインで、イチオシの展示は「2軸押し込み機付きロータリーポンプ」。冷えたあんこや、硬質な味噌などの流動性の低い液を非接触構造のポンプと押し込み機の組み合わせでスムーズに吸引・吐出し、次工程へと液送する。ポンプが高粘度のスライムを力強く吸引・吐出するデモの様子に来場者は見入っていた。「非接触構造のナカキンポンプは異物混入リスクを抑えるばかりでなく、ローターの主要部品に独自開発の金属を使用することで、液送の効率が格段にアップしています。ポンプの構造もシンプルで分解洗浄も容易、内部を常に清潔に保つことが可能です」と担当者はポンプの実力をアピールした。



### 東5ホール 来場者の声

#### 会場の活気に驚いた

果物の皮むき機メーカーで開発に携わっています。今回は果物の加工機械、なかでも特にカット用刃物を探しにFOOMA JAPANに来場しましたが、広い会場のにぎわいに圧倒されています。書類整理や小休憩ができるようなスペースがもう少しあると助かりますね。

(食品関連機械・装置メーカー 30代・男性)

#### 新人研修を兼ねて来ました

新人研修と市場調査を兼ねて参加しました。普段の業務では見ることができない機械の内側まで見ることができ、新人さんにはよい経験になったでしょう。自分としても、普段取引のない機械メーカーの製品を見ることができ勉強になりました。

(食品製造・加工業 50代・男性)

#### 導入しやすい機械をお客さまに紹介したい

商社勤務で、食品メーカーに製造機械を提案しています。今年は特に作業の自動化がトレンドとなっていますね。コスト削減や管理のしやすさを重視した「導入しやすい機械」を自分のお客さまにご紹介できるよう、FOOMA JAPANで情報収集します。

(商社 20代・男性)

## コスト削減、品質向上、労働環境改善に貢献する「全自動連続循環濾過装置」

株式会社アトラステクノサービス



神戸に本社を置く、ろ過装置・真空フライヤー専門メーカーのアトラステクノサービス。同社の「全自動連続循環濾過装置」はインスタントラーメン業界において、国内シェア50%。油などの被処理液がろ紙を通過し連続的にろ過し、出てきた $\mu$ 単位のゴミ・カスをすぐに取り除き、常にきれいな油で生産できる仕組みが特徴だという。ろ紙の目詰まりを検知してロール状にセットした自動巻取り機構により、ろ紙交換作業の無人化、清掃も容易で画期的な製品だ。もうひとつの看板製品は「真空フライヤー」で、高真空下で100℃以下の食用油を熱媒体として食材をフライ（乾燥）する装置。これにろ過技術を活用して常にきれいな油で食材（農産・海産物など）を色味・風味・栄養価を損なうことなく高い脱油率でサクサク食感の食材の製造が可能になるという。この技術を活用して、地元の規格外の農産物を使用したスナック菓子を製造販売する関連会社も設立。社長自ら多角的にSDGsに取り組む企業姿勢と「当社の装置自体が営業マンです」と胸を張ってアピールしていた。

## 水質浄化のコンサルタントが提案する水処理技術「iP浄化法」

株式会社川瀬製作所

ブルーを基調としたブースで独自の水処理技術「iP浄化法」を紹介していた新座市の川瀬製作所。FOOMA JAPANを重要な営業活動の場と捉えると同時に「FOOMA JAPAN出展は従来からの顧客に安心感を与えてくれます」と田口社長は語った。このiP浄化法は米のとぎ汁が出る工場、調味料・漬物工場、水産加工工場などで採用されており、同社は各工場の排出環境基準に合わせて最善の水質浄化方法を提案・設計してくれる。独自開発の接触酸化材を用いて嫌気分解と好気分解を連続的に行うiP浄化法は、活性汚泥法に比べて汚泥発生量が1/3～1/5に抑えられ、汚泥処理費用を大幅に削減できるほか、運転管理・メンテナンスも容易だ。さらに、すでに設置済みの水質浄化施設に「iP浄化法」を組み合わせることで2倍以上能力をアップさせることができるという。川瀬製作所は「理論と実践で汚泥ゼロ」を目指し、果敢に挑戦を続ける企業だ。



ただいま商談中!>>

## 「榎野産業さんのノンスクリーン・ピンミル式粉砕機で、食品添加物粉砕の歩留まりを高めたい」

1926年創業。衝撃型マキノ式粉砕機をはじめとする粉体処理機器で広く業界に貢献してきた榎野産業（本社東京都葛飾区）。ここ20年ほどは、グルテンフリーの米粉需要が増えたことにより、スクリーン不要のピンミル式粉砕機「イクシードミル」の販売が増加している。同機は20 $\mu$ m程度までの微粉砕が可能で、水分や油分の多い原料でもスムーズに排出でき、熱に対する影響も小さいすぐれもの。この「イクシードミル」に興味を示していたのが、化学製品メーカーの生産技術担当者。ある食品添加物の製造において現在の粉砕状態がよくないため、網に粉体が残ってしまうという悩みを相談していた。「この機械はスクリーンが無いため機内へ残らないはずです」と説明を受けた相談者は「夏には予算を確保して、今年中に導入できるようぜひテストをしたい」と高い期待を寄せていた。



出展社の情報は <https://www.foomajapan.jp/> をご覧くださいか、FOOMA JAPAN運営事務局（☎03-6809-3745）へお問い合わせください。

# 東6 ホール



## 3種類の冷却方法が選べる「クーリングトンネル」

株式会社アマギ



神戸の菓子製造機械メーカー、アマギのFOOMA JAPAN出展は6年ぶり2回目。今回、コーポレートカラーのオレンジをきかせたブースには、テンパリングマシンなどチョコレート関連の機器を9種類そろえた。イチオシはブースに9mの長さで置かれたクーリングトンネル。ベルト幅300～1200mm、長さは工場に合わせて2m単位で接続延長が可能だ。冷却方法は、直接冷却（ダイレクトクーリング）、間接方法（インダイレクトクーリング）、混合冷却の3種類で、ワンタッチで切り替えができる。軽量なものを冷却する場合、直接冷却では吹き飛ばしてしまわないよう風向きを研究し、ジェット気流で製品を下方向に抑え込みながらできるだけ早く冷やす新開発のシステムを取り入れた。また、冷風の完全循環システム、送風ファンの節電制御などで省エネルギーも実現。今回の出展で、冷凍食品のクーリングに使えないかとの問い合わせもあったという。

## 風を創造し理想の乾燥を実現する「オールステンレス食品乾燥機FMSUC」

フルタ電機株式会社

名古屋市瑞穂区のフルタ電機は、食品の乾燥をはじめ、幅広い用途の「風」を作り出す機械メーカーだ。モーター修理業から始まり創業88年、これまで工業用の送風機や茶畑などで使用する霜よけファン、バイオマスヒーターなど、画期的な発想でさまざまな製品を提案してきた。今回のFOOMA JAPANでは新型の「食品工場向全自動食品乾燥機」を出展。担当者は「天日干しから機械乾燥への移行が加速しているなか、いまはチャンスの時期だと捉えています」と語った。そもそも食品乾燥において食材を色よくおいしく、形よく仕上げるためには、温度と風の当て方など食材ごとに細かな技術と知見が要求される。同機は、職人のノウハウをデータ化し、対象物に合わせて理想的な送風を行う。乾燥させる食材によって熱源が選択でき、天日乾燥では不可能な上下・縦横の全方向から大風量を送り乾燥ムラを解消。高熱量で急速加熱・急速冷却することで細菌の繁殖も抑えられるという。



## 東6ホール 来場者の声

### 実機を見られる貴重な機会です

ベルトコンベアの製造・販売をしています。食品工場に立ち入る機会は少ないため、展示会で実際の機械を見ることができたのは貴重な経験です。年々出展企業が増えているので、目的のブースにたどり着くのは大変ですが、アプリで調べられるのは便利です。

（食品関連機械・装置メーカー 40代・男性）

### 来年の出展に向けて精進します

冷凍機メーカーに勤務しています。来年は当社もFOOMA JAPANに出展する予定で、今回はその準備も兼ねて視察に来ました。AIを活かした機械など、見たこともないものばかりで気持ちが高まりますね。来年は当社にもそう感じていただけるよう精進してまいります。

（食品関連機械・装置メーカー 40代・男性）

### 「人が近づいても安全」な協働ロボットが魅力的です

搬送機器メーカーで設計を担当しています。今回は競合他社の新商品の調査に来たのですが、協働ロボットを実際に見て圧倒されました。話には聞いていたのですが、人が近づいても安全、隣で作業もできる、というのは本当に魅力的です。

（食品関連機械・装置メーカー 20代・男性）

## 簡単に型替えができ、洗浄性がよい充填機「ライン式充填機ウェイトフィラLFJ」

新宅工業株式会社



コンベアの上を流れるビンの音が心地よく響く新宅工業。金沢を拠点とするボトリングシステムメーカーの同社は、FOOMA JAPAN出展が今回で10回目。充填ラインの上流から下流まで、すべてをフルオーダーメイドで手がけ、長年使用するための整備もきっちり行う頼りになる企業だ。「FOOMA JAPANは、既存のお客さまと直接お会いできる貴重な機会」と語ってくれたのは、営業部の東谷さん。ブースに再現された充填ラインで、とくに注目はライン式充填機ウェイトフィラLFJだ。手洗い洗浄部分が少なく、ノズルとボトルが非接触なので衛生的。圧力制御付き加圧タンク採用でさまざまな液種に対応する。そして、容器の風袋引き後に設定した重量で充填するため、液体の歩留まりを高めるといふ。ロータリ式と比べ型替え時間を短く、機械価格も安価であるため引き合いが増えているとのことだ。

## 創エネルギー・省エネルギー2つの効果「メタン発酵排水処理システムとくとく-ぶぶぶ」

株式会社エイブル

青×赤2色のブースは、排水処理を専門とする埼玉県川越市のエイブルと、エンジン製造企業のヤンマーによる共同出展だ。スタッフが力を入れて来場者に説明していたのが「メタン発酵排水処理システムとくとく-ぶぶぶ」だ。従来からあるメタンガス発酵のデメリットは適用範囲の狭さだったが、同システムは前処理でデンプン・タンパク質・脂質などを濃縮固化化して取り除く技術により、適用範囲を広げること成功した。ほとんどの食品排水を対象とすることができるため、空気供給を行う際のブロー消費電力が少なく、省エネを実現。しかも電力や蒸気の再生可能エネルギーを生成できるので売電収益も得られる。余剰汚泥の発生も好気処理に比べて1/5～1/10程度と少なく、その分の処分費用やCO<sub>2</sub>発生を抑制、脱炭素社会に貢献するシステムだ。



ただいま商談中!>>

### 「ペクチンゼリー・グミが製造できる、ドイツ製モールディング成型機をサマックから導入したいです」

主にヨーロッパの製菓・製パン製造機器輸入を手がけているサマックのブースでは、チョコレート用デポジッタやアーモンド等のトッピング装置などを多数展示していた。ドイツのKrüger & Salecker社の営業担当と商談をしていたのは、これからゼリー・グミ製造を始めようと考えていた製造メーカーの担当者。モールディング成型機をアメリカの展示会で見て以来、取り扱いを希望していたとのこと。このモールディング成型機は、植物由来のペクチンを利用してゼリー・グミを短時間で製造することができる。アメリカ・欧州でビーガン・ベジタリアン以外の間でもトレンドになっていることに目をつけ、いち早く日本のマーケットを獲得しようとドイツ人の営業担当者と真剣に話を詰めていた。ドイツでテストを行うことができることなどを提案し、「希望に合う製品になるように、いっしょに開発していきましょう」と協働

の意欲あふれるやり取りが続いていた。



出展社の情報は <https://www.foomajapan.jp/> をご覧いただくか、FOOMA JAPAN運営事務局(☎03-6809-3745)へお問い合わせください。

# 東7 ホール



## 自然冷媒を使用したエアブラストタイプの急速冷凍機「パラダイムシフトフリーザー」

ゼロイチゼロ株式会社



建築業界出身の河原崎社長が2023年に設立した「010」社（静岡県浜松市）。社名は「冷凍＝レイトウ」が由来で、同社製品の急速冷凍機・自然冷媒使用「パラダイムシフトフリーザー」には製品名に「劇的に変化すること」の意を込めたという。同社がいちばんに訴えたのは、環境省も推進する自然冷媒の使用と、急速冷凍による食品ロスの削減だ。エアブラスト方式で食品の変色もなく、解凍後のドリップも少ないため「おいしいまま長期保存」が可能だという。ブースでは6次産業向けの提案として、規格外の急速冷凍イチゴを活用したアイスクリームの試食も実施し、高品質の急速冷凍が実現できることをPRしていた。また同社が運営する、飲食店向けの卸売食品をWeb上で売買することができるマッチングサイト「MISENOWA（店の輪）」の説明など、モノづくりにとどまらない「コトづくり」にこだわる姿勢を見せた。

## フードテックで食の未来を切り拓く「3Dフードプリンティング技術」

Byte Bites株式会社

大学院で3Dプリンターの研究を行っていた若杉代表が2021年に起業したByte Bites（東京都新宿区）は、未来の食表現・食体験を提案するベンチャー企業だ。社名はデジタル（Byte）と食（Bites）を組み合わせたもので、3Dフードプリンタならではの造形技法や特徴を生かした素材開発、複雑な成形の菓子開発、調理のDX化など「調理技法・生産工程・食体験」の革新を推進している。今回展示を行った「3Dフードプリンティング技術」では、多品種生産に適した3Dフードプリンタを活用し、個人の健康や嗜好に合わせた食事を個別に作るパーソナライズ食の開発を紹介。さらに3Dフードプリンタの導入支援や技術レクチャー、3Dフードプリンタの体験ワークショップ開催なども行っていた。若杉代表は「まだ社会実装されていない技術で食品業界に新風を吹き込みたい」と意気込みを語ってくれた。



### 東7ホール 来場者の声

#### 機械メーカーとタイアップして いきたいです

業務用洗剤メーカーに勤務しています。今回は新入社員と一緒に市場調査に来ました。従業員の高齢化や人手不足による業務の負担増が食品製造業の大きな課題です。洗浄機の自動投入用洗剤として、自社製品とタイアップできる機械メーカーがあればいいですね。  
(化学・薬品・化粧品 40代・男性)

#### スタートアップ企業とのご縁に期待

FOOMA JAPANのWebサイトを見て来場しました。社内で新技術の情報収集を担当しており、スタートアップゾーンに注目しています。大手がチャレンジできない事業や、今まで知らなかった企業も発見できて刺激になりました。これをきっかけにいいご縁があるとうれしいですね。  
(食品製造・加工業 30代・男性)

#### 時代の流れを感じました

潤滑剤・グリースメーカー勤務です。今回は冷蔵機メーカーを主軸に、当社にお手伝いできることがないか調査しています。少し前までフロン冷媒が多かったのに、いまは自然冷媒で高性能なものが目立ち、時代の流れを感じます。各企業の努力が見えて本当におもしろいです。  
(化学・薬品・化粧品 40代・女性)

## 不良の根本解決も視野に入れた「外観検査&品質管理AIメキキバイト」

株式会社フツパー

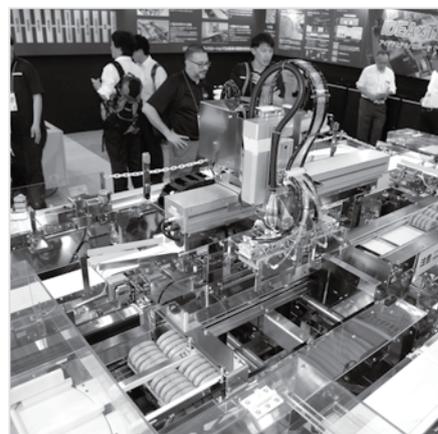


大阪市に本社を置くフツパーは、電子機器などを扱う大手製造業出身の大西社長が、課題解決に繋がる現場実装可能なAI技術を提供する目的として2020年に立ち上げた企業だ。大西社長はAI導入の先進国であるイスラエルで経験を積み、帰国後グローバル基準の独自AI技術を開発、「現場で本当に使える道具としてのAI」を提案している。今回、黒とオレンジが印象的なブースで展示していたのは、製造業向け外観検査&品質管理AI「メキキバイト」だ。環境や検査要件に併せた高精度なAI及び関連ハードウェア一式を低コストで提供し、外観検査業務をAIで自動化する。その結果、人手不足解消、品質安定化、業務効率化が可能になるだけでなく、不良発生の条件を分析・可視化して不良発生原因の改善もサポートするという。またブースでは、7月にリリースしたばかりの人員配置最適化AI「スキルパズル」のPRも行っていた。

## 安全性と清掃性を重視した搬送ソリューション「加工食品搬送デモライン」

マルヤス機械株式会社

長野県岡谷市のコンベヤメーカー・マルヤス機械。ブラックを基調としたブースいっぱい、独自技術を詰め込んだ食品搬送ラインをデモ展示していた。コンベヤには思い思いに散った冷凍ハンバーグの模型が流れている…かと思いきや、みるみるうちに一列に整列。それを10個単位にまとめてつかみ、並べ、ミニベルトアライメント「MBA」がガイドやストoppaを使わずにハンバーグをひっくり返す！高速画像識別装置が1分間に200個を検査し、焦げなどのNG品を排出する。電光石火の早業と正確さに驚いた来場者の目が吸い寄せられていた。担当者によると、コンベヤは今や「運ぶ」だけでなく、付加価値をいかに付与できるかが課題だという。確かに、無限の省力化を追求する付加価値満載の同社コンベヤを導入すれば、人手による投入作業の自動化ができ、シンプル構造なので工具レスで簡単に分解・組み立てが可能。洗浄しやすく衛生性・メンテナンス性が向上する環境となるだろう。



ただいま商談中!>>

### 「大喜産業さんの協働型 パレタイジングシステムに決めました！」

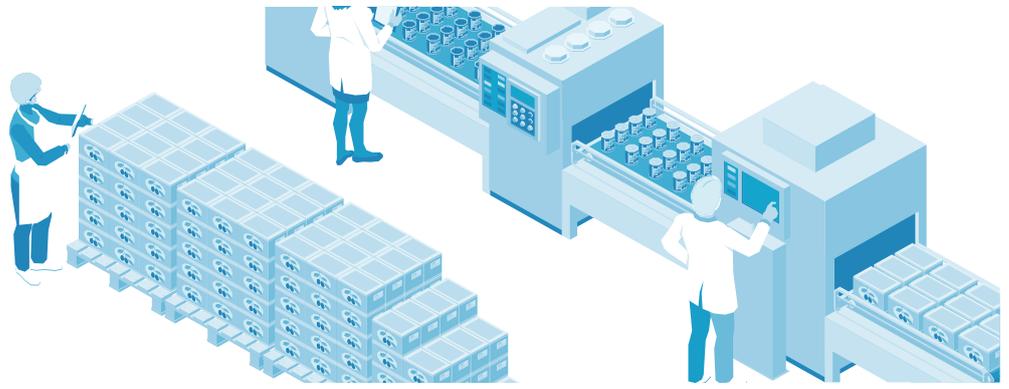
大阪市に本社を構える大喜産業は、昨年に続き協働ロボットを用いたパレタイジングシステムをメインに出展した。実機を用いたプレゼンテーションは好評で、ブースは黒山の人だかりになるほどだった。人が働く場所と同じ空間に製造ラインを設計できる協働ロボットは省人化・省スペースに優れている。また、OnRobot社のティーチングソフト「D:PLOY」を採用することで従来のロボットティーチングより工数を削減、導入から稼働までにかかる時間を大幅に削減した。セットアップは早ければ4時間で完成するという。そこへやってきたのが埼玉の食品加工業に従事するという来場者。狭い工場でも導入可能な設備を求めFOOMA JAPANを訪れたそうだ。今回はFOOMA JAPANの公式Webサイトで事前にパレタイジングロボットを出展する企業をリサーチし、ターゲットを絞っ

て担当部長が会場入りした。導入時間の早さ、省スペースは魅力的だが、決め手はやはり予算。他社の約半額で導入可能と聞き、「すべての条件がぴったり。さっそく打ち合わせのためエリア担当者さんに工場に来てもらいたいと思います」と満足げな表情を浮かべていた。



出展社の情報は <https://www.foomajapan.jp/> をご覧いただくか、FOOMA JAPAN運営事務局(☎03-6809-3745)へお問い合わせください。

# 東8 ホール



## ドラム缶から高粘度の液体を吸い上げる「ドラムフィーダー」

大同メタル工業株式会社



自動車や船舶などに使われる「すべり軸受」を開発・製造する大同メタル工業（東京都品川区）。ポンプ製品でも定評がある同社がFOOMA JAPANに出展したのは、非接触型ロータリーポンプの応用製品「ドラムフィーダー」。ショートニングや練りわさび、つばあんなど、ひっくり返したドラム缶から落ちないほど高粘度の食品でも缶の底まで楽々吸い上げ、製造ラインへ定量的に自動で直接送り出すことができるため、作業効率が格段にアップする。組み込まれたロータリーポンプは非接触型のため摩耗粉が出ず、完全なサニタリー性を実現。さらに搬送液を漏らさないメカニカルシールは自社製造で、ランニングコストを大幅に削減できる。ローターも多種類から選ぶことができるので「具の噛み応えを残したい」などの細かなニーズにも対応できると来場者から好評を得ていた。

## 食品の安心・安全を守る「電解次亜水生成装置」

株式会社ユニフィードエンジニアリング

水処理装置の開発・設計などを行う埼玉県入間市のユニフィードエンジニアリング。今回は、食塩水を電気分解してpH7.5以上の次亜塩素酸水溶液（電解次亜水）を生成する装置を展示していた。電解次亜水の原料は水と食塩で、同社が特許を取得した電解次亜水生成装置は変換効率が高く、使用する食塩を大幅にカットできるという。多層式セル方式の電解電極により、劣化した部分だけの交換で継続使用が可能のため保守費用を大幅に軽減した。耐久性も高く、同社の実験では4万時間以上の稼働を実現したという。消費に応じた電解次亜水を自動生成することと、高濃度の原液貯留方式採用により省スペースを実現。さらに食材殺菌システム「UF-120s」と直結し、炭酸ガスでpH調整することで次亜塩素酸ナトリウムと同等の「電解pH次亜水」を生成するのは同社のオリジナル技術。有機JASにも対応し、人体や自然環境、食品、食材に含まれる栄養素にも影響が少なく安心・安全に食品を殺菌。野菜工場など幅広いフィールドで活用できる技術だ。



## 東8ホール 来場者の声

### 情報収集して仕事に活かしたい

厨房機器メーカーで製品の搬送を担当しています。製品のサイズによって適切な搬送機器が変わるのですが、適切な装置を見つけるのは意外と難しいのです。FOOMA JAPANの会場には多数の搬送機器が出展しているので、できる限り情報収集して仕事に活かしたいですね。  
(食品関連機械・装置メーカー 40代・女性)

### ビジネスの場として最適です

FA機器を取り扱う商社に勤務しています。今回はお客さま、販売代理店といっしょに来場しました。求めている以上の商品が見つかったようで、お客さまも大変お喜びでした。FOOMA JAPAN多種多様な製品が揃っていて、ビジネスの場として最適ですね。

(商社 40代・男性)

### 最新のミキサーに驚きました

今回は、内部に水溜まりができず虫などが発生しない衛生性の高いミキサーを求めて来場しました。最新のミキサーはどれもすばらしく、現場の声を反映して開発したのだらうなと思うと、メーカーの企業努力に頭が下がります。

(食品製造・加工業 30代・男性)

## フードレスで作業環境を改善する「自動投入装置付き電気式自動フライヤー AFC-035ME-C」

株式会社サミー



兵庫県小野市のサミーは、フライヤーひと筋の老舗メーカー。今回は学校給食・コンビニ用フライヤーを展示し、社長自ら試食用の揚げたてコロケを来場者にふるまっていた。フライヤーの投入部には、隣接するブースで協働ロボットを展示する㈱アールティ社製の自動投入装置を装備。フライヤー本体は、ムラなくカラッとジューシーに揚がる遠赤外線ヒーターの採用が特徴だ。また、フライヤーの上部カバーに特殊フィルターを付けた油煙回収装置もオプションで取り付け可能。フードをなくしてダクト内火災や熱気を防ぎ、作業環境を改善する独自開発の装置で交換作業も容易だという。さらに油タンクは劣化を防ぐ冷却機能付きで、冷却パイプを通して温まったお湯は洗浄時にも使用可能。底にたまった揚げカスは回収装置を取り外して簡単に掃除でき、油槽内のキャタピラコンベアにはマイクロディンプル処理を施してあるため衣も剥がれにくい。使う側の意見を徹底的に取り入れたフライヤーだ。

## 防水性を高めた新構造「トレーディスペンサーKT-700型」

キソー工業株式会社

主にシュリンクラベル自動装着機を手がける横浜市のキソー工業。今回出展したトレー自動供給機「トレーディスペンサーKT-700型」は、あらゆる形状のトレーに対応可能な自動供給装置だ。導入事例の多い冷凍食品工場などの現場では、装置に水がかかってしまうケースが多いことを受け、防水性を高めた新構造を採用した。さらに吸着口から風で容器を吸い込み、ベアリングを利用して1枚ずつ確実に分離して送り出す仕組みは掃除機の原理を応用しており、1分間に最大70枚を送ることができる。剥離部にツメを使用していないため、トレーに傷がつく心配がないのも利点だ。どんなトレーにもオールマイティーに対応し、他社製の横ピロー包装機や盛り付けコンベアなどと簡単に接続することができる同製品に多くの来場者が関心を持っていた。



## 物流の2024問題に立ち向かう「バッファコンベヤシステム」

小川コンベヤ株式会社

搬送作業の困りごとを改善するために、さまざまなコンベヤを製造する新潟県長岡市の小川コンベヤ。いま業界で大きな課題となっているのが、運送業者側が荷主を選択する「物流の2024問題」。その課題に立ち向かうべく、同社では入荷・出荷がスムーズで待ち時間が少ない効率的なバッファコンベヤを提案していた。小川社長は「コンベヤの機械類の展示はあえてせず、今回はパネルで私たちの製品が世の中の役に立っていることをアピールしました。みなさんがどのようなことでお困りなのか、会話で共感ポイントをつかみ、相談から解決まで伴走させていただく出会いの場としてFOOMA JAPANを活用しております」と語る。荷主側の面積やレイアウト、入出荷量、作業条件などはさまざま。設備環境を確認し、時間をかけて最適な搬送システムをオーダーメイドで構築するシステムが好評を得ていた。

