

FOOMA JAPAN 2025

食品製造業の抱える課題を解決する「FOOMA JAPAN 2025」

2025年6月10日(火)～13日(金)の4日間で開催

2024年9月2日(月)より出展申込受付開始！

2025年のテーマは“Touch FOOMA, Taste the Future”

食品製造の未来を体感し、その可能性を五感で感じとれる体験を来場者に提供



一般社団法人 日本食品機械工業会（東京都港区／会長：大川原 行雄）は、2025年6月10日(火)～13日(金)の4日間、東京ビッグサイト 東1～8ホールを使用して「Touch FOOMA, Taste the Future」をテーマに、「FOOMA JAPAN 2025」を開催いたします。

FOOMA JAPAN 2024では、国内外の食品製造に携わる全ての業種の方が約11万人来場、出展社は過去最大となる989社が出展いたしました。つきましては、FOOMA JAPAN 2025の開催に向けて別紙（出展のご案内）の通り、来たる2024年9月2日（月）より全21出展分野の出展受付とスタートアップゾーンの参加募集を開始いたします。出展申込受付締切は2024年10月28日（月）です。

最新技術と革新による食品製造の未来の姿 "Touch FOOMA, Taste the Future"

「Touch FOOMA, Taste the Future」というテーマは、FOOMA JAPANが提供する革新とインタラクティブな体験を象徴し、来場者が未来の食品製造に触れることで新たな発見を得られることを示しています。FOOMA JAPANに来れば、数多くの食品製造にまつわるソリューションに“触れる”ことができるというメッセージ、単なる技術総合展ではなく、食品製造にまつわる展示会であることを強く想起するよう、“Taste”という語を用いました。

業界の未来を切り拓き、ビジネスマッチングを最大化するFOOMA JAPAN 2025

1. 出展製品の中から優秀な研究・開発を顕彰！

「第4回FOOMAアワード2025」

- 自社製品を食品産業界に広くアピールでき、販売・商談につながります。
- 受賞製品は多くのメディアへ掲載され、高いPR効果が期待できます。



2. オープンイノベーションを推進！

「スタートアップゾーン」

- 先端研究、SDGs、フードテックなど近未来テクノロジーを求める食品製造業との出会いの場
- スタートアップ企業は共創、協業パートナーとつながりビジネスチャンスが広がります。



3. 来場者とスムーズにつながり、迅速に営業活動を開始

「FOOMA IDリーダー」

- スマートフォンで会場内の来場者情報を瞬時に収集、名刺交換もワンタップで簡単。
- 来場者へのお礼メッセージや製品カタログを即座に送信し、営業機会を逃しません。
- 来場者の登録情報やアンケートが顧客データ分析に役立ちます。



Press Release

FOOMA JAPAN 運営事務局広報担当

FOOMA JAPAN 2025 展示会実行委員会 委員長 尾上 稔 挨拶



**FOOMA JAPAN 2025
展示会実行委員会
委員長
尾上 稔**

一般社団法人
日本食品機械工業会理事
OMC株式会社代表取締役

FOOMA JAPANは、食品製造に関わるソリューションをすべて取り揃える、世界最大級の食品製造総合展として革新的な取り組みを続けてまいりました。2024年の開催では出展社数、全来場者数、海外来場者数ともに過去最多に匹敵する規模を数え、5,000を超えるソリューションが集積するなど、名実ともに世界最大級の食品製造総合展となっています。

そして、2025年のFOOMA JAPANでは、“Touch FOOMA, Taste the Future”をテーマに掲げました。食品製造の未来を体感し、その可能性を五感で感じとる。そうした体験を来場者に提供することで、出展される皆様の最新技術や製品・サービスの魅力を、より効果的に発信できる場として、これまで以上に進化いたします。本展は、出展社の皆様にとって、最先端の技術や斬新なアイデアを効果的にアピールし、新たなビジネスチャンスを生み出す絶好の機会となるでしょう。

また本展では、海外市場の開拓を目指す皆様のニーズに応えるため、国際的なビジネスチャンスを生み出すことを目指しています。特に、海外からの来場者数の増加に力を注ぎ、食品産業界のグローバル化を推進し、確かな成果を実現することを目指しています。出展社と来場者とのつながりを創出する展示会DXへの取り組みと併せ、最高の展示会体験とビジネスマッチングを推し進めてまいります。

本展において、私どもは、皆様の展示が単なる製品紹介にとどまらず、来場者に深い印象と新たな発見をもたらす場となるよう、全力でサポートいたします。食品製造業界の未来を共に創造する場として、是非FOOMA JAPAN 2025へのご出展をご検討ください。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

開催概要

- 名称：FOOMA JAPAN 2025
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO
- 目的：食品機械・装置および関連機器に関する技術ならびに情報の交流と普及をはかり、併せて食品産業の一層の発展に寄与することとし、「食の安全・安心」に関心が高まる中、食品機械の最先端テクノロジー、製品、サービスを通して、「食の技術が拓く、ゆたかな未来」を提案する。
- 会期：2025年6月10日（火）～13日（金）の4日間 午前10時～午後5時
- 会場：東京ビッグサイト 東展示棟（1～8ホール）
- 規模：989社／（35,479㎡）※出展社数は共同出展社を含む（2024年開催実績）
- 来場者数：113,777名（2024年開催実績）
- 入場：完全来場事前登録制
公式Webサイトで、来場事前登録を行い、入手した「クイックパス(入場証)」を印刷し会場へ持参。
※未登録の場合は、入場料1,000円（税込）
- テーマ：Touch FOOMA, Taste the Future
- 主催：一般社団法人 日本食品機械工業会 <https://www.fooma.or.jp/>
- 公式WEBサイト：<https://www.foomajapan.jp/>

Press Release

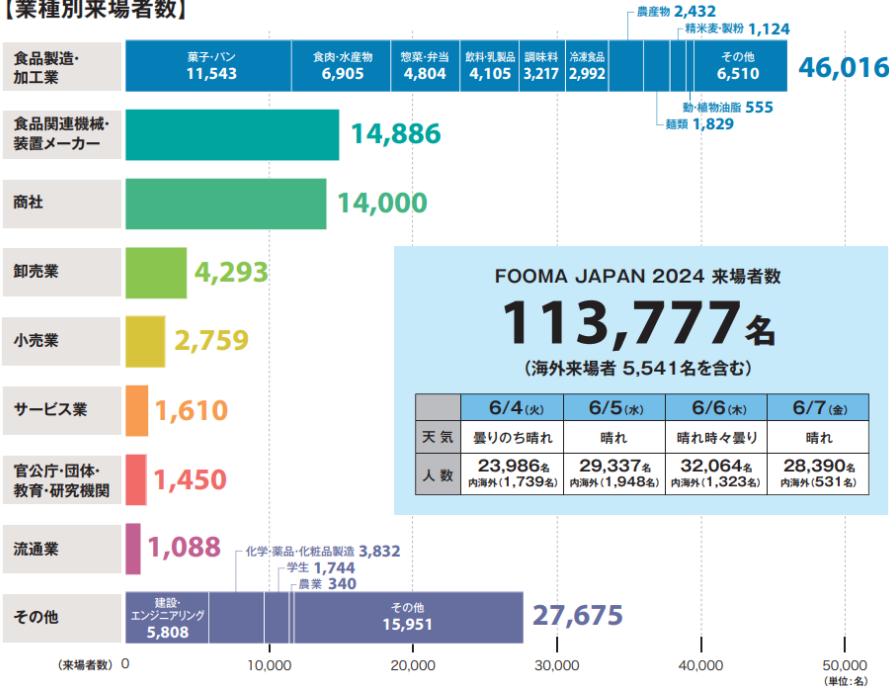
FOOMA JAPAN 運営事務局広報担当

過去最高の11万人の来場者と過去最大の出展規模となった「FOOMA JAPAN 2024」

■ FOOMA JAPAN 2024来場者情報

FOOMA JAPANは国内外から非常に注目を集めており、FOOMA JAPAN 2024は国内外から約11万人の来場者を迎え、食品製造に携わるすべての業種が最先端のソリューションと出会える場となりました。

【業種別来場者数】



■ FOOMA JAPAN 2024出展社 分野情報

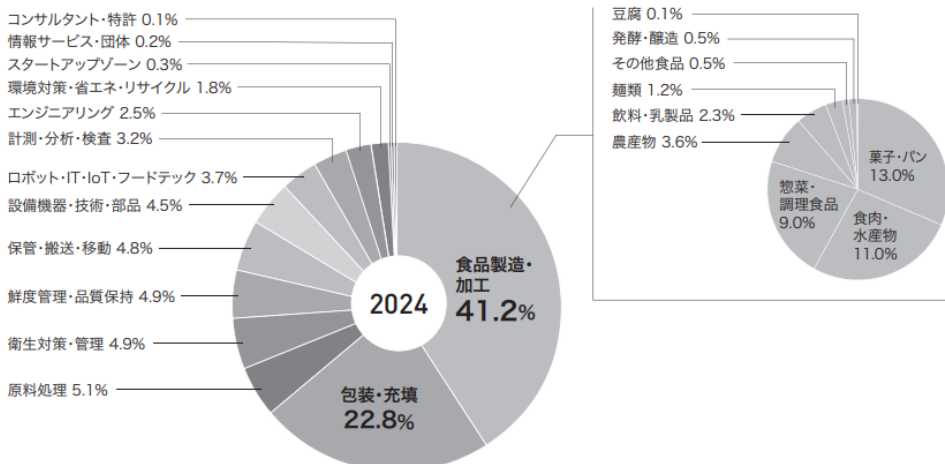
出展社数も過去最大の989社を記録し、FOOMA JAPAN 2024は食品製造業の多様なソリューションを提供する場としての役割をさらに強化しました。これによりビジネスマッチングと技術提案が一層促進され、出展社にとっても絶好の機会となりました。

年度	2024	2023	2022
出展社数	989	969	874
出展面積 (㎡)	35,479.5	35,448	34,626



新規 119社 / 1,687.5㎡

■ 出展分野別割合



Press Release

FOOMA JAPAN 運営事務局広報担当

一般出展規約

【申込期間】

◆ 一般申込受付期間

2024年9月2日（月）～10月28日（月） 23時59分59秒まで。

申し込み多数の場合は、出展製品・サービス、出展規模、過去の実績、必要とする設備・附帯事項などを考慮して、主催者により出展社を決定します。

【申込方法】

出展申込はオンライン方式での受付となります。申込フォームに入力していただき、オンラインで申してください。

※オンライン申込方式については、9月2日公開のFOOMA JAPAN 2025公式WEBサイト（<https://www.foomajapan.jp/>）をご覧ください。

※郵送、電話、FAX、メール、持参での受付はできません。

【出展申込み詳細問合せ先】

FOOMA JAPAN 運営事務局

〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル3F

TEL : 03-6809-3745（受付時間：月～金 10:00～16:00） FAX : 03-6809-3746

E-mail : notification@foomajapan.jp

【出展料】

タイプ	単位数	m ² 数	出展料（税込）	タイプ	単位数	m ² 数	出展料（税込）
A	1	約7.35m ²	¥ 327,800	E	6	約44.10m ²	¥ 1,966,800
B	2	約14.70m ²	¥ 655,600	G	9	約66.15m ²	¥ 2,950,200
D	4	約29.40m ²	¥ 1,311,200				

【出展募集対象（21分野）】

①原料処理

混合・攪拌・混練機、粉碎・分級・造粒機、ふるい機・網、乾燥機、殺菌装置、熱交換機、脱水機、ニードル、ホモジナイザー、開袋機など

②食品製造・加工

- ①「菓子・パン」 : オープン、ミキサー、焼成機、成形機、デボジッター、ドウコンディショナー、蒸し器、包・製あん機、コーティング機、テンパリング機、スライサー、製パンラインなど
- ②「食肉・水産物」 : スライサー、カッター、チョッパー、ダイサー、テンドーライザー、ミキサー、成形機、ソーセージ・ハム充填機、ハンバーグ成形機、インジェクター、スタッフアー、タンブラー、魚体処理機、燻煙・熟成室など
- ③「麺 類」 : 製麺機、即席麺製造プラント、パスタ製造機、餃子・ワンタン・焼売・包子製造装置、茹上機など
- ④「惣菜・調理食品」 : オープン、フライヤー、炒め機、ロースター、蒸し機、焼成機、加熱攪拌機、炊飯機、形成機、粉付機、寿司・おにぎり製造機器など
- ⑤「飲料・乳製品」 : 飲料プラント、濾過装置、果汁飲料製造装置、搾汁機、飲料充填機、飲料滅菌装置、濃縮装置・乳化装置など
- ⑥「農 産 物」 : 野菜・果物洗浄機、精米機器、洗米機、カッター、スライサー、千切り機、皮むき・芯取り機、選別機、異物除去装置など
- ⑦「豆 腐」 : 豆腐プラント、豆乳プラント、脱臭機、フライヤー、油揚製造機、湯葉製造機、焼豆腐製造機、豆腐用型箱、納豆製造機など
- ⑧「発酵・醸造」 : 蒸留装置、圧搾機、均質機、乳化装置、発酵用タンク、発酵室、製麹機など
- ⑨「その他食品」 : 割卵機、ゆで卵殻剥機、油濾過機、油塗装置、食品用印刷機、高圧食品製造機など

Press Release

FOOMA JAPAN 運営事務局広報担当

③エンジニアリング

工場設計・設備エンジニアリング、HACCP管理システム、植物工場、RFID、トレーサビリティなど

④ロボット・IT・IoT・フードテック

ピッキングロボット、パレタイジングロボット、協働ロボット、自律移動ロボット、ロボットアーム・ハンド、システムコントローラ、IO-Link、AI、IoT/M2M、食品工場用ソフト・システム、システムインテグレーション、スマートキッチン、キッチンOS、フードロスシステム、代替技術、フードデータなど

⑤鮮度管理・品質保持

予冷・冷凍・冷却・凍結装置、解凍装置、チラー、冷蔵・保冷库、貯蔵設備、紫外線・オゾン応用装置、殺菌・滅菌装置、空調装置など

⑥包装・充填

各種包装機器、充填機、計数・計量機、結束機、シーラー、インクジェットプリンター、印字機、ラベルシール機、包装資材など

⑦保管・搬送・移動

コンテナ、コンベア、ベルト、チェーン、リフト、選別機、運搬車両、ホース、ポンプ、タンクなど

⑧計測・分析・検査

計測機器、分析機器、検査機器、検出機器、測定・試験機器、画像処理機器、センサー、異物検査・除去装置など

⑨衛生対策・管理

施設・容器・器具洗浄機器、機能水生成装置、クリーンルーム、シートシャッター、ユニフォーム、異物・害虫混入防止機器・装置、洗剤・薬剤、衛生資材など

⑩環境対策・省エネ・リサイクル

排水処理装置、エネルギー有効利用システム、ごみ処理装置、省エネ機器・設備、省エネ技術、省エネソリューション、コンポスト化機器・システム、乾燥機、再資源化処理装置・技術、減容機器、リサイクル機器、汚泥処理装置・技術など

⑪設備機器・技術・部品

ボイラー、バルブ・継手、ノズル、タンク、ホース、モーター、潤滑油、添加剤、熱風発生機、膜および膜利用技術、フィルター、床材、監視カメラ、LED照明など

⑫コンサルタント・特許

商品開発、衛生管理、食品施設、食品表示、品質表示、HACCP、廃棄物処理、食品安全、エネルギー・特許情報配信、特許移転、最新特許開示など

⑬情報サービス・団体

新聞・雑誌・書籍・映像、調査・研究・試験、団体・機関、自治体など

Press Release

FOOMA JAPAN 運営事務局広報担当

FOOMA JAPAN 2025

「スタートアップゾーン」 出展規約

FOOMA JAPANはオープンイノベーションを推進

“新たな食のカタチを共に創ろう”

スタートアップゾーン参加社募集受付中！

2022年からスタートし、年々注目度を高めている「スタートアップゾーン」では、フードソリューションを改革する新技術や革新的アイデアをもつベンチャーと企業、企業内スタートアップ部門や研究機関などの技術提案の場として、共創、協業、投資パートナー達の出会いを支援していきます。最先端技術、革新的アイデアを持つイノベーターの皆さまのご出展をお待ちしております。

< FOOMA JAPANスタートアップゾーンとは >

食品機械・設備に限らず、Tech・IT・AI等の最新テクノロジーを組み込んだ画期的な製品やプラントベースなど、革新的技術で開発された幅広い食に関わる製品・技術・サービスが出展対象となります。

1. 出展対象

- ・自らが開発・企画に携わり、革新的な製品・技術・サービスを保有し、新しいビジネス成長を目指している日本国内の企業・団体・機関
ベンチャー企業、スタートアップ企業、大学・研究機関など
- ・設立9年以内の企業
- ・商社、卸売業、小売業は対象外
- ・日食工正会員・賛助会員・団体会員は対象外

2. 出展製品

- ・現在商用化している製品。または3年以内に商用開始見込みの製品
- ・自社ブランド製品であること
- ・形態、実物の製品に限る
- ・試作品、ソフトウェア、オンラインサービス等も出展可能
- ・企画・設計、コンセプトレベルの製品は対象外

3. 出展製品カテゴリー

- ・幅広く食に関わる製品・技術・サービスであること

4. 出展申込と出展社の決定

- ・出展申込はオンラインでの申込となります。出展申込は先着順ではありません。
申込フォームに入力していただき申込してください。社判、代表者印、担当者印は不要です。
- ・運営事務局から受理書を発行した時点で出展が確定します。

5. 出展申込締切日と出展の確定

- ・<オンライン申込> 2024年10月28日(月) 23時59分59秒まで

6. 出展料

- ・90,909円(税抜)
- ・イーjeeブース(2m×2m=4㎡)付。ピッチプレゼンステージ利用料も含む。

7. ピッチプレゼン付

- ・来場者に自社の製品・技術・サービスを紹介するピッチプレゼンを会期中1回(20分間)行うことができます。

報道関係の皆さまへ

FOOMA JAPAN 2025公式WEBサイト「プレスルーム」のご案内

FOOMA JAPAN 2025 公式WEBサイトに、報道の皆さまがご活用いただける素材を収納してある「プレスルーム」をご用意してあります。
公式WEBサイトの最下部のフッターに「プレスルーム」と表示してありますので、そちらをクリックして入室してください。
ID、PWは必要ありません。

<コンテンツ内容>

プレスリリース、出展会案内、ロゴキット、写真・エレメント素材など

名称：「プレスルーム」（FOOMA JAPAN 2025公式サイト内）

URL：<https://www.foomajapan.jp/press/>（9月2日(月)より公開）

出展に関する問合せ先の掲載をお願いします

< 出展に関するお問い合わせ先 >

FOOMA JAPAN 運営事務局

TEL：03-6809-3745（受付時間：月～金 10:00～16:00）

FAX：03-6809-3746

E-mail：notification@foomajapan.jp

公式WEBサイトURL：<https://www.foomajapan.jp/>

報道関係の皆さまのお問合せ先

FOOMA JAPAN 運営事務局 広報担当

TEL：03-6809-3745（受付時間：月～金 10:00～16:00）

FAX：03-6809-3746

E-mail：info@foomajapan.jp

公式WEBサイトURL：<https://www.foomajapan.jp/>