

中小規模乳製品事業者必見!
事業拡大のヒントがここに!

来場のご案内



フードセーフティジャパン2021/フードファクトリー2021 特別併催企画



乳製品製造・開発技術ゾーン

企画協力:乳製品製造・開発技術セミナー専門部会

2021年10月27日(水)▶29日(金) 会場:東京ビッグサイト 青海展示棟

国内初

乳製品製造・開発をテーマに展示とセミナーが結集

聴講料無料 WEB事前聴講登録制

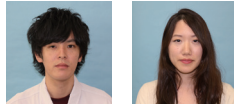
10月27日(水)

NS-01 13:15~14:00

乳製品関連市場の最新動向と香料が果たす役割について

講師

小川香料株式会社 フレーバー事業 西野 洸貴
谷垣 宏美



乳製品関連市場はヨーグルトのような日常馴染み深い商品から、近年の健康志向の高まりで拡大している乳プロテイン含有商品まで様々なものがある。これら市場動向について述べるとともに、香料がどのような役割を持ち商品の価値向上に貢献するのか説明する。

NS-02 15:45~16:30

第1部 牛乳・乳飲料製造工場の衛生管理の進め方と実務

講師

トモエ乳業株式会社 品質保証部 部長 小川 寿郎



HACCP、FSSC22000管理に基づく、牛乳・乳飲料製造工場の衛生管理の進め方について、トモエ乳業(株)での取り組み事例をご紹介します。

第2部 トモエ乳業(株)における商品開発部の取組み

講師

トモエ乳業株式会社 商品開発部 課長代理 原 来人



トモエ乳業(株)では「医食同源」という経営理念の元、牛乳・乳製品を中心にアイスコーヒー、果汁飲料や野菜飲料の開発を行っている。本講演では、最近の開発事例などを交えながら、取組みのご紹介を行う。

10月28日(木)

NS-03 13:15~14:00

グローバルトレンドと牛乳・乳飲料にみられる成長への機会

講師

日本テトラパック株式会社 マーケティング部 執行役員
マーケティングディレクター 日本・韓国担当 鍛冶 葉子



液体乳製品は世界で飲まれている飲料の中でも水に次いで大きなカテゴリーです。世界の消費者や製品開発にインパクトを与えるマクロトレンドがこの液体乳製品カテゴリー、特に牛乳や乳飲料にどのような影響を及ぼして、それに伴って世界の様々な乳業メーカーがどのような取り組みをしているか、をご紹介します。

NS-04 15:00~15:45

全国規模のヨーグルトを旗印に築かれた、ネットワーク「全国ヨーグルトサミット」

講師

茨城県小美玉市役所

企画財政部 企画調整課 シティプロモーション係 課長補佐 中本 正樹
株式会社 湯田牛乳公社 営業課 係長 小林 冬樹



「難産の子はよく育つ」と言います。市内青年層49人が企画運営し、市職員が全国行脚して開催にこぎつけた第1回小美玉サミット。メーカーが主体となって企画し、コロナ禍で迎える第3回岩手サミット。両者の仕掛け人が登壇し、全国規模に成長したヨーグルトサミット・ネットワークを語ります。

10月29日(金)

NS-05 13:00~14:30

第1部 日本の工房製チーズの魅力～情勢と展望

講師

一般社団法人日本チーズ協会 事務局長 奥泉 明子



国内のチーズ工房は320を超え、増え続けています。その現状をお伝えし、工房で作られる日本ならではの素晴らしいナチュラルチーズの魅力の一端をお話します。

第2部 小規模なナチュラルチーズ製造事業所におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理事例

講師

一般社団法人 葛巻町畜産開発公社・くずまき高原牧場
交流製造部次長 兼 チーズハウスくずまき工場長 打田内 茂



食品衛生法により2021年6月からHACCPに沿った衛生管理の義務化に、当時2020年7月ナチュラルチーズ製造に関する衛生管理計画を作成する手引書がなかったため、一般財団法人食品産業センターが行う「農林水産省補助事業 食品の品質・安全管理サポート事業HACCP課題解決モデル実証事業」にて支援して頂きながらナチュラルチーズ製造の衛生管理計画、手順書、記録用紙類の作成を行いました。

(敬称略)

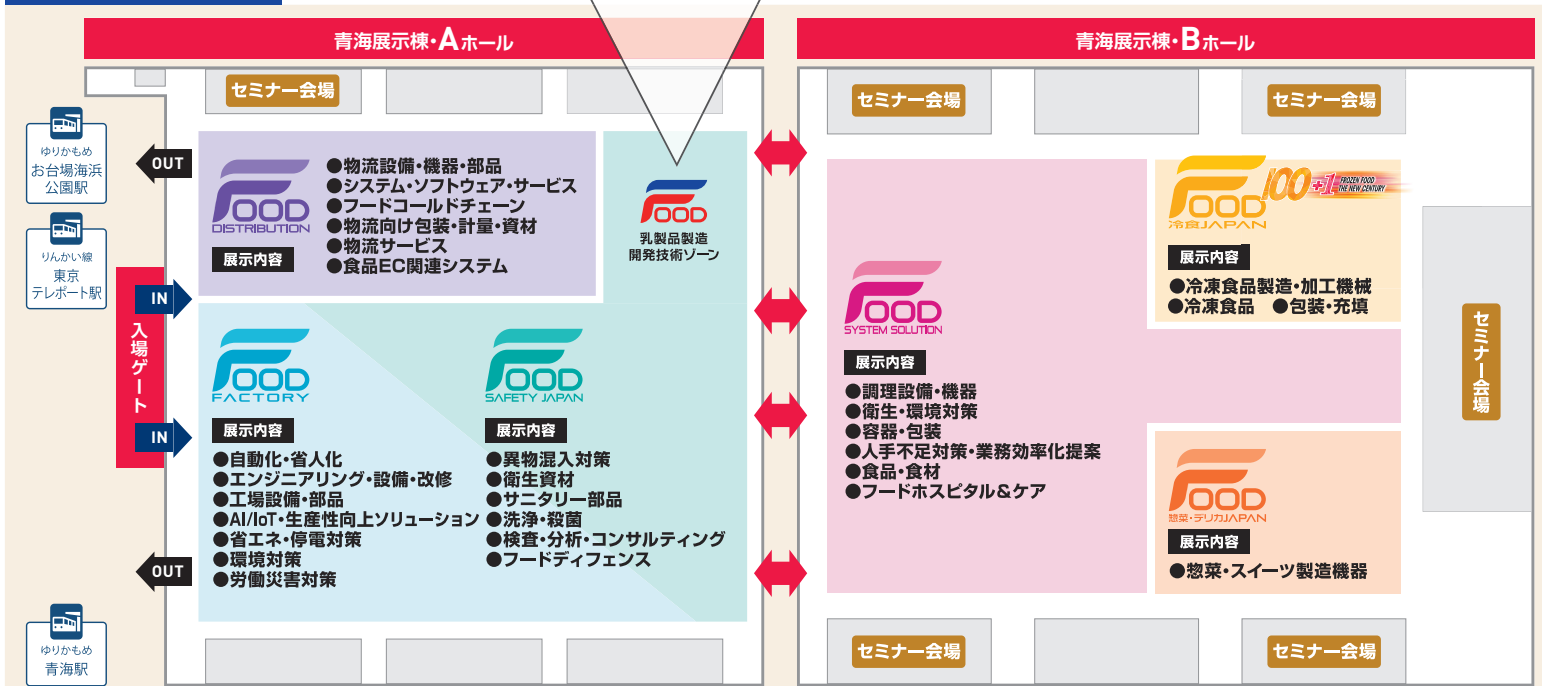
本展は 完全 WEB 事前来場登録制 (無料)

セミナー聴講登録開始は9月下旬頃を予定! www.food-exhibition.info



(株)朝日	溶けやすく、透明度の高い寒天を始めとして、様々な用途に応じた最適なゲル化剤をご提案します。
(株)アプコス	①液体大袋用ロボットケーサー(特許出願中)・ピンホール検査機 ②周囲にクラックが起こりにくいドイツ製ステンレス製排水溝 ③チーズブロック・バターブロック用カッター
小川香料(株)	和柑橘香料、北海道産原料を使用した乳系香料、抹茶香料等の日本産素材の香り。共同開発したこだわりのコロンビア産コーヒーエキス。
カルピジャーニ・ジャパン(株)／(株)山田製作所	展示内容調整中
ニチラク機械(株)	乳業飲料メーカーへ各種溶解分散装置をご提案し、デモ動画により分かり易くご説明いたします。チーズ作りをご検討の方へ試作用チーズバットやチーズ製造装置をご提案いたします。
日本香料薬品(株)	食品香料…コーヒー香料で様々な特徴の製品をラインナップ致します。 乳主原…ミルク感の付与、製品全体の風味の持ち上げ、オフフレーバーや嫌味のマスキング 乳主原の有り無し比較を実現
(株)野澤組カルチャー ※(株)野澤組	チーズ・ヨーグルト用 DVSカルチャー(乳酸菌)／クリスチャンハンセン社製品を取り扱っています。

会場レイアウトイメージ



乳製品製造・開発だけでなく、食品製造プロセスの幅広い情報収集が可能!

構成展示会

第12回	フードセーフティジャパン 「食の安全・安心」を実現する機器・資材の専門展示会	食の安全 安心
第7回	フードファクトリー 食品工場に特化した設備・機器の専門展示会	食品工場の 設備・機器
第5回	フードディストリビューション 食品物流・ECの課題解決を目指す専門展示会	食品物流 食品EC
第17回	フードシステムソリューション 大量調理・給食現場に係わる設備・機器の専門展示会	給食 大量調理
第4回	フードインダストリー 惣菜・デリカJAPAN 惣菜・デリカ製造機器・資材展 惣菜・スイーツ製造機器・資材の専門展示会	惣菜 スイーツ 製造
第2回	フードインダストリー 冷蔵JAPAN 100+1 冷凍食品および冷蔵製造に係わる設備・機器の専門展示会	冷凍食品 冷蔵製造

開催概要

- 会 期: 2021年10月27日(水)～29日(金)
- 入 場 料: 無料、完全WEB事前来場登録制
- 会 場: 東京ビッグサイト 青海展示棟
- 併催行事: 主催者セミナー
- 開場時間: 10:00 - 17:00



事務局では最新のガイドラインに沿った徹底した感染症対策を施します。
 ご来場される皆様におかれましてもご協力のほどよろしくお願いいたします。
 最新情報は公式WEBサイトをご確認ください。 www.food-exhibition.info