

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



フードファクトリー2022 特別企画

乳製品製造・開発技術ゾーン

2022年9月28日(水) ▶ 30日(金) 会場: 東京ビッグサイト 東ホール

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

9月28日(水)

NS-01 11:45 ~ 12:30

酪農における6次産業化の取組と牛乳乳製品の輸出促進

講師

農林水産省 畜産局 牛乳乳製品課 課長補佐 朝倉 麗



農林水産省では酪農分野における6次産業化を支援するため、生乳取引の多様化の推進等を行っています。また、国内市場が縮小する中、輸出拡大により、農業者の所得向上を図ることとしています。農林水産省における6次産業化及び輸出促進の取組について紹介します。

NS-02 15:45 ~ 16:30

人も牛も幸せに“磯沼ミルクファーム”のこれまでと未来への羽ばたき

講師

磯沼ミルクファーム 代表

磯沼 正徳



モデレーター

(一社)日本チーズ協会 事務局長

奥泉 明子



アニマルウェルフェア(家畜福祉)の考えを基本として、6種類の牛がいる磯沼牧場の酪農家としての仕事や牛にかける思い、人と牛がどう共存しているのか、未来への活動も含めてご紹介致します。

9月29日(木)

NS-03 11:45 ~ 12:30

使い捨てプラ削減と紙製品の取組~ストローレス学乳容器を中心に~

講師

日本製紙(株)

紙パック営業本部 紙パック営業統括部 部長代理 増田 順一



使い捨てプラの削減が求められる中、ストローレス学乳紙容器「School POP®」の採用が加速している。今や全ての企業・法人にとってESG、SDGsを念頭においてのビジネスが不可欠な状況であり、身近なところからのカーボンニュートラルに向けた実例を示す。

NS-04 15:45 ~ 16:30

イタリアンジェラートの新たなトレンド

講師

カルピジャーニ・ジャパン(株)

カルピジャーニジェラートユニバーシティ講師 ガイドザゲット



食の場で提供される酒類・料理素材をジェラートに置き換え、料理の一部またはデザートに取り入れるジェラートの新たな可能性をレクチャー。アルコール(酒類)および料理素材とジェラートの融合にフォーカスしたアルコール・ガストロノミージェラートのセミナーを開催いたします。是非、この機会に新しい食の形であるアルコール・ガストロノミージェラートを自身の目と耳でお確かめください。

9月30日(金)

NS-05 13:00 ~ 13:45

マニアが愛する「ご当地ヨーグルト」の世界

講師

カップヨーグルト研究会

向井 智香



日本各地に無数に存在する「ご当地ヨーグルト」。工場や牧場見学、お取り寄せなどを通してその魅力を学び伝えるヨーグルトマニア向井智香が、愛すべきご当地ヨーグルトの世界をお届けします。

「ヨグネット」の展示と併せてお楽しみください。

NS-06 15:00 ~ 15:45

冷蔵における安定剤・乳化剤の役割と選択のポイント

講師

三栄源エフ・エフ・アイ(株)第一事業部 担当次長 井藤 大作



本講演では、冷蔵の品質・物性に影響を与える安定剤、乳化剤の役割と機能、選択のポイントをご説明させていただきます。

乳製品の食品ロス削減へのご提案

講師

三栄源エフ・エフ・アイ(株)

第一事業部 食品保存技術研究室 課長代理 矢木 一弘



日本国内の食品ロスは年間522万トンと推計されており、大きな社会課題となっています。本講演では、乳製品の日持ち向上に利用され、食品ロス削減にも貢献している食品添加物をご提案いたします。

本展は完全WEB事前来場登録制(どなたでも無料でご入場いただけます。)

セミナー聴講登録は8月下旬頃開始予定! 聴講無料・先着順

(敬称略)



(株) 朝日	世界中の寒天との比較について 一言で寒天といっても様々な応用に使えます。溶解温度や固さの違いをご覧頂ければ、必ず今後のお役に立つ事が出来ます。
(株) アプコス	①段ボール開梱装置 ②ステンレス製排水溝・枳 ①特許出願中の内容物を傷つけない段ボール開梱方法 ②衛生環境を保つステンレス排水溝
(株) UNO	ジェラート製造機械・ショーケース イタリアンジェラート製造機器 (TELME 社) やジェラートショーケース (BRX 社) のご提案いたします。
カルピジャーニ・ジャパン (株)	チーズ工房向け時短・多種類製造可能チーズプログラム内蔵新機種 小規模チーズ工房向け機器としての展示となりますが、本機、ヨーグルト製造・牛乳加熱・ジェラート製造・洋菓子製造可能なプログラムも内蔵しております。
ニチラク機械 (株)	パッチ式溶解分散装置 (iMix-PRIM)、チーズ工房のご案内 (6 次産業化) 乳業や飲料メーカーへ溶解分散装置をご提案し動画によりご説明いたします。チーズ作りをお考えの方へプラントや装置は元より、製造指導までご提案いたします。
日本香料薬品 (株)	乳等を主要原料とする食品、乳系香料、ナチュラルコーヒアロマエキス、その他食品香料 自然なミルク感やクリーム感を付与する乳主原や乳系香料をご紹介致します。また、天然の産地特長をいかしたコーヒアロマエキスなどお見せする予定にしています。
(株) 野澤組カルチャー ※野澤組	チーズおよびヨーグルト用乳酸菌・酵素 お客様の商品づくりに寄り添った乳酸菌およびカビ・酵素をご紹介します。

同時開催展 出展者

(衛生管理・自主点検推進研究会 合同ブース)

エコラボ (合)	エコラボの乳製品向けソリューションで、洗浄性向上だけでなく生産性改善やエネルギーコスト削減を提案致します。
日本細菌検査 (株)	操作が簡単な省スペース型食品衛生検査機「BACcT」での自主検査の提案と洗浄性確認「SWAB-Pro」をご紹介します。

専門情報が満載！「乳製品に特化」した充実の企画ブース

チーズ

(一社) 日本チーズ協会の支援のもと、会員である全国各所のチーズ工房が自慢のチーズを展示予定。
業界経験豊富な説明員による解説も要注目です。



乳業関連団体

乳業関連の各業界団体の取り組みや活動報告など、最新情報を発信するコーナーを設置。多数のパンフレットや冊子を配布予定です。

- ### 展示協力団体 (予定)
- 一般社団法人日本乳業協会
 - 一般社団法人中央酪農会議
 - 一般社団法人全国発酵乳乳酸菌飲料協会
 - 一般社団法人日本アイスクリーム協会
 - チーズ普及協議会
 - 一般社団法人日本チーズ協会
 - 日本ジェラート協会 (順不同)

ヨーグルト

メディアで話題のカップヨーグルト研究会 向井氏の企画立案で全国のご当地ヨーグルトの紹介を実施。
会場ではメーカー提供ヨーグルトの試食や商品のリモート説明会も予定。



乳製品製造・開発だけでなく、食品製造プロセスの幅広い最新情報の収集が可能！

FOOD展2022 構成展示会

- 第13回 **フードセーフティジャパン2022**
— 食品安全・衛生対策資材展 —
「食の安全・安心」を実現する機器・資材の専門展示会
- 第8回 **フードファクトリー2022**
— 食品工場改善設備・エンジニアリング展 —
食品工場に特化した設備・機器の専門展示会
- 第6回 **フードディストリビューション2022**
— 食品物流マテハン・資材展 —
食品物流・ECの課題解決を目指す専門展示会

- 第18回 **フードシステムソリューション2022**
— 給食・大量調理設備機器・資材展 —
大量調理・給食現場に係わる設備・機器の専門展示会
- 第5回 **惣菜・デリカJAPAN2022**
— 惣菜製造自動化・設備機器展 —
惣菜・スイーツ製造機器・資材の専門展示会

開催概要

- 会 期：2022 年 9 月 28 日 (水) ~ 30 日 (金)
- 入 場 料：無料、完全 WEB 事前来場制
- 会 場：東京ビッグサイト 東ホール
- 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致します。
最新情報は公式 WEB サイトをご確認ください。 www.food-exhibition.info