



来場のご案内

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2026

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

2026/6/2(火) 5日

10:00-17:00

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会
東京ビッグサイト

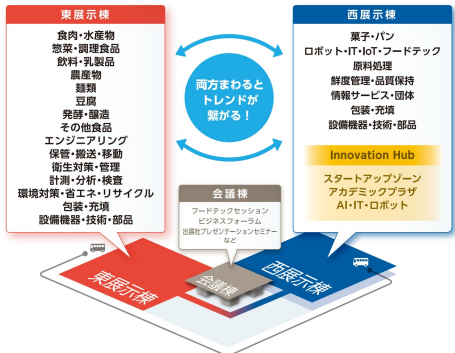
12歳以下のお子様ご来場について
本展は、商談を目的としたBtoB展示会です。12歳以下のお子様ご来場される場合は、保護者または10歳以上の児童の同伴が必須です。引率等の方法は、事前に来場登録をお済ませください。なお、12歳以下のお子様ご来場登録は不要です。会場内の動線は、お持ちのスマートフォンやタブレットで確認いただけます。会場内には、お子様の安全確保および円滑な来場を目的とした、主催者の判断により入場を制限する場合がございます。あらかじめご了承ください。
※チケットは当日会場にて販売いたします。
※チケットは当日会場にて販売いたします。

FOOMA JAPAN 2026は完全来場事前登録制です。※登録無料
公式WEBサイトから事前にチケットパス(入場証)を手入力してください。

1 公式WEBサイトで来場事前登録しチケットパスを手入力
2 チケットパスを自身で印刷する
3 会場当日、チケットパス持参で入場(入場口)

お問い合わせ先 FOOMA JAPAN 運営事務局 〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 5F まビル3F TEL:03-6809-3745 Email:info@foomajapan.jp

2026年は西展示棟・東展示棟で開催



会場をつなぐ便利な無料シャトルバス

西・東展示棟間の移動も快適!

西展示棟 4F 屋上展示場 ⇄ 東7・8ホール前

駅からもスムーズに移動

国際展示場駅(りんかい線) ⇄ 東京ビッグサイト

※無料シャトルバスの詳細は公式WEBサイトでご確認ください

食のイベント 今年も開催!
親しみ地元の味、出会う次世代の食

FOOMA 東京パル

日程 6/2(水)~6/4(木) 11:00~17:00(L.O. 16:30)
6/5(金) 11:00~14:00(L.O. 13:30)

会場 西展示棟4F 屋上展示場

注目企画 セミナー

第5回 FOOMAアワード2026

未来の食を切り拓く食品機械・技術を顕彰
会期中に最優秀賞を決定!

代位最優秀賞受賞製品

2025年	株式会社イシダ	製品名:特定制用 フルオート・高精度組み合せ計量機
2024年	不二機株式会社	製品名:バスタ供給装置 (DHP)
2023年	株式会社サタケ	製品名:ベルトローグスベクトル (CSX600BWB)
2022年	株式会社前川製作所	製品名:セルダシステム (MCS)

6/4(水) 13:00~17:00

会場 会議棟1階 レジレーションホールA

フードテックセッション

定員 400名 WEB事前登録

テーマ 国家戦略としてのフードテックの可能性～食産業のグローバル化

講師 株式会社UnioX 代表取締役CEO / SKS JAPAN Founder ナビゲーター 田中 宏隆 氏

日本の食の進化は第2ステージ。国家戦略としてのフードテックを軸に、産業界の共創による日本の食産業のグローバル展開の可能性を探ります。

6/3(水) 10:30~12:30

会場 会議棟6階 605・606セミナー会場

FOOMA自動化検討プロジェクト

定員 300名 WEB事前登録

テーマ 食品製造におけるDX技術、およびハンドリング技術

注目の発着者情報は公式WEBサイトで公開!

第一線で活躍する有識者、食品製造ライン構築者、食品機械メーカーが一堂に会し、食品製造分野におけるDX技術およびハンドリング技術の最新動向を、それぞれの立場からご紹介いたします。さらに、近い将来の本格稼働が期待される先端技術をテーマに登壇者からによるクロストークを実施。実務視点と技術視点の双方から、食品製造の未来像を多角的に語り下げます。

6/2(水) 13:30~15:00

会場 東8ホールセミナー会場

定員 120名 WEB事前登録

農林水産省セミナー

「人を育てる自動化」～人材育成×自動化×工程設計×

農林水産省が展開する食品産業の省力化投資促進策
農林水産省 大臣官舎 農事・食品産業部 食品総課 原料課長 岩田 健一 氏
13:30-13:45
13:45-14:00
14:00-14:15
14:15-14:30
14:30-14:45

食品産業は、食料の安定供給のみならず、成長分野たるフードテックの担い手としても大きな期待を背負っています。AI・ロボット技術導入やDX等の省力化投資の重要性が増す中、農林水産省が2025年に始まる「食料生産生産性向上プログラム」の取組や関連政策をご紹介します。また、人材育成や機材設備導入ノウハウをご提供し、皆様との課題解決や戦略立案の一助となればと考えております。

◎ 農林水産省ブース

農林水産省は、2025年に「食品企業生産性向上プログラム」を始まりました。製造現場における人材育成や企業間交流の取組、今年度開催イベントなどを紹介いたします。自動化に関心する各種補助事業や採択事例のご紹介、相談対応も行います。

会場 西展示棟Aトリウム

海外展開を目指す方、見!

6/3(水) 13:00~14:30

会場 東1ホールセミナー会場

定員 125名 WEB事前登録

海外市場セミナー

13:00~13:40

テーマ 食品の海外輸出状況とJETROの支援制度・支援事例について

日本貿易振興機構 (JETRO) 農林水産食品部 市場開拓課 主幹 新井 剛史 氏

日本の食品輸出の状況や食品輸出の際の留意点などを解説するとともに、あわせてJETROの食品輸出にかかる支援制度や事例について紹介します。

13:40~14:30

テーマ インド市場の魅力について

講師 在日インド大使館

世界最多の人口と急成長する消費市場を持つインドの魅力を探し、日本企業進出の必要性と有効性を紹介します。

◎ 海外展開相談コーナー

海外展開を目指す皆さまを支援するため、「海外ビジネス情報提供窓口」を開設いたします。本窓口では、日本貿易振興機構 (JETRO) と中小企業基盤整備機構のアドバイザーが、皆さまの海外進出に関するご相談に個別に対応いたします。また、タイ王国大使館・経済事務所 / タイ投資委員会 (BOI) 東京事務所からはタイの投資関連情報、在日インド大使館からはインドの市場環境やビジネス情報を紹介し、成長著しく注目度の高いタイ・インド市場について、各国の専門機関が最新情報を分かりやすく解説します。海外ビジネスを具体的に検討されている方ももちろん、情報収集中の方も、ぜひこの機会をご活用ください。

【相談申込方法】
ご来場当日に海外展開相談コーナー受付でお申込みください。

会場 東3ホールガリラヤ

注目企画

Innovation Hub

研究から実装、事業化まで—
多彩な知と技術が融合し
新価値を共創する特別エリア

アカデミックプラザ
国内外の43大学・研究機関が
食の未来研究を発表

スタートアップゾーン
イノベティブなアイデアと
テクノロジーを持つ
スタートアップ36社が出演

ロボット・IT・IoT・フードテック
食品製造の常識を変える
最先端技術が集結

スタートアップゾーン

会場 西展示棟 Innovation Hub

斬新なアイデアを持つスタートアップ企業36社が集結。ピッチプレゼンでは最新製品・サービスの紹介に加え、自社のビジョンを発表。

来場者の声で決まる
スタートアップグランプリ2026
会期中、来場者の関心を特に集めた企業を表彰します。未来を切り拓く若き挑戦者を応援します。

【ブース出展企業(ピッチプレゼン)】

新規事業としての産上履上—事業シナジーと差別化—ARK	現場と創る総工場の自動化・限界が来る前にロボットの選択戦をKobot	ラーメンも寿司も、プリントする F.EAT
胎・個人化 IC 人材派遣・電子面化・DXで挑む企業の変革術 AIエクスパンション—事務所	テラゲー作業を支援する筋肉ロボットハンドが作る現場の未来 Thinker	油断が解消技術が実現する、食品工場の高効率化と低コスト化 フレンボマインダ
月額350円の温度管理システム「温度っち」の魅力 IoT mobile	食品製造業向けERPシステム・生産管理システムによる業務革新 経営ソリューションズ	AI検査とルールベース検査のハイブリッドシステム フロックス
欧州包装規制に対応するリサイクルPPバンド アップサイクル	世界中どこでも農業を実現する スパイスキューブ	腸内細菌を変えて魚を大きく健康に育てる革新的養殖技術 ロボイテック
労働安全衛生法改正対応! スマホで始める次世代安全管理AI ATYUMI BIONICS	7,500社が導入! 「食品業界・規格書」のDXシステム スマッシュQ	宇宙技術ハイパーベクトルによるフードロス革命 Milk.
管理者における立ち仕事改善とその手段 アルタリス	人手不足と原価高を越え利益率を高める急速凍結機活用方法 セイロイセロ	AI検査で「賞状検出・記録・分析」検査データで品質を守る MENUO
PLCで制御、食品機械・包装機械とつなげる新時代のロボット AIチップリアル	AIを活用したP&ID更新・CAD化サービス 泉村村上技術士事務所	ニッチ×ミニチュア—小袋投入工程の省人 / 無人化需要を課題解決します ニューバル・フードシステム
学習せよで即立上げ! 未知不良も通さない外観検査AI OUVEN	AIエージェントで変わる食品業界の需要予測とデータ分析自動化 DATAFLUCT	AIエージェントに任せる、これからの生計計画業務 Regnio
感性AIを活用して商品の魅力を伝えるアプローチ レンギスAI	現場でクイックWINが実現できる設備保全アプリのご紹介 東京ファクトリー	画像処理で実現する次世代ロレットカメラ レグミン
My Ecoのさし 食農特化AIが、商品の新たな競争力を発揮クオックアップ	3Dフードプリンタを用いた高効率商品開発と展開可能性 Byte Bites	食品の生産からテーブルまでを可視化するバーコード LOZI

【ブース出展】 アラリード ExtenD Genix Japan スマートプロット マツエイティブ MIXIA

アカデミックプラザ2026

会場 西展示棟 Innovation Hub 入退場自由

今年で34回目となるアカデミックプラザは毎年、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。

加齢・産科	食料・食品・加工・工業	食料分野で利用拡大が進む フィンパル技術!	糖類の食感の新規計測法の開発 ～圧縮流動挙動の解析によるうどんの食感の評価～ 新潟大学 食品・ヘルスイノベーション共創センター
水	水のダイナミクスを基礎とした要素技術開発 ～新しい凍結乾燥・凍結解凍技術の開発～ 九州大学	超微細魚油抽出および旨味調味料開発による 低利用食品の有効利用 国立台湾海洋大学 (台湾)	化学農業の代替となる キャビテーションプラズマ殺菌水の開発 兵庫県立大学 大学院
赤外線加熱と表面冷却による白色クラストの生成技術 ～解凍時の使用により腐敗の危険性を排除～ 国士堂大学	エクストルーダーを用いた複合素材の組合せによる 多様な物性と品質を有する押出物の開発 日本大学 大学院	開放形食品製造機械の洗浄性を評価するための 試験方法の開発 三重大学 大学院	HACC対応を支援・病原微生物の定量的リスク評価に 資するデータベースとソフトウェアの開発 北海道大学 大学院
加熱処理による普通の玉米の糖質消化性制御 ～生活習慣病ゼロ次予防のための糖質消化性調節剤～ 千葉大学 大学院	他の 食品発現温度の変形履歴依存性を利用した 凍結食品素材の低温加工 広島大学 大学院	加熱凍結処理サツマイモでん粉の製造と 中Gクッキーへの応用 ベトナム国家大学 ホーチミン市校 国際大学 (ベトナム)	多角的非破壊センシングで解き明かす 青果物の品質変化機構 京都大学 大学院
マイクロ波加熱システム最適化ツールとしての コンピュータシミュレーション 東京海洋大学	エチレン含有食品コーティングによる 青果物の熟成抑制 九州大学 大学院	AIとメカニスティックモデルによる食品乾燥技術の高度化 山口大学 生命工学センター(YUBEC) / 摂南大学 / 三重大学 大学院	食品評価のためのその場電気化学高速分析システム 熊本大学 大学院
凍結による食品の品質低下を 定量化評価するための最新技術 東京海洋大学	最新の研究事例の紹介～食品分野に対する 3Dプリンタ応用からデータサイエンス応用まで～ 九州情報大学	凍結による食品の品質低下を 定量化評価するための最新技術 東京海洋大学	食品・飲料の声を聴く技術「アコースティックエミッション センシング」による食感と凍ごしの見える化 静岡県立大学 4月1日(水)
アイスクリームの再凍結における内部構造計測 日本大学	二酸化炭素フィンパルによる 微生物の発酵力強化 日本獣医生命科学大学	最新の研究事例の紹介～食品分野に対する 3Dプリンタ応用からデータサイエンス応用まで～ 九州情報大学	電気トモグラフィ(ET)を用いた 食品製造プロセスのリアルタイム可視化 千葉大学 大学院
保存・輸送を最適化した環境で 過冷却の安定性を高めるための振動磁場の検証 ハワイ大学 (米国)	微生物の発酵力強化 日本獣医生命科学大学	最新の研究事例の紹介～食品分野に対する 3Dプリンタ応用からデータサイエンス応用まで～ 九州情報大学	食品の内部構造・状態の評価と制御 東北大学 大学院
冷蔵倉庫への蓄熱材導入の取得解析・冷凍・生鮮品保管 におけるエネルギー効率と製品温度管理 ナノ立派・食料科学高等教育機関 (Oniris VetAgroBio) (フランス)	微生物とハイブリッドタイプのヨーグルト/ヨーグルト/ヨーグルト/ヨーグルトを 発酵させ、牛乳と組み合わせ、ストロベリー/ココス/サーモフィラスと ラクトバチルス/テルフラッキーを用いて開発された新しい乳製品代替食品 フットイオ(ニューヨーランド)	最新の研究事例の紹介～食品分野に対する 3Dプリンタ応用からデータサイエンス応用まで～ 九州情報大学	生鮮食品の腐敗を可視化する食品腐敗センサーの開発 スマートパッケージング 富山県立大学
凍を渡って連続生産 ～食品加工における流体操作の新展開～ 大阪公立大学 大学院	流体力学を用いた 食品加工における流体操作の新展開 大阪公立大学 大学院	最新の研究事例の紹介～食品分野に対する 3Dプリンタ応用からデータサイエンス応用まで～ 九州情報大学	AIと青色光を用いた 高精度な糖質分析用センサーの開発 北海道立総合研究機構
流体シミュレーションを活用した良きモノづくり 大阪大学	食中毒関連の迅速検査方法と 携帯型センサーの開発 九州市立大学	最新の研究事例の紹介～食品分野に対する 3Dプリンタ応用からデータサイエンス応用まで～ 九州情報大学	食品用ロボットグリッパの評価のための フィジカルツイン 近畿大学
2流体混合スタティックミキサーの 性能評価と内部エレメント形状の検討 愛媛工業高等専門学校	加工食品の構造ダイナミクスを可視化する 次世代評価技術 岐阜大学	最新の研究事例の紹介～食品分野に対する 3Dプリンタ応用からデータサイエンス応用まで～ 九州情報大学	プリントデータと連結が粒子による 食のプラットフォーム構想 山形大学 大学院
腸の運動運動を模倣した高粘度・固液混合流体の混合搬送 装置—食品を「揉むように」やさしく混ぜながら運ぶ— 中央大学	効果と持続性を兼ね備えた 新規抗振抗汚染AIコーティング技術の開発 阪大東大 / 産業界総合研究所	最新の研究事例の紹介～食品分野に対する 3Dプリンタ応用からデータサイエンス応用まで～ 九州情報大学	糖質食品の高速把持や自動選り分けのための ロボットハンド 立命館大学
			照明食品のおいしさを変える —官能評価の信頼性を向上させる— 一つの方法— 岩手大学 大学院

プログラムの1月19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。

出展社プレゼンテーションセミナー

Table with columns for date (6/2, 6/3, 6/4, 6/5), time, and seminar topics. Topics include 'アーカイブセミナー実施会社', 'Reinventing Cracker Baking', 'FOOMA JAPAN最新情報', etc.

6/2(火) 農業施設学シンポジウム

バイオエコノミーが拓く持続可能な未来: 食料安全保障と資源循環
時間: 13:00~16:30 会場: 会議棟6階 605-606セミナー会場

6/3(水) 17:00~18:30

FOOMAビジネスフォーラム
テーマ: 龍角散の経営革新 ~30年で売上7倍の秘訣とは~

6/2(火) 16:00~16:30

期間延長セミナー「建設」
建設現場のデジタル化
建設現場のデジタル化

6/2(火) 日本食品工業学会フォーラム2026

食物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

6/4(木) 美味技術学シンポジウム

令和の美味を越えて、ユメ新時代の挑戦
時間: 10:20~15:50 会場: 会議棟6階 605-606セミナー会場

6/5(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
世界へ届ける「おいしさ」と「信頼」

FOOMA JAPAN最新情報発信中。チャンネル登録&フォローをよろしくお願ひします!

YouTube公式チャンネル FOOMA JAPAN ch. 公式Instagram

会場をスマートに回る必携ツール FOOMAP (アプリ)
FOOMAアプリ
FOOMAアプリダウンロードはこちら

出展社一覧

Large table listing exhibitors by country/region: 国内 (Japan), 海外 (Overseas), 海外 (Overseas). Includes company names and booth numbers.

FSC logo and environmental information: ミックス 株式会社 環境情報