



フードシステムソリューション



フードセーフティジャパン



フードファクトリー



フードディストリビューション



フードeコマース

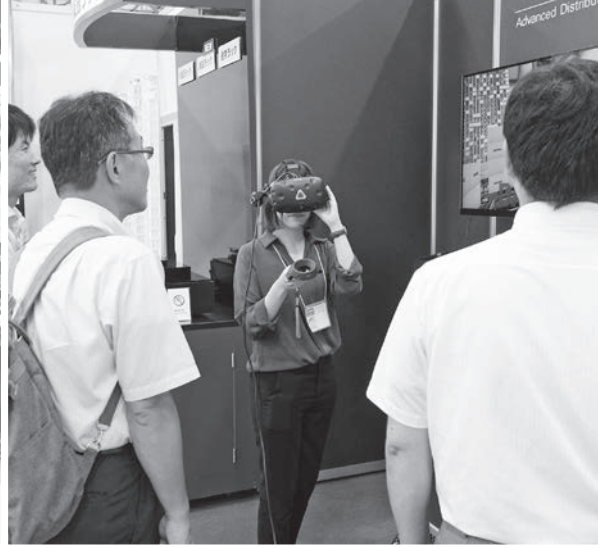
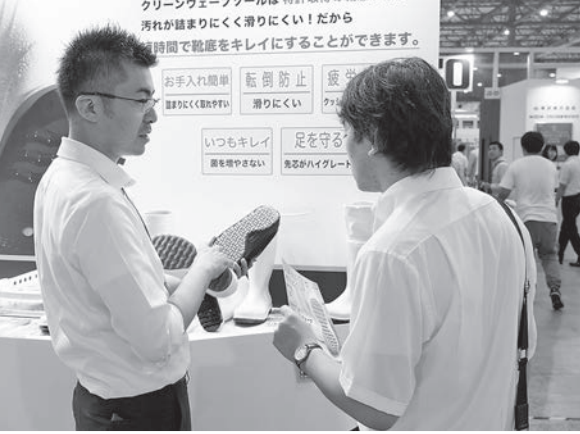


SOUZAI JAPAN

2019  
結果報告書

2019年9月11日(水)–13日(金)  
東京ビッグサイト あおみ 青海展示棟







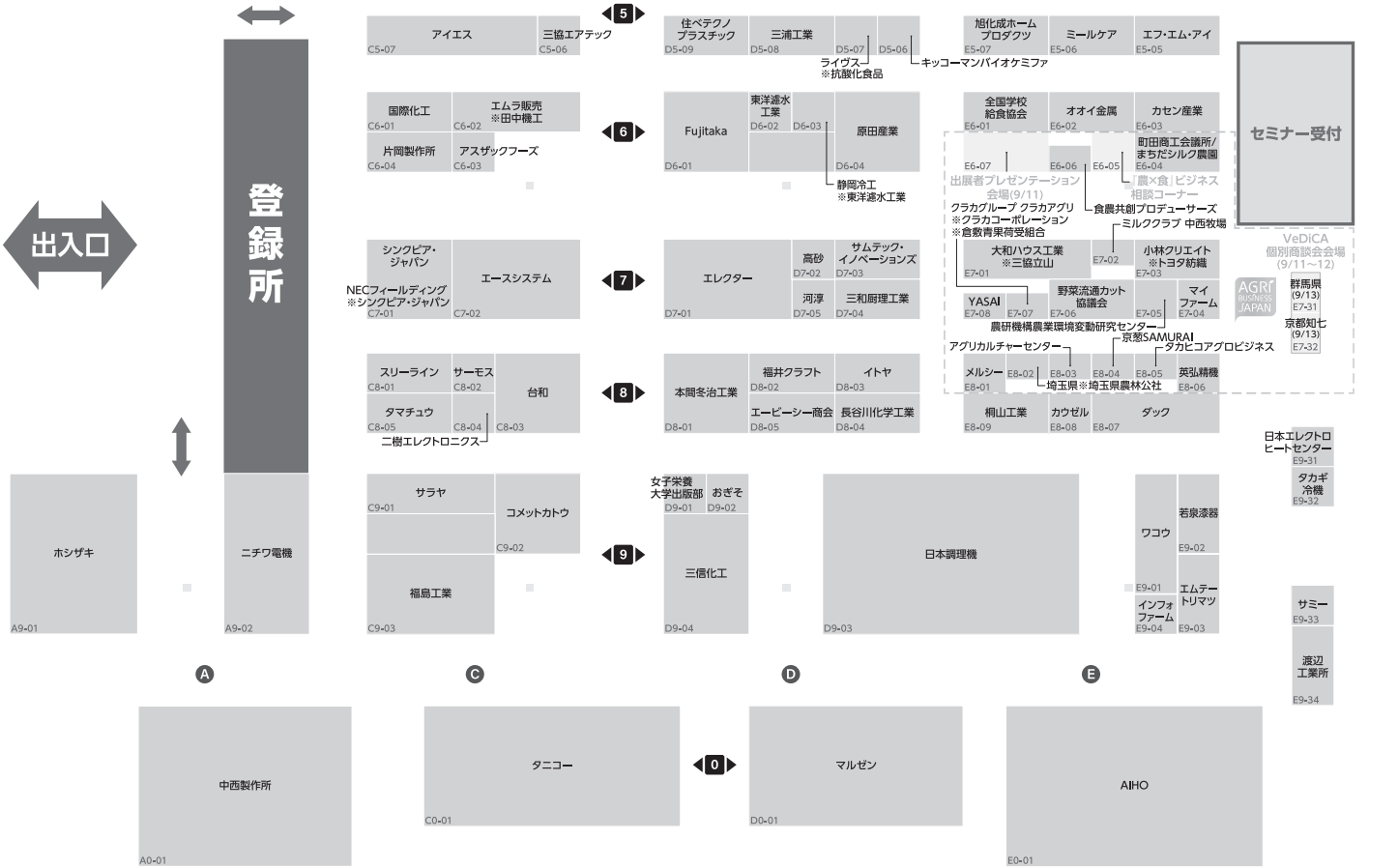
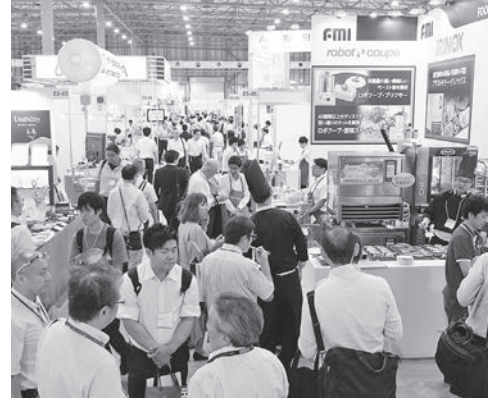
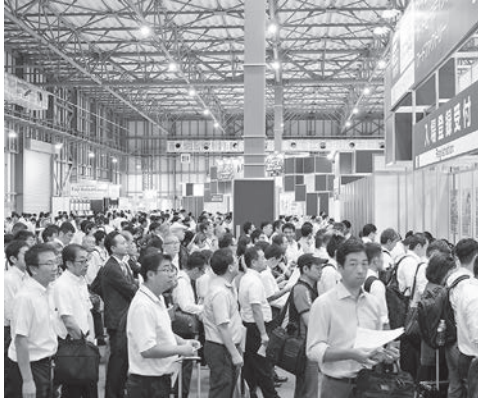


## 目次

会場レイアウト／出展者一覧	3
来場者分析	5
<b>フードシステムソリューション</b>	
開催概要／来場者分析／来場者からの意見・リクエスト	7
セミナー一覧／出展者アンケート集計結果	9
<b>フードセーフティジャパン／フードファクトリー</b>	
開催概要／来場者分析／来場者からの意見・リクエスト	11
セミナー一覧／出展者アンケート集計結果	13
<b>フードディストリビューション</b>	
開催概要／来場者分析／来場者からの意見・リクエスト	15
セミナー一覧／出展者アンケート集計結果	17
<b>フードeコマース</b>	
開催概要／来場者分析／来場者からの意見・リクエスト	19
セミナー一覧／出展者アンケート集計結果	21
<b>SOUZAI JAPAN</b>	
開催概要／来場者分析／来場者からの意見・リクエスト	23
セミナー一覧／出展者アンケート集計結果	25

# 会場レイアウト・出展者一覧

## Aホール



## 出展者一覧

アースエンジニアリング関西 F7-04	安全環境研究所 J5-04	NECファシリティーズ H7-01	片山チエン J0-06	グリーンプラス K9-06	三協立山 E7-01	消費科学研究所 F1-25
アイ・アール・システム K5-01	アンリツインフィス H5-03	NECフィールディング C7-03	カノン J5-04	クオオ J3-01	三協エアテック C5-06	ショーワグループ G3-03
アイエス C5-07	ECのミカタ F1-22	エヌエフ回路設計ブロック F7-05	蒲田工業 J1-01	クローエン지니어リング H0-03	三協化工 D9-04	食農共創プロデューサーズ E6-06
愛工舎製作所 F9-01	イダー G1-05	エヌ・ディー・エス H1-06	カミナシ J4-01	クローバー J0-43	サンステーションシステムズ K0-41	食品産業センター H9-05
アイコアルファ H5-02	イナモト J2-01	NTS J0-03	Camlin Photonics K5-01	群馬県 E7-31	サンニッパク J0-42	女子栄養大学出版部 D9-01
アイツ J4-03	石井 G7-05	NTTフィールドテクノ K7-02	河淳 D7-05	鶏肉情報センター K3-03	サン・プランニング・システムズ G2-04	シルバークラウドテクノロジー F1-21
AIHO E0-01	イシダ K4-01	FSP/福島工業 K8-01	環境機器 G1-22	J8-01	サンユー印刷 H7-02	信栄工業 J0-42
アイル F3-01	イシダ厨機 H1-21	エフ・エム・アイ E5-05	関東混合機工業 F0-03	抗酸化食品 D5-07	三洋古江サイエンス K8-04	清栄コンピュータ G1-02
アオスフィールド K8-31	伊藤忠食品 F2-04	エフコン J8-01	キーエンス G4-01 (FD) / H7-03 (FF) J1-21	弘進ゴム J1-03	三立機器 K0-32	シンクピア・ジャパン C7-01
青葉化成 K4-03	イトヤ D8-03	エムズ H9-01	キクロン J1-21	サンロード K0-03	サンワルド川村 J8-01	債研工業 J0-05
青森中核工業団地企業立地推進協議会 H6-04	イナモト G9-03	MDI K5-06	木田製作所 F9-01	サンワールド川村 J8-01	三和建設 K6-01	進研テック H4-01
アカマイ・テクノロジー F1-01	industria K8-03	エムテートリマツ E9-03	キョーマンバイオケミファ D5-06	三和厨理工業 D7-04	国際化工 C6-01	スイン工業 G3-01
アイコウインテックス J6-01	インテック K6-31	エムラ販売 C6-02	キックスウェイ K2-03	シーアールイー G4-03	シーアンドエス G3-01	スタディスト G2-03
アークシステム G2-01	インフォファーム E9-04	エレクトラ F0-43	岐阜プラスチック工業 G5-02	シアードエス J1-25	シーイーテック J7-01	スレーピングシステムジャパン K3-02
アークリア F2-05	ウイングアーク1st G1-04	エレクター D7-01	木村工業 J5-06	シーイーテック J7-01	シーイーテック J7-01	Spelldata G1-06
AXIS K0-43	ウイングヤマグチ J0-42	オーグ製作所 H6-01	キューソー流通システム G4-02	シームレスヘルスケア・ダイアグノスティクス G2-02	シームレスヘルスケア・ダイアグノスティクス G2-02	スマートブルー K9-03
ACTUNI K2-34	アクアリーフ F2-05	大進産業 H0-06	KyoDo K5-05	JFEテクノソリューションズ K4-05	JFEテクノソリューションズ K4-05	住友重機搬送システム D5-09
アグリカルチャーセンター E8-03	アクアシステム G2-01	大宮高圧 J5-03	京都知七(9/13) E7-32	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
旭化成ホームプロダクツ E5-07	アクアシステム G2-01	おぎそ D9-02	京都市(9/13) E7-32	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
アサヒ装設 G9-02	アスザックファーズ C6-03	小野商事 F0-01	京都市(9/13) E7-32	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
アスザックファーズ C6-03	アドブレイト F2-02	オムロン G6-04	極東貿易 K2-02	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
アビームコンサルティング K7-03	アビームコンサルティング K7-03	カウゼル E8-08	桐山工業 E8-09	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
アムテック H5-01	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	近畿分析センター H7-01	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
アメフレック G6-01	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	国立 H2-03	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
アラム J1-24	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スレーピングシステムジャパン K3-02
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	Spelldata G1-06
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	スマートブルー K9-03
	アムテック H5-01	エクスラ J1-02	クラカグループ クラカアグリ E7-07	静岡冷工 E8-02	静岡冷工 E8-02	住友重機搬送システム D5-09
	アムテック H5-01					

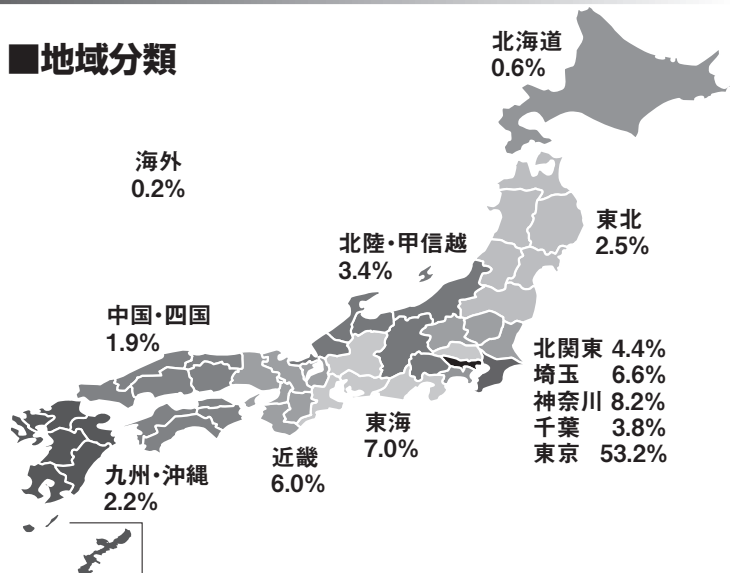


# 来場者分析

## ■来場者数

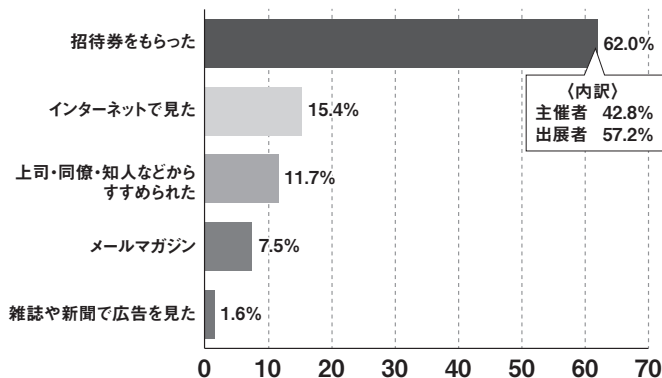
日付	天気	入場者数
9月11日(水)	曇り	14,941名
9月12日(木)	晴れ	15,126名
9月13日(金)	曇り	16,071名
合計		46,138名

## ■地域分類

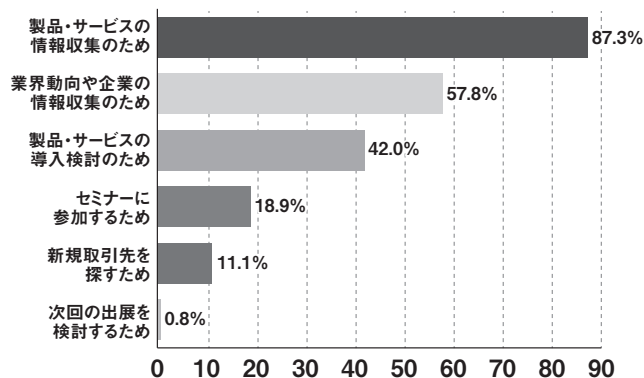


## 来場者アンケート集計結果

### Q1 本展に来場したきっかけは？

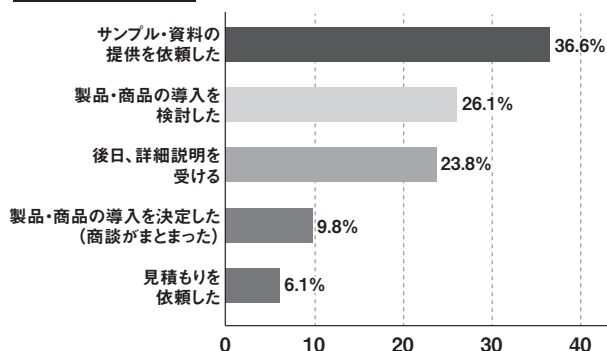


### Q2 本展に来場された目的は？ (複数回答)



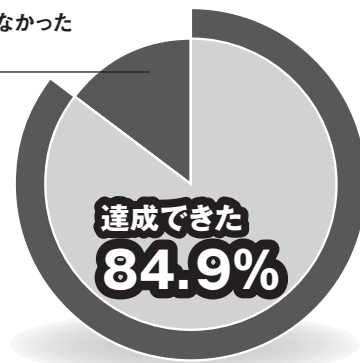
### Q3 会場で出展者と商談されましたか？ (複数回答)

商談した...66.8%



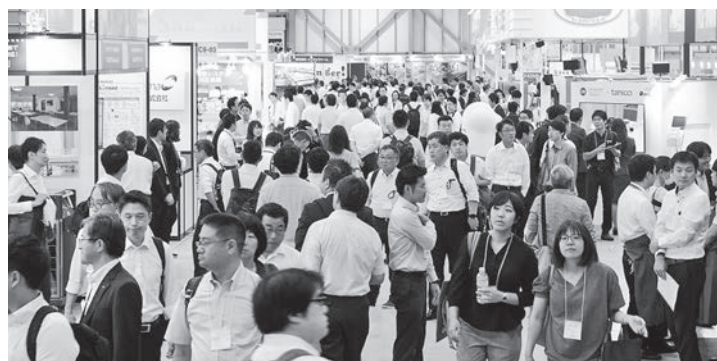
### Q4 ご来場の目的は達成できましたか？

達成できなかった  
15.1%



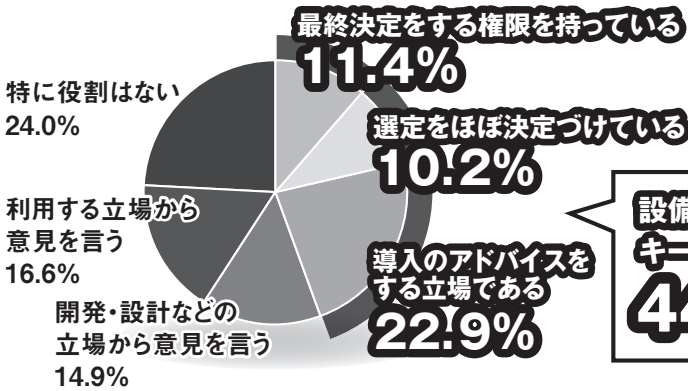
### Q5 来場したご感想 (一部抜粋)

- ◆新製品がチェックできる。大変勉強になった。
- ◆導入を検討している製品の実験を体験できた。
- ◆目的通りの出展者がいる。
- ◆ブースが多く、ジャンルも多かったので様々な視点で見られた。
- ◆実演の提案が多く、理解しやすかった。
- ◆実演や新商品がみれて、とてもよかった。
- ◆様々な業界の技術が見れて参考になった。



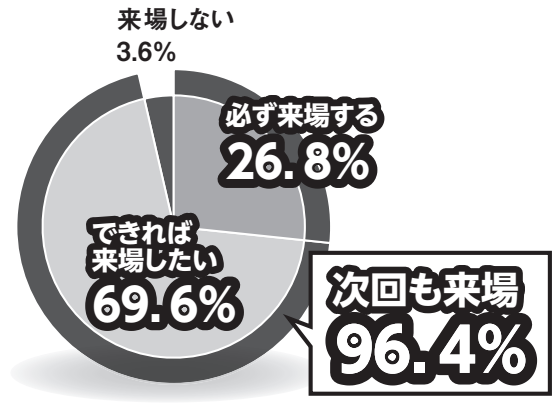


## Q6 新しい材料・技術・製品・設備・サービスの導入に関して、あなたの役割は？



**設備導入の  
キーマン  
44.5%**

## Q7 次回のご来場予定は？



# 来場誘致活動

### ■業界専門紙誌への広告・記事掲載

来場対象者の購読比率の高い各業界専門紙誌へ来場誘致広告を実施。他、WEB ニュースサイトでのバナーや特集記事の掲載を通じ、最新の情報を発信した。

### ■公式 WEB サイト

公式 WEB サイト上では、主に出展者情報やセミナー情報等を発信。事前来場登録やセミナー聴講登録を受け付け、閲覧者の来場意欲を喚起した。

### ■メールマガジン配信

来場対象者へ向けてメールマガジンを定期的に配信。出展者・セミナー情報を中心に、随時新しい情報を届けた。

### ■招待券

来場対象となる企業・団体・関係者へ向け、ダイレクトメールを一斉発送。また、主催団体や後援・協賛団体等を通じ、キーマンへの配布にも協力いただいた。

### ■パブリシティ

テレビ局をはじめ各業界専門誌等のプレス関係者へ向け、プレスリリースを会期前に発表。会期当日の取材を働きかけた。

「激流」流通情報誌 9月号 2019年  
食品卸 小売業発の激震でシェア混戦 急がれる新事業、新機能の開発

大量調理現場の最新設備など集結  
**フードシステムソリューション2019**  
9月11-13日開催

食と健康 9月号 2019年  
さらさらめりた、サルモネラ食中毒 薬師団体に注意 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

食育意識した給食設備へ  
フードシステムソリューション2019

食に関わる6展展会が同時開催へ  
三百四十八社が出展 四万八千名の来場見込む

合同展示会  
食の安全と健康生活

工場計画情報

F-SYS は大量調理現場の最新情報を発信する国内随一の専門展として、業界関係者に広く浸透している。  
15回目の開催を迎えた本年も調理現場担当者や施設管理者、公的機関など、F-SYS ならではの来場者で会場が賑わった。



# フードシステムソリューション2019

## 開催概要

- 主 催：フードシステムソリューション (F-SYS) 実行委員会
- 共 催：アテックス(株)
- 後 援：文部科学省、農林水産省、厚生労働省、経済産業省 (順不同)
- 協 賛：オール日本スーパーマーケット協会、(公財)学校給食研究改善協会、  
学校給食用食品メーカー協会、(一社)関東学校給食サービス協会、  
(公社)集団給食協会、(一財)食品産業センター、  
(一社)全国スーパーマーケット協会、(一社)全国栄養士養成施設協会、  
(公社)全国学校栄養士協議会、(公社)全国調理師養成施設協会、  
(公社)全国調理職業訓練協会、(公社)全日本司厨士協会、  
全日本私立幼稚園連合会、(公社)日本医師会、  
(一社)日本医療福祉セントラルキッチン協会、(一社)日本医療法人協会、  
(公社)日本栄養士会、(一社)日本エレクトロヒートセンター、  
(一社)日本介護支援専門員協会、日本介護食品協議会、  
(一社)日本学校調理師会、(公社)日本給食サービス協会、  
(公財)日本健康・栄養食品協会、(公社)日本食品衛生協会、  
(一社)日本食品添加物協会、(公社)日本炊飯協会、  
(一社)日本スーパーマーケット協会、(公社)日本精神科病院協会、  
(公社)日本全職業調理士協会、(一社)日本惣菜協会、  
日本チェーンストア協会、(公社)日本調理師会、  
(一社)日本ハンバーグ・ハンバーガー協会、(一社)日本病院会、  
(一社)日本フランチャイズチェーン協会、(一社)日本弁当サービス協会、  
(公社)日本べんとう振興協会、(公社)日本メディカル給食協会、  
日本メディカル ニュートリション協議会、(一社)日本冷凍食品協会

(50音順)

## 実行委員会

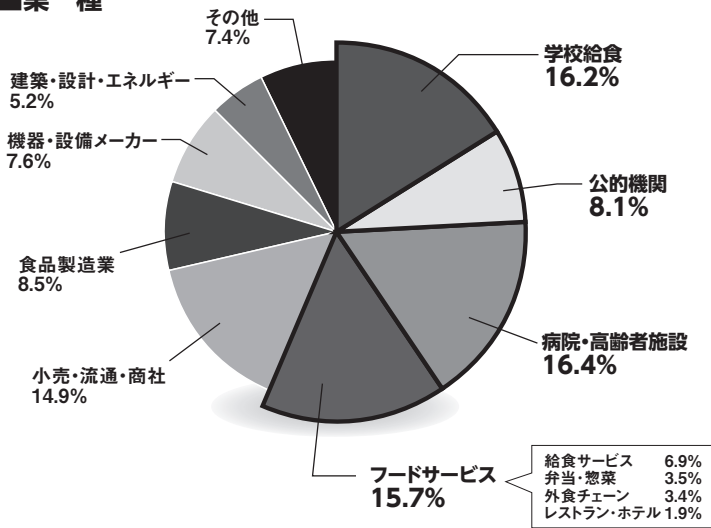
委員長	
金田 雅代	女子栄養大学 名誉教授
委員	
石川 祐一	茨城キリスト教大学 生活科学部食物健康科学科 教授
茂木さつき	自治医科大学付属病院 臨床栄養部 栄養管理室長
田辺 義貴	(一財)食品産業センター 専務理事
伊藤 武	(一財)東京顕微鏡院 名誉所長
山野 昭二	(一財)都市農山漁村交流活性化機構 専務理事
小熊 啓一	(一社)日本エレクトロヒートセンター 理事・事務局長
桑崎 俊昭	(公社)日本食品衛生協会 専務理事
大隅 和昭	(一社)日本惣菜協会 事務局長
土井 悦子	国家公務員共済組合連合会 虎の門病院 栄養部 部長
寺部 良洋	(株)AIHO 代表取締役社長
谷口 秀一	タニコー(株) 代表取締役社長
中西 一真	(株)中西製作所 代表取締役副社長
齋藤 有史	日本調理機(株) 代表取締役社長
竹茂 昭	アテックス(株) 代表取締役社長

(順不同・敬称略 所属・役職は就任当時)

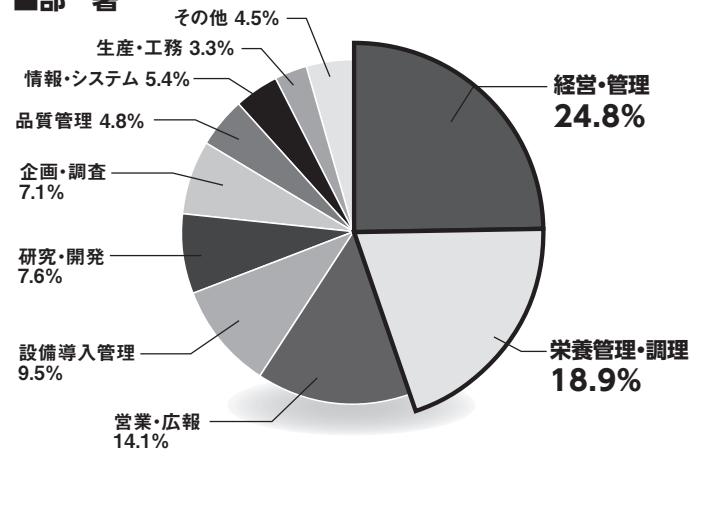


# 来場者分析

## 業種

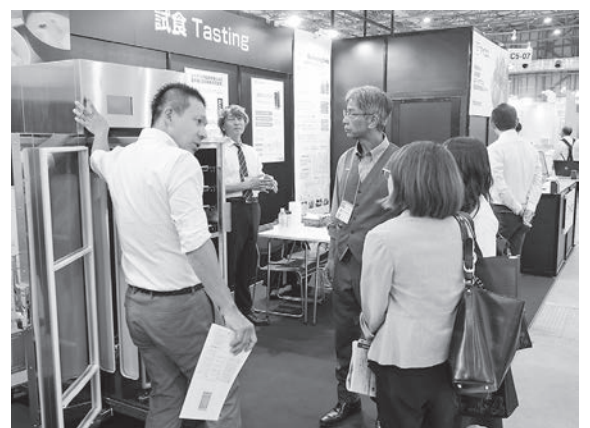


## 部署



## 来場者からのリクエスト・意見 (一部抜粋)

学校給食・公的機関		
足立区教育委員会		真空冷却機より安価で、スチコンが導入されていなくとも可能な冷却機器
茨城県土浦保健所		HACCP の具体的な導入
佐伯市あまべ商工会		食品加工製造、流通に係る新製品、新技術
美浜町給食センター		検食に関する技術 (AI の導入など)、厨房機器、フライヤー、検査機器
横浜市食品衛生協会		異物混入対策、洗浄殺菌剤
寒川町教育委員会		給食衛生管理 / 給食センターにかかる設備
豊田市役所		共同調理場における一部作業の自動化 (作業を機械に置き換える) に関する検討、実証実験等 HACCP 義務化に関して
千曲市第 2 学校給食センター		新しい機器の情報 / 食物アレルギー対応について、機器の使用法、レシピ等
武蔵野市役所		給食調理場関係
病院・高齢者施設		
オリンピア	品質管理	食中毒防止について
介護老人保健施設 ケアホーム白井	栄養管理・調理	栄養ケアマネジメントのソフト
桐生厚生総合病院	栄養管理・調理	厨房設備・機器 (冷凍庫、ホットワゴン)、食品・食材 (嚥下調整食給食委託会社との協働)
小倉医療協会 三秋野病院	栄養管理・調理	省力化や従業員の労働環境を考慮した設備・技術・サービスについて
小倉第一病院	栄養管理・調理	大量調理の機器、床や壁の素材、空調システムや食器など
三友堂病院 三友堂リハビリテーションセンター	栄養管理・調理	ニュークックチル導入に向けての準備、問題点、業務の進め方
津軽保健生活協同組合 藤代健生病院	栄養管理・調理	給食の人手不足解消 (既製品に頼るだけではない方法を知りたい)、画期的な食中毒対策
トーカドエナジー	—	配膳ロボット、配膳カー
みどりの郷あすか	経営・管理	クックチル方式や味付け又は食材加工方法
フードサービス・その他		
一富士フードサービス	品質管理	食品や器具類の殺菌剤 (機能水や塩素、アルコール等)
エームサービス	研究・開発	調理機器 / 設備、人手不足対策
兼松ケミカル	—	これからの食品用プラスチック容器
日清医療食品	情報・システム	労働集約型産業 (集団給食) における効率化施策について



## 学校給食セミナー

学校給食の「地場産物活用」「HACCP 対応」「アレルギー対策」を3大テーマに開講。  
業界の先駆者による実例を交えた講演内容を求め、多くの聴講者が集まった。

9月11日(水)	9月12日(木)	9月13日(金)
<b>FG-01</b> 13:30~15:00 <b>学校給食における大規模調理施設の地場産物の活用</b> コーディネーター 女子栄養大学 名誉教授 <b>金田 雅代</b> 氏 パネリスト 埼玉県久喜市教育委員会 教育部 学校給食課 係長 <b>永沢 憲一</b> 氏 コーディネーター 一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構 業務第2部 地域活性化チーム <b>上野 美帆</b> 氏 パネリスト 島根県雲南市 農林振興部 農政課 主幹 <b>小林 弘典</b> 氏	<b>FG-02</b> 14:00~14:45 <b>学校給食における大規模調理施設設備の状況</b> コーディネーター 女子栄養大学 名誉教授 <b>金田 雅代</b> 氏 パネリスト 株式会社 中西製作所 営業企画部 営業企画課 課長 <b>古水 豪</b> 氏 パネリスト タニコー株式会社 官需部 課長代理 <b>川島 賢司</b> 氏 パネリスト 日本調理機株式会社 フードシステム推進部 営業推進部長 <b>黒田 晃</b> 氏	<b>FG-04</b> 14:00~14:45 <b>学校給食の衛生管理の推進と課題</b> 講師 一般財団法人 東京顕微鏡院 名誉所長 <b>伊藤 武</b> 氏
	<b>FG-03</b> 15:15~16:00 <b>学校給食における食物アレルギー対応</b> 講師 昭和大学 医学部 小児科学講座 講師 <b>今井 孝成</b> 氏	<b>FG-05</b> 15:15~16:00 <b>学校給食施設におけるHACCP 制度化に沿った衛生管理</b> 講師 一般社団法人 関東学校給食サービス協会 顧問 / 公益社団法人 日本食品衛生協会 公益事業部 HACCP 事業課 技術参与 <b>谷口 力夫</b> 氏

## 病院・高齢者施設セミナー

病院・高齢者施設に従事する経営層や管理栄養士を対象にしたセミナーも多数実施。  
現場の課題解決につながる専門性の高いセミナーは、人手不足への対応やマネジメント力の向上を求めるキーマンの誘致へ繋がった。

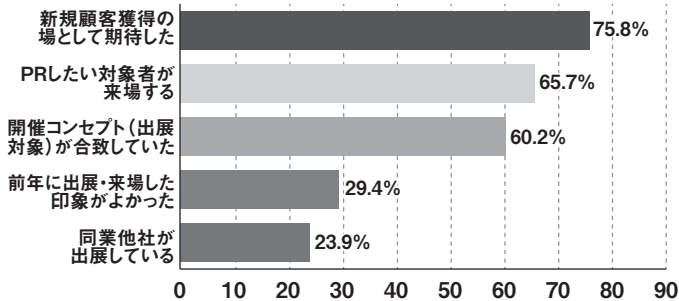
9月11日(水)	9月12日(木)	9月13日(金)
<b>FB-01</b> 11:30~12:15 <b>HACCP の制度化に向けていまやっておくべきことはこれだ!</b> 講師 株式会社 AIHO 営業本部 コンサルティング室 室長 <b>柴田 頼剛</b> 氏	<b>FB-03</b> 11:30~13:00 <b>医療施設におけるより良いフードサービスをめざしてー委託給食会社との協働を考えるー</b> コーディネーター 茨城キリスト教大学 生活科学部 食物健康科学科 教授 <b>石川 祐一</b> 氏 パネリスト 帝京大学医学部附属病院 栄養部 部長 <b>朝倉 比都美</b> 氏 パネリスト 株式会社 ニッコトラス メディカル事業部長 <b>高山 寿子</b> 氏 パネリスト シダックスフードサービス株式会社 メディカル事業本部 業務サポート部 部長 <b>川島 孝子</b> 氏	<b>FB-05</b> 11:30~12:15 <b>待ったなし!! 人手不足にどう対応するか セントラルキッチンが生き残りのカギ?</b> 講師 株式会社 MCシステム / 社会福祉法人 緑山会 給食事業部 事業部長 <b>稗田 悟</b> 氏
<b>FB-02</b> 15:30~16:15 <b>「ひと」を育てる! ー臨床現場で活躍できる管理栄養士人材育成のツボー</b> 講師 北里大学病院 栄養部 部長 <b>佐藤 照子</b> 氏	<b>FB-04</b> 14:30~15:15 <b>医療施設栄養部門のマネジメントを再考するー栄養部門の黒字化を実現するためにー</b> 講師 社会医療法人 ジャパンメディカルアライアンス 海老名メディカルプラザ 医療技術課 栄養科主任 <b>清水 陽平</b> 氏	<b>FB-06</b> 12:45~13:30 <b>待ったなし! 給食現場における完調品活用のオペレーション改善案</b> 講師 スリーマウス株式会社 代表取締役 <b>山口 浩司</b> 氏
		<b>FB-07</b> 15:45~16:30 <b>待ったなし!! 人手不足にどう対応するか コンサルを介さないニュークックチルの導入効果について</b> 講師 株式会社 日立製作所 日立総合病院 栄養科主任 <b>鈴木 薫子</b> 氏



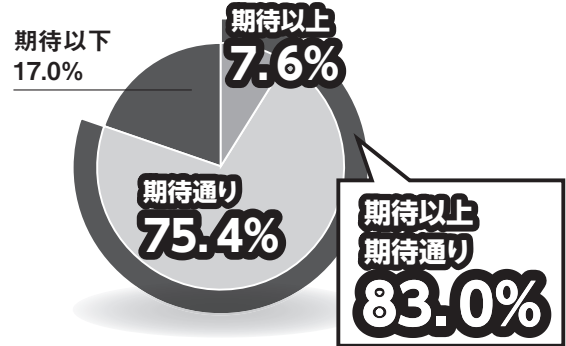


## 出展者アンケート集計結果

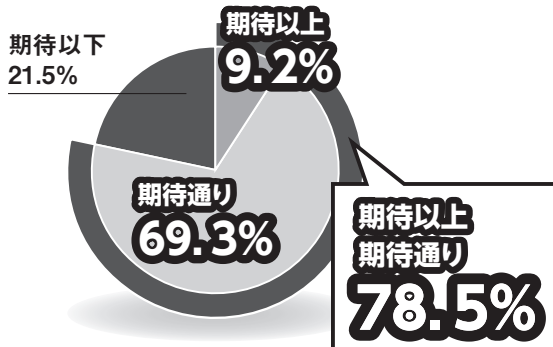
### ■ 今回ご出展の理由は？ (複数回答)



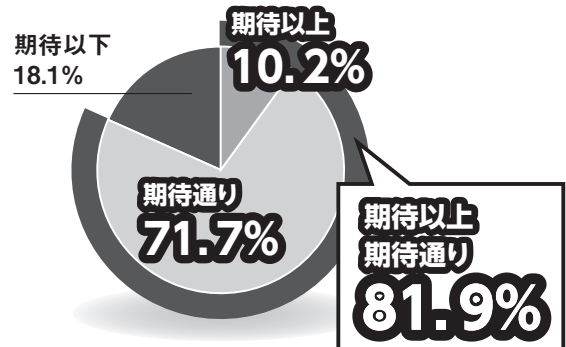
### ■ 新規顧客獲得の場として



### ■ 来場者と貴社ターゲットのマッチングについて



### ■ 出展は有益でしたか？



### さらなる来場を期待する業種・職種 (一部抜粋)

- |              |                |               |
|--------------|----------------|---------------|
| ◆管理栄養士       | ◆セントラルキッチン管理者  | ◆品質管理責任者      |
| ◆学校給食関係者     | ◆飲食店・仕出し業の決裁者  | ◆食品工場 (品管・製造) |
| ◆教育委員会・役所    | ◆宿泊施設 (ホテル、旅館) | ◆社員食堂         |
| ◆医療・福祉・介護施設  | ◆飲食店・購買        | ⋮             |
| ◆病院・高齢者給食事業者 | ◆調理師・シェフ       | ⋮             |

### 出展者の声 (一部抜粋)

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| ◆秋季の展示会であることが魅力。           | ◆直接施設をメンテナンスする方々が来場されていた。 |
| ◆展示会のコンセプトが明確で良い。          | ◆ターゲットの来場が多く、商談・交流がしやすい。  |
| ◆今回もターゲットユーザーが多く来場していた。    | ◆顧客の興味を引く事ができた。           |
| ◆初めての出展だったが、新しいお客様と商談ができた。 | ⋮                         |
| ◆異物混入防止というテーマで展示できてよかった。   | ⋮                         |

節目となる開催10回を迎えたフードセーフティジャパン (FSJ)、5回目の開催となるフードファクトリー (FF) は認知度向上を背景にそれぞれが過去最大の展示規模となった。会場では食品業界の品質管理、生産・製造ラインや工務、経営層と出展者による濃密な情報交流・商談が展開された。



# フードセーフティジャパン2019

# フードファクトリー2019



### 開催概要

- 主 催：(一財)食品産業センター、(公社)日本食品衛生協会  
 ■共 催：アテックス(株)  
 ■後 援：農林水産省、厚生労働省、経済産業省(順不同)  
 ■協 賛：(FSJ) 塩ビ食品衛生協議会、(一社)食品衛生登録検査機関協会、(一財)食品環境検査協会、(公財)食品流通構造改善促進機構、全国菓子工業組合連合会、全国製麺協同組合連合会、(一社)全国清涼飲料連合会、全国調理食品工業協同組合、(一社)全国発酵乳酸菌飲料協会、(一社)日本アイスクリーム協会、日本うま味調味料協会、日本菓子BB協会、(一社)日本果汁協会、(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会、(公社)日本給食サービス協会、(公財)日本健康・栄養食品協会、日本香料工業会、(一社)日本食品機械工業会、(一社)日本食品添加物協会、(一社)日本食品包装協会、協同組合 日本飼料工業会、(公社)日本炊飯協会、日本生活協同組合連合会、(一社)日本惣菜協会、(一社)日本即席食品工業協会、(一社)日本厨房工業会、(公財)日本適合性認定協会、(一社)日本乳業協会、(一社)日本乳容器・機器協会、日本ハム・ソーセージ工業協同組合、(一社)日本パン工業会、(一社)日本フードサービス協会、(一社)日本弁当サービス協会、(公社)日本べんとう振興協会、日本マーガリン工業会、(一社)日本ミネラルウォーター協会、(一社)日本冷凍食品協会、(一社)日本冷凍めん協会、ビール酒造組合、ポリオレフィン等衛生協議会、(一財)流通システム開発センター (50音順)
- (FF) 全国菓子工業組合連合会、全国製麺協同組合連合会、(一社)全国清涼飲料連合会、(一社)全国発酵乳酸菌飲料協会、(公社)におい・かおり環境協会、(一社)日本アイスクリーム協会、日本うま味調味料協会、日本菓子BB協会、(一社)日本果汁協会、(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会、(公社)日本炊飯協会、(一社)日本惣菜協会、(一社)日本即席食品工業協会、(一社)日本乳業協会、日本ハム・ソーセージ工業協同組合、(一社)日本パン工業会、(一社)日本物流システム機器協会、(一財)日本立地センター、(一社)日本冷凍空調工業会、(一社)日本冷凍空調設備工業連合会、(一社)日本冷凍食品協会、(一社)日本冷凍めん協会、(一社)日本ロボット工業会 (50音順)

### 合同企画委員会

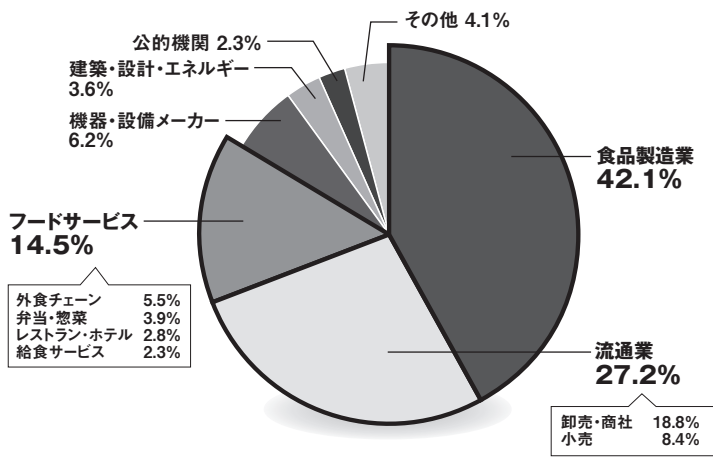
委員長	
田辺 義貴	(一財)食品産業センター 専務理事
副委員長	
桑崎 俊昭	(公社)日本食品衛生協会 専務理事
委員	
片山 博視	伊藤忠食品(株) 管理本部品質保証部 部長
財前 孝亮	キューピー(株) 品質保証本部 本部長
塩澤 高福	日本ハム設計(株) 代表取締役社長
鈴木 秀幸	山崎製パン(株) 食品品質管理部 部長
市川 寛道	雪印メグミルク(株) 品質保証部長
澤野 啓二	アンリツインフィビス(株) マーケティング部 担当部長
真田 知典	川崎重工業(株) 精密機械カンパニー ロボットビジネスセンター 営業企画部 部長
井端 宏征	ダイキン工業(株) 低温事業本部 営業部長
渡部 隆一	大成建設(株) エンジニアリング本部 部長
井上 憲	(株)竹中工務店 エンジニアリング本部 製造・物流施設本部 副部長
松本 博	凸版印刷(株) パッケージソリューション事業部 紙器販促部長
高本 治明	(一社)日本ロボット工業会 FA・ロボットシステムインテグレーション協会 客員研究員
矢島 秀章	(株)BML フード・サイエンス 検査部 部長
岡田 雅弘	日立造船(株) 機械事業本部 電子制御ビジネスユニット 営業部 部長代理
石澤 輝樹	富士通(株) 第二流通システム事業本部 第一システム事業部 第一システム部 マネージャー
宮島 昭治	(株)前川製作所 執行役員
竹茂 昭	アテックス(株) 代表取締役社長

(順不同・敬称略 所属・役職は就任当時)

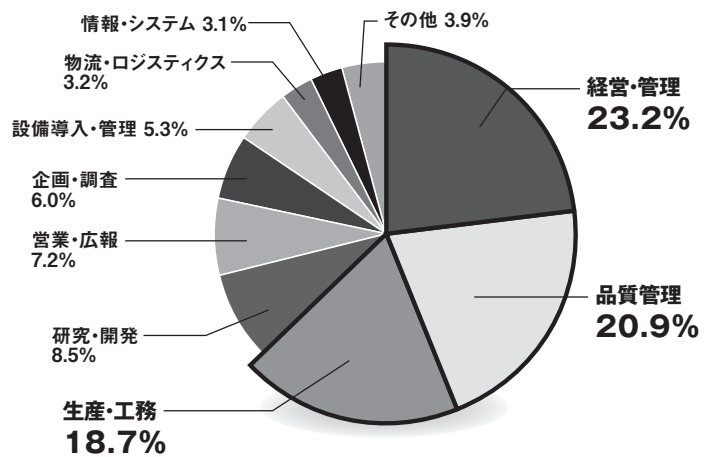


# 来場者分析

## 業種



## 部署



## 来場者からのリクエスト・意見 (一部抜粋)

FSJ		
食品製造業		
アサヒグループ食品	研究・開発	異物分析、微生物分析、毛髪異物の分析等
京まろん	品質管理	食品安全に特化したフィルター、パッキン、コンベアベルトや薬剤、機器などのフードディフェンスに関連するもの
司食品工業	品質管理	FSMS 運用の中でも PRP 遵守に寄与することが期待できそうな技術。 例) 従業員の衛生、設備・危機のサニテーション
日新製糖	品質管理	手袋等の衛生用品
Mizkan Partners	品質管理	異物混入を防ぐ最新の製品・技術
ユニオンコーヒー ロースターズ	経営・管理	FSSC22000 HACCP の今後展望
理研香料ホールディングス	生産・工務	食に係る安全性全般
理研ビタミン	経営・管理	監視カメラ・入場管理など
流通・小売		
伊徳	品質管理	HACCP 義務化に向けた情報やツール
生活協同組合 ユーコープ	品質管理	厨房で使用する器具、備品清掃用具など衛生管理に関するもの
双日食料	品質管理	異物除去装置、フードディフェンス対策など
中部飼料	品質管理	食品衛生関連工場の衛生設備清掃のコンサルティング
平和堂	品質管理	HACCP を支援するソリューションやMH不足を解消できる清掃方法や道具又は品質管理方法を探ることが目的。
ポプラ	品質管理	衛生器具展示、防虫防鼠対策
フードサービス・その他		
アサヒ化工	営業・広報	HACCP 導入、害虫異物混入、カビ細菌対策
旬菜デリ	品質管理	検査・分析洗浄・殺菌衛生対応機器
スターバックス コーヒージャパン	品質管理	食品安全を実現するための生産技術・機器・サービス、その他食品安全に関する規格基準、認証、監査等
北越パッケージ	研究・開発	セスティナブル包装材料
森永酪農販売	経営・管理	鳥害対策、異臭問題

FF		
食品製造業		
アサヒグループ エンジニアリング	—	食品工場の効率化、フードディフェンス
一富士製麺所	経営・管理	食品工場の自動化食品ロス削減異物混入対策
木村飲料	経営・管理	飲料に関する「製造」「品質管理」「品質保証」とそれらに対する効果的・効率的設備、法対応 (HACCP、FSMA 等)
大東カカオ	生産・工務	生産効率向上、工程改善、自動化など
日新製糖	生産・工務	殺菌消毒設備搬送設備過熱、加温設備ユーティリティ省エネ
マルサン商店	経営・管理	食品加工製造に係る新製品、新技術
宮島醤油	経営・管理	協働ロボットについて
森永エンゼル デザート	経営・管理	洗浄・殺菌関係
吉岡食品工業	生産・工務	食品製造機械 (剪断、殺菌、梱包)、食品製造管理、在庫管理、フードディフェンス (構内外、工場内外、設備単位)
ルピシア	生産・工務	ロボット技術の導入
流通・小売		
JOHNAN	研究・開発	食品加工法、ロボット技術
進和	営業・広報	生産設備、異物対策
スミフルジャパン	物流・ロジスティクス	製造ラインでの重量別自動仕分け
ファミリーマート	研究・開発	工場自動化、省人化
フードサービス・その他		
帝国ホテル	—	食品衛生管理関係、HACCP 対応
ドトールコーヒー	品質管理	工場、店舗の管理情報クラウド管理 (工程管理記録全て)
日本ケンタッキー・ フライド・チキン	品質管理	食品ロスと食品衛生法の情報を入手したい (SDGs の情報収集) 店内の人手不足対策と食品安全の情報を入手したい
富士ゼロックス	企画・調査	HACCP 対応における IoT の活用

# フードセーフティジャパン2019 フードファクトリー2019



## 食の安全・安心×工場設備改善セミナー

本年もHACCPを基軸に多種多様なテーマで講演を実施。ロボット導入や食品ロス対策などトレンドを押さえたテーマは、聴講希望者から高い関心を集めた。会場には連日、課題解決を求める大勢の聴講者が詰めかけた。

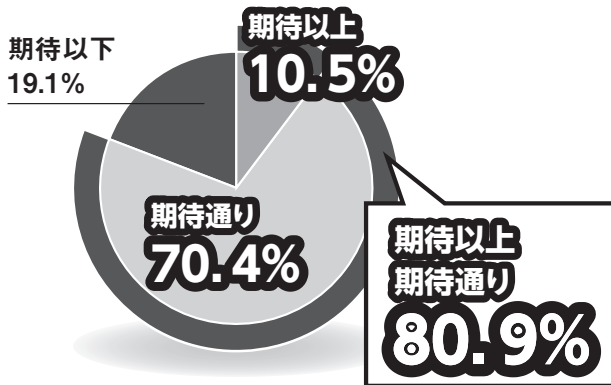
9月11日(水)	9月12日(木)	9月13日(金)
<b>FS-01</b> 11:30~13:00 <b>HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(いわゆるB基準対応)、目前の課題</b> <b>パネリスト</b> 東京都福祉保健局 健康安全部 食品監視課 統括課長代理 (規格基準担当) <b>大山 明日子</b> 氏 株式会社 ロッテリア 品質保証室 リーダー <b>清田 泰彦</b> 氏 <b>パネリスト</b> 株式会社 DD ホールディングス グループ内部監査室 <b>河原 隆</b> 氏 <b>コーディネーター</b> 株式会社 BML フード・サイエンス 検査部 部長 <b>矢島 秀章</b> 氏	<b>FS-04</b> 12:00~12:45 <b>建物の生物被害とその防除(鳥害対策)</b> <b>講師</b> 株式会社 竹中工務店 エンジニアリング本部 製造・物流施設本部 <b>北野 雅人</b> 氏 <b>FS-05</b> 12:45~13:30 <b>食品ロス抑制のためのICTを用いた情報共有の実証事業について</b> <b>講師</b> 東京都環境局 資源循環推進部 資源循環計画担当課長 <b>秋田 直宏</b> 氏 一般財団法人 日本気象協会 事業本部 防災ソリューション事業部 商品需要予測プロジェクト マネージャー <b>本間 基寛</b> 氏	<b>FS-09</b> 11:30~13:00 <b>フードロボティクス</b> <b>食品産業におけるロボット導入の基礎</b> <b>講師</b> 川崎重工業株式会社 精密機械・ロボットカンパニー ロボットビジネスセンター 営業企画部 部長 <b>真田 知典</b> 氏 <b>食品産業におけるロボット導入事例紹介</b> <b>講師</b> 株式会社 ニッコー 営業第二部 部長 <b>大場 勝</b> 氏 <b>食品産業におけるロボット活用の進め方と未来</b> <b>講師</b> 株式会社 FA プロダクツ 代表取締役社長 <b>貴田 義和</b> 氏 <b>コーディネーター</b> 一般社団法人 日本ロボット工業会/FA・ロボットシステムインテグレーション協会 客員研究員 <b>高本 治明</b> 氏
<b>FS-02</b> 13:15~14:00 <b>低温空調設備における結露対策と省エネ対策</b> <b>講師</b> ダイキン工業株式会社 低温事業本部 営業部 冷設システム販売推進課長 <b>中嶋 洋登</b> 氏	<b>FS-06</b> 13:15~14:00 <b>異臭クレームや異臭問題の近年の動向とその対応</b> <b>講師</b> 大和サービス株式会社 においテクニカルセンター 主任 <b>平井 邦宣</b> 氏	<b>FS-10</b> 13:15~14:00 <b>HACCPに沿った衛生管理の制度化について</b> <b>講師</b> 厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課 HACCP 企画推進室 HACCP 国内対策専門官 <b>岡崎 隆之</b> 氏
<b>FS-03</b> 14:30~15:15 <b>新たな時代の食品製造業のエコシステム ~食品ロス低減と衛生管理の取り組み~</b> <b>講師</b> 富士通株式会社 産業ソリューション 事業本部 シニアディレクター <b>寺澤 真紀</b> 氏 富士通株式会社 産業ソリューション 事業本部 スペシャリスト <b>安部 純一</b> 氏	<b>FS-07</b> 14:00~14:45 <b>楽しく進める食の安全安心と生産の効率化 ~デジタルとアナログの世界</b> <b>講師</b> 三島食品株式会社 代表取締役社長 <b>末貞 操</b> 氏	<b>FS-11</b> 13:30~14:15 <b>バリア包材によるフードロス削減</b> <b>講師</b> 凸版印刷株式会社 生活・産業事業本部 パッケージソリューション事業部 販売促進本部 販売促進部 紙器販促T 部長 <b>松本 博</b> 氏
	<b>FS-08</b> 15:15~16:00 <b>洗浄ツールと運用方法でかなえる洗浄の省人化改革</b> <b>講師</b> 株式会社 クレオ サニテーション事業部 部長 <b>渡辺 光也</b> 氏	<b>FS-12</b> 14:45~15:30 <b>食品原料・資材のロット、日付管理には国際標準のバーコードを</b> <b>講師</b> 味の素株式会社 情報企画部 生産 IT グループ・マネージャー <b>坂井 康夫</b> 氏 一般財団法人 流通システム開発センター ソリューション第1部 グロサリー業界グループ 研究員 <b>芥川 誠</b> 氏
		<b>FS-13</b> 15:45~16:30 <b>GFSI 承認規格の位置付けと業務での効果的な活用</b> <b>講師</b> 株式会社 カーギルジャパン フードセーフティ部 部長 <b>篠田 直樹</b> 氏
		



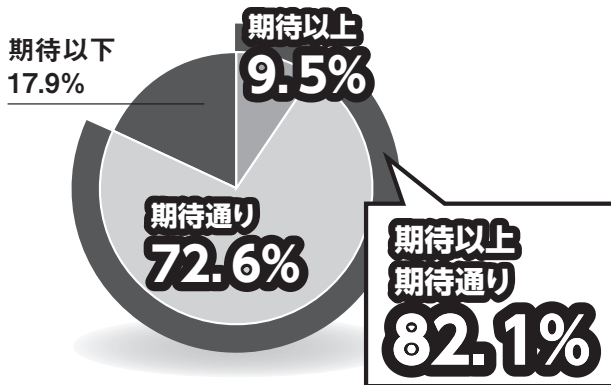
## 出展者アンケート集計結果

### FSJ

#### ■ 新規顧客獲得の場として

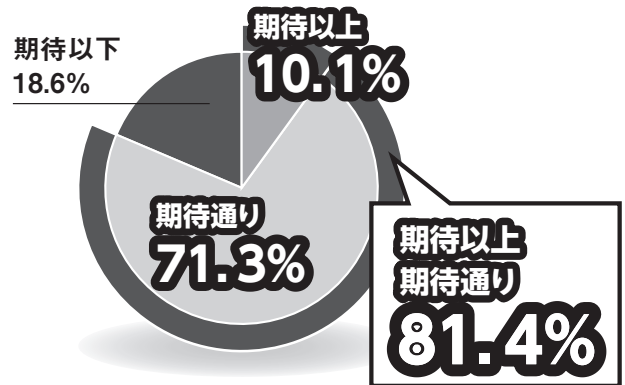


#### ■ 出展は有益でしたか？

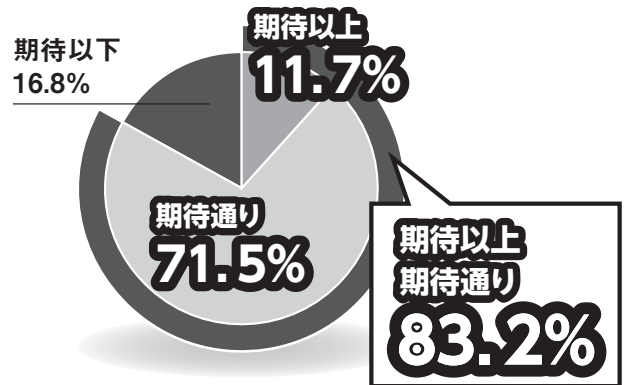


### FF

#### ■ 新規顧客獲得の場として



#### ■ 出展は有益でしたか？



## さらなる来場を期待する業種・職種（一部抜粋）

### FSJ

- ◆経営層
- ◆食品製造業（品質管理）
- ◆食品製造業（品質保証担当者）
- ◆総務（食品製造業・外食産業）
- ◆ホテル業
- ◆飲料・酒類・食品添加物製造業
- ◆工場長
- ◆購買担当（食品工場）
- ◆外食・フードチェーンの衛生管理者
- ◆コンビニベンダー
- ◆医療品、化粧品

### FF

- ◆経営層（執行役員クラス）
- ◆食品製造業（製造部）
- ◆食品製造業（生産技術部）
- ◆中食・外食
- ◆中食、給食の品質管理・IT部門
- ◆食品卸・商社
- ◆製パン業
- ◆ドラッグストア、地方食品スーパー
- ◆排水処理メンテナンス・エンジニアリング企業
- ◆防音に課題を持つ製造業
- ◆リサイクル業

## 出展者の声（一部抜粋）

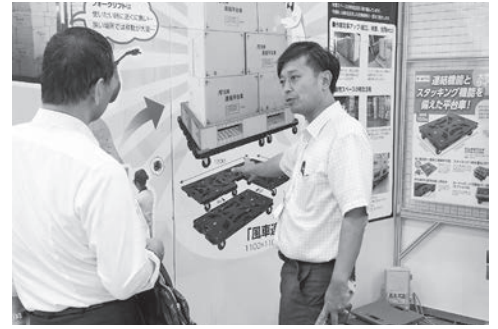
### FSJ

- ◆予想以上の集客だった。例年以上に多くの来場者に販促活動が行えた。
- ◆ターゲットとなる品質管理担当者に数多く出会えた。
- ◆これまで取引のない大手食品製造メーカーと接触できた。
- ◆出展することで会社の信用度が高まることを感じた。
- ◆来場者層（中小含めた企業規模）が魅力である。
- ◆期待以上の来場者の方にきていただけた。
- ◆来場者のニーズと展示会のコンセプトが合致していた。

### FF

- ◆食品工場の方が多数来場した。
- ◆食品業界に入り込むきっかけとなった。
- ◆内容の濃いユーザーと接触できた。
- ◆展示会のコンセプトが当社ターゲットと合っている。
- ◆期待する来場者の属性と展示内容がマッチングした。
- ◆いままで接点のなかった企業と接点を持てたことがよかった。
- ◆食品工場向けに提供できる製品のラインナップをしっかりとPRできた。
- ◆興味を持っていただいた企業が複数社あり、今後の展開が楽しみ。

「食品の物流」をテーマとした国内唯一の専門展として、業界内外から高い注目を集める。  
3回目の開催となった今回も、会場では物流関係者と出展企業による活発な情報交流・商談が行われた。



# フードディストリビューション2019

## 開催概要

- 主 催：(一社)日本加工食品卸協会、(一財)食品産業センター
- 共 催：アテックス(株)
- 後 援：農林水産省、厚生労働省、経済産業省、国土交通省 (順不同)
- 協 賛：食品トレーサビリティシステム標準化推進協議会、  
NPO 法人 食品流通高度化推進協議会、  
(公財)食品等流通合理化促進機構、  
(一社)全国スーパーマーケット協会、全国菓子卸商業組合連合会、  
(一社)日本運搬車両機器協会、(一社)日本外食品流通協会、  
(一社)日本3PL協会、(一社)日本産業車両協会、  
(一社)日本スーパーマーケット協会、日本チェーンストア協会、  
(一社)日本パレット協会、(一社)日本物流システム機器協会、  
(一社)日本フランチャイズチェーン協会、  
日本マテリアル・ハンドリング協会、(一財)日本立地センター、  
(一社)日本冷蔵倉庫協会、(一社)日本冷凍空調工業会、  
(一社)日本冷凍空調設備工業連合会、(一社)日本ロボット工業会、  
(一財)流通システム開発センター (50音順)

## 企画委員会

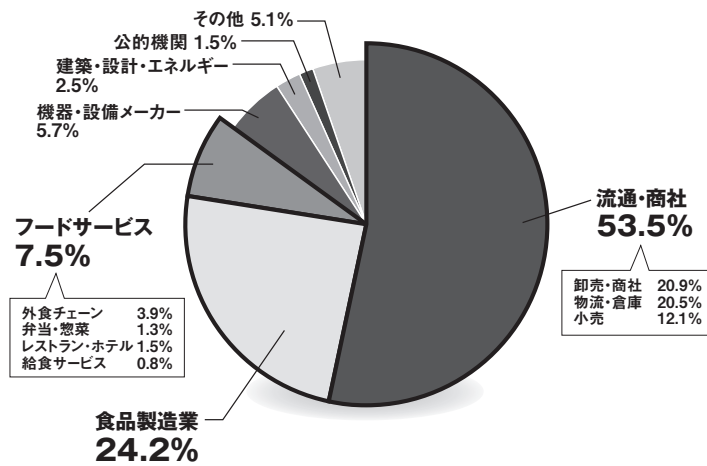
委員長		
荒木 勉	東京理科大学 教授 / 上智大学 名誉教授	
委員		
奥山 則康	(一社)日本加工食品卸協会 専務理事	
田辺 義貴	(一財)食品産業センター 専務理事	
渡辺 三彦	伊藤忠食品(株) ロジスティクス本部 ロジスティクス企画部 部長	
堀内 孝之	国分グループ本社(株) 物流統括部 副部長	
荒巻 俊光	(株)日本アクセス ロジスティクス企画部長	
渡辺 徹	三井食品(株) 物流・システム本部 / 物流管理部 部長	
小谷 光司	三菱食品(株) ロジスティクス本部 SCM 統括オフィス室長代行	
松澤 新	ハウス食品(株) 生産・SCM本部 SCM部長	
柳沼 伸介	トーヨーカネツ(株) ソリューション事業本部 常務執行役員	
浦川 竜哉	大和ハウス工業(株) 取締役常務執行役員 建築事業担当	
穴沢 岳美	日本パレットレンタル(株) 流通営業部 統括部長	
竹茂 昭	アテックス(株) 代表取締役社長	

(順不同・敬称略 所属・役職は就任当時)

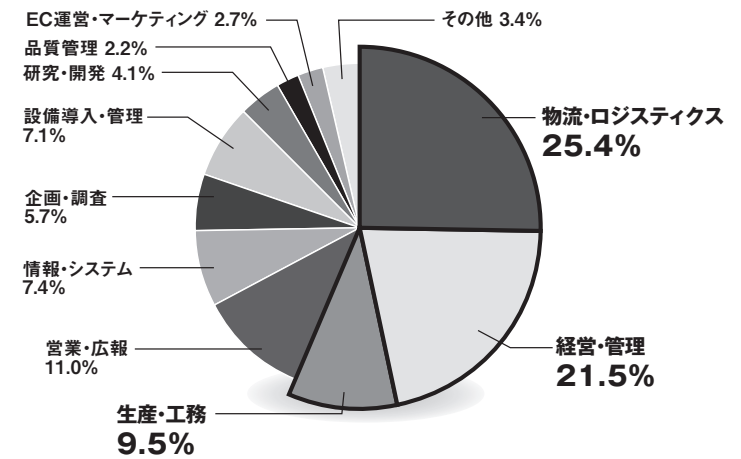


# 来場者分析

## 業種



## 部署



## 来場者からのリクエスト・意見 (一部抜粋)

卸売・商社		
伊藤忠商事	企画・調査	物流センターの自動化技術
国分グループ本社	物流・ロジスティクス	物流改善の最新情報
神明ホールディングス	企画・調査	鮮度維持・保管・輸配送
スミフルジャパン	物流・ロジスティクス	製造ラインでの重量別自動仕分け
東海澱粉	経営・管理	食品関連物流の効率化
ニッポンロジス	物流・ロジスティクス	AI、物流、人手不足解消
富士物産	物流・ロジスティクス	空調機用紫外線殺菌装置
三井食品	物流・ロジスティクス	AIを使用した需要予測、無人搬送、小分け物流の効率化
三菱食品	物流・ロジスティクス	食品物流業界の展望や先端技術
物流・倉庫・小売		
イトーヨーカ堂	物流・ロジスティクス	自動ピッキングマネジメント
SBS ロジコム	物流・ロジスティクス	保冷技術
NBS ロジソル	物流・ロジスティクス	鮮度保持について
千葉興業運輸	物流・ロジスティクス	ピッキングシステム
ニッポンロジス	物流・ロジスティクス	省人化、荷役省力化、共同配送
日本生活協同組合連合会	物流・ロジスティクス	物流システム、マテハン
パローホールディングス	物流・ロジスティクス	人手不足・食品・包装・衛生資材・物流・環境改善
物産ロジスティクスソリューションズ	企画・調査	食品物流の庫内・配送設備
ミヨシ物流	経営・管理	物流サービス、システム・ソフトウェア
食品製造業・他		
あづま食品	経営・管理	食品流通トレンド全般
ADEKA	物流・ロジスティクス	共同配送について
ギャバン	物流・ロジスティクス	庫内で使用できるピッキング関連機器
ミリアルリゾートホテルズ	情報・システム	食品仕入れ～倉庫管理～アレルギー管理～賞味期限管理～在庫管理など一連のソリューション



## 主催者セミナー

業界の権威、所管行政機関の担当者、現場担当者まで幅広い講師陣が集結。  
改革が進む食品物流をテーマにビジネスにつながる有益な情報が数多く発信された。

9月11日(水)	9月12日(木)	9月13日(金)
<b>FD-01</b> 12:30~14:00 <b>基調講演</b> <b>食品業界と物流施策2019</b> コーディネーター 東京理科大学 教授/上智大学 名誉教授 <b>荒木 勉 氏</b> 講師 経済産業省 商務・サービスグループ 物流企画室 室長 <b>内田 隆 氏</b> 講師 国土交通省 総合政策局 物流政策課 課長 <b>飯塚 秋成 氏</b>	<b>FD-03</b> 13:15~14:00 <b>業界標準化推進基盤の構築に向けて</b> 一日食協業界標準トラック入荷受付・予約システムについて 講師 一般社団法人 日本加工食品卸協会 専務理事 <b>奥山 則康 氏</b> 講師 株式会社 富士通 アドバンスエンジニアリング 物流ビジネス本部 物流システム統括部 第二物流システム部 <b>松本 真悟 氏</b>	<b>FD-05</b> 13:15~14:00 <b>東京2020大会輸送と企業活動との両立に向けて</b> 講師 東京都 オリンピック・パラリンピック準備局 大会施設部 TDM 担当課長 <b>山崎 かすみ 氏</b>
<b>FD-02</b> 14:30~15:15 <b>食品衛生法改正に伴う衛生管理計画書作成の手引き</b> 一簡単に作成できる冷蔵倉庫業版衛生管理計画書 講師 一般社団法人 日本冷蔵倉庫協会 副会長 <b>西願 廣行 氏</b>	<b>FD-04</b> 14:30~15:15 <b>保管及び輸送サービス提供のための食品安全管理規格 JFS-C について</b> 講師 一般財団法人 食品安全マネジメント協会 事務局 局長兼技術本部長 <b>大羽 哲郎 氏</b>	<b>FD-06</b> 14:30~15:15 <b>小口保冷配送サービスの国際標準化、PAS 規格の策定について</b> 講師 ヤマトホールディングス株式会社 経営戦略担当 マネージャー <b>大河原 克彬 氏</b>

## テクニカルセミナー

特別企画として、各代表分野の出展企業によるプレゼンテーションを実施した。

9月11日(水)	9月12日(木)	9月13日(金)
<b>FDT-01</b> 15:45~16:45 <b>物流不動産</b> <b>物流施設開発における取組みについて</b> 株式会社 シーアールイー <b>大和ハウスの物流ソリューション</b> 大和ハウス工業株式会社 <b>物流不動産会社が提供する物流に特化した SaaS 型ソフトサービス</b> 日本 GLP 株式会社	<b>FDT-02</b> 15:45~16:45 <b>運搬・保管</b> <b>食品物流におけるプラスチックの可能性</b> 岐阜プラスチック工業株式会社 <b>今だからこそ見直す、パレットと情報の共同利用</b> 日本パレットレンタル株式会社 <b>upr の物流ソリューションのご紹介</b> ユーピーアール株式会社	<b>FDT-03</b> 15:45~16:45 <b>マテリアルハンドリング</b> <b>これからの新常識！ディープストレージ式高密度保管システム「マジックラック®」</b> 住友重機械搬送システム株式会社 <b>人手不足問題をオートメーションにて解決！</b> ~樫本チエインのマテハン事例紹介~ 株式会社 樫本チエイン <b>食品業界における自動搬送技術</b> 村田機械株式会社

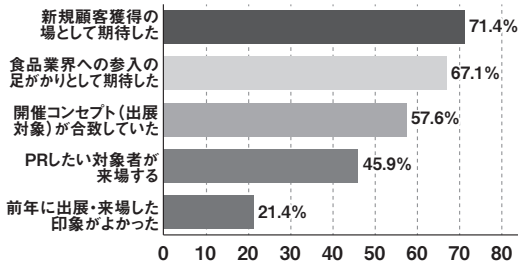




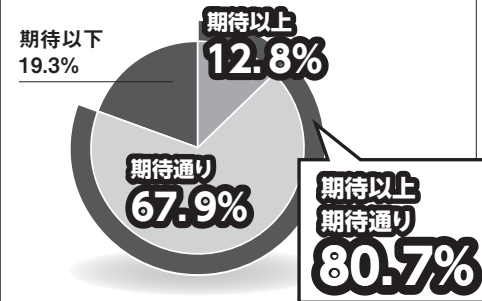


## 出展者アンケート集計結果

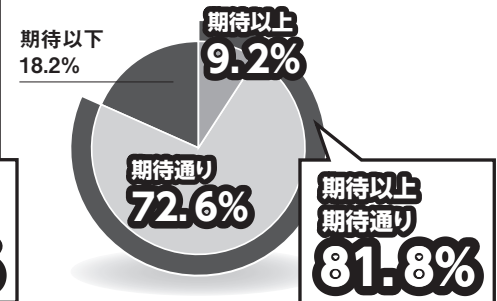
### ■ 今回ご出展の理由は？ (複数回答)



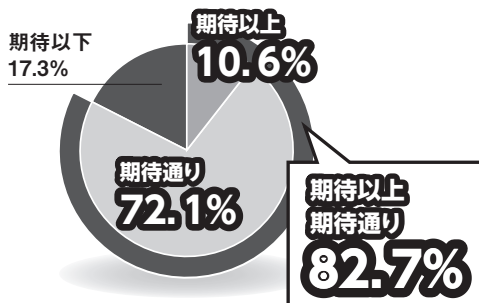
### ■ 販促商談の場として



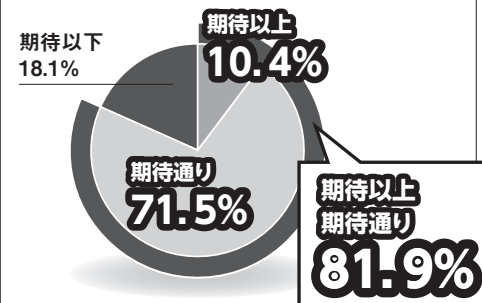
### ■ 新規顧客獲得の場として



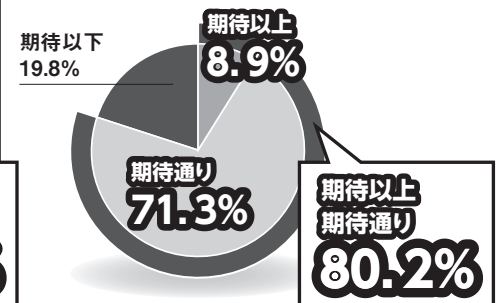
### ■ 来場者と貴社ターゲットのマッチングについて



### ■ 製品・サービスに対する情報交換、意見収集の場として



### ■ 出展は有益でしたか？



## さらなる来場を期待する業種・職種 (一部抜粋)

- ◆食品卸売
- ◆流通業の物流担当者および検討部門
- ◆情報・システム部門
- ◆食品製造業
- ◆外食・サービス業
- ◆ドラッグストア関係者
- ◆小売 (食品スーパー)
- ◆倉庫のユーザー
- ◆建築設計
- ◆物流責任者
- ◆食品業界の店舗・工場・倉庫開発担当者
- ◆品質・衛生管理責任者

## 出展者の声 (一部抜粋)

- ◆売上に繋がる商談を獲得できた。
- ◆製造業、商社の物流に携わる方々が来場していた。
- ◆メーカー企業の来場比率が高い。予想以上の交流ができた。
- ◆食品メーカー関係が堅実に来場していた。
- ◆昨年よりも展示内容に関連する来場者が多かった。
- ◆ターゲットだけでなく食品業界に関連する多様な業種にもアピールできる。

ECに関心を持つ食品事業者や、現在ECを行っている食品事業者をターゲットにした専門展として初開催。さらなる拡大が見込まれる食品EC向けサービス・ソリューションが集結した。



## フードeコマース2019

### 開催概要

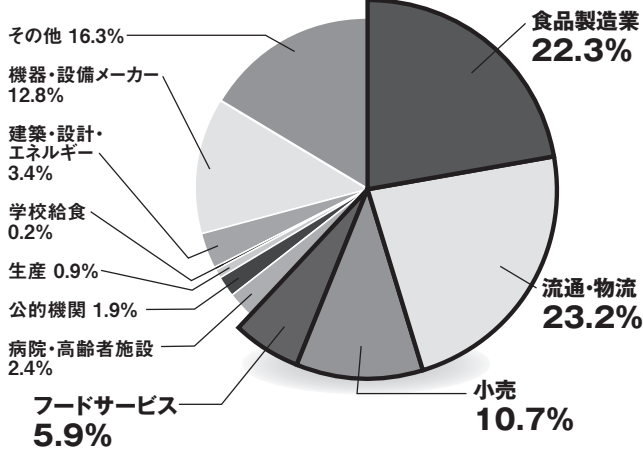
- 主催：食品イーコマース普及協会
- 共催：アテックス(株)
- 協賛：(一財)食品産業センター、  
全国商工会連合会、  
(一社)日本外食品流通協会、  
(一社)日本加工食品卸協会、  
(一社)日本3PL協会、  
(一社)日本サブスクリプションビジネス振興会、  
(一社)日本スーパーマーケット協会、  
(公社)日本通信販売協会 (順不同)



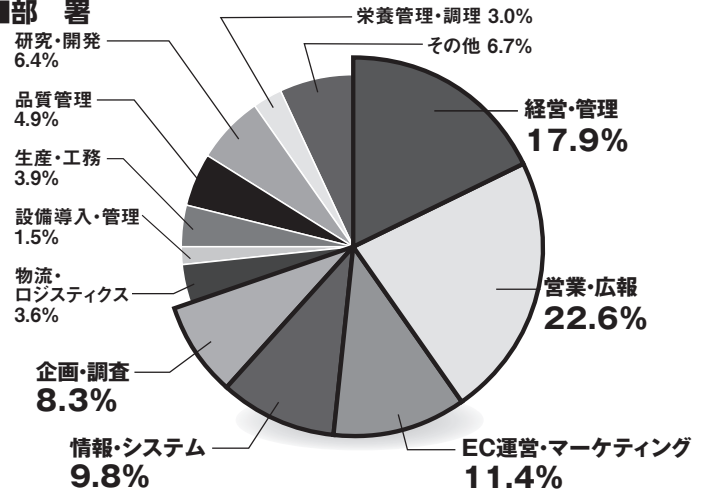


# 来場者分析

## 業種



## 部署



## 来場者からのリクエスト・意見 (一部抜粋)

スーパー・CVS・ドラッグストア		
ジョイフルサンアルファ	経営・管理	ネットスーパーに関するシステム、決済システム等
紅屋商事	EC運営・マーケティング	ショッピングモール
ローソン	営業・広報	食品Eコマース
ECモール		
47CLUB	EC運営・マーケティング	EC関連企業のEC以外サービス、B to Bサービス、生産者支援サービス
エービーシーメディアコム	EC運営・マーケティング	ECで販売できる食品
ブレイントラスト	EC運営・マーケティング	動画作成・写真撮影
寒河江市観光物産協会	EC運営・マーケティング	ECモールにおける売れ筋と顧客の獲得
食品・惣菜		
エーデルワイス	EC運営・マーケティング	ネットショップ運営関連・業務委託・配送サービス
デリア食品	営業・広報	惣菜に関するECの展開について/ミールキットについて/その他、工場内技術について
ナイフ	EC運営・マーケティング	パン・菓子の長期保存技術通信販売システム運用
ニチレイフーズ	営業・広報	ecサイト運営
ネスレ日本	その他	生産計画・補充企画・配送のシステム化全般/加工食品のE-commerce
マルハニチロ	EC運営・マーケティング	顧客コミュニケーション関連 (SNSやコミュニティサイトを活用した販促成功事例等)
一正蒲鉾	EC運営・マーケティング	楽天・Amazon・Yahooの主力モールで使えるツール (SEO対策ツール・受注効率化ツール)
丸美屋食品工業	EC運営・マーケティング	ECサイト構築他
森永乳業	EC運営・マーケティング	食品全般ならびに生鮮商品のeコマース
日世	EC運営・マーケティング	食品EC市場
商社・その他		
滋澤倉庫	物流・ロジスティクス	中国における食品Eコマース/海外での食品販売
ジョルジオアルマーニジャパン	EC運営・マーケティング	ECサイトの管理運営の代行サービス
サザンクロスエージェンシー	経営・管理	飲料、調味料、ECサービス
三井物産	EC運営・マーケティング	食のB2B EC
日清医療食品	情報・システム	フードECにおける効果的な定期購入者への引き上げ施策
クレディセゾン	営業・広報	店舗まわりに関連するEC商材、BtoB取引商材の他社研究と協業先の開拓

## 来場者実績 (一部抜粋)

味の素	情報企画部生産ITグループ
アマゾンジャパン	セラーサービス事業部
伊藤園	広域量販店営業三部 eコマース営業課
いなげや	
エーデルワイス	ネット販売課
エスエスケイフーズ	マーケティング部
エバラ食品工業	マーケティング部
オイシックス・ラ・大地	システム本部
オークワ	営業企画部 e-ビジネス課
大塚食品	リサーチ & マーケティング部
オリエンタルランド	経営戦略部
カネ美食品	外販事業本部
エコス	生鮮食品部
木曾路	外販営業部
キャメル珈琲	情報システム部
キュービー	通信販売部
ケンコーマヨネーズ	広報室 WEB課
幸田	店舗営業部兼ネット事業部
コープデリ生活協同組合連合会	宅配マーケティング部 CRMグループ
国分グループ本社	マーケティング開発部
サミット	店舗開発部/企画・設計グループ
敷島製パン	企画管理グループ
ジョイフル	市場開発本部 営業本部
新宿高野	フーズ営業本部 Eコマース部
スターゼン販売	営業統括部 加工食品販売部 加工食品第1グループ ECサイト通販チーム
セブン&アイ HLDGS.	グループ商品戦略本部
千趣会マーケティングサポート	
ダイエー	デジタル戦略室 デジタル推進部
大丸松坂屋百貨店	本社 営業本部 事業推進室 WEB事業部
日本アクセス	次世代ビジネス営業部
日本水産	広域営業本部 特販営業部 ECチーム
ネスレ日本	サプライチェーンマネジメント本部
パローホールディングス	IT戦略室
フーディソン	魚ボチ事業部ロジスティクスグループ
フジッコ	通信販売事業部
ふるさと本舗	
マルイチ産商	eコマース推進ワーキングチーム
三井食品	情報システム部
ミツハシ	事業開発本部 コンシューマー開発部 ECビジネス課
三菱食品	戦略市場本部 ECグループ
ヤオコー	経営企画室
ヤフー	ショッピング統括本部
ユナイテッドスーパーマーケットホールディングス	デジタル事業企画部
47CLUB	サポート事業部
楽天	ふるさと納税事業部
楽天	ECコンサルティング部
ローソン	ラストワンマイル事業本部

## 主催者セミナー

食品通販の動向から生鮮食品のEC、サブスクリプションまで、幅広いテーマでセミナーを実施。食品ECの最新情報を発信した。

9月11日(水)		9月12日(木)		9月13日(金)	
<b>Fe-01</b> 11:30~12:15 <b>食品の通信販売市場の最新動向</b> 講師 株式会社 矢野経済研究所 フードサイエンスユニット フードグループ 主任研究員 <b>大筆 麻奈氏</b>	<b>Fe-03</b> 11:30~12:15 <b>BtoB EC で電話対応件数8000件減！ サントリーM &amp; Cの秘訣</b> 講師 サントリーマーケティング&コマース株式会社 市場開発本部 企画開発グループ 通販企画チーム 課長 <b>谷内 一樹氏</b>	<b>Fe-05</b> 13:15~14:00 <b>生鮮食品 EC の新しい形</b> 講師 クックパッド株式会社 買物事業部本部長 JapanVP <b>福崎 康平氏</b>	<b>Fe-02</b> 12:45~13:30 <b>日本におけるサブスクの現状と 今後の食品サブスクリプション</b> 講師 一般社団法人 日本サブスクリプションビジネス振興会 事務局長 サブスクエバンジェリスト <b>杉山 拓也氏</b>	<b>Fe-04</b> 12:45~13:30 <b>オイシックス・ラ・大地の成長を支える サブスクリプションモデル 「優れた場の設計の重要性」について</b> 講師 オイシックス・ラ・大地株式会社 統合マーケティング本部・店舗外販事業部管掌 店舗外販事業部 部長 COCO 執行役員 <b>奥谷 孝司氏</b>	<b>Fe-06</b> 15:15~16:00 <b>料理人向け EC による ラストワンマイル改革</b> 講師 八面六臂株式会社 代表取締役 <b>松田 雅也氏</b>

## EC ソリューションセミナー

展示会場では、出展企業によるプレゼンテーションを連日開催した。

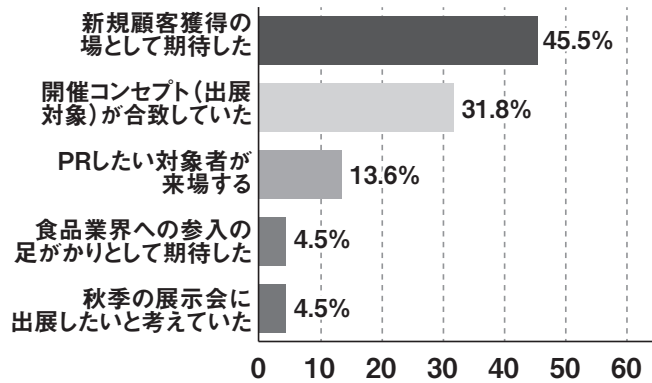
9月11日(水)		9月12日(木)		9月13日(金)	
10:30~11:00 <b>なぜ BtoB EC を導入する企業が 増えているのか？ 実例をご紹介します！</b> 株式会社 アイル BtoB EC 推進統括本部 <b>江原 智規氏</b>	10:30~11:00 <b>新規顧客のコンバージョンが最大化する 決済手段とは？</b> ジャックス・ペイメント・ソリューションズ株式会社 営業部	10:30~11:00 <b>人材不足を IT システムで補う為の 通販管理システムの活用について</b> 株式会社 アクアリーフ 助ネコ事業部 <b>池田 忠久氏 / 間嶋 菜氏</b>	11:15~11:45 <b>-120℃の世界が食品輸送に革命を起こす</b> 株式会社 エイディーディー 取締役 <b>下田 裕人氏</b> 出展者：株式会社エイディーディー / 株式会社トライ・カンパニー	11:15~11:45 <b>DtoC、BtoB モデルの EC サイト向け 最新セキュリティ対策をご存知ですか？</b> アカマイ・テクノロジーズ合同会社 テクニカル・ソリューション部 ソリューション・エンジニア <b>佐藤 靖忠氏</b>	11:15~11:45 <b>10兆円ギフト市場へ。新時代 EC・通販に 「売れるギフト商品開発」で切り拓く！</b> 売れるギフト通販研究所 主宰 / ソノノカスタマーマーケティング株式会社 代表取締役 <b>園 和弘氏</b> 出展者：株式会社 アドブレイブ
12:00~12:30 <b>フード e コマースの絶対条件 — 高速表示の重要性</b> 株式会社 Spelldata 代表取締役社長 <b>竹洞 陽一郎氏</b>	12:00~12:30 <b>フード e コマースの絶対条件 — 高速表示の重要性</b> 株式会社 Spelldata 代表取締役社長 <b>竹洞 陽一郎氏</b>	12:00~12:30 <b>なぜ BtoB EC を導入する企業が 増えているのか？ 実例をご紹介します！</b> 株式会社 アイル BtoB EC 推進統括本部 <b>江原 智規氏</b>	13:30~14:00 <b>年商1億円、営業利益20%を達成する 食品 EC 事業の作り方</b> リライズコンサルティング株式会社 代表取締役社長 <b>中山 裕介氏</b>	12:45~13:15 <b>中小メーカーこそ勝機！ BtoB-EC 事業で成功をつかむ戦略設計とは</b> リライズコンサルティング株式会社 コンサルティング事業部 WEB 卸コンサルティングチーム 経営コンサルタント <b>吉田 圭良氏</b>	12:45~13:15 <b>フード e コマースの絶対条件 — 高速表示の重要性</b> 株式会社 Spelldata 代表取締役社長 <b>竹洞 陽一郎氏</b>
14:15~14:45 <b>「Foodlive」を活用した取引拡大提案と 「Foodloss」への取組紹介</b> 伊藤忠食品株式会社 営業企画本部 EC 部 ダイレクト EC 課 課長 <b>小谷 宏一氏</b>	13:30~14:00 <b>人材不足を IT システムで補う為の 通販管理システムの活用について</b> 株式会社 アクアリーフ 助ネコ事業部 <b>池田 忠久氏 / 榎本 梨奈氏</b>	13:30~14:00 <b>感動体験がロイヤル顧客を産む！ 「一見さん」を「常連」に変えるメール接客術</b> 株式会社 ラクス カスタマーサービスクラウド事業部 <b>西山 和人氏</b>	15:00~15:30 <b>新規顧客のコンバージョンが最大化する 決済手段とは？</b> ジャックス・ペイメント・ソリューションズ株式会社 営業部	14:15~14:45 <b>なぜ BtoB EC を導入する企業が 増えているのか？ 実例をご紹介します！</b> 株式会社 アイル BtoB EC 推進統括本部 <b>江原 智規氏</b>	14:15~14:45 <b>AI で実現する顧客の行動予測 — 『レコメンド』の真の実力</b> シルバーエッグ・テクノロジー株式会社 ビジネスプランニング室 副室長 <b>園田 真悟氏</b>
15:00~15:30 <b>DtoC、BtoB モデルの EC サイト向け 最新セキュリティ対策をご存知ですか？</b> アカマイ・テクノロジーズ合同会社 テクニカル・ソリューション部 ソリューション・エンジニア <b>佐藤 靖忠氏</b>	15:00~15:30 <b>DtoC、BtoB モデルの EC サイト向け 最新セキュリティ対策をご存知ですか？</b> アカマイ・テクノロジーズ合同会社 テクニカル・ソリューション部 ソリューション・エンジニア <b>佐藤 靖忠氏</b>	15:00~15:30 <b>食品 EC でリピート売上を急拡大させる 鉄板 CRM 施策とは？</b> 株式会社 アドブレイブ 執行役員 CRM プロダクト責任者 <b>中村 隆嗣氏</b>			



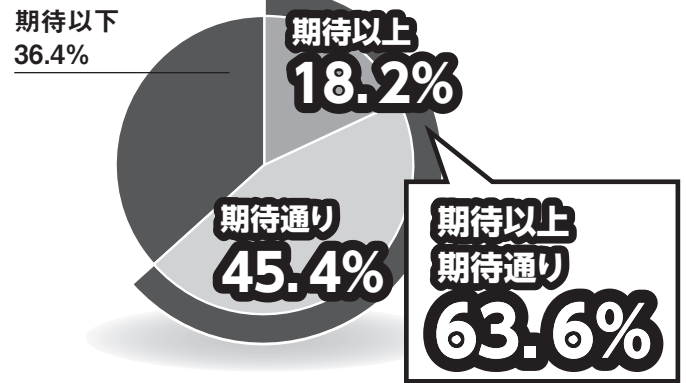


## 出展者アンケート集計結果

### ■ 今回ご出展の理由は？ (複数回答)



### ■ 出展は有益でしたか？



### さらなる来場を期待する業種・職種 (一部抜粋)

- ◆EC事業担当者
- ◆ネットショップ
- ◆大手流通小売
- ◆ネットスーパー

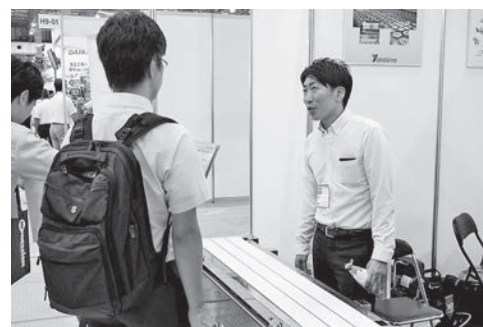
- ◆食品製造・卸
- ◆ふるさと納税事業者
- ◆カスタマーサポート
- ⋮

### 出展者の声 (一部抜粋)

- ◆ECをこれからやりたい人が情報収集に来た。
- ◆全く知らないお客様がほとんどで、新規開拓に向いている。
- ◆質が良い、目的を持った人が来ていた。
- ◆大手の物流会社と話ができた。

- ◆フードeコマースを目的にして来場される方を圧倒的に増やしてほしい。
- ◆来場者の事業規模がマッチしている。
- ⋮

中食・惣菜工場にフォーカスした専門展示会として今年が2回目の開催。  
成長市場へダイレクトにPRできるとの触れ込みから、今回は機械メーカーの参加も大幅に増加した。  
展示会場では生産性向上に大きな関心をもつ来場者から熱視線が注がれた。



# SOUZAI JAPAN 2019

### 開催概要

- 主催：(公社)日本食品衛生協会
- 共催：アテックス(株)
- 協賛：(公社)日本炊飯協会、(一社)日本スーパーマーケット協会、  
(一社)日本惣菜協会、日本チェーンストア協会、(公社)日本べんとう振興協会、  
(一社)日本包装機械工業会、(一社)日本ロボット工業会 (50音順)



### 企画委員会

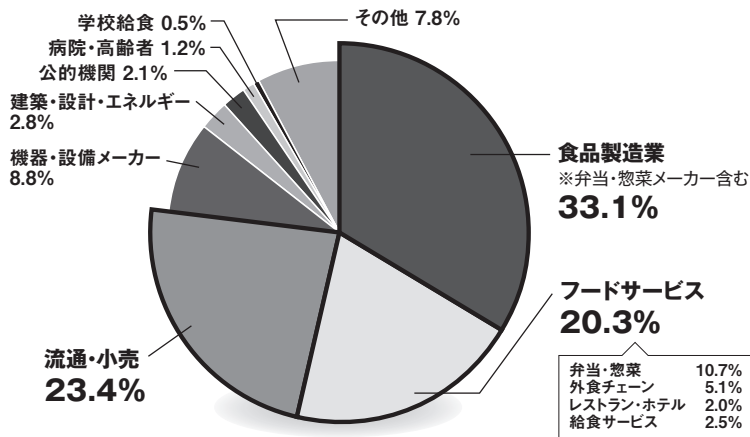
委員長	
桑崎 俊昭	(公社)日本食品衛生協会 専務理事
委員	
大隅 和昭	(一社)日本惣菜協会 事務局長
江口 法生	(一社)日本スーパーマーケット協会 専務理事
嵯峨 哲夫	(公社)日本べんとう振興協会 専務理事
山下 久	(株)サンデリカ 食品安全衛生管理本部長
古川 真	わらべや日洋(株) 生産技術部 副部長
山本 源太	アサヒ装設(株) 常務取締役 営業部 部長
前田 知司	(株)エフピコ ストア支援事業部 執行役員
西田 方宏	花王プロフェッショナル・サービス(株) C&S 企画開発部 統括部長
宮下 隆	キューピー(株) 品質保証本部 食品安全科学センター長
玉井 宏昌	スキューズ(株) 執行役員 営業担当
井上 文夫	(株)TOSEI V 営業統括部 副統括部長
竹茂 昭	アテックス(株) 代表取締役社長

(順不同・敬称略 所属・役職は就任当時)

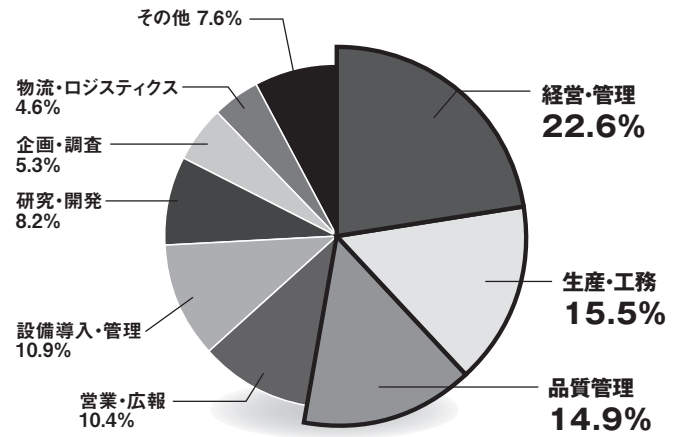


# 来場者分析

## 業種

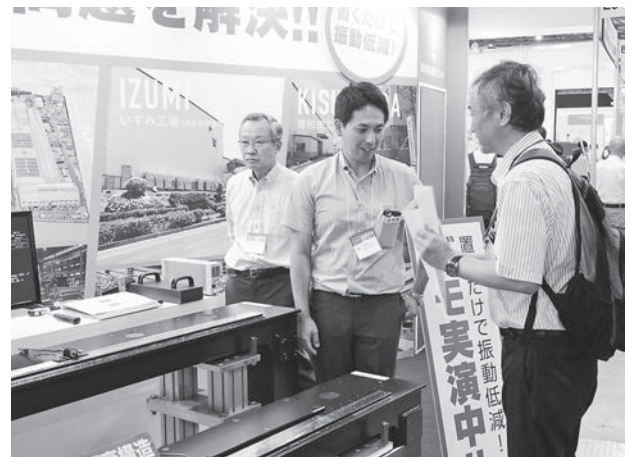
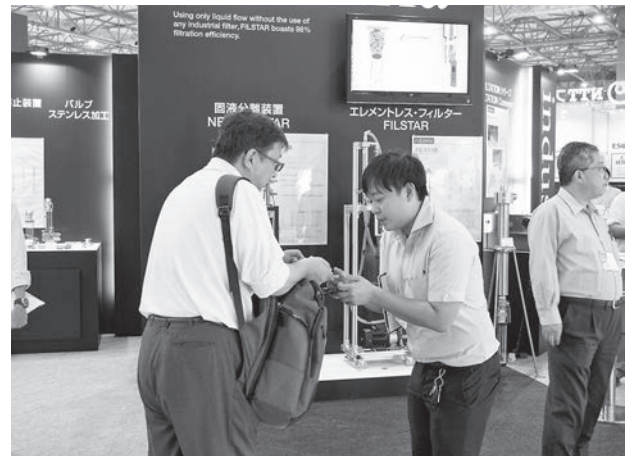


## 部署



## 来場者からのリクエスト・意見 (一部抜粋)

食品・惣菜製造業		
キューピー	—	衛生管理手法について
協同組合フレッシュフーズサプライ	生産・工務	省人・省力機械、ロボット関係
グルメデリカ	生産・工務	新技術、市場動向
三協デリカ	経営・管理	自動化設備について
シュアナチュラル	経営・管理	食品工場の自動化設備・海洋プラスチック問題と容器業界の情報
商工給食	—	HACCPによる衛生管理、カット野菜の製造ポイントなど
千賀屋	経営・管理	人員削減のロボット等の最新技術、配送システム、販売システム
デアア食品	—	惣菜に関するイーコマースの展開について、ミールキットについて、工場内技術について
虎屋産業	研究・開発	惣菜が日持ちする加工技術・素材 (調味料含む)
西野物産	設備導入・管理	食品の自動供給、検査の自動化
フレッシュセブン	品質管理	HACCP導入に向けての生産機器、品質管理機器、システムなど
マルサン商店	経営・管理	食品加工製造に係る新製品、新技術
宮島醤油	研究・開発	自動化設備
フードサービス		
エムサービス	研究・開発	調理機器 / 設備 人手不足対策
ジェイアール西日本フードサービスネット	品質管理	HACCP 運用の為の最新情報
日本ケンタッキー・フライド・チキン	品質管理	惣菜、生鮮のシェルフライフ延長技術
ドミノ・ピザジャパン	品質管理	衛生・品質管理等、食の安全に関する全て。
一富士フードサービス	品質管理	食品や器具類の殺菌剤 (機能水や塩素、アルコール等)
サイゼリヤ	品質管理	食品衛生関連
小売・その他		
伊徳	品質管理	HACCP 義務化に向けた情報やツール省人化対応
セブン-イレブン・ジャパン	品質管理	製造設備の洗浄方法、異臭対策
ハークスレイ	設備導入・管理	厨房設備機器全般
ベルク	品質管理	食品衛生、HACCP、食品表示
ポプラ	品質管理	衛生、品質管理、食品表示、HACCP など
マックスバリュ東海	経営・管理	効率化・省人化の厨房機器・備品
万惣	生産・工務	中食・惣菜の現場における外国人材活用について
生活協同組合ユーコープ	その他	スーパーマーケットデリカ部門での衛生管理や備品など



## 主催者セミナー

外国人の人材活用を皮切りに業界話題のテーマを多数用意。

惣菜業界向け HACCP の解説や海洋プラ問題、異物混入対策までを網羅したセミナーは多数の聴講者を集めた。

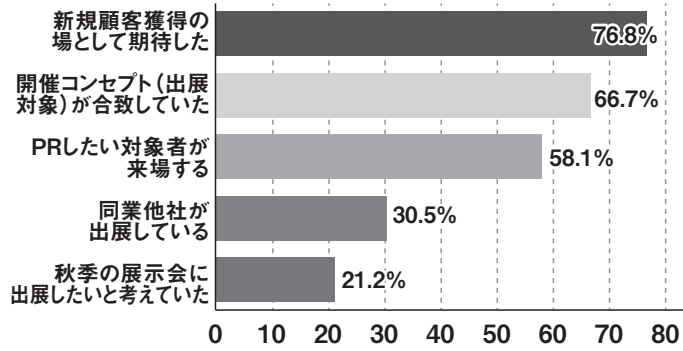
9月11日(水)	9月12日(木)	9月13日(金)
<p><b>SZ-01</b> 13:30~14:15  <b>外食・中食産業における                      外国人材の活用について</b></p> <p>講師                      農林水産省                      食料産業局 食文化・市場開拓課 課長補佐                      長川 康一 氏</p>	<p><b>SZ-03</b> 11:30~12:15  <b>食品工場への自動化設備導入</b></p> <p>講師                      日本製粉株式会社                      プラント部 プラントグループ技術開発チーム                      チームマネージャー                      本田 敦 氏</p>	<p><b>SZ-06</b> 12:00~12:45  <b>海洋プラスチック問題と容器業界、                      中食・惣菜業界への期待</b></p> <p>講師                      日本プラスチック工業連盟                      専務理事                      岸村 小太郎 氏</p>
<p><b>SZ-02</b> 15:45~16:30  <b>惣菜小規模事業者の                      「HACCP の考え方を取り入れた                      衛生管理の手引書」</b></p> <p>講師                      エコア株式会社                      食品安全事業部 部長                      粕谷 浩 氏</p>	<p><b>SZ-04</b> 14:30~15:15  <b>キューピーにおける AI による                      イノベーション(原料検査装置等)</b></p> <p>講師                      キューピー株式会社                      生産本部 未来技術担当部長                      萩野 武 氏</p>	<p><b>SZ-07</b> 14:30~15:15  <b>カット野菜の微生物コントロールと                      製造のポイント</b></p> <p>講師                      キューピー株式会社                      品質保証本部 食品安全科学センター センター長                      宮下 隆 氏</p>
	<p><b>SZ-05</b> 15:45~16:30  <b>食品ロス削減推進法の成立と                      今後の取組について</b></p> <p>講師                      消費者庁 消費者教育推進課 企画官                      米山 真梨子 氏</p>	



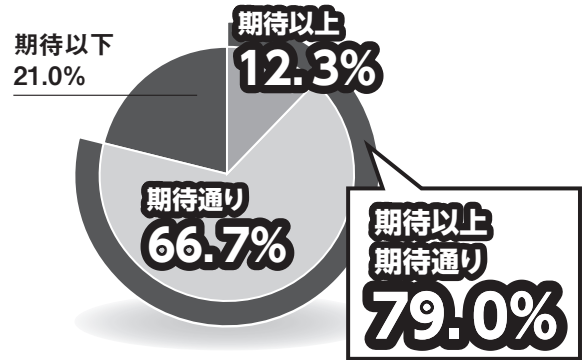


## 出展者アンケート集計結果

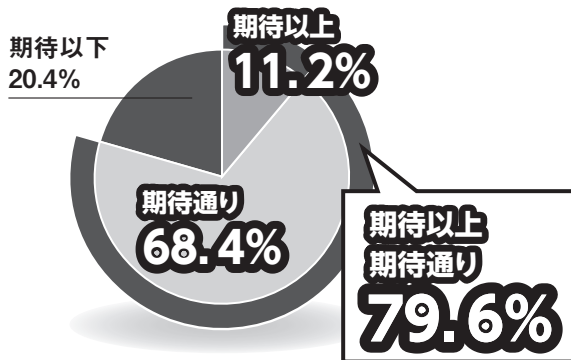
### ■ 今回ご出展の理由は？ (複数回答)



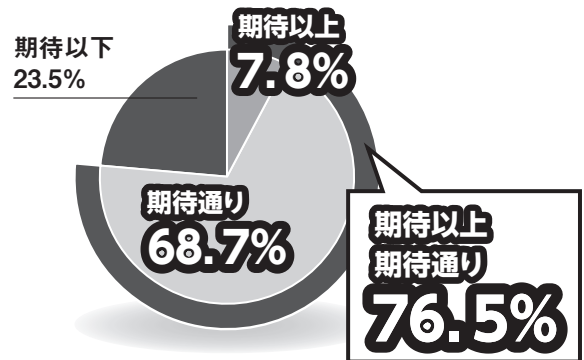
### ■ 販促商談の場として



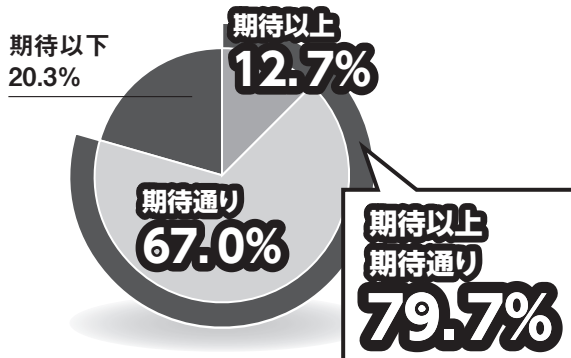
### ■ 新規顧客獲得の場として



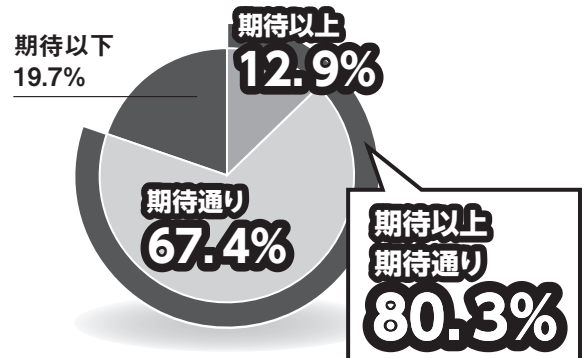
### ■ 来場者と貴社ターゲットのマッチングについて



### ■ 出展は有益でしたか？



### ■ 製品・サービスに対する情報交換、意見収集の場として



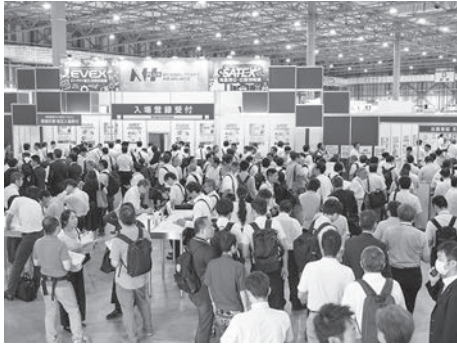
### さらなる来場を期待する業種・職種 (一部抜粋)

- ◆食品工場・食品スーパー関係 (手数と成約金額が合致)
  - ◆セントラルキッチンなどの中間食メーカー (通常の営業では新規参入が難しい)
  - ◆セントラルキッチン関係 (普段、直接商談する機会がない)
  - ◆CVS & スーパーマーケット (主要ユーザーのため)
  - ◆日配惣菜・麺ベンダー (主要ユーザーのため)
  - ◆食品メーカー (営業ターゲットのため)
  - ◆コンビニベンダー
- …等

### 出展者の声 (一部抜粋)

- ◆テーマが絞られている。
- ◆新たなビジネスチャンスが作れそう。
- ◆来場者の質がいい。(アンケート回答率が高く、真剣)
- ◆主催者の対応は丁寧で好感もてる。同業者の訪問も少ない。
- ◆同時開催展との思わぬ相乗効果。新規営業・協業先の開拓ができた。





## 次回開催案内

**2020年10月7日 [水] ▶ 9日 [金]**  
**東京ビッグサイト(青海展示棟)**

お問い合わせ先

フードシステムソリューション事務局

フードファクトリー事務局

フードeコマース事務局

フードセーフティジャパン事務局

フードディストリビューション事務局

SOUZAI JAPAN事務局

Tel : 03-3503-7319 [F-SYS]

Tel : 03-3503-7807 [FF]

Tel : 03-3503-7611 [Fe]

Fax : 03-3503-7620

Tel : 03-3503-7827 [FSJ]

Tel : 03-3503-7623 [FD]

Tel : 03-3503-7805 [SZ]

E-mail : office@f-sys.info

URL : [www.f-sys.info](http://www.f-sys.info)

出展に関する詳細は事務局までお問い合わせください。