



第26回 西日本

PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

食品産業創造展 '16

ご案内状

2016年
会期 5月18日(水) ▶ 20日(金)

時間 10:00~17:00 (最終日は16:00まで)

会場 マリンメッセ福岡

無料送迎バス運行 博多駅 ↔ 会場 ↔ 天神

展示会期間中、会場へのアクセスは直行の無料送迎バスをご利用ください。

入場料 2,000円 (税込み)

主催: 日刊工業新聞社

共催: 西日本食品産業創造展 開催委員会

18日・19日は
商談中心の
ビジネスデー

西日本最大級のスケールで
食の最新情報を提供します!!

最新情報はWEBでチェック!

西日本食品展

検索

安心・安全・おもてなしの心を未来へ

Relief, safety and the heart you're entertaining in the future.



特設イベントコーナー

今知りたい、最新情報をお届けします!

HACCPチャレンジ科学館

- HACCP導入型基準の推進[2020年東京オリンピックまでの義務化]
- 総合衛生管理HACCP認証の正しい普及[T.P.P輸出対応に準ずる国際的HACCP]
- 新調理HACCP認証推進[ハラル対応の認証]
- オーガニックネットワークの推進[食の安全見える化]
- 小規模施設レストランHACCPの認証[街のHACCP普及]

など、各部門の専門家がご相談に応じます。

企画主催/総合衛生管理HACCP認証協会

恒例 18日(水) AM10:00

ロールケーキカット&オープニング!

ご試食いただけます!お早めにご来場ください。(先着順)

イベントコーナー

- 我が県の特産物を使った地産料理展
- 地産食材を使ったセット料理
18日(水)、19日(木)
- オーストラリア産牛肉を使った料理コンテスト
20日(金)
企画主催/ (公社) 全日本肉協同会 西日本地方本部
- 食楽・食優 一食べる楽しさ、体に優しい食事
企画主催/ (一社) 日本惣菜協会 九州支部
- 2016全九州洋菓子実技コンテスト福岡大会
18日(水) 10:15~14:15
- ミニ講習会
19日(木)「ヨーグルトを使ったお菓子
~乳酸菌のチカラで健康に~」
講師: マダムアッシュ シェフ 中島 寛 氏
後援: 森永乳業 (株)
- 20日(金)「日本人になじみの深いガーナ産チョコレート」
講師: 日新化工 (株) 開発部 本田 典子 氏
後援: 日新化工 (株)
- 2016福岡県洋菓子技術コンテスト大会
入賞並びに参加全作品の展示
企画主催/ (一社) 福岡県洋菓子協会

- 焼菓子の実演・試食
- お菓子のコンテスト
企画主催/福岡県菓子協会連合会
- 和菓子体験講習会
和菓子製造技能国家検定制度合格技能士による講習会
- 和菓子職人による工芸菓子コンテスト
- 四季の創作和菓子コンテスト
企画主催/福岡県菓子協同組合
- 手ごねパンの実演
- 小麦粉以外の穀物を使ったパンコンテスト
企画主催/福岡県パン協同組合
- 素材にこだわった特徴ある商品のご提案
南のめぐみ(九州産パン用小麦粉)/リマーニユ(石臼引きブレンド小麦粉)/V-21-Y(欧風パン粉ミックス粉)/ゴールドブランミック(ブランミックス)/大麦粉など、国産小麦粉をはじめ、風味や作業性、健康機能性に特徴のある商品をご提案します。
協力: 熊本製粉 (株)
企画主催/福岡県製菓パン材料組合

第9回 サマーバレンタインフェスタ2016

七夕の織姫と彦星の物語をテーマに「出逢いへの感謝を伝えるギフト」として、サマーバレンタインを活用する為の企画提案・商品例・ツール・ラッピング等をご紹介します!

- 熊本学園大学ホスピタリティマネジメント学科 渡瀬ゼミの学生と共同で作成したお弁当の展示
/ 良縁幸福、恋の神様として親しまれる「恋木神社祈願絵馬所」の設置 (絵馬は後日奉納します)
/ (一社) 日本惣菜協会 九州支部
- 健康志向のパンを展示/福岡県パン協同組合
- サマーバレンタイン洋菓子ラッピングコンテスト
大会出品作品の展示/喫茶コーナー・サマーバレンタインセット(コーヒーと焼菓子)
/ (一社) 福岡県洋菓子協会
- 商品例の展示/福岡県菓子協会
- 商品例の展示/福岡県菓子協同組合
- 各種ツール提供/福岡県製菓パン材料組合
- 商品提案/伊藤製パン産業 (株)
- ラッピングの展示・PR方法の提案/東京リボン (株)
- ラッピング商品・限定パッケージの展示
/ 柳井紙工 (株)
- クッキーの試食等/レオン自動機 (株)

企画主催/サマーバレンタインフェスタ実行委員会

ご案内の内容は2016年3月1日現在のものです。イベント・セミナーなどは変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

◆後援(順不同)

九州経済産業局/九州農政局/農研機構九州沖縄農業研究センター/国立研究開発法人産業技術総合研究所九州センター/山口県/福岡県/佐賀県/長崎県/熊本県/大分県/宮崎県/鹿児島県/沖縄県/福岡市/北九州市/ (一社) 九州経済連合会/九州経済同友会/福岡商工会議所/福岡県商工連合会/中華人民共和国駐福岡総領事館/駐福岡大韓民国総領事館/韓国貿易センター(福岡)/台湾貿易センター福岡事務所/タイ国政府貿易センター大阪/在大阪フリアビ総領事館/高橋部/カナダ政府/西日本通商事務所/在福岡ベトナム社会主義共和国総領事館/日本貿易振興機構(ジェトロ)福岡貿易情報センター/ (独) 中小企業基盤整備機構九州本部/ (公財) 福岡観光コンベンションビューロー/ (公財) 福岡県中小企業振興センター

◆協賛(順不同)

九州食品機械工業会/ (一社) 日本フードサービス協会/ (協) 日本製パン工業機械工業会/ (公社) 日本パンケーキデザイン協会/ (一社) 日本冷凍食品協会/ (一社) 全日本コーヒー協会/ (一社) 日本弁当サービス協会/ (一社) 日本フレンチエスプレッソ協会/日本チェーンストア協会/ (一社) 日本自動販売機工業会/ (公社) 日本給食サービス協会/ (一社) 日本製菓協会連合会/ (公財) 日本健康・栄養食品協会/ (一社) 日本食肉加工協会/ (公社) 全日本肉協同会/西日本冷凍空調工業会/ (一社) 日本肉類工業会九州支部/ (公社) 日本包装技術協会西日本支部/ (一社) 日本外食流通協会九州・沖縄支部/全通九州ブロック協議会/ (一社) 日本惣菜協会/九州食品産業協議会/九州包装技術協議会/九州製菓協会/西日本機能性食品開発研究会実行委員会/福岡県食品産業協議会/ (公社) 福岡県製菓士会/ (公社) 佐賀県製菓士会/ (公社) 長崎県製菓士会/ (公社) 大分県製菓士会/ (公社) 宮崎県製菓士会/ (公社) 鹿児島県製菓士会/ (公社) 沖縄県製菓士会/山口県菓子工業組合/福岡県菓子工業組合/佐賀県菓子工業組合/長崎県菓子工業組合/熊本県菓子工業組合/大分県菓子工業組合/宮崎県菓子工業組合/鹿児島県菓子工業組合/山口県菓子工業協同組合/福岡県パン協同組合連合会/熊本県パン協同組合/大分県菓子給食パン米飯協同組合/宮崎県パン協同組合/鹿児島県パン工業協同組合/沖縄県製パン事業協同組合/山口県洋菓子協会/ (一社) 福岡県洋菓子協会/佐賀県洋菓子協会/長崎県洋菓子協会/ (一社) 熊本県洋菓子協会/大分県洋菓子協会/宮崎県洋菓子協会/鹿児島県洋菓子協会/ (一社) 沖縄県洋菓子協会/福岡県製菓協同組合/ (一社) 福岡市技能職団連合会/福岡県菓子協同組合/福岡県菓子協会/北九州菓子協会/大分県菓子協会/ (公社) 福岡市食品衛生協会/福岡市パン協同組合/福岡県製菓パン材料組合

出展企業のご案内

① 外食・中食(弁当・惣菜)・給食産業ブロック	
石橋ステンレス	多目的タンク 粉体溶解機シャープレンダー
ISEKI トータルライフサービス	せきキ泡洗米「炊き繁盛」は、ボタン1つで炊飯作業を代行。美味しいご飯をご提供します。
えいむ	飲食店・ホテル・旅館用備品を中心にオリジナル製品を取り揃えております。
エーシーピー	再加熱カートや保温・保冷カートなど軽量・コンパクトなフードカートを展示
エピック	欧米の有力メーカーから優れた業務用厨房関連商品を輸入販売
エム・アイ・ケー	エコ厨房快適厨房のクボタライスロボをはじめ省力化商品の展示実演を行います。
エレクトー	無煙調理ワゴン「アイスフィンク」を出展。一般的な国内品に比べ約3倍の吸引力
オオイ金属	適温給食やアレルギー対応食用に最適!! ステンマILDボックスSシリーズ
北村鉄工所	安心で安全な食を支える厨房機器、検査装置のラインナップをご紹介します。
キャブテンジャパン	人気のコール機で待ち客を増やせる集客増加ツールを紹介しします。
業務用厨房機器ハイス	弊社はアルミ、メラミン、プラスチック厨房用品をシリーズで販売しております。
KMG	自動回転網焼き機「焼き当番」(特許)を新発売! 焼き作業の大幅省力化を実現
コニカミソルタテクノプロダクト	業務用全自動洗米機を多数取り揃え、皆様のお越しをお待ちしております。
コムコム	油が2倍長持ち! 食用油活性化装置「カラット君」特許製品
さめき麵機	うどん、そば、ラーメン用手打麵機の実演と展示。ならび、うどんの試食の実施
スギコ産業	食品製造工場やクリーンルーム向けに最適な粘着ローラーやオールステン製品
鈴茂器工	寿司ロボット、のり巻きロボット、おむすびロボット、飯盛機、関連資材
タニコー	総合厨房機器のトップメーカーとして時代のニーズを先取りした商品をお届けします。
チオミ	液体・粘体・粉体が充填できる3way充填機を中心にご紹介させていただきます。
西田	加熱攪拌のテクノロジーを追求し、安全で品質の高い食品加工の釜を提案します。
日本洗浄機・福岡営業所	究極の熱効率を誇るエコンバスター機。新しい燃焼加熱で涼しい厨房を作る。
長谷川化学工業	アレルギー・食中毒対策用調理用品展示
ヒゴグリラー	火力抜群の電気式焼物器専門メーカーです。火の立ち上がりも90秒で850度
平野製作所	食品カットでお困りの方、刃物メーカーとして親切にアドバイスいたします。
福島鯉	来場者様が必要とされているものを、的確にご提案させていただきます。
不二精機	お客様の要望を取り入れ、さらに品質向上を実現した機械を出展します。
フジマック	バリオクッキングセンター、コンビオープン等を調理実演を交えてご紹介いたします。
マツハ機器	最新電気フライヤー ろ過機能を搭載したフライヤーをご覧ください。
② 製菓・製パン機器ブロック	
旭屋出版	飲食店関連の専門誌を多数展示・販売いたします。
大倉築機	自社製造機械である、煎餅焼成機の展示を行います。
カントー	あらゆる作業を簡単に、より安全に。マテハン効用を掌る会社、カントー。
クイック・ロック・ジャパン	加工食品や青果物など袋の留め具に最適なクロージャーを紹介しします。
シービーエム	スペイン製ウォーターカッター及びイタリア製チョコレートテンパリングマシンを出展

柴田書店	飲食業や宿泊産業向けの雑誌、書籍を展示販売。
滝川工業	新しい蒸し機、新しい焼印機の提案をさせていただきます。
中井機械工業	製菓製パン業界のみならず、食品工業界まで幅広く提案いたします。
マスターマインド	食品に写真やイラスト、文字などプリントできる、フードプリンターの新製品
マルゼンブック	専売書籍多数あります(和・洋・中・菓子)原書含む
レオン自動機	和洋菓子・調理食品生産機械の最新モデルを出展、実演いたします。
ワールド精機	各種オープンの展示及びイベントコーナーでの実演を行う予定です。
ワインハウスゲアハルト	ヨーロッパワインの無料試飲販売
③ 食肉・水産・農産加工機器ブロック	
アラハタフードマシン	小型で扱いやすい充填機をメインに展示しています。殺菌庫やキャッパーも有。
エムラ九州	スライサー・洗浄機・脱水機等を出展します。ライン工程のご相談も承ります。
大道産業	余熱調理の提案をいたします。
春日電機	スタンディングパウチの水切り問題、それを完全に解決できる、春日電機の除水機
木原製作所	食品乾燥機は弊社にお任せください! 6次産業化支援実績も多数あります!!
クライムアップ	真空包装機全般を出展いたします。
グローエンジニアリング	新開発「EPCテクノロジー」は人の感覚をはるかに超える高精度自動調整
高知県産業振興センター	高知県発の食品に関する加工機械、包装機械、調理機械等をご紹介します。
古賀産業	食の未来を変える! 3Dフリーザーで超高品質冷凍を実現
タイガーカワシマ	新開発のクリアウェーブ水流で、食品の細部の異物までかき出し、確実に洗浄
大紀産業	乾燥野菜やドライフルーツを簡単に作れる食品加工用電気乾燥機を提案します。
千葉工業所	省スペースの野菜調理機の実演を行います。切れ味を是非ご確認ください。
テクニカン	世界中の冷凍品をドリップ0%へ
東京食品機械	ドイツ製深絞り真空包装機および各種食品加工機械の展示・実演を行います。
ドリマックス	肉、魚もカット。千切り・ダイス。大根人参皮むき機。各種スライサー・オロシモ。
増幸産業	1台で10役以上の多機能ミル、スーパーマスコロイダーα
米田工機	1台で「焼く」と「蒸す」が可能。うまみ成分を閉じこめ色鮮やかに仕上げます。
④ 衛生・品質管理ブロック	
アスワン	5月発刊の新カタログと話題の商品を展示しております。是非お立ち寄りください。
アタゴ	塩分計、油劣化計、粘度計、PH計など展示いたします。是非お立ち寄りください。
イシダ	「はかる」「包む」「検査する」「表示する」イシダはあらゆる産業シーンをサポートします。
ワイエス・ウエストジャパン	検品を自動化してみませんか? 製造番号や形状確認、異物混入など検査可能です。
OBSグループ	油脂含有排水処理技術。汚泥の削減。臭気の抑制。オイルバクターシステム
キョーワクリーン	8色展開のヴァイカン製のHACCP対応ブラシを展示いたしております。
国立	毛髪対策のユニフォーム・スキン・インナーキャップを展示します。
クボタ	液中膜は ①高度処理 ②省スペース ③再利用により、排水処理の悩みを解決します。
クリーン・クリーン	厨房の衛生管理は何でもお任せください。

ケルヒージャパン	製品展開の拡大、アフターサービスの強化を行いさらなるニーズにお応えします。
蔵王産業	衛生管理に欠かせない清掃・洗浄機を実演、展示いたします。
シー・アール・シー	生ごみを微生物の力で水と炭酸ガスに分解。ぜひブースにお立ち寄りください。
ジェピック	高速シートシャッター「門番」を中心に工場環境改善のニーズにワンストップでお応えしています。
シオン	今までにないアイデア！水流を利用した高確率異物除去洗浄機です。
システムスクエア	かみこみX線検査機（アルミ包材可）の他、X線検査機、金属検出機を出展
新日本ウエックス	ICチップ管理によるレンタルユニフォーム及び入退室管理の提案
高砂	日本製・金属検出機対応ブラシ、HACCP対応ブラシ
日本細菌検査	加工の現場から衛生・品質管理まで、トータルでサポートいたします。
バーテック	現場に合った最適なブラシ、防虫対策をご提案。お客様の品質向上・生産性向上に貢献
パイオニア風力機	背中と肩や胸などに付着した異物を吸い取りキレイにする背もたれシャワーを展示
白洋舎	衛生および品質管理強化に貢献できるユニフォームレンタルのご案内
橋本ブラシ製作所	made in japan のHACCP対応カラー「ブラシ」と周辺器具のラインナップ！お気軽にお立ち寄りください。
微酸性電解水研究所	次亜塩素酸に代わる新しい殺菌水
ファクトリー・クリーンシステム	毛髪・曇り対策 パーフェクト帽「プロテクトル®」展示。トータル衛生管理「洗浄・殺菌・電解次亜水・品質管理」までサポートいたします。
フジトク	高品質を誇るPETフィルター、サニタリー継手、充填機にご期待ください。
ミドリ安全	ミドリ安全が食品業界の「安全」と「安心」をトータルサポートします。
ユニテール	異物混入防止ブラシにレーザーマーキングを施した高品質ブラシを展示します。



店舗サービス・店舗開設・販売支援ブロック

アクティブメディア	「サニボ」は、飲食店向けのメール配信・リピート集客システムです。
DGSALES	「バブル90」は、最大95%という節水率を誇る新しい対応の蛇口ノズルです。
ナテック	ポイントカードなどのカード類や機器を扱うカード製造メーカーです。
日本ロール紙	デジタルサイネージで集客、広告入ロール紙で販売促進、無電極ランプで省エネを！
ワコウ	WAKO APRON PRO「ワコウのエプロン」知っとっとオ～？



包装資材ブロック

アルク	(株)ハナガタ社製シュリンク包装機にて、実演デモンストレーションを行います。
キラックス	省力化・省人化のご提案をいたします。
三光機械	超音波を利用した噛み込み防止装置を搭載。操作性、メンテナンス性が向上
住商グローバル・ロジスティクス	「内袋式で衛生的」「折畳可能で省スペース」「必要な時に必要な分を1wayで」が特徴のコンテナです。
タカハシ包装センター	ペーパーハグの他 Re-board を使用したディスプレイを展示しております。
TOSEI	1台2役（真空包装機）ホットバック機能搭載 独自技術で業界初!!
日本テクノロジーソリューション	異型容器も美しくシュリンクする ― 熱旋風式シュリンク装置「トルネード」
ハイバック／古川製作所／シンワ機械	広い！深い！多彩！ 食品包装の匠が勢ぞろい！ フルカワグループ
フタバ	バーコードラベルプリンター、オートラベラー、ボトルラベラー
プラスワンテクノ	世界最小の高速自動計量装置です。様々な高速小計量場面で機能を発揮しています。
丸信	食品製造業界に強い!! オリジナル商品のデザイン～加工も行う総合印刷メーカー

友和産業	独創的な技術で、多種多様の包装機械を提案。包装機など実演いたします。
ユニバック	最新型強力脱気シーラー、粉粒体空気輸送システム
レイボルド	短時間で高精度計量が可能なた粉体充填機の提案！サンプル持参で現地相談可



食品業界を支える物流コーナー

共立物流システム	共立は、各種液体コンテナを通じて合理化や、コストダウンの提案をいたします。
スギヤス	搬送機器メーカーとしてお客様の作業に合った機械を提案いたします。
ティ・アイ・エス	製造業向けの検査装置・省力化装置等および自社製品の設計から製作を実施
ユービーアール	ネット上で食品の輸送状況（位置・温度・湿度）がリアルタイムに確認可能



食品工場コーナー

紀州技研工業	低価格インクジェットプリンターを中心に各種システムをご提案いたします。
シロキ	品質、温度管理、雨漏れに最適な改修工事と補強対策をご提案いたします。
大洋精機	九州地区の拡販に力を入れたい思いで出展いたします。
轟産業	轟産業（株）として製造ラインの改善や新規設備導入に役立つご提案をいたします。
南海精工所	食品業界に多数実績のあるステンレス軸受及び特殊仕様軸受を紹介いたします。
日立産機システム	長年蓄積してきたシステム技術力でお客様の現場に合わせたトータルマーケティングをサポートします。
三橋製作所	省人化装置!!



フードディフェンスコーナー

アクティオ	異物混入対策や食品衛生に関わる商品をレンタルします。
アラム	金属検知機で検知できる、ブラシ・バックン・ヘラ類を展示しております。
サニクリーン九州	ユニフォームレンタルをはじめ、食の安心と安全をサポートいたします。
システムニシツウ	食品製造・販売業向け統合管理ソフトウェア 340社の実績が更に進化！
トーク	食品製造業に特化した柔軟性のある総合販売管理WEBシステムのご提案です。
不二WPC	ステンレスの滑り、カジリやコーティング類剥離による異物混入対策問題の対策



原材料・食材ブロック

青森県	青森県の農林水産物の一次加工品や、各種機能性食品素材をご紹介します。
大陽製粉	日本初の大型石臼製粉、小麦の皮を剥ぎ製粉するピーリング加工、地域限定小麦の小ロット製粉等、弊社のこだわりを是非お試しください。
農研機構九州沖縄農業研究センター	農産物新品種等の研究成果をご紹介します。
麦のいしばし 石橋工業	福岡県産大麦を原料に八女抹茶饅頭や大麦グラノーラ等体に優しい商品を作りました。

福岡製菓製パン材料組合

アコム	アルカン	イツカ	五百城ニユートリイ
伊藤景バック産業	伊那食品工業	井上天極堂	オーム乳業
紀州食品	木村アルミ箔	九州観光専門学校	京まろん 天草工場
熊本製粉	合同酒精	小城製粉	正栄食品工業
シンギ	セハージャパン	ゼライス	ソントン食品工業
大東カカオ	大和貿易	タカナシ販売	たにぐち
チョコヴィック・ジャパン	筑波乳業	日仏商事	東京リボン
鳥繁産業	波里	廣八堂	日清製粉
日本トリム	パンジャパン・トレーディング	前田商店	福重
富士商事	不二製油	ミヨシ油脂	マルヤ
丸和油脂	南日本酪農協同		明治
柳井紙工	和気		



西日本機能性食品開発研究会コーナー

鹿児島純心女子大学／農業生産法人 十津川農場	ねじめびわ茶は、鹿児島産びわ葉を100%原料としたノンカフェイン飲料です。
------------------------	---------------------------------------

国立大学法人 岐阜大学 奥長良川名水	世界初の水素が抜けないペットボトル入り「水素水36」を展示いたします。
九州地域バイオクラスター 推進協議会	九州地域バイオクラスター推進協議会の取組紹介、会員企業取扱商品
長崎県立大学法人 長崎県立大学	ビワ葉、ツバキ葉あるいは摘果ミカンと茶葉を混合撹捻した機能性発酵茶
日本食品分析センター	様々な分野での多種多様な分析試験を通じて「健康と安全」をサポートします。
広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター	広島発の凍結含浸技術を取り入れた「バリアフリー型食品」をご紹介します。
食のアジア市場連携促進コーナー	
イペロジャパン	本当のココナッツウォーターの味を日本に持ってきました。
韓国貿易センター(福岡)	韓国産食品サンプル展示・試食・試飲を行います。
九州大学大学院 農学研究院	九州大学では農林水産・食品の生産～消費・輸出について研究している。研究成果の展開・実用化を目指し出展する。

タイ国政府貿易センター 大阪	タイ産食品のPR
台湾貿易センター 福岡事務所	台湾製食品／食品機械等の関連雑誌、カタログ等
PR 後援・協賛団体PRコーナー	
大分産業人クラブ	大分産業人クラブが主催する異業種交流や会員の技術、製品をご紹介します。
中小企業基盤整備機構 九州本部	中小機構九州の事業及び当機構が支援する企業の商品をご紹介します。
日本惣菜協会 九州支部	食べる楽しさ・体に優しい食事をテーマに提示提案。弁当販売も行います!!
福岡県中小企業振興センター	中小企業・小規模事業者を応援!
福岡県洋菓子協会	洋菓子はいつの間にか人を和ませ笑顔に変えてしまう魔法使いです。ぜひお立ち寄りください。
福岡市菓子協同組合	饅頭発祥の地・福岡。菓子の原点を守り、これからの菓子を考え、実現発展に努めます。

※この案内チラシは、2016年3月1日現在の内容です。状況などにより内容が変わりますので、ご了承ください。

！ 併催セミナーのお申し込みについて ～必ずお読みください～

- ◆各セミナーは事前のお申し込みが必要です。ホームページからお申込みください。
- ◆有料セミナー受講料は、直接セミナー会場受付でお支払ください。
- ◆申込み締切日後、空きがあるセミナーについては、当日、セミナー会場で該当するセミナー受付時間のみ先着順に受付いたします。

最新情報についてはホームページをご確認ください。

※各セミナーの内容は予告無く変更になる場合がございます。ご了承ください。

※講師・演題・セミナー会場などは変更になる場合があります。ホームページまたは、当日ロビー案内板でご確認ください。

※当日、案内放送は行いません。講義開始15～5分前までに、各セミナー会場入口にて受付をお済ませください。講義開始後は入場できない場合がありますのでご注意ください。

※セミナー開始5分前までに受付をされない場合、当日のキャンセル待ちの方を優先させていただきます。

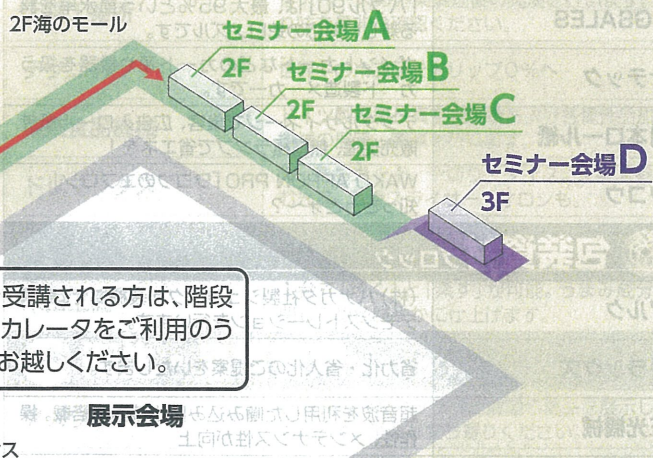
※セミナー受講のみの場合でも、**「入場登録」**が必要です。ご来場の際は必ず1人1枚お持ちください。

セミナーお申し込み
締切日

5月9日(月)

定員になり次第
締め切ります。

セミナーを受講される方は、階段またはエスカレーターをご利用のうえ、2Fまでお越しください。



●セミナーはホームページからお申込みください

<http://www.nikkanseibu-eve.com/food/>

トップページ→
セミナーのご案内・お申込み

各団体コンテスト表彰式開催! 5月19日(木) 15:30～17:00 2F セミナー会場 **A**

●企画主催／(一社)福岡県洋菓子協会、福岡市菓子協同組合、福岡市パン協同組合、福岡菓業青年会

A

2Fセミナー会場A (定員150名)

18 水 11:00~13:00 (無料) 申込み番号 A1

〈テーマ〉食品表示法対応と食品表示管理の業務改善

〈講師〉(株)エフシーエー研究所 企画開発部 室長 相良 和彦氏

〈内容〉食品衛生法、JAS法、健康増進法などの関連法規と食品原料情報をデータベース化して分析。煩雑でミスが許されない業務の改善手法、事例をご紹介します。

〈企画主催〉(株)イシダ

18 水 14:00~16:00 (無料) 申込み番号 A2

〈テーマ〉～HACCP取得がさらなる海外展開へ～ TPPを活用した海外展開「JAPANブランドの育成」 これから使える補助金、支援施策のご紹介

〈基調講演〉総合衛生管理HACCP認証協会 会長 中山 博友氏
〈パネラー〉(株)高橋商店 代表取締役 高橋 努武氏
総合衛生管理HACCP認証協会 講師 清末 浩一氏

中山 博友氏 高橋 努武氏 清末 浩一氏

〈内容〉TPPの活用によりさらなる海外展開が期待されます。しかし日本から輸出するためには輸出先国で求められるHACCPに対応することが必要です。「ゆずすこ」貝柱の粕漬」で有名な柳川・高橋商店ではTPPを活用した海外展開について、また、国によるTPP海外展開並びにこれから使える補助金・支援の活用方法をご紹介します。

〈企画主催〉総合衛生管理HACCP認証協会

19 木 10:30~12:00 (無料) 申込み番号 A3

〈テーマ〉食品安全のための認証制度をめぐる内外の動向

〈講師〉東京海洋大学大学院 食品流通安全管理専攻 教授 湯川 剛一郎氏

〈内容〉2020年の東京オリンピック開催に向け、安全な食品の供給が不可欠であるとしてHACCPの義務化に向けた取り組みが進められている。一方、食品安全マネジメントの国際規格であるISO 22000については改訂作業が進み、国際規格案(DIS)作成に向けた作業が行われている。さらに、農林水産省を中心に我が国発の食品安全マネジメント規格による認証スキームづくりが進められている。食品安全を担保するための制度・仕組みについて最新の動向を紹介する。

〈企画主催〉日刊工業新聞社



湯川 剛一郎氏

19 木 13:00~14:30 (無料) 申込み番号 A4

〈テーマ〉洋菓子とパッケージの重要な関係について

〈講師〉柳井紙工(株) 福岡営業所 所長 福田 敬三氏
(株)和気 取締役営業本部長 和気 としむ氏
(株)東光 福岡支店 支店長 天野 健二氏

〈コーディネーター〉(有)果摘 フランス菓子果摘 オーナーシェフ 楠本 克実氏



福田 敬三氏 和気 としむ氏 天野 健二氏 楠本 克実氏

〈内容〉洋菓子販売には箱、ラッピングそして販売員の接客術がとても重要です。パッケージ業界のプロに、お客を喜ばせ満足させるっておきの話をお聞きしましょう。

〈企画主催〉(一社)福岡県洋菓子協会

20 金 10:30~12:15 (無料) 申込み番号 A5

〈テーマ〉食物アレルギー対策最前線

〈第1部〉「食物アレルギーの現状と対策」

〈講師〉南九州大学 健康栄養学部食品開発科学科 教授 中瀬 昌之氏

〈内容〉近年、食品産業分野で対策が進められつつある食物アレルギーの現状を理解した上で、アレルギーの原因食品に含まれる関連成分を取り上げながら、対策や課題について概説します。

〈第2部〉「食品企業における食物アレルギー管理」

〈講師〉日本ハム(株) 中央研究所 ヘルスサポート課 主事 北村 仁美氏

〈内容〉昨今食物アレルギーへの関心が高まり、食品企業をはじめ多くの企業でアレルギー管理が求められています。アレルギー検査キットを用いた管理等についてご紹介いたします。

〈企画主催〉日刊工業新聞社



中瀬 昌之氏



北村 仁美氏

A

2Fセミナー会場A (定員150名)

20 金 13:00~15:00 (無料) 申込み番号 A6

〈テーマ〉健康を守る食品: 機能性表示食品との付き合い方

〈第1部〉「あなたは機能性表示食品制度を知っていますか? トクホから栄養機能食品、そして健康食品まで」

〈講師〉(公財)日本健康・栄養食品協会

事務局 長 青山 充氏

〈内容〉今回の機能性表示制度では、サプリメントだけでなく加工食品や農産物も対象になっています。そこで、トクホ～機能性食品～健康食品についてどこが違うのか、選択の目安は何かを中心にお話しします。



青山 充氏

〈第2部〉「食品の機能性表示と食生活～栄養学的視点から～」

〈講師〉中村学園大学 栄養科学部 栄養科学科

教授 岩本 昌子氏

〈内容〉食品の機能性表示制度は、私たちの食生活にどのように活用されているのでしょうか。世の中には健康をキーワードにした情報が溢れていますが、健康長寿を目指すために、これらの食品と食生活について栄養学的視点から考えてみたいと思います。

〈企画主催〉西日本機能性食品開発研究会実行委員会



岩本 昌子氏

B

2Fセミナー会場B (定員84名)

18 水 11:00~13:30 (有料2,000円(税込)) 申込み番号 B1

〈テーマ〉リボン・ペーパーラッピング大活用術

〈講師〉東京リボン(株) クリエイト事業部 販売促進課 主任 矢嶋 佐代氏

〈内容〉基本ラッピングをマスター後、リボンとペーパーの活用を楽しく実践。お店が明るく華やかお客様もスタッフもイベント向けサマーバレンタインラッピング術も実践。

〈受講料〉2,000円(材料費・税込み)

〈定員〉25名

〈企画主催〉福岡製菓製パン材料組合

ハサミ、カッター、セロハンテープをご用意ください

18 水 14:00~15:00 (無料) 申込み番号 B2

〈テーマ〉60分でわかるHACCPチャレンジ事業者申請のためのロードマップ

〈講師〉日本細菌検査(株) 食品科学研究所 技術顧問 戸ヶ崎 恵一氏

〈内容〉昨年厚生労働省が立ち上げた「HACCP チャレンジ事業」。この制度を利用することで御社の衛生管理は飛躍的に向上します。「まずは前提条件(PRP)を完備」に固執しなくても、登録可。HACCPチャレンジ事業者に登録するためのキーワードとロードマップを解説します。

〈企画主催〉日本細菌検査(株)

18 水 15:30~16:30 (無料) 申込み番号 B3

〈テーマ〉“見えないフレーム”を防げ!地域密着型飲食店の儲かるお店づくりセミナー

〈講師〉アクティブメディア(株)

アライアンス事業部 部長 田中 潮氏

〈内容〉「頑張っているのに…儲からない!」

本セミナーでは、利益を上げる顧客管理について、実際の分析事例を基に“見えないフレーム”にスポットをあてた基礎的な考え方を紹介します。

〈企画主催〉アクティブメディア(株)

19 木 10:30~11:30 (無料) 申込み番号 B4

〈テーマ〉HACCPは、「命の質保証」～一番の押さえ所を伝授します～

〈講師〉日本HACCPトレーニングセンター

コンサルティングファーム・シニアコンサルタント 理事 長井 昭氏

〈内容〉厚労省は2020年までにHACCPの義務化を目指し、6自治体で地域連携HACCP導入実証事業を展開、その実務経験をもとに、低コストでHACCPを導入する為の知恵や技をお伝えします。

〈企画主催〉(株)サニクリーン九州

19 木 12:00~13:00 (無料) 申込み番号 B5

〈テーマ〉セブンイレブンに学ぶ品揃えと発注力

〈講師〉(株)Believe-UP 代表取締役 信田 洋二氏

〈内容〉セブンイレブンの地区責任者、物流責任者を通して発注の怖さ、面白さ、商売を考えるとの重要性を学んだ講師が、単品管理に基づく売場作りの全てを説き明かします。

〈企画主催〉(一社)日本惣菜協会 九州支部

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

19 木 11:15~11:45 (無料) 申込み番号 C10

〈テーマ〉 **アジア人の食と腸内細菌**

〈講師〉 九州大学大学院 農学研究院 准教授 中山 二郎 氏

〈内容〉 腸内細菌がヒトの健康に大きく関与することが昨今の研究により明らかにされている。一方、和食をはじめとして、アジアの健康食に世界が注目している。本セミナーでは、アジア10ヶ国と共同で調査したアジア人の食と腸内フローラと健康に関する研究を紹介する。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

19 木 12:00~12:30 (無料) 申込み番号 C11

〈テーマ〉 **果実由来ポリフェノールの抗動脈硬化作用**

〈講師〉 九州大学大学院 農学研究院 助教 城内 文吾 氏

〈内容〉 ポリフェノールは、植物の苦み・渋み・色素の成分となる化合物の総称です。本セミナーでは、ブドウ、ブルーベリーに豊富なポリフェノールの抗動脈硬化作用について、これまでに得られた知見を紹介いたします。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

19 木 13:00~13:30 (無料) 申込み番号 C12

〈テーマ〉 **ハーブを食と健康に活かす**

〈講師〉 中村学園大学 短期大学部 教授 島田 淳巳 氏

〈内容〉 ハーブは、薬・料理・飲料品・リキュール・調味料などに古くから利用されており、多様な機能が注目されている。今回は、ハーブティーの生活習慣病予防に関連する生物機能について紹介する。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

19 木 13:45~14:15 (無料) 申込み番号 C13

〈テーマ〉 **ねじめびわ茶の健康機能について**

〈講師〉 鹿児島純心女子大学 看護栄養学部 教授 中野 隆之 氏

〈内容〉 鹿児島県産びわ茶の抗酸化能、肥満抑制効果、脂質異常症に対する予防効果、高血糖抑制作用や血圧上昇に対する予防効果など、ヒトへの健康効果について紹介いたします。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

19 木 14:30~15:00 (無料) 申込み番号 C14

〈テーマ〉 **食品の異物検査 ~混入生物種の推定へのDNAからのアプローチ~**

〈講師〉 (一財)日本食品分析センター 多摩研究所 安全性試験課 主任 伏見 啓 氏

〈内容〉 食品に生物片が混入した場合、それが何の生物由来かを推定することは容易ではありません。混入生物種の推定にあたり、DNA検査により私共からご提案できることをご紹介いたします。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

19 木 15:15~15:45 (無料) 申込み番号 C15

〈テーマ〉 **食品の安全性確保における損傷菌の問題 ~カンピロバクターを例に~**

〈講師〉 福岡女子大学 国際文理学部 講師 小林 弘司 氏

〈内容〉 食の安全を確保するにあたり、微生物潜在リスクとして注目の高い損傷菌について、その特性に関する基礎的研究から実用的なリスク低減法について解説します。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

19 木 16:00~16:30 (無料) 申込み番号 C16

〈テーマ〉 **生鮮食品による食中毒とその対策**

〈講師〉 九州大学大学院 農学研究院 教授 宮本 敬久 氏

〈内容〉 生鮮食品による食中毒予防のためには、食品に含まれる危害要因を正しく理解し、生産から消費までの一貫した対策が必要です。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

20 金 10:30~11:00 (無料) 申込み番号 C17

〈テーマ〉 **野菜・果実を効率よく体に吸収する方法(Dr.ベジフルの野菜の勉強)**

〈講師〉 高上青果(有) 代表取締役社長 高上 実 氏

〈内容〉 最近、消費者の「健康」と言う意識が強くなっています。その中で食べ物や栄養を付けようとする方も多く、そして更に「野菜・果実」が多く、しかし、その栄養は体に本当に入っているのでしょうか？

実は、自分が今まで正しい!!と思っていたことが間違っているかも知れません。今回はそんな所を皆さんで再確認しては如何でしょうか？

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

20 金 11:15~11:45 (無料) 申込み番号 C18

〈テーマ〉 **次世代型水素水によるマウスにおける脂質代謝改善効果**

〈講師〉 岐阜大学 応用生物科学部 教授 光永 徹 氏

〈内容〉 水素は揮散しやすいことからペットボトルでの保存は不可能とされていたが、保存可能な水素水の開発に成功した。本水素水の機能性を検討したところ、マウスにおいて脂質代謝改善効果が認められた。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

20 金 12:00~12:30 (無料) 申込み番号 C19

〈テーマ〉 **鹿児島地域機能性食材を生かした「黒膳」弁当の研究開発**

〈講師〉 鹿児島大学 農学部 教授 俣 徳興 氏

〈内容〉 鹿児島地域には多くの機能性食材がある。本プロジェクトは、アントシアニン等のポリフェノール含量の多い「黒野菜」と黒豚、黒酢、黒糖など鹿児島産の黒の食文化を一体化し、機能性を富んだ栄養バランスも良い「黒膳」弁当を開発している。

〈企画主催〉 西日本機能性食品開発研究会実行委員会

18 水 11:00~12:00 (無料) 申込み番号 D1

〈テーマ〉 **HACCPの義務化で問われる " 衛生管理の重要性 "**

〈講師〉 (株)ファクトリー・クリーンシステム 食品安全・品質基準推進室 室長 中村 勉 氏

(一財)日本科学技術連盟 ISO審査登録センター 技術顧問 渡邊 清孝 氏

〈内容〉 食品関連企業として、どうすれば安全な状態を実現し消費者から信頼を得ることが出来るか、消費者が食品企業に求めるものは何か、現場での管理上の課題点をもとに食品企業に求められる「品質保証」のために本当に必要な活動と有効な活用方法を紹介します。 *同業者の方の聴講はお断りする場合があります

〈企画主催〉 (株)ファクトリー・クリーンシステム

18 水 14:00~15:00 (無料) 申込み番号 D2

〈テーマ〉 **ここで差が出る毛髪対策!!ユニフォーム運用のポイントについて**

〈講師〉 国立(株) 営業部 係長 木村 雄一 氏

〈内容〉 毛髪対策のご担当者様向けに、毛髪対策のズキン(帽子)・インナーキャップ・ユニフォームについて、現状確認⇒商品選定⇒より効果的な活用法についてご説明いたします。

〈企画主催〉 国立(株)

19 木 10:30~11:30 (無料) 申込み番号 D3

〈テーマ〉 **【数時間で結果が分かる菌検査】明日から見方が変わります!迅速検査キットが「できること」「わかること」**

〈講師〉 (株)ファクトリー・クリーンシステム バイメジャー研究室 室長 上村 賢吾 氏

ニッタ(株) クリーンエンジニアリング事業部 森弘 和子 氏

〈内容〉 急速に進むグローバル化の中、工程管理には第三者機関の妥当性確認を受けた迅速・簡便法の活用が実用的といわれている。誰もが使えるHygiene製「マイクロスナップ」は現場での微生物検査を身近なものにいたします。 *同業者の方の聴講はお断りする場合があります

〈企画主催〉 (株)ファクトリー・クリーンシステム

19 木 12:00~13:00 (無料) 申込み番号 D4

〈テーマ〉 **成功事例に学ぶ!地域密着型飲食店の儲かるお店づくりセミナー**

〈講師〉 アクティブメディア(株) アライアンス事業部 部長 田中 潮 氏

〈内容〉 「頑張っているのに…儲からない!?」本セミナーでは、利益を上げる顧客管理について、海外の成功事例などを基に「顧客のターゲティング」にスポットをあてて紹介します。

〈企画主催〉 アクティブメディア(株)

D 3Fセミナー会場D (定員45名)

19 木 13:30~16:00 (有料2,000円(税込) 申込み番号 D5)

〈テーマ〉 **リボン・ペーパーラッピング大活用術**

〈講師〉 東京リボン(株) クリエイト事業部 販売促進課 主任 矢嶋 佐代 氏

〈内容〉 基本ラッピングをマスター後、リボンとペーパーの活用を楽しく実践。
お店が明るく華やかお客様もスタッフも◎
イベント向けサマーバレンタインラッピング術も実践。

〈受講料〉 2,000円(材料費・税込み)

〈定員〉 20名

〈企画主催〉 福岡製菓製パン材料組合

ハサミ、カンター、セロハンテープをご用意ください

20 金 10:30~11:30 (無料 申込み番号 D6)

〈テーマ1〉 **異物検査の流れと分析事例**

〈講師〉 (株)シー・アール・シー 食品環境研究部門 部門長 樹富 賢二朗 氏

〈内容〉 弊社が受託分析した食品等の混入異物について、検査の流れと検査内容の詳細を分析事例を中心に紹介いたします。

〈テーマ2〉 **酵素活性化法が、有機排水処理の常識を変える!**

〈講師〉 (株)ジェー・フィルズ 代表取締役 谷 一身 氏

〈内容〉 高濃度有機排水を、標準活性汚泥法の設備で処理可能にする注目の最先端技術「CMシステム」のご紹介。

※同業者の聴講はお断りする場合があります

〈企画主催〉 (株)シー・アール・シー

D 3Fセミナー会場D (定員45名)

20 金 13:30~15:30 (無料 申込み番号 D7)

〈テーマ〉 **食品製造業改革! 『現場力』で差をつける!**

〈講師〉 (株)テクノ経営総合研究所 専務執行役員 西日本事業部長 松野 靖弘 氏

〈内容〉 「現場力」の重要性が叫ばれて久しいですが、食品製造業の実態を見ると、改善アプローチ方法の間違いや、定量成果を急ぐあまり、現場力軽視の声も少なくないという意外な面が見えて来ます。この様な背景の中、真に食品製造業が勝ち残る為に必要な現場力とは何か? 進め方のポイントとは何か? 具体的な事例を基に紹介します。

〈企画主催〉 (株)テクノ経営総合研究所

なか面「併催セミナーのお申し込みについて」をお読みのうえ、締め切りまでにお申し込みください。

会場へのアクセス



マリンメッセ福岡 / 福岡市博多区沖浜町7-1

◎展示会期間中、会場へのアクセスは直行の無料送迎バスをご利用ください。

博多駅筑紫口発 無料バスのりば案内図

博多駅	博多駅	博多駅
新幹線・筑紫口	博多駅	博多駅
ロータリー・ホテル・センター	博多駅	博多駅
ホテルクリオコート	博多駅	博多駅
博多都ホテル	博多駅	博多駅
福岡県東総合庁舎	博多駅	博多駅
福岡合同庁舎	博多駅	博多駅

※交通事情等により若干の相違がございます。
※会場→博多駅は折り返し運行となっております。会場の案内板をご覧ください。

その他の交通機関のご案内

- 福岡空港からは
 - ①地下鉄で博多駅下車、無料バス利用
 - ②タクシーで約15分
- 博多駅からは
 - ①博多口側の「博多駅センタービル前E」から西鉄バス88番で「マリンメッセ前」下車
 - ②タクシーで約10分
- 天神からは
 - ①「天神ゾリアステージ前2A」から西鉄バス80番で「マリンメッセ前」下車
 - ②タクシーで約36分



無料送迎バスの運行 博多駅 ↔ 会場 ↔ 天神

天神日本銀行前発 無料バスのりば案内図

天神	天神	天神
日本銀行	天神	天神
福岡中央郵便局	天神	天神
パレコ	天神	天神
福岡ビル	天神	天神
天神コア	天神	天神

※交通事情等により若干の相違がございます。
※会場→天神は折り返し運行となっております。会場の案内板をご覧ください。

■地下鉄ご利用の場合

- ①呉服町駅下車徒歩17分
- ②中洲川端駅下車徒歩18分

■車の場合(駐車場/無料)620台ご利用いただけます

北九州方面、太宰府方面、唐津方面からは

東浜ランプより約3分

※駐車台数に限りがありますので、できるだけ無料バス、公共の交通機関をご利用ください。

セミナーのお申込み・展示会の最新情報は

<http://www.nikkanseibu-eve.com/food/>

お問合せ 西日本食品産業創造展 開催準備事務局 〈ヒリユー装美(株)内〉

TEL:092-561-2578(受付:平日10時~18時) FAX:092-561-4490 E-mail:food16@hiryu-soubi.co.jp

※上記電話番号とE-mailアドレスの使用は、2016年3/1(火)~5/15(日)に限ります。