

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2023 特別企画

# 乳製品製造・開発技術ゾーン

2023年9月20日(水) ▶ 22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

(敬称略)

9月20日(水)

NS-01 11:45 ~ 12:30

乳製品工場における、洗浄と殺菌の現状と求められる衛生管理について

講師

エコラボ(同)フードアンドビバレッジ事業部 平柳 智章



食品製造工場における様々な製造機器の洗浄方法、効果的な洗浄を行うための物理的、化学的アプローチについて解説する。国内外の乳製品工場における最新の洗浄の実例を紹介する。

乳製品の品質向上のために取り組むべきポイント~汚れ・微生物の見える化~

講師

日本細菌検査(株)東京支店支店長 高橋 真治



乳製品に限らず食品全般の品質をレベルアップさせるためには、製造環境や製品状態を知ることがとても重要です。そのためには「見える化」すること、その手段についてご説明させていただきます。

NS-02 15:45 ~ 16:30

マニアが愛する「全国ご当地バター」の世界

講師

バターマニア(「マツコの知らない世界」等出演) 長尾 絢乃



日本全国でつくられている「ご当地バター」のそれぞれの特徴とその選び方をご紹介します。

また料理や製菓などにおいて重要な役目を担うバター。「原材料」としてのバターの性質やその特徴についてもご紹介します。

9月21日(木)

NS-03 11:45 ~ 12:30

乳化剤の機能とSDGs・工程改善への活用方法  
~消泡・酸化防止・焦げ付き改善~

講師

太陽化学(株)インターフェイスソリューション事業部  
研究開発グループチームリーダー



門脇 章夫

環境負荷低減やフードロス低減などSDGsへの貢献において、酸化劣化防止は非常に重要な観点です。また、製造工程における泡や焦げ付きの発生は生産性を低下させる大きな課題となります。これらSDGs・工程改善における、乳化剤機能による取り組み例をご紹介します。

NS-04 15:45 ~ 16:30

現代人に求められる乳酸菌機能トレンドと最新のヨーグルト市場ニーズ

講師

東北大学名誉教授(農学博士)

齋藤 忠夫



本講演では、まず2016年までヨーグルト需要が増加し続けた社会的背景とヒット商品の成功要因を分析します。その上で、今後のヨーグルトに対する消費者ニーズの傾向予測と消費回復のカギについてお話をしたい。

9月22日(金)

NS-05 13:00 ~ 13:45

循環型社会に向け秩父の酪農家、チーズ工房、乳業会社が連帯

講師

(有)戸田乳業 代表取締役

戸田 善裕



講師

(株)秩父やまなみチーズ工房 代表取締役

高沢 徹



講師

ちちぶ路吉田牧場 社長

吉田 恭寛



チーズを作る際に生成される大量のホエイを利用した低カロリー・高栄養価の優れた健康サポート飲料の開発についてお話します。ホエイの処理はチーズ工房だけでは対応が難しいのが現状です。そのほとんどが活用されていません。そんな問題を少しでも解決したい、その思いから「ちちぶ路吉田牧場」「秩父やまなみチーズ工房」「有限会社戸田乳業」の3社で連携し、チーズ作りの副産物であるホエイの有効活用を考えました。

NS-06 15:00 ~ 15:45

牛乳乳製品の消費拡大に官民あわせて取り組む「牛乳でスマイルプロジェクト」

講師

(一社)Jミルク 事務局次長

林 雅典



「牛乳でスマイルプロジェクト」は、2022年6月に農林水産省とJミルクで立ち上げ、酪農乳業関係者のみならず、様々な業界の組織や、インフルエンサーなどが参加し、牛乳乳製品の消費拡大を官民あわせて推進する取り組みです。現在、約400の企業、団体、自治体、個人等が本プロジェクトに参加し、牛乳乳製品の価値が国民の健康的な食生活に貢献し、我が国における牛乳乳製品の安定供給につながるメンバー間の連携も含めた取り組みとして活動を推進しています。

本展は展示会へのご入場がスムーズなWEB来場登録を推奨しています。(どなたでも無料でご入場いただけます)

セミナー聴講登録受付中! 聴講無料・先着順



<p><b>(株) アプコス</b></p>	<p>中身を傷つけない、段ボール開梱システム ドイツ製ステンレス排水溝 原料段ボールを、中身を傷つけずに自動開梱するシステムをご紹介します。(特許出願中) 開梱ロボットの展示、グレーチングの縁(フチ)の塗床が割れにくいドイツ製排水溝を展示します。</p>
<p><b>カルビジャーニ・ジャパン(株)</b></p>	<p>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。 新製品の加熱殺菌機付き卓上小型ジェラートマシンも展示いたします。</p>
<p><b>ニチラク機械(株)</b></p>	<p>6次産業化支援(乳製品プラント)の紹介 長年に渡り培った施工実績をベースに、計画から施工、試運転まで一貫してサポートいたします。</p>
<p><b>(株) 野澤組カルチャー</b> ※野澤組</p>	<p>乳製品向け(チーズ・ヨーグルト、バター)およびプラントベースミルク(ヨーグルト、チーズ)向けの 乳酸菌やカビ酵母 お客様のご要望を丁寧にヒアリングして付加価値の高い商品作りをサポートします。</p>

同時開催展 出展者

<p><b>日本細菌検査(株)</b> (イカリ消毒ブース:N-33 共同出展)</p>	<p>検査未経験であっても「誰でも」「簡単に」「正確な」検査がおこなえる『食品衛生検査器 BACcT』、 製造現場での洗浄確認・衛生教育ツールとして活用いただける検査試薬(SWAB-Pro)などをご紹介します。</p>
--	---

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、  
全国の会員チーズ工房が自慢のチーズ  
を展示、試食も実施いたします。  
チーズ職人も連日登場予定です。



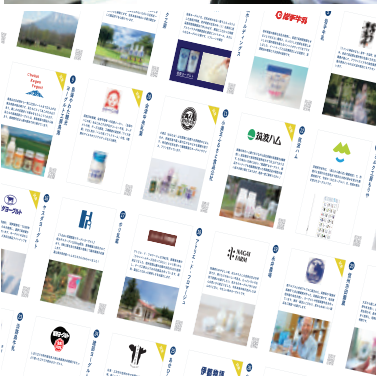
**バター**

メディアでも話題のバターマニアの  
長尾氏によるご当地バターの紹介を  
パネル展示。  
日本全国から選りすぐりのバターを  
ご案内します。



**ヨーグルト**

ブース内の大型パネルにて、  
全国のご当地ヨーグルトを紹介。  
パネル掲載の QR コードから各社の  
ホームページもご覧いただけます。



**乳業関連団体**

乳業関連の各業界団体の取り組みや  
活動内容など、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。

**展示協力団体**

- 一般社団法人 日本乳業協会
- 一般社団法人 Jミルク
- 一般社団法人 中央酪農会議
- 一般社団法人 全国発酵乳酸菌飲料協会
- 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
- チーズプロフェッショナル協会

(順不同)



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2023 構成展示会

<p>第14回 <b>フードセーフティジャパン2023</b> — 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</p>
<p>第9回 <b>フードファクトリー2023</b> — 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</p>
<p>第7回 <b>フードディストリビューション2023</b> — 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</p>

<p>第19回 <b>フードシステムソリューション2023</b> — 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</p>
<p>第6回 <b>惣菜・デリカJAPAN2023</b> — 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</p>

開催概要

- 会 期: 2023 年 9 月 20 日(水) ~ 22 日(金)
- 開場時間: 10:00-17:00
- 会 場: 東京ビッグサイト 東ホール
- 入 場 料: 無料、WEBからの事前来場制・招待券での当日会場登録
- 併催行事: 主催者セミナー

