

世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2025

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/10(火) 10:00 東京ビッグサイト
13(金) 17:00 東1~8ホール

小間番号

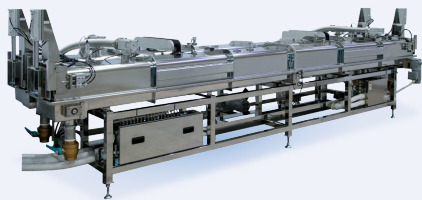
東6ホール
6P-72

真空 冷却 加熱

食の未来を創るソディック

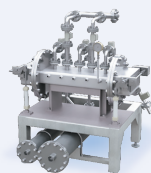
連続式真空冷却装置

個食トレイのまま連続冷却



無菌包装米飯製造設備

たきたてのような美味しさを



加圧加熱殺菌装置



炊飯装置



蒸らし冷却装置

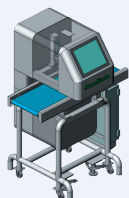
協賛 株式会社第一包装機製作所
ショウケンガリレイ株式会社

高千穂精機株式会社
株式会社藤岡製作所

三浦工業株式会社

株式会社島津製作所との共同出展装置 食品向け水分率モニタ

製造ラインに組込むことで
リアルタイムな品質管理が可能



実機によるデモンストレーションあり

スリーロールシーター

麺・パン・お菓子の生地成型



上向きトレイ脱パン装置

トレイをなくして脱プラ・環境配慮商品の実現に



技術プレゼンテーション 食品製造の最新技術をお伝えいたします

開催日 6/10(火)~13(金)

スケジュール 15分程度

・連続真空冷却
連続式でのフードロス削減

・無菌包装米飯
食味の改善と殺菌強度

・水分率計測
インラインでのリアルタイム計測

・次世代 代替肉製造 (野口)
タンパク食品市場の更なる発展

午前

11:00

12:30

午後

14:00

15:30

プレゼンター



野口明徳 理学博士
ソディック技術顧問

元農水省食品総合研究所・
石川県立大学 教授

尾形泰久
勝又健太
栗田順一

ソディック食品機械事業部

真空ニーダー 真空Zニーダー

様々な生地を練り上げます



真空ニーダー

真空Zニーダー

タンパク食品市場のさらなる発展に向けて

次世代 代替肉製造装置

独自の製法により 100℃を越える温度帯でタンパク質の
一体成型を可能にしました。

ビーガン
にも

小麦タンパク
プラントベースミート
調理例



● 展示機は都合により予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

<https://www.sodick.co.jp/>

