

ソディック、FOOMA JAPAN2025 に出展

真空・冷却・加熱の最新技術を展示

株式会社ソディックは、2025 年 6 月 10 日(火)から 13 日(金)に東京ビッグサイトにて開催される、世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2025」に出展いたします。

今回は「真空・冷却・加熱 食の未来を創るソディック」をテーマに、当社として過去最大面積のブースで、個食トレーのまま連続冷却できる「連続式真空冷却装置」や「無菌包装米飯製造設備」など、真空・冷却・加熱の最新技術の展示に加え、技術プレゼンテーションも毎日実施いたします。

ぜひ会期中に当社ブースにお立ち寄りください。

■「FOOMA JAPAN2025」ソディック出展概要

当社出展テーマ:真空・冷却・加熱 食の未来を創るソディック

期間:2025 年 6 月 10 日(火)～13 日(金) 10:00～17:00

会場:東京ビッグサイト <当社ブース:東6ホール 6P-72>



■主な展示機

●連続式真空冷却装置

並列する 2 カ所の冷却室を交互に真空冷却。短時間で食品を冷却させることで、菌の増殖と食味の劣化を抑制します。

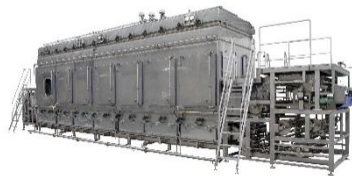


●無菌包装米飯製造設備

洗米から製品の出来上がりまで、人手に触れずに製造できるシステムを構築し、高い安全性を実現します。



加圧加熱殺菌装置



炊飯装置



蒸らし冷却装置

この他にも、製造ラインに組み込むことでリアルタイムな品質管理が可能な「食品向け水分率モニタ」、麺・パン・お菓子の生地成型を行う「スリーロールシータ」、トレーをなくして脱プラ・環境配慮商品を実現する「上向きトレー脱パン装置」など、多数の展示を予定しています。

■技術プレゼンテーション

食品製造の最新技術をお伝えします。

開催日:6 月 10 日(火)～13 日(金)

●連続真空冷却、無菌包装米飯、水分率計測について(各日とも①11:00～ ②14:00～ 各回約 15 分)

●次世代 代替肉製造(各日とも①12:30～ ②15:30～ 各回約 15 分)

■お問い合わせ先

株式会社ソディック 広報室 横浜市都筑区仲町台三丁目 12 番 1 号

TEL:045-942-3111(大代表) <https://www.sodick.co.jp/>