

## ソディック、FOOMA JAPAN 2026 に出展

「麺・米飯を原点に、食の未来へ。」—50年の技術が拓く、総合食品機械メーカーへの挑戦—

株式会社ソディックは、2026年6月2日(火)から5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 2026」に出展いたします。

展示テーマとして「麺・米飯を原点に、食の未来へ —50年の技術が拓く、総合食品機械メーカーへの挑戦—」を掲げました。設立50年を迎えた本年、これまで培ってきた技術を礎に、総合食品機械メーカーへの進化に挑む当社の姿勢と、新たな領域における取り組みを中心にご紹介します。食文化の発展と成長のために、さらに進化した食品機械を展示いたします。ぜひ会期中に当社ブースへお立ち寄りください。

### ■「FOOMA JAPAN 2026」ソディック出展概要

期間：2026年6月2日(火)～5日(金) 10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト <ブースNo. 東棟 E2-27-04>



### ■主な展示機

#### ●連続式真空冷却装置

#### 第5回 FOOMA アワード 2026 最優秀賞ノミネート製品

食品を連続的に真空冷却するシステムを開発。細菌の発育至適温度帯を短時間で通過させます。さらに、手作業によるバッチ処理を不要とし、省人化を実現します。



連続式真空冷却装置



パン投入の様子

#### ●食品向け水分率モニタ

水分率をリアルタイムでモニタリングすることができ、製品状態を常に把握可能です。遠隔監視やデータ集積にて、品質管理の安定化を実現します。



食品向け水分率モニタ

#### ●自動泡洗浄機

ノズルによる発泡で手の届かないところまでくまなく洗浄できます。タイマー機能を搭載しており、洗浄時間を任意に設定できるほか、すすぎのみの洗浄にも対応します。

### ■製品実演

製品の実演およびプレゼンテーションを実施します(1時間毎に1回の予定)。

#### ■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)

Mail: [kouhoushitsu@sodick.co.jp](mailto:kouhoushitsu@sodick.co.jp)

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