

FOOMA JAPAN 2026 出展のご案内

拝啓

新緑の候、木々の緑も茂り、貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。
平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、早速ですが、来る6月2日より開催が予定されております、国際食品工業展「FOOMA JAPAN 2026」への日阪グループ出展のご案内を申し上げます。

今回も日阪グループ3社（株日阪製作所／株日阪プロダクツ／小松川化工機株）が、「シンカするヒサカ—未来を動かすコア技術—」をテーマに掲げ、進化・深化・新化・真価の4つの“シンカ”を体現する、多様な実機展示と技術ソリューションをご用意しております。

ご多用とは存じますが、弊社ブースまで足をお運びいただき、日阪グループの総力を結集したトータルエンジニアリング力と食品製造の課題解決につながる最新技術をご覧いただけますと幸甚に存じます。

皆様のご来場を心よりお待ちしております。

敬具

記

期間 2026年6月2日（火）～ 5日（金）

場所 東京ビッグサイト（東京国際展示場）
東7ホール 小間番号 / E7-09-01

<出展テーマ>

シンカするヒサカ—未来を動かすコア技術—

<展示機>

- ・レトルト殺菌装置
- ・データロガー、F値コンピューター
- ・全自動連続殺菌冷却装置
- ・フラッシュ式濃縮試験機
- ・蒸発用プレート
- ・食品専用プレート式熱交換器
- ・サニタリーバルブ
- ・高せん断ミキサー
- ・卓上型高せん断ミキサー
- ・培養槽

来場事前登録はこちら>



シンカ する ヒサカ — 未来を動かすコア技術 —



品質強化で食品ロスを削減し
全自動で省人化も可能
「リフトスチーマーズ」



温度にバラツキなく
含気チルド製品の
処理も可能
「調理殺菌機」



プレート式で省スペース化と
熱回収が可能
「液体連続殺菌装置」



発泡性の強い液でも濃縮可能
「フラッシュ式濃縮装置」



省人化を実現
「レトルト用FAシステム」



固形物含有液体の短時間
殺菌とロス低減が可能
「FXプレート」

強力なミキシングで
短時間処理が可能
「高せん断ミキサー」



省エネ・省人・自動化を実現
「サニタリー機器・装置」



対応温度 -20~140℃
壊れにくさを追求した
超小型温度ロガー
「HisTemp」



日阪グループ各社へのお問い合わせ

株式会社 日阪製作所

プロセスエンジニアリング事業本部 食品機器営業課

■奈良 / 〒630-0101 奈良県生駒市高山町8916-10

TEL.0743-25-2901

■東京 / 〒104-0031 東京都中央区京橋1-19-8 京橋OMビル2階

TEL.03-5250-0780

■九州 / 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前1-15-20 NMF博多駅前ビル9階

TEL.092-432-8011



株式会社 日阪プロダクツ

小松川化工機株式会社

〒198-0025 東京都青梅市末広町2-9-3
TEL.0428-31-6843



〒101-0035 東京都千代田区神田紺屋町7 神田システムビル6階
TEL:03-3862-0515

