

FOOMA JAPAN 2022 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事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7日より開催が予定されております、国際食品工業展「FOOMA JAPAN 2022」への弊社ブース出展のご案内を申し上げます。

今回も、日阪グループ4社（株日阪製作所/マイクロゼロ(株)/旭工業(株)/小松川化工機(株)）での合同出展で充実した展示を取り揃え、皆さまをお出迎えさせていただきます。

コロナ禍での展示会開催となりますが、ご来場者の安全に最大限配慮し、万全の態勢でお待ちしておりますので、弊社ブースまで足を運んでいただけますと幸甚に存じます。

敬具

記

期間 2022年6月7日（火）～10日（金）

場所 東京ビッグサイト（東京国際展示場）
東4ホール 小間番号 / 4M-10

<出展テーマ>

独自の技術とノウハウのシナジーを核にした、日阪グループのトータルエンジニアリング～プラント設備の提案で「食品ロスの低減」「おいしさの追求」「省エネ・省人化」を実現～

<企画展示>

プレゼンテーション「食品業界のさまざまな製造工程で活躍する日阪グループの製品」

<展示機>

- ・レトルト殺菌装置/レトルト殺菌試験機
- ・製品自動搬送システム
- ・フラッシュ式濃縮試験機
- ・固形物対応プレート式熱交換器（FXシリーズ）
- ・3重管チューブ式熱交換器
- ・真空ミキサー
- ・ピグシステム
- ・サニタリーバルブ

プレゼンテーションスケジュール

第1回	10:30～10:40
第2回	11:30～11:40
第3回	13:30～13:40
第4回	15:00～15:10
第5回	16:00～16:10

プラント設備の提案で実現する

『おいしさの追求』 『食品ロスの低減』 『省エネ・省人化』



品質強化で食品ロス削減
「リフトスチーマーZ」



含気チルド製品の処理も可能
「殺菌機」



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」



稼働時間の短縮と
ロス低減を実現
「FXプレート」



強力なミキシングで
短時間処理が可能
「真空ミキサー」



省エネ・省人・自動化を実現
「サニタリー機器・装置」



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

大阪：TEL 072-966-9621

東京：TEL 03-5250-0780

九州：TEL 092-432-8011



 MICRO ZERO

MICROZERO CO.,LTD.

営業部

TEL 042-548-5855



 旭工業株式会社

TEL 0428-31-6841



 小松川化工機株式会社

TEL 03-3862-0515

