

年間400万トンの食品ロスに挑む！
持続可能な食の未来を支える技術が幕張メッセに集結

高市政権が「フードテック」を成長戦略の重点分野に位置づける中、
食品工場のフードロス削減の最新技術が注目の的。



食品ロスが深刻な社会課題として注目される中、日本では年間約464万トンの食品ロスが発生しており、その約半分が事業系由来とされています*。製造現場での対策が急務となる中、食品工場のスマート化や資源循環の取り組みが加速しています。

2025年12月3日（水）～5日（金）に幕張メッセで開催される「**第6回 食品工場Week(旧称：フードテックWeek)**」では、食品ロス削減に貢献する最新技術・製品が一堂に集結。AI・IoTによるスマートファクトリー化、食品残渣のアップサイクル、脱炭素型設備など、持続可能な食の未来を支える製品・サービスが出展します。

2025年11月、高市政権は「フードテック」を国家の成長戦略における重点分野として正式に指定。AI・バイオ・GX（グリーントランスフォーメーション）と並び、食料供給力の強化と社会課題解決を担う中核産業として位置づけられました。

食品工場Weekでは、フードテックの社会実装を加速する技術や製品が多数出展。食品ロス削減をはじめ、スマートファクトリー化、資源循環、脱炭素化など、政策の方向性と合致したソリューションが紹介されます。

ぜひ、取材にお越しく下さい。

■ **食品ロス削減に貢献する出展製品**（一部抜粋）



食品残渣のアップサイクル技法

企業向けノベルティグッズ企画製造メーカー。食品残渣や産業廃棄物を永続的に、再利用可能な資源（ノベルティグッズ）として活用できます。排出される企業様の食品残渣物を回収し【ボールペンなどのプラスチックグッズ】・【タオルやTシャツなどの綿製品】・【マグカップなどの陶器】・【紙製品】へと独自の技術でアップサイクルします。

（出展社：株式会社 YSC）



食品残渣を「廃棄する」から「リサイクル」へ

「地域食品資源循環ソリューション」は、廃棄量と廃棄コストを減らし、SDGsの達成に貢献することができるサービスです。今まで廃棄していた食品残渣から堆肥をつくり、その堆肥を農家に提供して野菜作りを支援します。

(出展社：NTTビジネスソリューションズ 株式会社)



高性能「X線 × AI」検査

高感度X線センサと画像認識AIを融合し、微細な異物・欠陥の見逃しを防ぐ次世代型のX線検査機です。内観と外観の検査を1台で同時にこなすことで、検査工程の効率化と品質向上を実現します。食品ロスを未然に防ぐことにつながります。

(出展社：株式会社 VRAIN Solution)



【世界初】鮮度保持技術

光のチカラで鮮度を保ち、フードロス削減に貢献する鮮度保持技術。極短時間光を照射するだけで、流通中の青果物の品質低下（カビ、腐敗、味の低下など）を防ぎます。薬剤不使用、ほとんどすべての青果物で利用可能です。

(出展社：株式会社 四国総合研究所)



■ 展示会概要

【展示会名】 [第6回 食品工場Week\(旧称：フードテックWeek\)](#)

【会期】 2025年12月3日（水）～5日（金）

【会場】 幕張メッセ 【主催】 RX Japan株式会社

◆ 取材のお申し込みはこちら

<https://www.foodtechjapan.jp/hub/ja-jp/press.html>

*環境省「我が国の食品ロスの発生量の推計値の公表について」(https://www.env.go.jp/press/press_00002.html) 参照

<お問合せ先>

RX Japan株式会社 食品工場Week 事務局

TEL：03-6739-4125 / MAIL：ftech-vis.jp@rxglobal.com

住所：〒104-0028 東京都中央区八重洲2-2-1 東京ミッドタウン八重洲
八重洲セントラルタワー11階