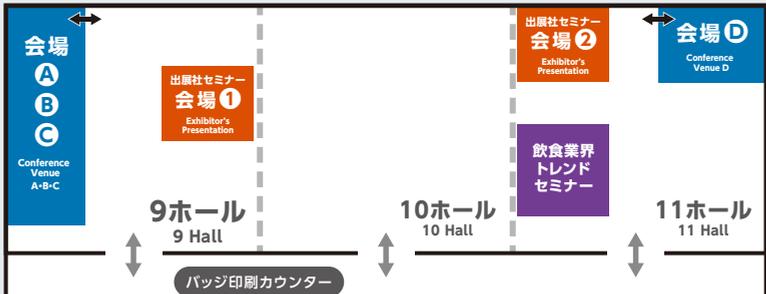


12月3日 [水]
Dec.3 [Wed.]

本日のセミナープログラム

Today's Conferences



幕張メッセ

注意事項

- セミナー受講に必要な持ち物は2点です。
 - ① 展示会場入場に必要な来場者バッジ ※1
 - ② セミナー受講に必要な受講券 ※2
- 敬称略。都合により講師、プログラムの内容が変更になる場合がございます。
- セミナーの録音、写真・動画撮影などは一切禁止させていただきます。

※1 セミナーのお申込みとは別に、事前に展示会の来場登録が必要です。来場登録後にメールにて届く「来場者バッジ」をカラー印刷して当日必ずご持参ください。
※2 セミナー申込後に届く申込完了メールより受講券をダウンロードし、当日セミナー受付で提示してください。(印刷・スマホ上での提示、どちらでも可)

基調・特別講演、専門技術セミナー Keynote Session-Special Session-Technical Session

事前申込制
Pre-registration Required

セミナー会場A Conference Venue A	セミナー会場B Conference Venue B	セミナー会場C Conference Venue C	セミナー会場D Conference Venue D
FHI-S1 10:30-11:30 食品安全文化の推進戦略 ～行政支援とグローバル企業の取り組み～ 農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課 原材料課長 佐賀 隆彦 課長 岡田 一郎 日本マクドナルド(株) サプライチェーン本部 食品安全・品質システム部 部長 吉澤 郁治 日本マクドナルド(株) マネージャー 矢野 良	DR-1 10:00-11:30 最新の飲料製造機器 Kronos AG プラスチック技術部門 製品管理専門 ヨヘン フォルストホーベル 丸紅テクノシステム(株) 取締役執行役員 第一営業本部長 森 隆治	DR-K 10:30-11:40 日本茶の千年未来 ～歴史から革新、そして世界へ～ (一社) 全国清涼飲料連合会 会長 / (株) 伊藤園 代表取締役社長 執行役員 本庄 大介 (一社) 全国清涼飲料連合会 専務理事 森本 真治	RIW-K 10:30-11:30 [特別対談: トリドリHD × スターバックス] 両社のデジタル部門トップが語るDX推進の裏側 (株) トリドリホールディングス 執行役員CIO/CTO 資料 康典 スターバックス コーヒー ジャパン(株) チーフデジタルトランスフォーメーション テクノロジーオフィサー 瀬野 野
FT-RC 12:15-13:15 惣菜工場の廃棄物削減とCO2削減 (株) 虎視産業 生産本部 環境・省人化 次長 吉田 幸宏	DR-2 12:30-14:00 世界の飲料トレンドと日本 伊藤忠商事(株) 農産・水産部 飲料原課長 岩下 祐也 (株) ビバレッジジャパン 編集発行人 堀 雅哉	DR-S1 13:00-14:10 世界のPFAS規制と日本の規格標準化 環境省 水・大気環境局 環境管理課水道水質・衛生管理室 室長 粟利博 消費庁 食品衛生基準審査課 基準策定専門官 荒川 裕司	FHI-S2 12:30-14:00 食品事故を防ぐカビ対策 ～現場で活かせる知識と技術～ 日本ハム(株) 執行役員 品質保証部担当 大石 泰之 イカリ清酒(株) 上席執行役員 LCSクエア センター長 吉浪 誠
FT-S1 14:00-15:00 マックスバリュ東海(株) 惣菜工場の盛付ロボット導入事例 マックスバリュ東海(株) 執行役員DE&I推進室長 遠藤 真由由	CBF-S1 15:00-16:00 アメリカなど海外において日本のクラフトビールが学んだこと (パネリストセッション) Far Yeast Brewing(株) 代表取締役社長 山田 明樹 宇宙カンパニー(同) ラブEブルーイングヘッド Brewer 橋本 正雄 CRAFTBEER BREWING 醸造長 / (株) イベントブレイン 代表取締役 鈴木 盛	DR-3 15:00-16:30 キャップリサイクルの最新情報 日本山村硝子(株) プラスチックカンパニー リサイクルプロジェクトリーダー 千葉 隆宏 アサヒ飲料(株) 技術研究所 所長 藤 義宏	RIW-S1 15:00-16:00 生成AIで変わる飲食店経営! 売上・集客・業務改善の最新常識 レストランテック協会の代表理事 山澤 修平 LINEヤフーコミュニケーションズ(株)のAI運営部 部長 加藤 敬之

会場1 Venue 1
11:00-12:00 衛生設計セミナー 衛生設計基準 (一社) 日本食品機械工業会 (小冊番号: 11-12)
13:00-13:30 迅速微生物検出システム「イノベート」 乳製品・飲料業界向け無菌スクリーニング検査 ハイジャーLLC / (株) セントラル科学貿易 (小冊番号: 9-12)
14:00-14:30 ※人化人 手不足対応プログラム [3社が本音で対談] 1文字のミスで全品回収!? ジレノマを解消する校正業務DXのリアル TOPPANデジタル(株) / ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株) / 日本生活協同組合連合会 (小冊番号: 6-35)
15:00-15:30 蒸留酒向けフレーバー強化酵母および低アルコールビール用酵母の紹介 AB バイオテック/シノワフーズケミカル(株) (小冊番号: 5-39)
16:00-16:30 通常より高温で5ガスボリュームの高精度のカーボネーション技術 Cavitator Systems GMBH / (株) コーレンス (小冊番号: 3-16)

会場2 Venue 2
11:00-11:30 資源循環-食品ロス対策フォーラム 食品廃棄物を農業に活かすヤンマーグループの資源循環の取り組み ヤンマーエスター(株)/ヤンマーホールディングス(株) (小冊番号: 9-54)
12:00-12:30 資源循環-食品ロス対策フォーラム 「食品廃棄物を電気に変える」資源循環型の電力供給サービス「創電割®」のご紹介 アーバンエナジー(株) (小冊番号: 11-53)
13:00-13:30 食品衛生-食品安全フォーラム 迅速細菌検査キットBacNavil™のご紹介 旭化成(株) (小冊番号: 10-25)
14:00-14:30 資源循環-食品ロス対策フォーラム STEPが支援する四国企業のフードロス削減技術の紹介 (一財) 四国産業・技術振興センター / (株) PlastiFarm / (株) 四国総合研究所 (小冊番号: 12-44)
15:00-15:30 食品衛生-食品安全フォーラム IIJセンシングデータマネジメントサービスで実現する食品安全とテダ活用 (株) インターネット・インシディアティブ (小冊番号: 12-35)
16:00-16:30 資源循環-食品ロス対策フォーラム 食品リサイクルによる脱炭素、サーキュラーエコノミーの実現 NTTビジネスソリューションズ(株) (小冊番号: 6-16)

飲食業界トレンドセミナー Trend Seminar PROGRAM
13:00-13:30 出展社による食品-技術セミナー 捨てられるものを有効活用! 食品リサイクルループ構築の実現とその未来 (株) アール・グリーンテック (小冊番号: 10-44)
14:00-14:30 "教える"から"自ら育つ"現場へ。 ～餅子丸の最新実践、動画×AIで拓く教育の未来～ (株) 餅子丸 / ClpLine(株) (小冊番号: 14-29)

12月4日[木]
Dec.4 [Thu.]

本日のセミナープログラム

Today's Conferences

基調・特別講演、専門技術セミナー

Keynote Session・Special Session・Technical Session

事前申込制
Pre-registration Required

セミナー会場A

セミナー会場B

セミナー会場C

セミナー会場D

FT-S2 10:00-11:30

中小企業の自動化・省力化に向けた
行政支援と成功事例

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部食品製造課
原材料調達・品質管理改善室 室長 阿部 一郎
石井食品(株) 技術革新チーム 東古 昌樹
(株)ミートクレスト 製造部 部長 吉武 泰史
(株)白子 商品開発室 次長 中島 和宏

DR-4 10:00-11:30

優れた飲料開発に役立つ原材料情報

小川香料(株) フレーバー事業 執行役員 榎野 拓也
太陽化学(株) ニュートリション事業部
研究開発部門長 安部 綾

DR-S2 10:30-11:40

清涼飲料産業の発展に向けた
施策と将来への期待

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部食品製造課
食品製造課長 野添 剛司

RIW-S2 10:30-11:30

「働きたい飲食店作り」
従業員が集まる秘訣とは?」

千原ホールディングス(株)
CEO/代表取締役社長 中井 貴二

FHI-S4 12:15-13:15

機械設計から始まる食品安全
～ISO/EHEDGと実例紹介～

(一社)日本食品機械工業会 事業部 部長
長岡技術科学大学 工学部 非常勤講師 大村 宏之
(株)イシダ 第一開発部 主任技師 影山 寿晴

DR-5 12:30-14:00

ニッポン産原料の活用のために

全国農業協同組合連合会 耕種総合対策部 次長 岩田 和彦
国立大学法人東京海洋大学 学術研究院 准教授 永井 幸枝

CBF-S2 12:30-13:30

クラフトビール品質向上のために

(株)箕面ビール 代表取締役 大下 香緒里
(株)イクスピアリ 直営事業部クラフトビール事業課
ハーヴェスト・ムーン ブルワリー ブルワリー長 園田 智子

RIW-S3 12:30-13:30

理念経営と理念浸透に向けた
インターナルコミュニケーション

(株)エターナルホスピタリティグループ
代表取締役社長CEO 大倉 忠司
(株)エターナルホスピタリティグループ
理念推進部 部長 中西 秀仁

FT-K 14:00-15:00

味の素グループが実現する
スマートファクトリーと
生産設備データ標準化への取り組み

味の素食品(株) DX戦略推進部
変革推進グループグループ長 海老澤 明彦

DR-S3 15:00-17:30

レジェンドに聞いてみよう

パネルディスカッション

元・サントリーデザイン部長/
現・パッケージデザインの学校 校長 加藤 芳夫
(一社)全国清涼飲料連合会 技術部長 薬学博士 横尾 芳明
(株)ビバレッジジャパン社 編集発行人 塩 隆彦

DR-6 15:00-16:30

老舗乳業メーカーの歴史と挑戦

雪印メグミルク(株) 市乳事業部 副部長 石光 崇志
(株)ヤクルト本社 開発部部長 兼
グローバル&D体制準備検討チームリーダー 山口 智幸

FHI-S5 15:45-16:45

異物混入リスクマネジメントの実践
～製造現場と機器設計からのアプローチ～

(株)ヤクルト本社 生産本部付理事 兼
生産管理部担当部長 久保 昭弘
岩井機械工業(株) 技術開発本部
技術センター 課長 田中 一暉

出展社による製品・技術セミナー

Exhibitors' Product / Technology Seminar

会場1

Venue 1

11:00-11:30

クラフトビールフォーラム
Innovation drives the future
development of draft beer

Talos Technology Corporation (小間番号: 5-30)

12:00-12:30

クラフトビールフォーラム
高速梅ラインの最新技術:
Co.Mac「トレインシステム」

Co.Mac. S.R.L. (小間番号: 3-14)

13:00-13:30

クラフトビールフォーラム
ブルワリーと個人飲食店を繋ぐ最終兵器

カウボーイクラフト(株) (小間番号: 2-43)

14:00-14:30

食のJapan Qualityを世界へ。
海外規制をDXで乗り越える。

セントリックソフトウェア(株) (小間番号: 6-5)

15:00-15:30

省人化・人手不足対策フォーラム
人手不足時代の食品メーカーが現場で取り組む
「DXの成功法則」

Tebiki(株) (小間番号: 9-21)

16:00-16:30

クラフトビールフォーラム
クラフトブルワリーの未来:Steineckerが支える
自動化と標準化の次なる一歩

シュタイネッカーGMBH/日本クロネス(株) (小間番号: 3-36)

出展社による製品・技術セミナー

Exhibitors' Product / Technology Seminar

会場2

Venue 2

11:00-11:30

資源循環・食品ロス対策フォーラム
バイオガスプラントのEPC及び運営について

(株)トーヨーエネルギーソリューション (小間番号: 9-42)

12:00-12:30

麒麟ビールに聞く
商品開発におけるAI活用の未来

麒麟ビール(株) /
(株)NTTデータビジネスシステムズ (小間番号: 7-6)

13:00-13:30

SNAで始めるノンターゲット解析入門

(株)ACUサーチ (小間番号: 11-26)

14:00-14:30

資源循環・食品ロス対策フォーラム
食品廃棄物による
バイオガス事業の成功のためのポイント

(株)バイオガ斯拉ボ (小間番号: 11-44)

15:00-15:30

食品衛生・食品安全フォーラム
イカリ消毒の微生物検査の紹介と
その活用について

イカリ消毒(株) (小間番号: 12-26)

16:00-16:30

省人化・人手不足対策フォーラム
食品・農産物等の製造工程におけるNIRセンサーと
OPC/PLC制御を用いた最適化およびDX化

(株)エヌエスピー (小間番号: 10-12)

飲食業界トレンドセミナー

Trend Seminar PROGRAM

◆ ◆ ◆

12:00-12:30

世界一、簡単で安心できる
外国人採用

Guidable(株) / (株)麺食 (小間番号: 14-21)

13:00-13:30

生成AIを定着から業務再設計へ
～国分グループ×グラフィアーが語る
検証を超える実践～

(株)グラフィアー / 国分グループ本社(株) (小間番号: 13-1)

14:00-14:30

店舗力を高める従業員エンゲージメント施策とは?
DX時代こそ重要な飲食業の働き方改革

(株)すかいらーくホールディングス/
キングソフト(株) (小間番号: 14-42)

15:00-15:30

グリストラップに革命を

(株)グリエコ / (株)今添実店 (小間番号: 14-15)

◆ ◆ ◆

12月5日[金]
Dec.5 [Fri.]

本日のセミナープログラム

Today's Conferences

基調・特別講演、専門技術セミナー

Keynote Session・Special Session・Technical Session

事前申込制
Pre-registration Required

セミナー会場A

Conference Venue A

セミナー会場B

Conference Venue B

セミナー会場C

Conference Venue C

セミナー会場D

Conference Venue D

FHI-S6 10:30-11:30

**意図的汚染から食品を守る！
～企業の取り組みと行動指針～**

キユービー(株)品質保証本部 執行役員
品質保証本部長 藤田 洋一
(株)明治 品質本部 品質マネジメント部
品質企画G長 梶村 洋平

CBF-S3 10:30-11:30

**クラフトビールを
もっと楽しんでもらうための施策**

(株)イクスピアリ 直営事業部クラフトビール事業課
ハーヴェスト・ムーンブルフリー プルフリー長 園田 智子
(株)CRAFT BEER BASE 代表取締役 醸造責任者 谷 和

DR-7 10:30-11:30

飲料産業のニューパートナー

アマゾンジャパン(同) 消費財事業本部 食品&飲料事業部 兼
酒類事業部 事業部長 吉田 有美

RIW-S4 10:30-11:30

外食産業の未来戦略

(一社)日本飲食団体連合会 専務理事/
危機管理部長 高橋 英樹
農林水産省 外食・食文化課長 久保 牧衣子
(株)ワンダーテーブル 代表取締役会長
(株)ヒューマックスエンタテインメント
代表取締役社長 秋元 巳智雄

FHI-S7 12:30-13:30

**食品用器具・容器包装の
ポジティブリスト制度の現状について**

消費者庁 食品衛生基準審査課 課長 高江 慎一

DR-S4 12:30-14:10

安全は工場だけの課題ではない (パネルディスカッション)

DSSサステナブル・ソリューションズ・ジャパン(同)
代表 黒川 浩幸
(一社)全国清涼飲料連合会 企画部 副部長 松沼 孝

DR-8 12:30-14:00

RTDのマーケティングに学ぶ若者の捉え方

サントリー(株) RTD部 課長 前田 真太郎
サブプロビール(株) マーケティング本部
ビール&RTD事業部 グループリーダー 藤原 正明

RIW-S5 12:30-13:30

**飲食経営で見つけた「ITのジレンマ」。
テック社長の挑戦と気づき**

(株)トレタ 代表取締役 CEO 中村 仁

◆ ◆ ◆

◆ ◆ ◆

◆ ◆ ◆

◆ ◆ ◆

FT-S3 15:00-16:00

**ニチレイフーズのスマートファクトリー戦略
～DXで実現する持続可能な食品製造～**

(株)ニチレイフーズ グループリーダー補佐 信原 進也

CBF-S4 15:00-16:00

**日本全国でもっともっと!
クラフトビールを楽しんでもらうために** (パネルディスカッション)

園田 智子
(株)CRAFT BEER BASE 代表取締役 醸造責任者 谷 和
Far Yeast Brewing(株) 代表取締役社長 山田 司朗
CRAFTROCK BREWING 醸造長/ (株)スベントグレン 代表取締役 鈴木 諒
(株)ヤッホーブルーイング 製造部門統括ディレクター 森田 正文

DR-9 15:00-16:30

日本の未来を築く生産技術

四国化工機(株) 技術センター 所長 伊藤 泰昌
アサヒ飲料(株) 執行役員 明石工場長 佐藤 和敬

出展社による製品・技術セミナー

Exhibitors' Product / Technology Seminar

出展社による製品・技術セミナー

Exhibitors' Product / Technology Seminar

会場1
Venue 1

11:00-11:30

省人化・人手不足対策フォーラム

設備保全DX!—トラブルが止まない現場を変える
AI時代の実践ロードマップ

(株)M2X (小間番号: 9-1)

12:00-12:30

省人化・人手不足対策フォーラム

デジタルコンティニュイティによる効率化と
可視化向上—商品企画、開発から製造まで

ダッソー・システムズ(株) (小間番号: 6-44)

13:00-13:30

Global FilterのFILTR Lab紹介

グローバルフィルタ—LLC./
日本フィルトレーショングループ(株) (小間番号: 4-22)

14:00-14:30

一括表示の誤表記防止ソリューションの選び方

TOPPANデジタル(株) (小間番号: 6-35)

15:00-15:30

省人化・人手不足対策フォーラム

なぜリコールが起きるのか?
校正ミスを「仕組み」で防ぐ ソリューション

(株)ジーティービー (小間番号: 7-40)

16:00-16:30

ホップ香を引き出す、史上最強のラガー酵母

ファーマンティス (小間番号: 4-43)

会場2
Venue 2

11:00-11:30

衛生設計セミナー

衛生設計の考え方とリスクアセスメント

(一社)日本食品機械工業会 (小間番号: 11-12)

◆ ◆ ◆

13:00-13:30

食品衛生・食品安全フォーラム

食品工場の業務カイゼン! IT担当ゼロでも成功!

(株)カンプライト (小間番号: 11-9)

14:00-14:30

**キリンビール商品開発研究所さまの
導入事例から読み解く商品開発DX**

(株)NTTデータビジネスシステムズ (小間番号: 7-6)

15:00-15:30

**IIJセンシングデータマネジメントサービスで
実現する食品安全とデータ活用**

(株)インターネットイニシアティブ (小間番号: 12-35)

16:00-16:30

食品衛生・食品安全フォーラム

月額350円の温度管理システム
「温度っち」の魅力

温度っち(株) (小間番号: 10-18)

飲食業界トレンドセミナー

Trend Seminar PROGRAM

11:00-11:30

出展社による製品・技術セミナー

AI・IoTを活用した
スマート装置への取り組み

(株)イズムフードマシナリ (小間番号: 2-6)

12:00-12:30

**「しゃぶ葉」に学ぶ「共創」マーケティング
—ファンと共にブランド価値を高める秘訣**

(株)すかいらく—ホールディングス/
(株)Asobica (小間番号: 14-53)

13:00-13:30

**<HIS>ユビレジ>豊洲人気店
「海鮮バイキングいろは」に学ぶ価値創造の店舗DX**

(株)ユビレジ/(株)エイチ・アイ・エス (小間番号: 14-54)

14:00-14:30

**二等地×地下物件でも
オープン2ヶ月で月商2,000万円!
「繁盛店づくりの全ノウハウ」**

(株)Dazy/(株)ダイニー (小間番号: 14-39)

15:00-15:30

出展社による製品・技術セミナー

日本酒類販売 副社長が語る、
全社AI活用への道筋と、次なる挑戦

(株)グラファ—/日本酒類販売(株) (小間番号: 13-1)

16:00-16:30

出展社による製品・技術セミナー

米国動向・店舗で「オフラインファースト」が選ばれる理由

(株)インターネットイニシアティブ/
Ditto Live Inc. (小間番号: 14-35)