第11回 ドリンク ジャパン
飲料 液状食品 開発・製造 展

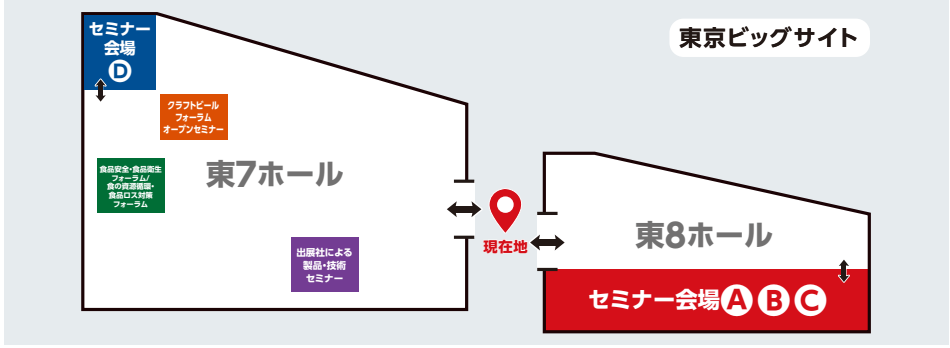
第7回 食品工場 Week 東京
旧称：フードテック Week

RX

11月18日[水]
Nov.18 [Wed.]

本日のセミナープログラム

Today's Conferences



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・スマホ上での掲示、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

DR-1 10:00-11:30
飲料開発の新潮流
～原料課題と生活の変化に応える新たな価値創造～
カゴメ(株) 商品開発本部 飲料食品開発部 飲料開発1G 主任 今井 康平
アサヒ飲料(株) 未来創造本部 新規事業創造部 チーフプロデューサー 佐藤 愛美

DR-2 12:30-14:00
PET成型技術の最前線
～レーザー加熱とPETキャップ・最新イノベーション～
同時通訳
Sidel, Portfolio Management, Vice President, José Priante
ハスキー(株) 飲料包装システム事業部門 副社長 インゴ ウィレムス

◆ ◆ ◆

DR-3 15:00-16:30
容器リサイクルは実装段階へ
～サーキュラーエコノミーを支える資源循環システムの最前線～
(株)エフピコ サステビリティ推進室 執行役員 ジェネラルマネージャー 冨樫 英治
大栄環境(株) 担当次長 瀧屋 直樹

◆ ◆ ◆

セミナー会場B Conference Venue B

DR-K 10:30-11:30
日本の飲料業界が向かうべき「ネクストステージ」とは
(一社)全国清涼飲料連合会 会長／北陸コカ・コーラボトリング(株) 代表取締役社長執行役員 井辻 秀則
(一社)全国清涼飲料連合会 専務理事 森本 真治

DR-S1 12:15-13:15
物流政策の最新動向と清涼飲料業界への期待
ー 物流DX・物流ネットワークの強靭化
国土交通省 物流・自動車局 物流政策課 課長補佐 内田 大道

FT-S1 14:00-15:00
味の素グループにおける スマートファクトリーのその先 ～全社展開で見えた課題とデータ活用の進化～
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

FT-RC2 15:45-16:45
食品卸・メーカー・インパクトスタートアップが共創～ サプライチェーン全体で取り組む 未利用食品を活用した食品ロス削減と こども支援の両立～
国分グループ本社(株) サステナビリティ推進部 副部長 中山 有
ネッスー(株) 代表取締役 木戸 優起
味の素(株) 食品事業本部営業戦略部戦略推進グループ 早乙女 晴子

セミナー会場C Conference Venue C

FT-K 10:30-11:30
製造DXを阻む"設備データの壁"をどう超えるか
～業界協調で挑む生産設備データ標準化の実証結果と展望～
パネルディスカッション
生産設備データ標準化コンソーシアム 副代表 海老澤 明彦
味の素食品(株) 味の素(株) 食品生産統括センター 食品技術部 エンジニアリング技術グループ マネージャー 玉村 洋祐
カルビー(株) グローバル生産本部 生産管理部 生産技術課 課長 遠山 浩壽
サントリーホールディングス(株) ものづくりCoE本部 技術戦略推進部 ハウス食品(株) 生産・SCM企画推進部 (株)明治 中村 皓生 生和 泰明
(一社)日本包装機械工業会 技術部 部長 榊矢 隆一

FHI-S1 12:15-13:15
Umiosのフードディフェンスと 食品安全文化の醸成
Umios(株) 品質保証部 部長役 中原 千秋

FHI-S2 14:00-15:00
食品安全文化を支える人づくり ～品質保証の誇りと、組織に根づく安全文化～
パネルディスカッション
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 大塚 裕一
The Consumer Goods Forum, Japan シニアマネージャー GFSI日本ローカルグループ事務局 大久保 力
キユーピー(株) 品質保証本部 品質企画部 部長 守井 克男
ハウス食品グループ本社(株) 品質保証統括部 品質保証統括課長 井出 晋太郎

FT-S2 15:45-16:45
なぜ食品工場の自動化は進まないのか ー ユーザー企業2社の実践から探る、 ロボット導入のリアルと成功の条件
パネルディスカッション
(一社)日本惣菜協会 AI・ロボット推進イノベーション担当フェロー 荻野 武
マックスバリュ東海(株) DE&I推進室 室長 遠藤 真由美
(株)デリモ 代表取締役 会長 栗田 美和子

セミナー会場D Conference Venue D

CBF-S1 10:30-11:30
革命から進化へ:アメリカンクラフトビールの歩み
同時通訳
CRAFT BEER JAPAN
New York State Brewers Association, Executive Director, Paul Leone

FT-RC1 12:15-13:15
循環する食品工場へ
～資源循環が拓く持続可能な経営と現場変革～
NTT西日本(株) バリューデザイン部 担当課長 阪井 勝彦
(株)コープ食材 代表取締役 専務 岡田 裕二

CBF-S2 14:00-15:00
これからのクラフトビールに 求められる価値とは?
CRAFT BEER JAPAN
東京大学 情報学環 准教授 久野 愛

FHI-S3 15:45-16:45
現場で活かせる アレルゲン混入防止の実践ポイント
日本ハム(株) 中央研究所品質科学センター センター長 荒川 史博

CRAFT BEER JAPAN クラフトビールフォーラム オープンセミナー

CRAFT BEER FORUM Open Seminar 申込不要

◆ ◆ ◆

CBF-B1 11:40-12:10
「ビールの上手な伝え方」
CRAFT BEER JAPAN
(一社)日本ビアジャーナリスト協会 代表 藤原 ヒロユキ

CBF-B2 12:30-13:00
「地域特産品(フルーツ・スパイス)の副原料」
パネルディスカッション
CRAFT BEER JAPAN
(一社)日本ビアジャーナリスト協会 代表 藤原 ヒロユキ
サンクトガーレン(有) 代表取締役 岩本 伸久
横浜ベイブルーイング(株) 代表取締役 鈴木 真也

◆ ◆ ◆

CBF-B4 15:20-15:50
ボトリング・ケギング前の最終チェック
CRAFT BEER JAPAN
(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 マスターブルワー 園田 智子

◆ ◆ ◆

食品安全・食品衛生フォーラム/食の資源循環・食品ロス対策フォーラム

Food Hygiene Forum & Food Waste Reduction / Resource Circulation Forum 申込不要

11:00-11:30
食品安全・食品衛生フォーラム
食品工場の衛生管理・洗浄工程における アルカリ電解水の活用
クール・テック(株)《小間番号: 10-71》

12:00-12:30
食品安全・食品衛生フォーラム
工場図面で衛生・5S・保全を一元管理！ 現場DX「GEMBA」[実機デモ]
(株) GEMBA《小間番号: 5-61》

13:00-13:30
食の資源循環・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
ヤンマーホールディングス(株)《小間番号: 3-56》

14:00-14:30
食品安全・食品衛生フォーラム
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データ活用
(株)インターネットイニシアティブ《小間番号: 9-56》

15:00-15:30
食品安全・食品衛生フォーラム
食品原料の国内選別の重要性と 異物除去サービスの活用法
スピンプライド(株)《小間番号: 10-68》

◆ ◆ ◆

11月19日[木] Nov.19 [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Ⓐ Conference Venue A

DR-4 10:00-11:30

飲料工場はどう進化するのか
～新技術・DX・AI活用で挑む現場改革～

サントリー(株) 大阪工場 技師長　高橋 大輔
(株)イズミフードマシナリ 技術部 技師　井原 亮

DR-5 12:30-14:00

飲料・容器産業の近未来を考える
～急激に変化する世界と
開発・容器・原料調達の展望～

(株)ビバリッジジャパン社 編集発行人　塙 義彦
東洋製罐グループホールディングス(株) フェロー　神崎 敬三

DR-6 15:00-16:30

顧客と現場の声から始まる、
飲料ビジネスの新たな価値創造とは

アスクル(株) リテール商品本部 フード&ビバレッジ統括部
統括部長　三上 佳菜子
雪印メグミルク(株) 未来づくり部Totonoworksグループ
専任部長　柊 拓志

セミナー会場Ⓑ Conference Venue B

CBF-S3 10:30-11:30

内側から見る、進化する米国クラフトビール市場
― 最新トレンド、変わるビジネスモデル、
ブルーマスターが語る業界の今 ―

パネルディスカッション　同時通訳　CRAFT BEER JAPAN

Wayfinder Beer, Brewmaster, Natalie Rose Baldwin
(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 マスターブルワー　園田 智子
(株)貴醸ビール 代表者取締役　大下 香緒里
(株)BET　Sebastian Hohentanner

FT-CC1 12:15-13:15

冷凍で実現する計画生産。
人手不足・食品ロス対策と生産性向上

パネルディスカッション

デイブレイク(株) 代表取締役　木下 昌之
(株)Light House 代表取締役　春日 大輝

セミナー会場Ⓒ Conference Venue C

DR-S2 10:00-11:30

資源循環経済は次のステージへ
～国が描くプラスチック資源循環の最新動向～

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部
外食・食文化課 食品ロス・リサイクル対策室 室長　木村 好宏
経済産業省 GXグループ 資源循環経済課課長　三牧 純一郎
環境省 環境再生・資源循環局 資源循環課
容器包装・プラスチック資源循環室 室長　金子 浩明

CBF-S4 12:15-13:15

改めて考える
「クラフトビールとは何か?」

パネルディスカッション
CRAFT BEER JAPAN

(一社)日本ビアジャーナリスト協会 代表　藤原 ヒロユキ
CRAFT DRINKS 代表　沖 俊彦

CBF-S5 14:00-15:00

「ノンユーザーをクラフトビールに沼らせるには？
難しい用語はいらない！飲み手にクラフトビールを
純粋に楽しんでもらうための戦力アプローチ」

パネルディスカッション　CRAFT BEER JAPAN

(一社)日本ビアジャーナリスト協会 代表　藤原 ヒロユキ
(株)ヤッホーブルーイング よなよな未来課(ブランド部門)
マーケティングエキスパート　稲垣 聡
オフィス・ビジョン 代表　桑田 朋之

FT-S4 15:45-16:45

AIで進化する食品工場
― 品質向上・省人化を実現する最新技術の導入事例

(株)ロッテ 生産本部 浦和工場 施設部 技術二課 課長　小島 宏幸
(株)ニチレイフーズ 生産統括部技術戦略部装置開発グループ
ハイスキルドプロフェッショナル　首藤 友亮

セミナー会場Ⓓ Conference Venue D

FT-S3 10:30-11:30

食品工場の人手不足と生産性向上にどう向き合うか?
農林水産省と企業が示す自動化・省力化の道筋

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　大塚 裕一
(株)フレッシュセブン 社長執行役員　平岡 裕司
(株)ファーストダウン 代表取締役社長　臼井 雄樹
(株)マスヤ 常務取締役 製造統括責任者　山本 豊

FHI-S4 12:15-13:15

監査で見えてきた異物検知機運用の課題と、
金属異物管理の実践事例

イカリ消毒(株) コンサルティング部
チーフコンサルタント　武藤 久美子
イオンフードサプライ(株) 南関東センター品質管理・改善課
課長　古川 貴仁
イオンフードサプライ(株) 品質保証部 マネージャー　渡辺 毅

FHI-S5 14:00-15:00

事業所長として取り組んだ現場での
「食品安全文化の醸成」

カゴメ(株) 経営企画本部 品質保証部 部長　森藤 哲男

DR-S3 15:45-16:45

飲料業界「社会課題対応研究会」
～飲料メーカー五社の取組み～

サントリービバレッジ&フード(株)
SBFジャパン 戦略企画本部 部長　堤澤 宏佳

CRAFT BEER JAPAN クラフトビールジャパン クラフトビールフォーラム オープンセミナー CRAFT BEER FORUM Open Seminar

申込不要

CBF-B3 11:40-12:10

ビールの官能評価者を社内で育て、
醸造と販売を繋ぐチームの作り方

CRAFT BEER JAPAN
(株)CRAFT BEER BASE 代表取締役 醸造責任者　谷 和

CBF-B20 12:30-13:00

ビールの品質と一貫性を支える
洗浄・衛生管理の基本と実践

CRAFT BEER JAPAN　スパルタンケミカル社
日本営業部長／米国リージョナルマネージャー　寺田 一馬

CBF-B7 13:20-13:50

予算50万円で始める!
小規模ブルワリー向けラボの構築

CRAFT BEER JAPAN　(株)ヤッホーブルーイング
製造部門 製造部門統括ディレクター　森田 正文

CBF-B8 15:20-15:50

Hazy IPAの安定性向上
～仕込みから売り場まで～

CRAFT BEER JAPAN　(株)ヤッホーブルーイング
設備ユニット ユニットディレクター　加藤 直

食品安全・食品衛生フォーラム/食の資源循環・食品ロス対策フォーラム

Food Hygiene Forum & Food Waste Reduction / Resource Circulation Forum

申込不要

11:00-11:30　食品安全・食品衛生フォーラム

品質管理担当者必見！賞味期限の印字ミス
「確認したはず」を防ぐメソッド

(株)ウエノフードテクノ《小間番号: 10-67》

12:00-12:30　食の資源循環・食品ロス対策フォーラム

～捨てるコストを作る価値へ～
バイオガス利活用により実現!

(株)バイオガスラボ《小間番号: 3-61》

13:00-13:30　食品安全・食品衛生フォーラム

業界横断で考える
商品パッケージ表示ミスのリスクの減らし方

(株)Too《小間番号: 8-29》

14:00-14:30　食品安全・食品衛生フォーラム

毛髪対策に粘着ローラーだけでは不十分、
弊社が頭部アイテムを重視する理由

国立(株)《小間番号: 11-71》

出展社による製品・技術セミナー

Exhibitors' Product / Technology Seminar

申込不要

12:00-12:30

ノンアルコールビール充填において
必須の次世代衛生設計

Advanced Hygienic Design Principles for Non and Low-Alcoholic Beers (NAB/LAB)
ENGLISH/日本語　Co.Mac. S.R.L. / (株) コーレンス
《小間番号: 4-42/5-41》

14:00-14:30

AIマニュアルで属人化解消!食品工場に
「現場の余力」を生む仕組み作り

(株)スタディスト《小間番号: 3-26》

15:00-15:30

その1gを、利益に変える
～AI・データ分析・リアルタイム監視で充填最適化

Minitab(株)《小間番号: 6-16》

11月20日［金］ Nov.20 [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Ⓐ Conference Venue A

DR-7 10:00-11:30

"おいしさ+健康価値"の追求
～市場機会を捉える商品開発と新ブランド戦略～

キリンビバレッジ(株)
マーケティング部 ブランド担当 おいしい免疫ケア／ムチキッズ ブランドマネージャー 森部 勇
UCC上島珈琲(株) R&D本部 研究開発部 担当課長 プロジェクトリーダー 植田 恵美

DR-8 12:30-14:00

AIで進化する食品・飲料工場
～次世代の飲料工場のための新技術提案～

エコラボ(同) フードアンドビバレッジ事業部 技術部 部長 石山 哲也
遠谷工業(株) グループ経営企画統轄本部技術管理本部副本部長 制御技術統轄部 統轄部長 上席執行役員 清水 豊

◆ ◆ ◆

DR-9 15:00-16:30

持続可能性一止めない工場・止めない物流
～ 自動化・省人化・サイバー対策で考える
飲料・乳業工場の未来とは?～

(株)明治 ものづくり本部 ものづくり設計部 部長 塚本 将史
アサヒ飲料(株) SCM本部 SCM部長 徳野 敦史

◆ ◆ ◆

セミナー会場Ⓑ Conference Venue B

DR-N1 10:00-11:00

日本清涼飲料研究会 第35回研究発表会【研究発表】

(10:00～)AIを活用した果実飲料における微生物増殖性の評価システムの開発
アサヒ飲料(株) 奥村 健一

(10:15～)水溶性食物繊維「ファイバリクサ®」の飲料での活用
ナガセフードソリューションズ(株) 大場 将生

(10:30～)環境条件がシトラール由来オフフレーバー生成に及ぼす影響
岡谷香料工業(株) 高橋 雅彦・豊岡 昌和・竹内 秀・武田 春弘
京都工芸繊維大学・分子化学系 池上 学・金折 賢二
京都スピンラボ(株) 田端 邦彦

(10:45～)ジュニパーベリーとの相性に着目した新規レモン香料の開発
笹田香料(株) 中村 可奈

DR-N2 11:00-12:00

日本清涼飲料研究会 第35回研究発表会【特別講演】
高齢化・多様性社会における飲料のあり方
～飲料におけるユニバーサルコミュニケーションデザイン～

(一社)ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会 森下 洋平
(一社)ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会 野島 瞳

DR-N3 14:45-15:45

日本清涼飲料研究会 第35回研究発表会【特別講演】
清涼飲料水に関連する
原料の地政学的リスクと対策

伊藤忠商事(株) 岩下 祐也

DR-N4 16:00-16:45

日本清涼飲料研究会 第35回研究発表会【研究発表】

(16:00～)『キリン午後の紅茶』用PETボトルの開発～デザイン性と省資源化の両立～
キリンホールディングス(株) 永谷 明子

(16:15～)熊本県産イグサに含まれる歯周病菌抑制成分の解析
崇城大学 薗田 祥子、市原 実幸

(16:30～)食品の新しい微生物安全保証の構築とAI実装のための評価システム戦略
MicroGenesis 創成AI研究所～中部財団と豊橋技科大、中間 弘一
同志大学薬学部 藤本 和祥子、高松 宏治

セミナー会場Ⓒ Conference Venue C

CBF-S6 10:30-11:30

容器内二次発酵の真実
― よくある誤解、その先にある熟成の世界

パネルディスカッション
CRAFT BEER JAPAN

(株)アントンパール・ジャパン ビジネスユニット ビール&ビバレッジ マネージャー 齋藤 匠
Far Yeast Brewing(株) 代表取締役社長 山田 司朗

DR-S4 12:15-13:15

食品表示の新時代へ
～包装前面栄養表示とデジタル表示の最新動向～

消費者庁 食品表示課保健表示室 課長補佐 松山 紗奈江
消費者庁 食品表示課 課長補佐 坊 英哲

FT-CC2 14:00-15:00

冷凍凍ー貯システムで"ロスゼロ"の世界を実現する

パネルディスカッション

(株)ゼロカラ 代表取締役COO 前原 光一
国分グループ本社(株) 低温フレッシュデリカ統括部 執行役員
低温フレッシュデリカ統括部長 兼 戦略推進室長 御供 講之
(一社)食品ロスゼロテクノロジー協会 代表理事 山口 翔
(株)デバク 代表取締役社長 五代 友行

DR-S5 15:45-16:45

超加工食品（UPF）とは何か?
～国際的な規制議論と
日本の食品・飲料業界の向き合い方～

(一社)全国清涼飲料連合会 技術部
国際技術チーム・座長、薬学博士 横尾 芳明
(国研)国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員 畝山 智香子

セミナー会場Ⓓ Conference Venue D

FHI-S6 10:30-11:30

「食の安心」につながる
食品添加物のリスクコミュニケーション

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会
理事長 山崎 毅

FT-S5 12:15-13:15

盛付工程自動化の実践事例
～異業種連携で挑んだ食品工場の課題解決～

(株)ニップン 生産・技術本部プラント部技術開発チーム チームマネジャー 米村 貞利
三井化学(株) 新事業開発センターロボットソリューション室 室長 井上 悟郎

FHI-S7 14:00-15:00

江崎グリコグループが実践する
「異物混入防止対策」

江崎グリコ(株) グループ品質保証部 カテゴリー品質グループ 兼 食品安全グループ グループ長 宮下 隆

FT-S6 15:45-16:45

ヒューマノイドロボットが変える「人と働く製造現場」
～人とロボットの協働から、
飲料工場の自動化・省力化まで～

カワダロボティクス(株) 営業部 部長 新規事業開発担当 寺崎 清
アサヒビール(株) 生産技術センター 所長 山下 博司

CRAFT BEER JAPAN クラフトビールジャパン

クラフトビールフォーラム オープンセミナー CRAFT BEER FORUM Open Seminar

申込不要

CBF-B10 10:50-11:20

フードペアリングの基礎
― 客単価や滞在時間の向上に大きくつながる実践術 ―

CRAFT BEER JAPAN (一社)日本ビアジャーナリスト協会
ビアジャーナリスト フードペアリングインストラクター 佐藤 翔平

CBF-B11 11:40-12:10

ペアレンの地元ファンづくりと
そこからの拡大展開の取り組みについて

CRAFT BEER JAPAN
(株)ペアレン醸造所 代表取締役社長 扇田 洋一

◆ ◆ ◆

CBF-B13 13:20-13:50

ドライホッピングの最適解

CRAFT BEER JAPAN
CRAFTROCK BREWING 醸造長／(株)スペントグレイン 代表取締役 鈴木 諒

CBF-B14 14:10-14:40

醸造所内の重大事故を防ぐ!
― 小さなビール工場の安全対策

CRAFT BEER JAPAN
Far Yeast Brewing(株) 代表取締役社長 山田 司朗

◆ ◆ ◆

食品安全・食品衛生フォーラム／食の資源循環・食品ロス対策フォーラム

Food Hygiene Forum & Food Waste Reduction / Resource Circulation Forum

申込不要

11:00-11:30

食の資源循環・食品ロス対策フォーラム

食品リサイクルによる脱炭素と
サーキュラーエコノミーの実現

NTT西日本(株)〈小間番号: 3-62〉

◆ ◆ ◆

13:00-13:30

食品安全・食品衛生フォーラム

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データ活用

(株)インターネットイニシアティブ〈小間番号: 9-56〉

14:00-14:30

食品安全・食品衛生フォーラム

月額350円の温度管理システム
「温度っち」の魅力!

IoT mobile(株)〈小間番号: 8-72〉

◆ ◆ ◆

出展社による製品・技術セミナー

Exhibitors' Product / Technology Seminar

申込不要

◆ ◆ ◆

13:00-13:30

火気不使用！工期短縮！
欧州で最新の断熱材付ポリエチレン配管のご紹介

ジョージフィッシャー(株)〈小間番号: 1-47〉

14:00-14:30

"点検DX"の成功事例から学ぶ仕組みづくり

(株)スタディスト〈小間番号: 3-26〉

15:00-15:30

PFAS対策、何を選ぶ?
飲料製造に適したフィルター技術と実用化

東洋濾紙(株) / アドバンテック東洋(株)〈小間番号: 5-6〉

◆ ◆ ◆