

FOOMA JAPAN 2023 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6日より開催が予定されております、国際食品工業展「FOOMA JAPAN 2023」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）が「省エネ・省人・省力」に貢献できる充実した展示を取り揃えております。

ご多用とは存じますが、弊社ブースまで足を運んでいただき、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課題解決力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 2023年6月6日（火）～9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 / 4 M-24

<出展テーマ>

『もったいない』に付加価値を

<企画展示>

- ・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

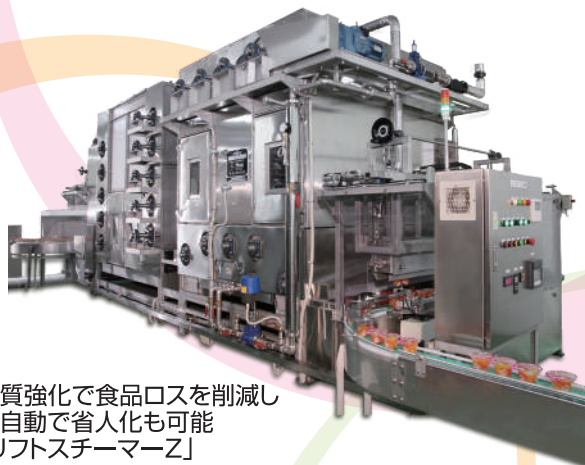
<展示機>

- | | |
|--------------------|-----------|
| ・レトルト殺菌装置 | ・ピグシステム |
| ・製品自動搬送装置 | ・サニタリーバルブ |
| ・フラッシュ式濃縮試験機 | ・整形コンベア |
| ・液体殺菌装置 | ・真空ミキサー |
| - 固形物対応プレート式熱交換器 | ・培養槽 |
| - 2重管/3重管チューブ式熱交換器 | ・攪拌機 |

来場事前登録はこちら>



省エネ・省人・省力化で 『もったいない』に付加価値を



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」



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
「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 03-5656-8378



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

