

FOOMA JAPAN 2025 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10日より開催が予定されております、国際食品工業展「FOOMA JAPAN 2025」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3社（㈱日阪製作所/㈱日阪プロダクツ/小松川化工機㈱）が「共創で生み出される食の革新的スマートプロセス“One Vision, Many Solutions”」をテーマに掲げ、課題解決に向けたさまざまなソリューション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ください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 2025年6月10日（火）～ 13日（金）

場所 東京ビッグサイト（東京国際展示場）
東7ホール 小間番号 / 7A-09

<出展テーマ>

共創で生み出される食の革新的スマートプロセス“One Vision, Many Solutions”

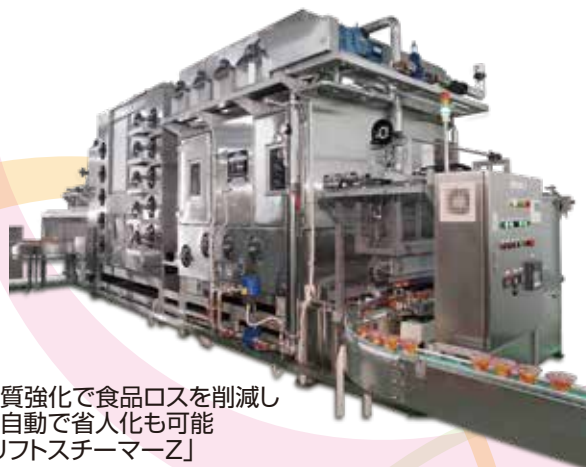
<展示機>

- | | |
|-------------------|------------|
| ・レトルト殺菌装置 | ・サニタリーバルブ |
| ・全自動連続殺菌冷却装置 | ・高せん断ミキサー |
| ・フラッシュ式濃縮試験機 | ・インラインミキサー |
| ・液体殺菌装置 | ・培養槽 |
| －プレート式殺菌装置 | |
| －固形物対応プレート式熱交換器 | |
| －2重管/3重管チューブ式熱交換器 | |

来場事前登録はこちら>



省エネ・省人・省力化への道



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Z」



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
「高せん断ミキサー」



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

■奈良/〒630-0101 奈良県生駒市高山町8916-10

■東京/〒104-0031 東京都中央区京橋1-19-8 京橋OMビル2階

■九州/〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前1-15-20 NMF博多駅前ビル9階

TEL.0743-25-2901

TEL.03-5250-0780

TEL.092-432-8011



株式会社 日阪プロダクツ

〒198-0025 東京都青梅市末広町2-9-3
TEL.0428-31-6843



小松川化工機株式会社

〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-10-5 TMMビル5階
TEL 03-3862-0515

