

FOOMA JAPAN 2015 出展のご案内

拝啓 新緑の候、時下ますますご盛栄のこと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、弊社は東京ビッグサイトにおいて2015年6月9日(火)から12日(金)まで開催されます「FOOMA JAPAN 2015 国際食品工業展」に出展することとなりましたので、下記の通りご案内申し上げます。

「FOOMA JAPAN 2015」では弊社の食品スライス・加工機器ラインナップの中から厳選した機器を展示いたします。また本年は「自家製ハム・ソーセージ作りのトータルサポート」「食品工場の人材教育、最適な製造ライン・空間の提案」の展示も致します。

ご多用中のところ誠に恐縮に存じますが、この機会に是非ご来臨賜り、ご高覧頂けますことを社員一同心よりお待ち申し上げます。 敬具

日程・会場など

【名称】 FOOMA JAPAN 2015 国際食品工業展

【日時】 2015年6月9日(火)～12日(金) 4日間 10:00～17:00

【会場】 東京ビッグサイト 東展示棟 1～6ホール 東京都江東区有明3-10-1

【弊社ブース】 東1ホール ブースNo. 1R-10

【プレゼンテーションセミナー】 6月10日 14:50～15:35 ※詳細は裏面をご覧ください。

テーマ:食品工場が抱える人的資源管理の課題に関する一考察

弊社の主な出展内容

出展内容は変更になる場合がございます。

■なんつねのコンサルティング:「自家製ハム・ソーセージ作りのトータルサポート」の展示 ※詳細は裏面

■なんつねのエンジニアリング:「食品工場の人材教育、最適な製造ライン・空間の提案」の展示 ※詳細は裏面

■なんつねのテクノロジー:「生産効率の上がる」機械展示

定量で切る	■★3D冷凍定量スライサー “リブラ300F” ★3D定量スライサー “リブラ300C” ★3D定量スライサー “リブラ165C”
チルド・フレッシュで切る	■★高速高性能スライサー “ジュピターⅡ” ハイクリーンミートスライサー “ヘルメスS”
冷凍で切る	★チョップカッター “ポセイドン” 冷凍スライサー “レア AD” 冷凍スライサー “レア スマート”
加工食品を切る	スペシャルフードスライサー HBC-2S 手回しアンティーク調スライサー
ミンチ・筋切りする	ミートチョッパー “アルゴス22” ミートテンダーライザー S-111、S-011、S-021
ハム・ソーセージを作る	サイレントカッター CM-21 油圧スタッフアー EM-20 スモークハウス CS-350 II
真空包装する	FJ-500XL S-223GX “Titan” F-800

※■は新製品です。 出展機は変更になる場合がございます。

★の機種では、ご要望に応じてデモンストレーションを行います。お気軽にお申し付け下さい。

参考出品

nantsune、マジか!?
この発想はなかった!

お肉がみずから
刃物に向かう?!



世界初!

ローリングカット方式

残肉無し!
冷凍肉が最後まで切れる!!

ぜひ、展示会場でご覧下さい

なんつねは単なる機械屋じゃない!プレゼンのご案内

なんつねブース内大型ビジョン前にて、以下のテーマで1日2回プレゼンテーションを行います。
プレゼンテーション開始前には自家製ハム・ソーセージの試食もごさいます。

開催予定	6月9日	6月10日	6月11日	6月12日
11:30~	テーマ①	テーマ②	テーマ①	テーマ②
15:30~	テーマ②	テーマ①	テーマ②	テーマ①

テーマ①機械だけじゃない!

食品加工の現場を知る当社だからできる最適で衛生的な製造ライン・空間作り・人材教育の取り組み

テーマ②機械だけじゃない!

食材を更においしく無駄なく消費できる、新メニューや新商品開発のトータルサポートの取り組み

「自家製ハム・ソーセージ作りのトータルサポート」の展示

★ハム・ソーセージ作りの専門知識を持ったスタッフが各種ご相談に応じます!

自家製ハム・ソーセージ作りの製造から販売まで、各種ご相談に応じます。

自家製ハムソーセージ作りに必要な機器、スパイスを展示します。

また、なんつねのスタッフが手作りした自家製ソーセージを試食していただけます。

自家製ソーセージならではの味わいをお楽しみください。

●なんつねのコンサルティング●

なんつねのコンサルティングは、「お客様の想いを具体化し、解決するお手伝い」です。

具体的には自家製ハム・ソーセージの製造から販売までのトータルサポート、

ハム・ソーセージをはじめとしたメニュー・レシピの提案や加工食品の販売を行っています。

「食品工場の人材教育、最適な製造ライン・空間の提案」の展示

★専門知識を持ったスタッフが各種ご相談に応じます!

食品工場での衛生、作業効率、最適な製造ラインといったハード面だけでなく、

そこで働く人材の教育などのソフト面も、専門知識を持ったスタッフが

パネルや模型、資料などを用いてお客様のお悩みのご相談に応じます。

●なんつねのエンジニアリング●

なんつねのエンジニアリングは、「お客さまの要望に応じた理想の現場・工場作りのサポート」です。

具体的には、食品工場の人材教育や、食品工場での最適な食品製造ライン・空間の提案を

行っています。

出展社プレゼンテーションセミナー

テーマ:食品工場が抱える人的資源管理の課題に関する一考察

日時:6月10日14:50~15:35

場所:607セミナー会場(会議棟6階)

生産性向上には、ハードとソフトの両輪が機能しなければなりません。

今回は食品工場における「管理者の経営視点」。現場の核になっている

「非正規社員の活性化」が生産性向上に大きく影響するという仮説検証結果及び、

これら2つの課題を解決するためのソリューションをご提案させていただきます。

プレゼンテーションセミナーは定員制で、受講事前登録が可能です。

FOOMA JAPAN 2015公式サイト(<http://www.foomajapan.jp>)の

「セミナー・シンポジウム」>「出展社プレゼンテーションセミナー」からご登録いただけます。

「セミナー受講事前登録にあたって」のページもご覧ください。