

FOOMA JAPAN 2016 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2016年6月7日(火)から10日(金)まで開催されます「FOOMA JAPAN 2016 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 2016」ではなんつねの3事業 テクノロジー・エンジニアリング・コンサルティングの分野から、「お客様の“もっと”に応える」展示を致します。

ご多用中のところ恐縮ではございますが、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しております。 敬具

日程・会場など

【名称】 FOOMA JAPAN 2016 国際食品工業展

【日時】 2016年6月7日(火)～10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4ホール ブースNo. 4R-10

【プレゼンテーションセミナー】 6月8日 14:15～15:00 ※詳細は裏面をご覧ください。

テーマ:机上の計算で理想は実現しますか?作業と人から築く工場づくり

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。

■なんつねのテクノロジー:「もっと、歩留り向上や生産力向上を求めたい!」に応える機械の展示

■なんつねのエンジニアリング:「もっと、作業効率を良くして生産性を上げたい!」に応える展示 ※詳細は裏面

■なんつねのコンサルティング:「もっと、差別化したメニューを作りたい!」に応える展示 ※詳細は裏面

出展機械

| | | |
|--------------|--------------------------------|--|
| 定量で切る | ★3D定量スライサー “リブラ300C” | ★3D冷凍定量スライサー “リブラ165F” |
| 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”+ ■2段コンベヤ | 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 “ポセイドン仕様” | 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” | スタンダードミンチ MS-12B ミートテンドーライザー S-111,011,021 |
| ハム・ソーセージを作る | サイレントカッター CM-21 | 油圧スタッパー EM-20 |
| | ソーセージスタッパー DICK 6L | スモークハウス CS-350 II |
| 真空包装する | 真空包装機 FJ-500XL | 真空包装機 S-223GX |

※■は参考出品です。上記のほか参考出品機がございます。別紙チラシをご覧ください。

★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。

※出展機は変更になる場合がございます。

高速高性能スライサー **ジュピターII**

チルド・フレッシュ
温度帯の大量処理に!
安全性、操作性、
歩留り率向上!



3Dチルド定量スライサー **リブラ300C**

牛ステーキなどの
ワイドな食材の
定量スライス機能に、
薄切り機能が追加!



『レイアウト計画における機械選定の重要性』プレゼンのご案内

なんつねブース内大型モニター前にて、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。

テーマ:機械化で省力化&生産力UP!! さらに、製造ラインの最適化によって生産性はもっと上げられる!!

会期中 毎日 ①午前 11:30 ~ ②午後 15:30 ~

「もっと、作業効率を良くして生産性を上げたい!」に応える展示

★新工場の計画から、既存の現場まで、生産性向上のご要望に応えます!

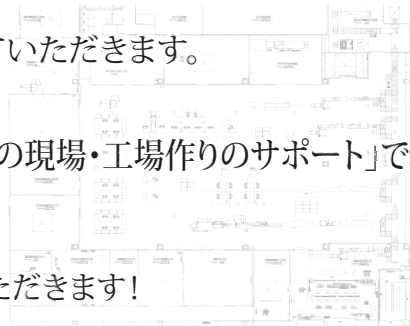
「計画している投資は本当に効果があるのか?」、不安まではなくても「違った考え方はないのかな?」と
思っていらっしゃるのであれば、是非ご相談ください。

今ある資源(機械・設備・人)を大切にしながら、ご提案をさせていただきます。

Certificate of HACCP Lead Instructor
HACCPリードインストラクター 認定証

●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。

- ◆「現場の作業」を中心に計画を立てます!
- ◆「人」の能力を引き出すことで、工場を最大化します!
- ◆お客様ご指定の設計士・建設会社とも、柔軟に協力させていただきます!



「もっと、差別化できるメニューを作りたい!」に応える展示

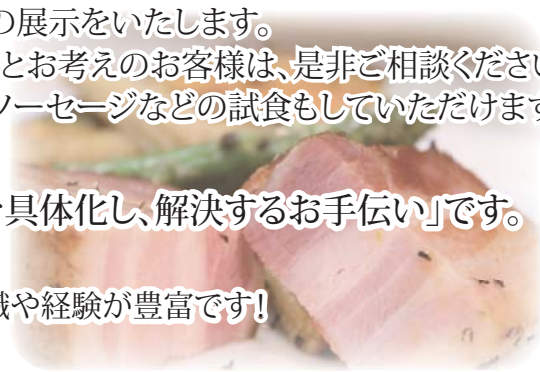
★専門知識を持ったスタッフが各種ご相談に応じます!

自家製ハム・ソーセージ作りに必要な機器、スパイスの展示をいたします。

「もっと、差別化できるオリジナルメニューを作りたい」とお考えのお客様は、是非ご相談ください。
また、多くの方に高評価を得ている、なんつね自家製ソーセージなどの試食もしていただけます。

●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。

- ◆コストを抑えて利益を生むコツを知っています!
- ◆創業80余年の食品加工機器メーカーならではの知識や経験が豊富です!
- ◆製造から販売まで、トータルにサポートいたします!



出展社プレゼンテーションセミナー

テーマ:机上の計算で理想は実現しますか?作業と人から築く工場づくり

日時:6月8日14:15~15:00

場所:608セミナー会場(会議棟6階)

お客様の実際の「作業」を基に計画された工場で、最大限に能力を発揮して働く「人」が製造している。
そんな工場であれば、日々変化する生産環境にも対応できる、使いやすい生産効率の高い工場となる
のではないのでしょうか。

机上の計算ではなく、現場の資源を基にした工場づくり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 2016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。