

# FOOD展2020

2020年10月7日(水)～9日(金) 10:00～17:00

東京ビッグサイト青海展示棟

### ▶ 小規模工場・セントラルキッチンにもトンネルフリーザー®を L字型ショートトンネルフリーザー®

急速凍結・冷却はそのまま超小型へ進化。複数台を自由自在にレイアウトもできる新しいフリーザーのカタチです。新製品のアルコールフリーザー、超鮮度延長のための新しい提案、バッチ式フリーザーの展示品即売もおこないます。

### ▶ 箱詰め手作業を自動で ケーサーラインシステム

包装室での省カ・省人設備をご提案。製造ラインに組み込める機械設備のケーサー装置です。

### ▶ シンプルな工程と施工で工期を短縮 内装用ライン照明付き天井パネル

断熱パネルの目地部をTバー構造にして、LEDライン照明を埋め込み、パネル天井と一体化。工程と施工がシンプルなので、工期短縮を実現します。

### ▶ サツマイモの長期間保存に キュアリング庫

徹底した温湿度管理により長期間貯蔵されたサツマイモはデンプンが糖に変わりさらにうまみを増します。サツマイモの長期間の保存、通年の安定した出荷が可能となる専用庫です。

### ▶ 高い殺菌・除菌効果の電解次亜水 電解次亜水生成装置FEクリーン水

食塩水を無隔膜方式で電気分解することによって得られる次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする弱アルカリ性の水溶液で、食材の殺菌や調理器具などの除菌に使用できます。HACCPによる衛生管理においても有効です。

## 事前来場登録のご案内

- (1) **完全事前来場登録制**となります。事前来場登録無しではご入場できません。ご注意ください。
- (2) 同時開催展（フードシステムソリューション／フードセーフティジャパン／フードファクトリー／フードディストリビューション／フードeコマース／惣菜JAPAN／冷食JAPAN）もそのままご覧になれます。
- (3) 1名1登録制(同一人物・メールアドレスでの登録不可)

## 来場お申込み 登録フォーム

QRコードよりお申込みください▶



<b>1</b> 登録フォームより 事前来場者登録	<b>2</b> 登録完了 QRコードを プリントアウト	<b>3</b> プリントアウトを 持参し、会場へ
---------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------

※QRコードは(株)デンソウウェブの登録商標です。



【会期】2020年10月7日(水)～9日(金)

10:00～17:00

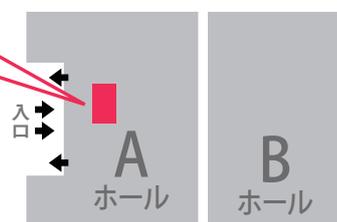
【会場】東京ビッグサイト青海展示場

【アクセス】りんかい線「東京テレポート駅」下車徒歩約2分  
 ゆりかもめ「青海駅」下車徒歩約4分

「お台場海浜公園駅」下車徒歩約6分

東京ビッグサイト青海展示場

ガリレイグループ  
 出展ブース  
**Aホール AG-01**



※出展製品や内容については、都合により一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

# ガリレイウェビナー

FOOD展の開催に合わせて、Webセミナーを開催いたします。

スマホ、タブレット、PCから無料でご参加いただけるオンライン配信型セミナーとなりますので、お気軽にご参加ください。

## FOOD展2020 ～ガリレイグループ新製品紹介

FOOD展2020にて出展しているガリレイグループの最新機器を紹介いたします。小規模工場に最適なL型フリーザーや自動梱包ケーサーライン、サツマイモの長期保管に役立つキュアリング庫、内装用ライン照明付き天井パネルなど、お客様のお悩みを解決する新しい製品です。

10月7日10:00～  
申し込みフォーム



10月8日10:00～  
申し込みフォーム



10月9日10:00～  
申し込みフォーム



10月7日(水)

13:00～ MILABライブ配信

### HACCP制度化と温度管理の重要性 ～衛生的で効率的な冷却調理とは～ 凍結冷却技術とおいしさの探求

本社MILAB(大阪)からライブ配信で、調理実演と食材研究について紹介します。フクシマガリレイからは、調理・加工において重要な温度管理のポイントやお役立ちシステムをご紹介しますながら、プラストチラーを活用した「おいしく・安全で・効率の良い」調理の実演を行ないます。タカハシガリレイからは、食品工場研究室に設置してあるトンネルフリーザーを活用した食材研究と実機テストの取り組みをご紹介します。

10月7日13:00～  
申し込みフォーム



10月8日(木)

13:00～ MILABライブ配信

### HACCP制度化と温度管理の重要性 ～衛生的で効率的な冷却調理とは～ 凍結冷却技術とおいしさの探求

本社MILAB(大阪)からライブ配信で、調理実演と(食品工場研究室)を紹介します。フクシマガリレイからは、調理・加工において重要な温度管理のポイントやお役立ちシステムをご紹介しますながら、プラストチラーを活用した「おいしく・安全で・効率の良い」調理の実演を行ないます。タカハシガリレイからは、食品工場研究室に設置してあるトンネルフリーザーを活用した食材研究と実機テストの取り組みをご紹介します。

10月8日13:00～  
申し込みフォーム



10月9日(金)

13:00～

### チルドから冷凍へ トンネルフリーザー®と自動機器を活用した 生産体制

生活様式の変化によって保管や流通の観点から冷凍食品の需要が高まる中、60年の実績を誇るタカハシガリレイのトンネルフリーザー®とショウケンガリレイの自動機器を活用した新しい生産体制、省人化について実例をもとに詳しくご説明いたします。

10月9日13:00～  
申し込みフォーム



15:00～

### 低温作業空間の設備から設計・施工まで ～ガリレイグループのトータルエンジニアリング～

ガリレイグループならではの多種多様な製品群のノウハウや技術を応用展開することにより、導線や衛生、省人化など様々なご要望を実現する方法を検討し、機器やプランを提案します。

10月7日15:00～  
申し込みフォーム



15:00～

### チルドから冷凍へ トンネルフリーザー®と自動機器を活用した 生産体制

生活様式の変化によって保管や流通の観点から冷凍食品の需要が高まる中、60年の実績を誇るタカハシガリレイのトンネルフリーザー®とショウケンガリレイの自動機器を活用した新しい生産体制、省人化について実例をもとに詳しくご説明いたします。

10月8日15:00～  
申し込みフォーム



15:00～

### 低温作業空間の設備から設計・施工まで ～ガリレイグループのトータルエンジニアリング～

ガリレイグループならではの多種多様な製品群のノウハウや技術を応用展開することにより、導線や衛生、省人化など様々なご要望を実現する方法を検討し、機器やプランを提案します。

10月9日15:00～  
申し込みフォーム



#### ■参加方法

日程毎に必ず各専用の申し込みフォームよりお申込みください。  
フォームにてご登録完了後、開催当日までに登録のメールアドレス宛にご案内のメールを配信いたします。

#### ■ご参加にあたってのお願い

- ・WEBEXを初めて利用される方は、下記URLから事前にPCもしくは携帯にダウンロードをお願いします。  
<https://www.webex.com/downloads.html> ※《Webex Meetings》のダウンロードをお願いします。
- ・PC、スマートフォン、タブレット端末などから参加が可能です。 ・安定したインターネット環境下でご参加ください。
- ・何らかの理由で通信が中断してしまう事がありますがご理解ください。 ・マイク及びカメラをオフにしてご参加ください。

## 商談お問い合わせ

製品についてのお問い合わせやご商談については  
こちらよりお問い合わせください。  
弊社担当者より折り返しご連絡いたします。



フクシマガリレイ株式会社

〒555-0011 大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18  
TEL.06-6477-2031(営業戦略部)

タカハシガリレイ株式会社

〒555-0011 大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18  
TEL.06-6471-0851(代)

ガリレイパネルクリエイト株式会社

〒111-0052 東京都台東区柳橋2-17-4  
TEL.03-5835-2898(代)

ショウケンガリレイ株式会社

〒421-0212 静岡県焼津市利右衛門1696-4  
TEL.054-622-5721(代)