

# Farm to Table 未来の食品工場、まるごと提案

今年のカリレイブースは、「Farm to Table」をテーマに  
急速凍結機はもちろん、解凍庫、搬送ライン、断熱パネル、洗浄、システム、商品開発まで  
食品工場のあらゆる工程とアイデアを「まるごと」展示します。

高い衛生度で安心 連続式急速凍結機

## トンネルフリーザー® WSJ



タンク構造のボディとスーパージェット急速凍結システムを備えた  
**トンネルフリーザー®**。衛生検査結果に基づいた高い安全性とカス  
タム性で、お客様のニーズに応じた最適なご提案をいたします。

カリレイグループだからできる省人化をご提案

## スパイラルフリーザー SPIN SHOCK®



省スペースで大量の急速冷却・凍結が可能な**スパイラルフリーザー  
SPIN SHOCK®**と自動搬送ロボットを連結した「食品工場の人手不  
足対策」をテーマとしたライン展示を行います。

環境にやさしい未来の冷却システム

## CO2 自然冷媒冷凍システム NOBRAC

**NOBRAC**



大型冷凍冷蔵設備に最適化した  
**CO2自然冷媒冷凍システム NOBRAC**は、  
最適な運転制御による省エネルギーと  
安定した稼働が特徴の冷却システムです。

また、工場の結露対策や各機器へのユー  
ティリティ供給など、排熱利用システムの  
活用事例をご提案いたします。

ソフトのお悩みもお任せください！

## TFS (トータルフードソリューション)



食品研究開発の専門チーム  
**「TFS (トータルフードソリューション)」**が  
商品開発や課題解決を「適材適冷」  
でトータルサポートいたします。



累計15,000件以上の冷却・凍結デ  
ータから“おいしさ”を科学的に分析  
し、食材の凍結による付加価値をご  
提案いたします。

世界最大級の食品製造総合展

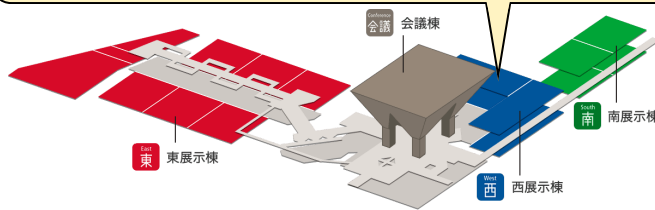
# FOOMA JAPAN 2026

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/2(火) 5(金) 10:00-17:00 東京ビッグサイト

りんかい線「国際展示場」駅 徒歩 約7分  
ゆりかもめ「東京ビッグサイト」駅 徒歩 約3分

西ホール (W2-11-24) でお待ちしております！



ご入場には公式WEBサイトから**事前登録**が必要です。  
登録後に生成される「**クイックパス (入場バッジ)**」を必ず持参してください。

■クイックパス登録 <https://www.foomajapan.jp/register>

