

第41回

2016食肉産業展

2016 Japan Meat Industry Fair 41th

ご招待券

Invitation Card

ミート探訪
BEST

開催テーマ



7展示会
合同開催

前回来場者7万5129人
国内最大級の業務用食品・食材、
機器、容器の総合見本市!!



2016年4月13日(水) → 15日(金)

東京ビッグサイト 東4ホール 10:00 → 17:00 (各日)

主催 ● 食肉産業展実行委員会 事務局 ● 株式会社食肉通信社

<http://www.shokuniku-sangyoten.jp/>

第41回

2016食肉産業展

2016 Japan Meat Industry Fair 41th



食材の王様「お肉」を扱う国内唯一の食肉専門展示会 今年はどうなお肉に会えるかな？

本展示会は、お肉にこだわり続ける、生産・加工・流通・小売・食の関係者がそれぞれの分野で磨き上げた究極の技術、商品を披露し、情報発信することで食肉産業の総合的な進歩発展を図り我が国食肉産業の振興及び国民の食生活の向上に寄与しています。

本展では原料・素材、製品と機械資材を一堂に集約し、展示スペースを共有させながら生産・加工・流通・小売に至るまで食肉に関わる全ての技術・製品・情報を恒久的に発信しておりますが、激変する食産業においては「食」に関わる全ての産業が総合的に情報発信する場が必要と判断し10年前に業務用食品の専門展示会と合流しその後、デザートやスイーツ、飲料、麺などが加わり昨年までに7つの食品専門展示会が同時開催される、国内最大級の業務用食品・食材、機器、容器の総合見本市を形成しております。

運営主体が異なる7つの専門展示会が東京ビッグサイトの東展示場を舞台にオードブルからデザートに至る「食」の情報をフルコースでご提案いたします。

2016食肉産業展 特設ゾーン・イベント

展示ゾーン

食品の王様「お肉」と関連食材・情報を内外からアピール

【国産食肉製品取引ゾーン】

食肉…国内には全国各地の産地銘柄から食肉卸・商社などが開発・育成しているオリジナルの流通銘柄が多数あります。こうした各種産地・流通銘柄の中から旨み、飼育方法、安全性などにこだわり、販路拡大、認知度アップを目指す優良銘柄を展示します。

食肉加工品…ハム・ソーセージ、調理食品、冷凍食品、ミートデリカ・総菜などクックレス、コンビニエンス時代に対応した商品群は技術者難の夕食、給食の分野でも大きな力となっています。素材とアイデア、部位別用途に対応したバラエティー豊かな製品で食業界のニーズにお応えします。

その他食材…ケーシング、添加物、シーズニングなどは食肉加工品製造に必須アイテムです。他社との差別化と付加価値アップに欠かせない要素です。

【ワールド・ミート・スクエア】

主要食肉産出国は、量販、夕食、加工の分野で日本の食肉文化の発展に大きく貢献してきました。近年これらの国々に加えフランス、メキシコ、ドイツ、チリ、オランダ、イギリス、スペイン、モンゴル、ポーランドなどの国々が国内マーケットのシェア獲得に向け積極的なプロモーションを展開しています。今回はヨーロッパバビリオン…ポーランド、スペインが皆様をお迎えします。



お肉屋さんから食品工場までをサポートする最新の機械・資材が揃う

【食肉・加工機械・資材取引ゾーン】

食肉産業展の特長は、食肉製品と同時に機械・資材が多数出品・展示されることです。他の総合展が汎用性を追求するのに対し本展では最新の食肉専門機械、資材が一堂に介します。

出展カテゴリーは食肉加工機械(スライサー、カッター、チョッパー)、ハム・ソーセージ加工機械(高速カッター、スタッファー、スモークハウス)、計量、包装、保管、調理機器(秤、ラベルプリンター、包装機、冷蔵庫、解凍庫、コンベクションオープン、ロースター)、衛生、認証、検査、管理(細菌検査、成分分析、計数管理)、関連資材(包装材、ユニフォーム、手袋)

コンテスト

牛肉部門が初開催!! 全国銘柄食肉コンテスト(予定)

食肉産業展のメインイベントである銘柄食肉コンテストは、ポークが2000年に、地鶏・銘柄鶏は2004年にそれぞれスタートしました。

今回はポーク部門が第14回、地鶏・銘柄鶏部門が第12回を迎え、いよいよ牛肉部門の初開催です。全国の多種多様な銘柄が一堂に会する機会は他にありません。自分の銘柄の実力はどんなものなのか?調理方法、味や見た目、生産方法へのこだわりなど評価ポイントも様々ですが、最もポピュラーな手法で不特定な業界関係者が互いの肉を味わい、評価し合う場がここにあります。

セミナー

一昨年(平成26年)6月に制定され、昨年(平成27年)6月に施行された「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」いわゆる「地理的表示法」に関連した食肉情報セミナー「産地畜産物の付加価値化への提言」を開催いたします。講師は世界における食品法のエキスパートであり、日本の食品政策と農業政策に精通する高橋徳二氏(トゥールーズ大学法学博士、東京大学農学生命科学研究科非常勤講師)です。

「地理的表示保護法」(GI制度)は、日本の食品政策と農業政策、特に食肉加工品の分野で重要な意味を持つといえます。全国各地の畜産・農畜産加工業の皆様にご注目頂きたいセッションです。食肉産業展ホームページよりセミナー申込書をダウンロードし、FAXにてお申し込み下さい。

4月13日(水)・14日(木)

(受講有料・各日4,500円、要受講券)

食肉情報セミナー
産地畜産物の付加価値化への提言



……講師:高橋徳二氏
トゥールーズ大学法学博士(食品法)
東京大学農学生命科学研究科 非常勤講師

4月15日(金)

(受講無料、要受講券)

プレゼンテーションセミナー
表示法改正に対応する

計量・包装・値付システム

……講師:張インダ

会場アクセス



- りんかい線「国際展示場」駅下車
徒歩約7分
- ゆりかもめ「国際展示場正門」駅下車
徒歩約3分
- 都営バス「東16系統」東京駅八重洲口
乗車約40分

※お車でのご来場は混雑が予想されます。
なるべく公共交通機関をご利用ください。

7展
同時開催

2016
フェアベックス

2016
フード・サービス・テクノロジー

2016
食品技術ROEM
マッチングEXPO

2016
フード・サービス・テクノロジー

2016
ワインのカルメ

2016
産業界