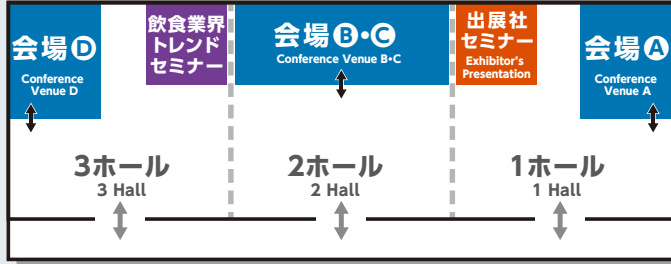


11月20日[水]
Nov.20 [Wed.]

セミナープログラム

CONFERENCE PROGRAM

幕張メッセ



注意事項

- セミナー受講に必要な持ち物は2点です。
 - ① 展示会場入場に必要な来場者バッジ ※1
 - ② セミナー受講に必要な受講券 ※2
- 敬称略。都合により講師、プログラムの内容が変更になる場合がございます。
- セミナーの録音、写真・動画撮影などは一切禁止させていただきます。

※1 セミナーのお申込みとは別に、事前に展示会の来場登録が必要です。来場登録後にメールにて届く「来場者バッジ」をカラー印刷して当日必ずご持参ください。
 ※2 セミナー申込後に届く申込完了メールより受講券をダウンロードし、当日セミナー受付で提示してください。(印刷・スマホ上での掲示、どちらでも可)

基調・特別講演、専門技術セミナー

Keynote Session-Special Session-Technical Session 事前申込制 (Pre-registration Required)

セミナー会場A Conference Venue A	セミナー会場B Conference Venue B	セミナー会場C Conference Venue C	セミナー会場D Conference Venue D
DR-K 10:00-11:30 <small>Japanese / Multilingual</small> 飲料業界の発展と未来について The Development and Future of the Beverage Industry (一社)全国清涼飲料連合会 会長 / (株)伊藤園 代表取締役社長 執行役員 本庄 大介 Dasuke Honjo, President, JAPAN SOFT DRINK ASSOCIATION / President, Executive Officer, ITO EN, Ltd. (一社)全国清涼飲料連合会 専務理事 藤原 一 Shunichi Nasu, Senior Executive Director, JAPAN SOFT DRINK ASSOCIATION 農林水産省 大臣官房 新事業食品産業部 食品製造課長 野添 剛司 Tsuyoshi Nozoe, Director, Food Manufacturing Div., New Business and Food Industry Dept., Minister's Secretariat, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries	CBF-S1 10:00-11:00 アップサイクルから学ぶクラフトビールのサステナビリティ アサヒユウアス(株) 代表取締役社長 森 裕佳子 Asahi Yuuasu (Co., Ltd.) Representative Director, Mori Yuka	DR-1 10:00-11:30 飲料産業の発展への挑戦 受講料: ¥8,000/枚 (Ticket Fee: ¥16,000/Ticket) VIP無料 (Free for VIP) サントリー食品インターナショナル(株) SBFジャパン プラントマーケティング本部 部長 鶴岡 太祐 Santeiryu Food International (Co., Ltd.) SBF Japan Plant Marketing Dept. Manager, Tsurugami Taiko (株)伊藤園 国際事業推進部 部長 小城 真 Itoen (Co., Ltd.) International Business Promotion Dept. Manager, Koike Makoto	FT-K 10:00-11:00 <small>Japanese / Multilingual</small> 未来型食品工場コンソーシアムが目指す、持続可能な食インフラの構築 <パネルディスカッション> The Future Food Factory Consortium Aim to Build a Sustainable Food Infrastructure (Panel Discussion) 受講料: ¥8,000/枚 (Ticket Fee: ¥16,000/Ticket) VIP無料 (Free for VIP) 味の素(株) 取締役執行役員 生産推進部長 榎本 孝一 Ajinomoto (Co., Ltd.) Director and Executive Officer, Production & Marketing Div., Enomoto Takashi (株)ニチレイフーズ 生産開発部 執行役員 生産推進部長 榎本 孝一 Nitchirei Foods (Co., Ltd.) Production Development Dept. Executive Officer, Production & Marketing Div., Enomoto Takashi (株)日清食品グループ(株) 食品開発部長 技術部長 高野 謙一 Nissin Foods Group (Co., Ltd.) Food Development Manager, Technical Manager, Takano Kenichi Saitoh Tsuyoshi, Managing Executive Officer and Director of Technology, Nissin Foods Group Co., Ltd. TECHNICAL (株) 生産開発部長 榎本 孝一 Tech (Co., Ltd.) Production Development Manager, Enomoto Takashi Top Sales, Chief Executive Officer, Technipon, Inc.
DR-2 12:30-14:00 飲料産業概論 受講料: ¥8,000/枚 (Ticket Fee: ¥16,000/Ticket) VIP無料 (Free for VIP) (株)ビバレッジジャパン社 代表取締役社長 編集発行人 堀 隆彦 Bivallage Japan Co., Ltd. Representative Director, Editor-in-Chief, Hori Takahiko 立命館大学 教授 中村 真樹 Ritsumeikan University Professor, Nakamura Makoto	RIW-S1 12:00-13:00 飲食DXの進化と挑戦: チェーン各社が挑む、成功への鍵と壁 (株)トリドールホールディングス 執行役員CIO/CTO 磯村 康典 (株)FOOD & LIFE COMPANIES 取締役専務執行役員 小河 博嗣 Toridore Holdings (Co., Ltd.) Executive Officer CIO/CTO, Isoimura Yasunori Food & Life Companies (Co., Ltd.) Director and Executive Officer, Kobayashi Hirotsugu	DR-S1 12:30-13:30 機能性表示食品の在り方 消費庁 食品表示課保健表示室 室長 今川 正紀 Consumer Affairs Agency, Food Labeling Section, Health Labeling Room, Akioka Masafumi	FT-S1 12:00-13:00 進化する防虫戦略: 計画的アプローチとデジタル革新 (株)明治 品質本部 品質保証部 品質管理3G 松本 知苑 イカリ消毒(株) 事業開発部 執行役員 部長 遠倉 達也 Meiji (Co., Ltd.) Quality Dept. Quality Assurance Dept. Quality Management 3G, Matsumoto Tomochika Ikarikouso (Co., Ltd.) Business Development Dept. Executive Officer, Director, Tozuka Tatsuya
DR-3 15:00-16:30 パネルディスカッション —商品開発人材の育成 受講料: ¥8,000/枚 (Ticket Fee: ¥16,000/Ticket) VIP無料 (Free for VIP) (株)伊藤園 生産本部 開発二部 部長 原口 康弘 キリンビバレッジ(株) 商品開発研究所 執行役員 所長 渡部 麻花子 サントリー食品インターナショナル(株) 商品開発部長 山崎 康弘 Itoen (Co., Ltd.) Production Dept. Development 2nd Dept. Manager, Haraguchi Yasuhiro Kirin Beverage (Co., Ltd.) Product Development Research Institute Executive Officer, Institute Director, Watabe Mahiko Santeiryu Food International (Co., Ltd.) Product Development Manager, Yamazaki Yasuhiro	RIW-S2 16:00-16:50 居酒屋業態におけるDX導入の実態とは? 事例から学ぶ! <パネルディスカッション> (株)MS&Consulting チーフコンサルタント 染谷 勝江 (株)串カツ田中ホールディングス 代表取締役社長 CEO 坂本 善男 (株)ブルームダイニングサービス 代表取締役社長 杉村 明記 MS&Consulting (Co., Ltd.) Chief Consultant, Sanyo Katsue Sukiyaki Tanaka Holdings (Co., Ltd.) Representative Director, CEO, Sakamoto Yoshio Bloom Dining Service (Co., Ltd.) Representative Director, Sugimura Akira	FT-S2 14:00-15:00 <small>Japanese / Multilingual</small> 食品業界のサステナビリティ事例 ~食品ロス削減、資源活用など~ Sustainability in the Food Industry - Reducing Food Loss & Waste and Upcycling Residue キュービー(株) 経営推進本部 サステナビリティ推進部 部長 浜北 剛 Tsuyoshi Hamakita, Manager, Kewpie Co. ANDRITZ Separation GmbH, Energy & Environment, Industry Director, Food & Beverage, Thomas Wuenschel	FT-S3 16:00-16:50 食品衛生のデジタル革新と品質管理の新しいアプローチ 日本ハム(株) 執行役員 品質保証部長 大石 泰之 (株)カミナシ 代表取締役 CEO 舘岡 裕人 Nippon Ham (Co., Ltd.) Executive Officer, Quality Assurance Manager, Oishi Taiyoshi Kamashi (Co., Ltd.) Representative Director, CEO, Kurayama Hiroto

飲食業界トレンドセミナー	出展社セミナー Exhibitor's Presentation
11:00-11:30 Fermentisのソリューションとラガー酵母のご紹介 Fermentis	11:00-11:30 食の資源循環フォーラム 食品廃棄物を農業に活かす ヤンマーグループの資源循環の取り組み ヤンマーホールディングス(株)
◆ ◆ ◆	12:00-12:30 食の資源循環フォーラム フードテックをめぐる状況 農林水産省 フードテック官民協議会
◆ ◆ ◆	13:00-13:30 食の資源循環フォーラム 食品残渣のリサイクルにより資源循環社会を実現 NTTビジネスソリューションズ(株)
14:00-14:30 売上UPにつながる集客施策は何か? 2024最新トレンドと効果事例を徹底公開! <パネルディスカッション> インシアス(株) 取締役COO 戸田 将平 (株)KICHIRI 代表取締役社長 平田 哲士	14:00-14:30 出展社による製品・技術セミナー R&Dトレンドとデータドリブン商品開発 (株)NTTデータビジネスシステムズ
15:00-15:30 食の資源循環フォーラム 食品ロスのカスケード利用とオランダHoSt社バイオガス技術の紹介 さがみはらバイオガスパワー&ホスト 兼松(株) 電子・デバイス部門 電子統括室 新事業創造課 課長 福岡 謙 (株)WORKING FOODIE エリアマネージャー 野口 純一	15:00-15:30 店舗の人手不足を解決する注文受付・キャッシュレス決済ソリューション <パネルディスカッション>
16:00-16:30 食の資源循環フォーラム 次世代型水耕栽培が繋ぐ持続可能性と循環社会への'温故知新' (岡)ぼとん	

11月21日[木]
Nov.21 [Thu.]

セミナープログラム

CONFERENCE PROGRAM

基調・特別講演、専門技術セミナー

事前申込制
Pre-registration Required

セミナー会場A Conference Venue A

DR-S2 10:00-11:00 (Japanese/Multilingual)

欧州の飲料開発における最新トレンド
Latest Trends: Development of Beverage in Europe

UNESDA Soft Drinks Europe, Director General,
Nicholas Hodac

RIW-S3 12:00-13:00

顧客体験価値(CX)向上のためのデジタル戦略最前線

スターバックス コーヒー ジャパン(株)
チーフデジタルトランスフォーメーションオフィサー
濱野 努
(株)CRISP 代表取締役
宮野 浩史

CBF-S3 14:00-14:50

ファンの心を掴む!
クラフトビールシェアNo.1企業の
マーケティングの極意

(株)ヤッホーブルーイング
よなよなピースラボUnit(顧客調査/顧客体験デザイン)
Unit Director
佐藤 潤

DR-S3 15:50-17:20

レジェンド開発者が語る商品開発
<パネルディスカッション>

元・サントリーHD 元執行役員 高橋 健蔵
元(株)伊藤園 取締役専務執行役員(マーケティング本部担当) 社 三雄
ジャパンフードテック(株) チーフテクノロジオフィサー/
立命館大学 食マネジメント学部 客員研究員/
元・キリンビバレッジ(株) 商品開発研究所長・滋賀工場長 梶原 慎智

セミナー会場C Conference Venue C

DR-4 10:00-11:30

最新・マーケティング事例を学ぶ

受講料金: ¥8,000/枚
Ticket Fee: JPY8,000/Ticket
VIP無料
Free for VIP

ガイドドリンコ(株) マーケティング部長
坂本 大介
キリンホールディングス(株) ヘルスサイエンス事業部
マーケティングG カテゴリーマネージメント担当 主務
ブランドマネージャー
桜井 可奈子

DR-5 12:30-14:00 (Japanese/Multilingual)

最新の飲料製造機器

Latest Beverage Manufacturing Equipment

受講料金: ¥8,000/枚
Ticket Fee: JPY8,000/Ticket
VIP無料
Free for VIP

KRONES AG, Head of Sales, Asia Pacific,
トーマス ゲシュテル
Thomas Gerstl, Head of Sales, Asia Pacific, KRONES AG
(株)フロンティア 技術部門 技術開発センター 上席執行役員
成形技術開発部長兼開発センター長
甘利 史哉
Fumiya Amari, Chief Operating Officer, Engineering Dept.,
Engineering Department R&D Center, FRONTIER Inc.

DR-6 15:00-16:30

ユニークな視点による
課題解決や新開発の事例

受講料金: ¥8,000/枚
Ticket Fee: JPY8,000/Ticket
VIP無料
Free for VIP

元・サントリーHD 元執行役員 高橋 健蔵
元(株)伊藤園 取締役専務執行役員(マーケティング本部担当) 社 三雄
ジャパンフードテック(株) チーフテクノロジオフィサー/
立命館大学 食マネジメント学部 客員研究員/
元・キリンビバレッジ(株) 商品開発研究所長・滋賀工場長 梶原 慎智

セミナー会場D Conference Venue D

FT-S4 10:00-11:00

洗浄品質の革新:
プロセス改善とデジタル監視の統合

岩井機械工業(株) 技術開発本部 技術センター センター長
濱野 雅年
エコラボ(同) フード&ビバレッジ事業部 技術部 部長
石山 哲也

FT-S5 12:00-13:00

食品工場の自動化を実現!
最新デジタル技術の導入事例

三菱電機(株) インダストリー・モビリティBA戦略室
プリンシパル エキスパート(工学博士) 秋田 裕之
日本電技(株) 事業本部 事業推進室 産業ソリューション推進室 副参事
糸日谷 真一

FT-S6 14:00-15:00

製粉業界初!DX認定事業者が語る
食品工場DXの最新事例

(株)日清製粉グループ本社 技術本部技術部 部長
久積 淳一郎

RIW-S4 16:00-16:50

飲食DX導入の挑戦
~価値創造のためのトライアンドエラー~

ロイヤルホールディングス(株)
イノベーション推進担当 執行役員
生田 直己

飲食業界トレンドセミナー

11:00-11:30

食の資源循環フォーラム
資源循環に係る前澤工業の取り組み

前澤工業(株)



RIW-F4 13:00-13:30

居酒屋での新たな売上導線の獲得!
テイクアウトで見た顧客獲得戦略
~ Ordeeモバイルオーダーを活用した売上と顧客体験の向上~
<パネルディスカッション>

(株)Mobile Order Lab 永井 将史
(株)串カツ田中 取締役 織田 辰矢

RIW-F5 13:50-14:20

異物混入事例から学ぶ!
経営者と管理部門必見の、
危機管理コミュニケーションのポイントとは

シエンプレ(株) WEBソリューション事業部 シニアマネージャー
森江 令

RIW-F6 14:40-15:10

「三田製麺所」のロコミ戦略に学ぶ、
顧客満足度の高め方
<パネルディスカッション>

(株)mov カスタマーサクセス部 部長 嶋津 健児
(株)エムビーキッチンホールディングス
経営企画部 広報/IR領域 マネージャー
堀 遼平

出展社セミナー

Exhibitor's Presentation

11:00-11:30

新商品開発のための原料・素材セミナー
豆乳パウダーの開発

マルサンアイ(株)

12:00-12:30

食の資源循環フォーラム
未利用資源から付加価値素材へ循環させる
発酵アップサイクル

(株)ファーマンステーション

13:00-13:30

出展社による製品・技術セミナー
持続可能な社会に寄与する海外技術

(株)コーレンス

14:00-14:30

出展社による製品・技術セミナー
【キリンビールに聞く!】RTD商品開発デジタル化への挑戦

(株)NTTデータビジネスシステムズ/キリンビール(株)

15:00-15:30

新商品開発のための原料・素材セミナー
抹茶効果で期待される健康寿命の延伸について

共栄製茶(株)

16:00-16:30

食の資源循環フォーラム
UP 0 TECH®によるサーキュラーエコノミーへの挑戦

(株)ソーイ

11月22日[金]

Nov.22 [Fri.]

セミナープログラム

CONFERENCE PROGRAM

基調・特別講演、専門技術セミナー

Keynote Session・Special Session・Technical Session

事前申込制
Pre-registration Requiredセミナー会場A
Conference Venue A

DR-7

10:00-11:30

Japanese/Multilingual

製品の魅力を高める飲料原料

Beverage Ingredients to Make Product More Attractive

受講料金: ¥8,000/枚
Ticket Fee: JPY8,000/Ticket
VIP無料
Free for VIPDoehler Australia Pty Ltd.,
R&D, Head of Development and Application ANZ,
Nitya Adhikary
長谷川香料(株) ビジネスソリューション本部
総合研究所 技術研究所第4部 上席研究員 グループレADER
大森 雄一郎
Yuichiro Ohmori, Chief Flavor Chemist, T. HASEGAWA Co., Ltd.

DR-8

12:30-14:00

受講料金: ¥8,000/枚
Ticket Fee: JPY8,000/Ticket
VIP無料
Free for VIP

The 地場飲料を知る

(株)友樹飲料 取締役 東京支社長
兼 マーケティング・SCM部長
原田 裕介
ホッピービバレッジ(株) 代表取締役社長
石渡 美奈

DR-9

15:00-16:30

受講料金: ¥8,000/枚
Ticket Fee: JPY8,000/Ticket
VIP無料
Free for VIP

容器包装の最新事例

グンゼ(株) 営業企画課 課長
前原 志保
大和製罐(株) 技術本部 取締役
古田 修一セミナー会場D
Conference Venue D

FT-S7

10:00-11:00

食品安全の最前線:

異物混入対策と最新検査技術の革新

キューピー(株) 品質保証本部 執行役員本部長
今村 嘉文
(株)イシダ 主幹技師
廣瀬 修

RIW-S5

12:00-13:00

ピンチはチャンス!成功を掴む思考・手法とは?

アパホテル(株) 取締役社長
元谷 英美子

FT-S8

14:00-15:00

食品工場の生産性向上や環境配慮を実現!

最新のスマート化事例

キッコーマンフードテック(株) 設備企画部 設備企画部長
黒田 征道

CBF-S4

16:00-16:50

Japanese/Multilingual

クラフトビール向け最新の製造技術について

Craft Beer : Latest Brewing Technology

クロネス・シュタイネッカー アジアパシフィック 醸造営業
セヴェリン トマンドル
Severin Thomandl, Head of Sales Breweries, Asia Pacific, Kronen AG, Steinecker GmbH
京都製麦研究開発(株) 代表取締役 **篠田 吉史**
Yoshifumi Shinoda, Ph.D., CEO, Kyoto Malt R&D Inc.
伊藤忠マシンテクノス(株) 食品プラント第二部 **長谷 直哉**
Naoya Hase, Food Plant Division 2, ITOCHU Machine Technos Corp.

飲食業界トレンドセミナー

RIW-F10

11:00-11:30

顧客属性の理解が再来店に繋がる理由とは
<パネルディスカッション>(株)ハロー セールsteam セールスマネージャー
田口 寛記
H2T2(株) 代表取締役
田口 浩平

RIW-F9

13:00-13:30

飲食業界の採用を革新する!
“グルスタ”を使った次世代採用戦略と成功事例
<パネルディスカッション>(株)グルスタ 代表取締役社長
山元 真人
(株)ファイブグループ 事業推進本部 人材採用部 採用マネージャー
吉本 徳之

RIW-F7

14:00-14:30

人材不足から抜け出す日本一簡単な外国人採用について
<パネルディスカッション>Guidable(株) 代表取締役/CEO
田邊 政喜
(株)串カツ田中ホールディングス 代表取締役社長
坂本 壽男

RIW-F8

15:00-15:30

もし愛媛の老舗が伊勢の老舗のDXに触発されてデータ経営してみたら
<パネルディスカッション>(株)EBILAB 取締役 ファウンダー最高技術責任者 最高戦略責任者 エバンジェリスト
常盤木 龍治
(株)マルブン 代表取締役
眞鍋 一成

出展社セミナー

Exhibitor's Presentation

11:00-11:30

出展社による製品・技術セミナー
ビールの溶存酸素管理の重要性

(株)アントンパール・ジャパン

12:00-12:30

Japanese/Multilingual

食の資源循環フォーラム

抽出残渣の未知なる可能性 ~ 捨てるなんてもったいない! ~

Unlock the Hidden Potential of Extract Residue: Don't Waste It!

大阪サニタリー(株)
OSAKA SANITARY CO., LTD.

13:00-13:30

出展社による製品・技術セミナー
殺菌装置に於けるAI予測制御システム

(株)イズミフードマシナリ

14:00-14:30

出展社による製品・技術セミナー
R&Dトレンドとデータドリブン商品開発

(株)NTTデータビジネスシステムズ

15:00-15:30

出展社による製品・技術セミナー
"動画マニュアル"で実現する作業効率化&業務標準化

(株)VideoStep

16:00-16:30

食の資源循環フォーラム

酵素の力で解決する食の資源循環とバイオエコノミー

bitBiome(株)