

## FOOMA JAPAN 2017 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2017年6月13日(火)から16日(金)まで開催されます「FOOMA JAPAN 2017 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 2017」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、「あなたの現場はもっと頑張れる!」提案を致します。

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申し上げます。 敬具

### 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:「ロボット化、機械化で省力化!次々登場、驚くマシン!」の展示

■なんつねのエンジニアリング:「現場から、解決策を考えませんか!」の展示

※詳細は裏面

■なんつねのコンサルティング:「本格的な、高付加価値商品作りをサポート!」の展示

※詳細は裏面

### 出展機械

※出展機は変更になる場合がございます。

鶏肉袋を破る・脱水する	■エア鶏 + ■ロボットシステム
定量で切る	■豚バラ折り曲げ機“オリオン”+パック定量スライサー“リブラ” ■高速定量スライサー A-650 ■定量装置付オートマッチックスライサー VSI-TW 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” 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II ■チョップカッター“ヘラ” ミートロボ“クロノス” ■高速裁断機 I-ONE420+高速角切り機 IKSC300 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	フードスライサー HBC-2S 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” ミートテンダーライザー 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 ■ニーダーミキサー RM-20 ■ツイストリンカー PR-360 油圧スタッパー EC-12 スモークハウス CS-350 II ■卓上スモークハウス ■熟成庫
真空包装する	■真空包装機卓上フラットチャンバー ■真空包装機据置フラットチャンバー ■真空包装機据置Wチャンバー 真空包装機 S-223GX

※■は新製品です。■は参考出品です。別紙チラシをご覧ください。  
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。

### ★世界初!独自開発の画像処理システムで、ロボットがトレイに鶏肉を盛り付け!!



エア鶏 (Air Kei)

鶏ムネ肉2kgが入った真空袋を自動でカットし、袋から取り出してドリップを脱水します。次に鶏肉の形状をセンサーが瞬時にとらえて、ロボットが1つずつトレイに盛り付けて行きます。

人手を最小限で抑える、新たな時代の幕開けです。是非、驚きの働きぶりを、その目でご覧ください!

※裏面の内容もご覧ください。

# 連日開催!デモンストレーション&プレゼンテーションのご案内

なんつねブース内モニター前にて、以下のテーマで1日4回プレゼンテーションを行います。

テーマ:世界初、エア鶏+ロボットハンドシステムと、豚バラ折り曲げ機オリオン他、新製品のデモンストレーションと、なんつねエンジニアリング事業の見地から「ロボット化が必要か否か?」「ロボット導入を検討する前に、もっと出来ることはないのか?」に答えるプレゼンテーション。

会期中 毎日 ①11:00 ~ ②14:00 ~ ③15:00 ~ ④16:00 ~

## エンジニアリング事業の展示内容

あなたの現場は、もっと頑張れる!  
「人」についての悩みに、お応えします。

★現場から、解決策を考えませんか?

「人が足りない・・・」「人が定着しない・・・」「人の生産性が上がらない・・・」  
そんな悩みを、皆様お持ちではないでしょうか?  
長年、現場と共に歩んできたなんつねは、『解決策は現場にある』と考えます。  
お困りの点をお聞かせください。



## 出展社プレゼンテーションセミナー

テーマ:ある工場の苦悩—あなたの工場は、もっと頑張れる!

日時:6月14日13:10~13:55

場所:608セミナー会場(会議棟6階)

「みんな毎日きちんと働いてくれているのに、何故か生産性は上がらない・・・」というような悩みはありませんか?  
今、お持ちの資源(人・モノ)をもっと活かすことにより、生産性は上げることが出来るはずです。  
現場の作業方法やルールの変更、社員教育の見直しにより、工場長の悩みを解決します。

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 2017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。

## コンサルティング事業の展示内容

機械メーカーだから出来る!  
もっと美味しい商品作りの、お手伝いをいたします。

★本格的な、高付加価値商品作りをサポート!

手作りのおいしさを極めるための機器セットや、ハムソーセージを作るための  
香辛料、副材、レシピを取りそろえお待ちしております。  
わたしたちの作った自家製商品の試食もいたします。  
どんなことでも、ご相談ください。



## 日程・会場など

【名称】FOOMA JAPAN 2017国際食品工業展

【日時】2017年6月13日(火)~16日(金) 4日間 10:00~17:00

【会場】東京ビッグサイト 東展示棟 1~8ホール 東京都江東区有明3-10-1

【弊社ブース】東3ホール ブースNo. 3R-11