

FOOMA JAPAN 2014 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2014年6月10日(火)から13日(金)まで開催されます「FOOMA JAPAN 2014 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 2014」では食品をスライス・加工する機械に関しましてデモンストレーションを交えながら、新製品からロングセラーのものまでなんつね製品を一挙に展示致します。また本年は「自家製ハム・ソーセージ作り」「衛生と効率化を両立させるエンジニアリング」の展示も致します。

ご多用中のところ誠に恐縮に存じますが、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しております。敬具

日程・会場など

【名称】FOOMA JAPAN 2014 国際食品工業展

【日時】2014年6月10日(火)～13日(金) 4日間 10:00～17:00

【会場】東京ビッグサイト 東展示棟 1～6ホール 東京都江東区有明3-10-1

【弊社ブース】東4ホール ブースNo. 4R-10

【プレゼンテーションセミナー】6月11日 14:50～15:35 ※詳細は裏面をご覧ください。

テーマ：食品工場の衛生と効率化を実現!～食品機械メーカーからの提案～

弊社の主な出展内容

■「自家製ハム・ソーセージ作り」の展示 ※詳細は裏面をご覧ください。

■「衛生と効率化を両立させるエンジニアリング」の展示 ※詳細は裏面をご覧ください。

■機械展示

定量で切る	★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” 3D定量スライサー “リブラ165C”
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” 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” ★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	スペシャルフードスライサー HBC-2S ★手回し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32” スタンダードミンチ MS-12S ミートテンダーライザー ジャカードミニ 3種 ★ミートチョッパー “アルゴス22” ミートマスター STJ-K ミートテンダーライザー S-111、S-011、S-021
ハム・ソーセージを作る	サイレントカッター CM-21 油圧スタッファー EM-20 スモークハウス CS-350 II
真空包装する	FJ-500XL S-223GX “Titan” F-800

※★は新製品です。出展機は変更になる場合がございます。
一部の機種では、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。

3D定量スライサー “リブラ300C” ミニセミナーのご案内

日時：6月10日～13日の毎日、①11時～ ②14時～ の各日2回

場所：なんつねブース 東4ホール 4R-10内

内容：簡単操作で誰でもピタッと定量スライス!ができる新製品、3D定量スライサー “リブラ300C” の特長や活用方法等についてのご説明、スライスデモンストレーション、質疑応答

※内容は変更になる場合がございます。



「自家製ハム・ソーセージ作り」の展示

★ハム・ソーセージ作りの専門知識を持ったスタッフが各種ご相談に応じます！
自家製ハム・ソーセージ作りの製造から販売までトータルサポートいたします。

★自家製ハム・ソーセージ作りに必要な機器を展示します
サイレントカッター、スタッパー、スモークハウスを展示します。その他の機器についてもご相談に応じます。

★自家製ハム・ソーセージ作りに必要なスパイスを展示します
ドイツで150年以上続くお肉屋さんで、代々受け継がれてきた
Martin's Spice の香り、違いを手にとって感じてください。

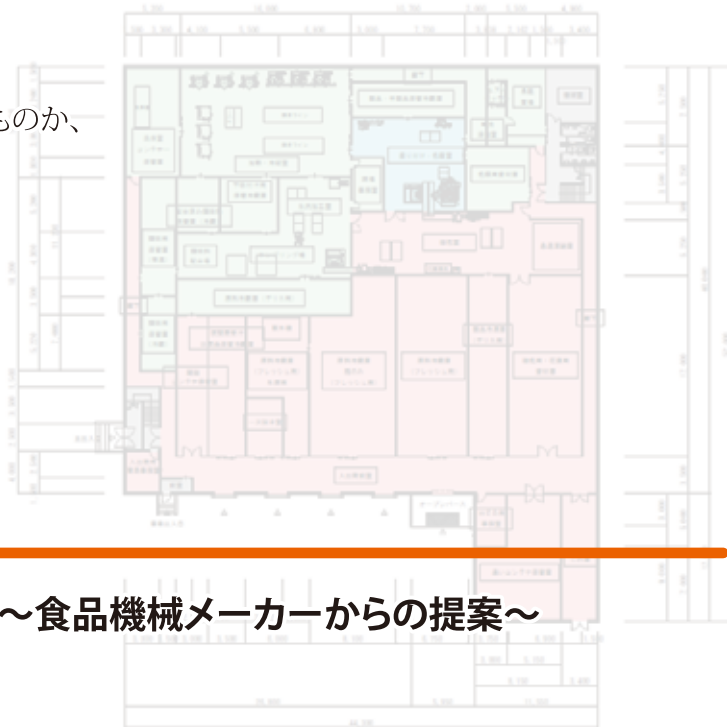
★なんつね自家製ソーセージの試食を行います
なんつねのスタッフが手作りした自家製ソーセージを試食していただけます。
自家製ソーセージならではの味わいをお楽しみください。



「衛生と効率化を両立させるエンジニアリング」の展示

★専門知識を持ったスタッフが各種ご相談に応じます！
食品工場の衛生と作業効率とを両立させる、食品工場のレイアウトを実現しています。
専門知識を持ったスタッフがお客様のお悩みのご相談に応じます。

★模型やパネルで視覚的にご説明します
エンジニアリングにおける弊社の考え方や、
衛生と作業効率を両立させるレイアウトとはどんなものか、
パネルや食品工場の見取り図模型を使って、
視覚的にわかりやすくご説明します。



プレゼンテーションセミナー

テーマ：食品工場の衛生と効率化を実現！～食品機械メーカーからの提案～

日時：6月11日 14:50～15:35

場所：607セミナー会場（会議棟6階）

機械メーカーとして、長年現場にたずさわりの、現場を熟知するなんつねは、
お客様の衛生と効率の問題を解決します。その考え方と具体例をご紹介します。

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 2014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」のページもよくお読みください。