

いのちをつなぐ

SARAYA

世界最大級の食品製造総合展

# FOOMA JAPAN 2023

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

6/6(火) 9(金) 10:00~17:00

東京ビッグサイト  
東1~8ホール

## SARAYAブース出展のご案内

拝啓 時下皆様におかれましてはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、来る2023年6月6日(火)~9日(金)の間、『FOOMA JAPAN 2023(食品製造総合展)』が、東京ビッグサイトで開催され、弊社も出展させていただきます。

サラヤブースでは「サラヤが提案する次世代の冷凍活用 ~-30℃の急速凍結~」と題して、今、話題の「急速凍結」を活用したビジネスを検討する“食”に関わる事業者様向けに、新たな商品の開発や新しい提供のカたちへのチャレンジへの対応など、プラスαとなる新たなビジネスのアイデアを、「急速凍結」運用を組み込む、新たな発想の調理・製造システムを、事例・実機展示・実演を交えてご提案いたします。

多用中のところ誠に恐縮に存じますが、この機会にぜひご来臨賜り、ご高覧いただきたくご案内申し上げます。

敬具

### 出展商品のご紹介



最新型冷凍食品ラインシステム  
キープReフレッシュ

サラヤでは衛生関連のご提案に加え、食の流通活性化・人手不足対策・食材の安定供給などを目的に、高速ホットパック脱気包装機「シュットマン」と圧倒的なスピードで食品を凍結させる液体急速凍結機「ラピッドフリーザー」を組み合わせた新しい凍結を活用した調理法「新チルド冷凍調理システム」、高品質な凍結法で製造した冷凍食品の運用方法「キープReフレッシュ」システムやビジネスの可能性などをご提案いたします。



Seal Hot Foods in Seconds

ホットパック機能+高速包装の シュットマン



作りたての料理を熱いま、わずから5秒で包装することが可能。食材や調理品など、やわらかいものでもしっかり包装できる脱気包装機。その速さを会場でご実感ください。



Preserve Taste and Quality in Seconds

液体急速凍結機 ラピッドフリーザー



食品を20分以内に凍結することが可能。冷凍に不向きな食材や調理品も凍結し保存することが可能となる急速液体凍結機。新しい「ラピッド凍結」をご実感ください。

FOOMAJAPAN2023は完全来場事前予約登録制となっております。  
右のQRコードからクイックバス登録の上、ご来場ください。



東京ビッグサイト(展示ホール6) 6B-69