

これからのモノづくりが知れる! 見れる! つながる相談会!



第1回

セミナー
開催!

サッポロビール株式会社
首都圏本部 市場開拓部

特命部長
松田 正哉 氏
まつだ まさや

福島学院大学
FUKUSHIMA COLLEGE
情報ビジネス学科



高品質の凍結が実現できる
プロトン凍結機
実演



詳しくは裏面をご覧ください。

凍結テスト予約受付中

2023

入場無料

開催日

11/15 (水)

10:00~16:00

場 所

ウィル福島アクティ卸町
コンベンションホール B
福島県福島市鎌田字卸町 10 番の 1
TEL: 024(553) 1451

会場ご案内図



商品作りのエキスパートが様々なお悩みにお応えいたします。お気軽にご相談ください。



展示ブース

食品加工に使用する
様々な加工機械や容
器、パッケージなどを
多数展示いたします。
ムダのない作業やより
良い包装資材のあり方
がみえてきます。



OEMブース

県内のOEM・受託製
造・受託加工先ブース
です。聞いてみたい情
報が盛りだくさん。市
場で求められる商品作
りのヒントが見つかる
かも知れません。



相談窓口

販売に必要な包装資材
やデザインのこと、ま
たこれからの農業に求
められる GAP 認証の
取得についてなど商
品価値をアップさせる
相談窓口です。



セミナー

これからの求められる
商品とは。これからの
食品加工はどうあるべ
きなのか。未来の商品
づくり、商品価値をみ
つめたセミナーを開催
いたします。

主催



快適環境を信頼と真心で未来へ。

トホー産業株式会社

主管

Creative Studio NEXT ONE

クリエイティブスタジオ ネクストワン

お問い合わせ先

「第1回 つくっぺ! つながっぺ! ふくしま実行委員会」事務局



最新情報チェック!

TEL 024-545-5111 (代)

FAX 024-545-9966

E-mail: tsukupe-f@toho-s.com

鮮度をそのまま凍結できる、次世代のハイブリット凍結機 プロトン凍結機ご体験ください！ 凍結テスト申込み受付中！

凍結テストは事前に申込となります。応募多数の場合は抽選となりますが、抽選から外れた場合でも設備や凍結の状況などをご見学いただけますのでどうぞ、お気軽に足をお運びください。

高品質の凍結が実現でき、
添加物に頼らずに
凍結できるので安心です。
凍結時の氷の粒は小さく、
解凍時のドリップ量も少ない。
その結果として、
食品の「旨味、風味、色見」を
損なわないのです。

**売上
拡大**

ECサイトや県外・海外への
販路拡大を実現できます。

**コスト
削減**

食材が安価なときに仕入れ
冷凍保存

**食品ロス
削減**

冷凍保存により
廃棄ロスを軽減。

**安心
安全**

添加物に頼らず、
鮮度をキープし長期保存。

**生産
効率化**

計画生産が可能になり
人件費のムラも解消。



プロトン凍結テスト抽選申込書 (受付締切日10月13日)

貴 社 名			
役 職		氏 名	
住 所	〒		
電 話 番 号		F A X	
E - m a i l			

凍結テストはトレイ数に限りがございますので、抽選申し込みとなっております。
凍結テストを行いたい方はチェックをつけ、テストして欲しい商品と凍結時の包装形態などをお書き添えのうえ、お申し込みください。(受付締切日10月13日)

テスト希望商品

(例) 幕の内弁当 状態：弁当容器に入れた状態

プロトン凍結機のご注意

- 当選された場合、弊社より凍結テストの受付時間等詳しいご連絡差し上げます。
- プロトン凍結機の凍結テストは 600mm×400mm のトレイにのるものでお願いいたします。
- 魚を凍結する場合は内臓を除去した状態でお待ちいただきます。
- 生野菜・こんにゃく・豆腐などの一部の商品は凍結後、解凍しても再現できない場合がございます。
- 商品により凍結時間が異なりますが 1～2 時間程度凍結にかかります。

FAX024-545-9966