

## プレスリリース



お知らせ

2023年5月25日

# ホシザキ、FOOMA JAPAN 2023出展

## 幅広いお客様の食の課題解決につながる調理関連製品、ソリューションを 展示

総合フードサービス機器メーカーであるホシザキ株式会社（本社：愛知県豊明市、代表取締役社長：小林靖浩）は、2023年6月6日から9日まで東京ビッグサイトで開催されるFOOMA JAPAN 2023（以下FOOMA）に出展します。

ホシザキのFOOMAでの展示テーマは、昨年につき「伴走力」です。一次産業から三次産業までの多種多様なお客様の食の課題の解決につながる、生産から加工・流通にわたる幅広い製品群、サービス、ソリューションを紹介します。製品は、環境負荷低減に大きく貢献する自然冷媒※を採用した業務用冷蔵庫をはじめ、大量調理に関連する製品を中心に展示します。



ブースイメージ



## ■ 主な展示内容

### ● 製品群

- ・業務用自然冷媒冷蔵庫：環境負荷低減
- ・微酸性電解水生成装置：大量の食材を効率的に殺菌
- ・プレハブ庫：大量の食材の冷蔵保存、効率的な空間利用、大型施設まで施工可能
- ・ブラストチラー：品質を保ちながら短時間で冷却
- ・解凍庫：解凍温度と時間の組み合わせ設定による細かな制御で最適な解凍が可能
- ・冷水チラー：水道水を冷却し安定供給、インバーター搭載でコスト低減

### ● 専門性の高い人材によるソリューション提案事例：HACCP、調理コンサルティング、施設設計・施工など

- サポート体制の紹介：日本全国をカバーする15販売会社、約440営業所、約3200名の営業スタッフ、約2600名のサービススタッフ

## ■ ホシザキブースの出展概要

- イベント名： FOOMA JAPAN 2023
- 期間： 2023年 6月6日（火）～9日（金） 10:00～17:00
- 主催： 一般社団法人 日本食品機械工業会
- 会場： 東京ビッグサイト東展示棟 東1ホール 小間番号：1L-10
- 入場料： 完全来場事前登録制（無料）

※以下の公式webサイトより事前登録してください。

<https://www.foomajapan.jp/visitors/quickpass.php>

- webサイト関連ページ： <https://www.hoshizaki.co.jp/event/details/fooma2023/>

※ 自然冷媒とは、自然界にもともと存在する物質を使って冷凍用や空調用の冷媒に使用できる物質です。オゾン層破壊係数 (ODP、Ozone Depletion Potential) がゼロ、かつ、地球温暖化係数 (GWP、Global Warming Potential) が非常に低い、地球に優しい冷媒のことです。GWPは、二酸化炭素 (CO<sub>2</sub>) を1とした場合に、その温室効果ガスの温暖化の大きさを表した数値です。現在、当社の通常ラインナップの冷凍冷蔵庫製品群では、代替フロンとしてR134aを、自然冷媒としてイソブタン、プロパンを採用しています。国連環境計画 (UNEP) の「OzonAction Kigali Fact Sheet 3」ではGWP値はそれぞれ、1430 (R134a)、3 (イソブタン)、3 (プロパン) となっています。



