

# 招待券請求(無料)はこちらをクリック!

招待券は1枚につき1名のみ入場可。必ず事前に招待券をご請求ください。

## 会場案内図 FLOOR MAP

会期 2022年12月7日[水]~9日[金] 10:00~17:00  
 会場 幕張メッセ (主催) RX Japan (株)  
 <ドリンク ジャパンのみ>  
 共催 (一社)全国清涼飲料連合会\* (協賛) (株)ビバレッジ ジャパン社  
 \*全清涼飲料産業者としての責任を負わない。

Dates December 7 (Wed) - 9 (Fri), 2022 10:00-17:00  
 Venue Makiuhari Messe Organizer RX Japan Ltd.  
 <Drink JAPAN>  
 Co-organised by Japan Soft Drink Association (JSDA)\*  
 Co-organised by Beverage Japan, Inc. \*JSDA does not owe responsibilities as the exhibition organizer.

**出展社・製品検索はこちらから**  
 How to look for exhibitors

出展社検索サイト  
 2次元コード  
 Exhibitor Directory Code



出展社による会場内セミナー / Exhibitors' Presentation						受講無料 / Free
12月7日[水] 12:00~13:00 予約を変えた3社に聞く、飲食店を取り残さないDXの未来	12月7日[水] 13:00~13:30 サフラン利用で期待される機能と世界平和への道	12月7日[水] 14:00~14:30 国内CBD市場の動向とノノ/CBDの特性	12月7日[水] 14:00~14:30 事例で分かる! 中食工場の現場改善をIoTとデータ活用で!	12月8日[木] 12:00~12:30 サワービール作りに使える乳酸菌と Brett酵母をご紹介します	12月8日[木] 13:00~13:30 抹茶の健康効果について	12月8日[木] 13:00~13:30 プリフォーム殺菌式PET無菌充填システム [ABF]
12月9日[金] 14:00~14:30 食品製造業のDXが進まない本場のワケ	12月8日[水] 15:00~15:30 飲料工場に選んだ新子知保全技術! 外乱影響を受けない理由と事例	12月9日[金] 13:00~13:30 発酵タンク等、洗浄時間短縮と節水の欧州最新事例	12月9日[金] 13:00~13:30 食品工場の困りごとをデジタル化で解決! FOOD CAPTAINのご紹介	12月9日[金] 14:00~14:30 連続式溶解装置「ダマナイザー」の構造と溶解例	12月9日[金] 14:00~14:30 事例で分かる! 中食工場の現場改善をIoTとデータ活用で!	12月9日[金] 15:00~16:00 Leveraging AI to Achieve Super-Human Product Development COMES TECHNOLOGIES LIMITED / ANALYTICAL FLAVOR SYSTEMS, INC. [6-41]

凡例 / Legend	
	トイレ / TOILET
	非常口 / EMERGENCY EXIT
	フードコート / FOOD COURT
	Wi-Fi
	コンセント利用 / POWER OUTLET
	広告掲載企業 / ADVERTISING EXHIBITOR

**Shibuya**  
 澁谷工業株式会社  
 EBボトル滅菌システム  
 DX推進支援  
 9ホール 3-50

### 第7回 ドリンク ジャパン Drink JAPAN 2022

7th Int'l Beverage & Liquid Food Development / Manufacturing Expo

### 第3回 フードテック ジャパン Foodtech JAPAN Tokyo 2022

3rd Food Factory Automation & DX Expo Tokyo

### NEW 第1回 スマートレストラン EXPO SMART RESTAURANT Expo Tokyo 2022

1st Restaurant Automation & DX Expo Tokyo

The floor map is divided into several key zones:

- 海外ラウンジ OVERSEAS LOUNGE** (Hall 9)
- 出展社による会場内セミナー Exhibitors' Presentation** (Halls 9, 10, 11)
- 品質管理・衛生ゾーン Quality Control & Food Hygiene Zone** (Hall 10)
- 生産・充填包装ゾーン Production, Filling & Packaging Zone** (Hall 10)
- スマートレストラン EXPO** (Hall 11)
- 飲食DX体験ラウンジ DX in Restaurant Trial Lounge** (Hall 11)
- モバイルオーダー注文! / 配膳ロボ稼働中!** (Hall 11)
- 働き方改革 集客支援ゾーン Work Style Innovation & Marketing Support Zone** (Hall 11)
- HACCP導入衛生管理ゾーン HACCP & Hygiene Control Zone** (Hall 11)
- サステナブルパッケージゾーン Sustainable Packaging Zone** (Hall 11)
- ホール検客ゾーン Service Technology Zone** (Hall 11)

Exhibitor booths are arranged in a grid pattern across the halls, with various companies and their booth numbers listed. For example, in Hall 9, there are booths for TOSTE (4-50), SHIBUYA (3-50), and various food processing equipment manufacturers. Hall 10 features a large number of booths related to food safety and packaging, including SMC (2-50) and various filtration and packaging technologies. Hall 11 is dedicated to smart restaurant technology, featuring booths for automation and service technology.