

株式会社愛工舎製作所

FOOMA JAPAN 2026

出展のご案内

6/2(火) 5(金) 10:00~17:00

東京ビッグサイト
西2ホール W2-21-24



マシュマロやカステラ、スポンジを連続生産したい方に！



縦型ミキサー・カッターミキサー

プレミックスミキサー から連続高圧発泡ミキサーで大量生産。

効率的な生産ラインで、製品の安定性を高め、省人化を実現！

高速回転するカッターナイフにより、さまざまな材料を
粉碎・混合・乳化する高速切断混合ミキサー
「カッターミキサー」。

温度・圧力管理に優れ、製品の比重や硬さを一定に。
製品の品質管理を容易にする連続高圧発泡ミキサー
「ターボミックス」。

攪拌・加熱・乳化・真空・冷却・
エアレーションを攪拌工程にプ
ログラム。
レシピを呼び出せば誰が作業
しても一定の品質で製造が可
能な「カスタードカッター」。

原材料をオールインでプレミックスして発泡させる
オールインミックスラインと、ターボミックスで
発泡させた材料に別の材料を後から混合する
2液混合別立てライン。
2つのラインを会場で360° ご覧いただけます。



新開発製品を展示します！

縦型ミキサー

マイティSシリーズ MS-50・MS-60に
プログラム自動運転機構を追加で
更に使いやすく!!

品種別のプログラムを50種類、
50行程登録可能。
一時停止時に、副材料投入の
メッセージ表示機能も内蔵。



材料の計量と比重を管理した 本格的ミキシング工程を全自動化

自動計量粉投入機付ミキサー

お菓子作りの基本となる卵、砂糖、小麦粉を自動計量し、
工程別に供給。焼き上がり品質の目安となる生地温度・比
重の測定を行います。



中小企業省力化投資補助金 (カタログ補助金) 対象機種！



分割・まるめ機 ステラ

スタートボタンを押すだけで、生地
の分割・まるめを約10秒で自動的
に行う「ステラ」。作業効率アップ
に役立ちます。

今なら採択率が非常に高く、申請が
容易な補助金の利用が可能です！

会場で実機を確認し、補助金を利
用して約半額で手に入れるチャン
スです。

その他出展機種

各種製パン機器、特殊仕様
縦型ミキサーなど、多様な機
種を展示致します。
本体転倒型大型スパイラル
ミキサーや小型ラックオーブ
ンも初展示。ぜひ会場でご
覧ください。



AICOHブース



AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS

株式会社 **愛工舎製作所**

<https://aicohsha.co.jp>

本社 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL:048-441-3366 FAX:048-446-0645
営業所 札幌・仙台・神奈川・名古屋・大阪・福岡



AICOH HP



愛工舎Instagram

FOOMA JAPAN 2026は完全来場事前登録制
です。公式WEBサイトで来場事前登録を行い、
クイックパスを印刷してご来場ください。



皆様のご来場を
お待ちしております。