

2019年5月吉日

お客様各位

オルガノフードテック株式会社

## ifia JAPAN2019 ご来場の御礼

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。

5月22日(水)～24日(金)に開催されました「ifia JAPAN2019」におきましては弊社ブースにお立ち寄り下さいまして誠にありがとうございました。

今回 弊社ブースでは、以下5テーマをご紹介させて頂きました。

### <出展品目>

#### 1. 『カードラン製剤』

水に容易に分散する“カードラン製剤 CD-ES”をはじめとした製品やアプリケーションのご紹介。

#### 2. 『酵素製剤』

親鳥など硬いお肉も自然な柔らかさにする品質改良剤やパンの老化防止、麺類の茹で伸び抑制効果のある酵素製剤各種のご紹介。

#### 3. 『植物性エンドウ素材シリーズ』

ロングセラー商品のエンドウたん白「PP-CS」をはじめ、加熱不要でゲル化するエンドウα化澱粉“NASTER INSTANT”や食物繊維“PI-F”のご紹介。上記素材を使用した植物肉バーガーパテの参考出展。

#### 4. 『溶けやすい増粘剤』

ダマになりやすい増粘剤も簡単な攪拌で溶解する“オルピン XG-30 シリーズ”をご紹介。

#### 5. 『健康食品素材と苦味マスキング加工』

ナットウキナーゼを含有する納豆菌培養エキス粉末と、苦み成分のマスキング技術のご紹介。

ご紹介品目やアプリケーションについて、ご不明な点、ご要望等ございました際は、お気軽にお問合せください。

今後とも皆様のご期待に添えますよう、社員一同全力をあげて社業に努める所存でございますので、より一層のお引き立てを賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

### <お問い合わせ>

オルガノフードテック株式会社

営業部・企画マーケティング部

TEL : 03-6845-3991 FAX : 03-6845-3995

E-mail : info-oft@organo.co.jp

URL : <http://oft.organo.co.jp/>