

2017年4月吉日

お客様各位

ifia JAPAN 2017 出展のご案内

オルガノフードテック株式会社

拝啓 新緑の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、この度、弊社は「ifia JAPAN 2017」に出展いたします。下記に出展概要を、別紙にて出展プレゼンテーションの詳細等をご案内申し上げます。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

敬具

記

1. 会場 東京ビックサイト国際展示場 東7ホール 7-116

2. 日時 5月24日(水)～26日(金) 10:00～17:00

3. 出展概要

① 受託加工

・造粒や粉体、液体の受託加工、粉碎など各種ご相談をお受けいたします。

・・・ロットサイズはご相談。他社で断られたものでも出来る可能性。あります・・・

② ナットウキナーゼ含有納豆菌培養エキス粉末

・サプリメント等に加工しやすいナットウキナーゼを含有する納豆菌培養エキス粉末。

・・・造粒してもナットウキナーゼの活性度の低下は見られない優れもの・・・

③ カードラン製剤 CD-ES

・昨年6月に発売した、独自の顆粒化技術により、カードランを水に容易に分散可能な製剤。

・・・あの水に溶けなくて苦労したカードランが、なんと水に溶ける?・・・

④ 新製品：冷凍解凍耐性 増粘安定剤製剤

・冷凍解凍の課題である離水を抑える製剤。出し巻き卵への効果などご紹介いたします。

・・・冷凍解凍耐性のある素材は多数あれど。ひと味違う本製剤を見て下さい・・・

4. 出展社プレゼンテーション

会場:プレゼンテーションルーム 4 ※詳細は別紙参照願います。

① 5月24日(水) 11:20-11:50 『カードラン製剤 CD-ES のアプリケーションのご紹介』

② 5月26日(金) 11:20-11:50 『ナットウキナーゼ含有食品の安全性評価報告』

③ 5月26日(金) 15:30-16:00 『ナットウキナーゼ国際化に向けて』

<お問合せ>

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

〒113-0033 東京都文京区本郷 5-5-16 TEL: 03-6845-3991

以上

1. 出展プレゼンテーション

※事前予約は不要です。お気軽にお越し下さい。

会場：プレゼンテーションルーム 4

① 5月24日（水）11:20-11:50 『カードラン製剤 CD-ES のアプリケーションのご紹介』

講演者 弊社 企画マーケティング部 西澤

*増粘多糖類であるカードランを使いやすくした“カードラン製剤 CD-ES”の
新規アプリケーションやご採用事例など最近のトピックスをご紹介します。

<ご紹介の一例> 調味液の具材分散（ドレッシング）



ブランク



キサンタンガム

+カードラン製剤 CD-ES

無添加	粘性のない溶液、具材が分離
キサンタンガム/ カードラン製剤CD-ES	粘りが少ないが、具材が均質に分散



② 5月26日（金）11:20-11:50 『ナットウキナーゼ含有食品の安全性評価報告』

講演者 女子栄養大学 教授 蒲池 圭子 先生

*女子栄養大学の協力をいただき実施した安全性の試験結果を用いて、ナットウキナーゼ
についてご紹介いたします。

講師紹介：管理栄養士、栄養学博士、女子栄養大学栄養クリニック教授
各種栄養相談や講座のほか企業向け栄養コンサルティング
を展開中。減塩みそ・減塩スープなど食品の監修や著者多数。



③ 5月26日（金）15:30-16:00 『ナットウキナーゼ国際化に向けて』

講演者 倉敷芸術科学大学 元教授 須見 洋行 先生

*ナットウキナーゼの第一人者である須見先生による貴重な講演です。

講師紹介：医学博士。1980年にナットウキナーゼを発見した張本人。

日本伝統の納豆文化をサイエンスの目で世界に発信した人でもあり

「納豆博士」と呼ばれている先生。納豆関連の著書多数

2. 試食提案

会期中は、お客様に効果を実感していただけるよう試食品を2品ご用意しております。

(試食予定品目) カードラン製剤 CD-ES

- ・ スポンジケーキ (釜落ち防止、ボリュームアップ、しっとり感付与)
- ・ 揚げカマ (弾力付与、すり身の一部代替によるコストダウン)

以上