

お客様各位

オルガノフードテック株式会社

食品開発展 2019 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。

10月2日(水)～4日(金)に開催されました「食品開発展 2019」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

・分散性を改善したカードラン製剤 CD-ES および各種カードラン製剤の様々な食品への利用例をご提案。

2. 酵素製剤

・パンの老化防止、麺の品質改良、親鳥など硬いお肉も自然な柔らかさに仕上げられる等の各種機能を有した酵素製剤をご紹介。

3. 植物性エンドウ素材

・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「NASTAR INSTANT」やエンドウ食物繊維「PI-F」をご紹介。

また各種植物性素材を使用した「ベジフード」をご提案。

4. 弊社独自の増粘剤

・冷たい水でも簡単な攪拌だけでサッと溶ける増粘剤や、食品に対する冷凍変性防止作用を付与した増粘安定剤製剤をご紹介。

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をご提案。

・苦味成分を穏やかにマスキングする方法をご提案。

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。

敬具

<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