

2021年4月吉日

お客様各位

ifia JAPAN 2021 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。この度、弊社は「ifia JAPAN 2021」に出展いたします。下記に出展概要とセミナー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 パシフィコ横浜 ホール C・D ブース No.9-014
日時 5月12日(水)～14日(金) 10:00～17:00
※入場には来場者事前登録が必要です。本展示会 WEB サイトよりご登録をお願いします。

■最寄駅

みなとみらい線：みなとみらい駅 下車 徒歩約5分

JR 京浜東北線・横浜市営地下鉄：桜木町駅 下車 徒歩約12分

2. 出展概要

① 植物性たん白素材シリーズ

・ロングセラー商品のエンドウたん白「PP-CS」をはじめ、豆由来の各種たん白をご紹介
プラントベースミートやミルク、食品へのたん白強化へのご使用をご提案

② 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

③ 溶けやすい増粘剤

・冷たい水でも簡単な攪拌だけでサッと溶ける増粘剤や不溶成分の分散性を可能にした増粘安定剤製剤をご紹介

3. 主催者企画セミナー

5月13日(木) D 注目のNewプロテインの開発と利用展開

会場 アネックスホール F203・204

事前申込料金 7,000円 ※WEBからの事前登録が必要です。

本展示会セミナー事前登録フォームよりお申込みください。

事前登録の締め切りは2021年5月7日 23:59迄です。

当日申込料金 10,000円

14:40▶15:00 『新たな豆由来たん白 ～ ベジフードやたん白強化食品への利用 ～ 』

技術開発部 開発グループ 主任 柳澤 勝

植物性代替食品の市場は伸びつつあります。ロングセラー商品であるエンドウたん白「PP-CS」をはじめ、新たにラインナップした豆由来のたん白の特徴、使用方法をご紹介します。

<お問合せ>

オルガノフードテック株式会社 営業部

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

以上