



2017年9月4日  
イワキ株式会社

**食品開発展 2017 出展のお知らせ**

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度下記の要領で東京ビッグサイトにて開催されます「食品開発展 2017」に出展いたします。ご多忙の折とは存じますが、ぜひご来場、お立ち寄りくださいますようお願い申し上げます。

記

■ 開催日時

2017年10月4日(水)～10月6日(金) 10時～17時

■ 開催場所

東京ビッグサイト西 1・3・4 ホール&アトリウム ブース番号 1-082

■ 出展内容

当社は健康食品から食品、化粧品、医薬品等の原料から最終製品までを取り扱う商社であり、多くの原料メーカー、受託加工会社との取引を有しています。その様な商社としての機能とネットワークをフルに生かした製品 OEM や、グループ会社ボーエン化成(株)の加工技術を利用した原料 OEM をご提案いたします。

また、鹿児島県福山町産壺づくり黒酢を使用した「くろ酢乾燥エキス」「くろ酢乾燥エキス M」夕顔本来の栄養成分を豊富に含む「夕顔美人粉末」や、7種の東洋ハーブを独自に配合した「ハーブミックス IW-01」等、当社オリジナル原料をご紹介します。

その他、主力取り扱い原料の紹介と、それらの原料を配合した OEM 企画のご提案も行います。

■ 出展品目

当社オリジナル原料

- |                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| • 鹿児島県福山町産壺づくり黒酢を使用  | 「くろ酢乾燥エキス」<br>「くろ酢乾燥エキス M」 |
| • 夕顔本来の栄養成分を豊富に含む    | 「夕顔美人粉末」                   |
| • 7種の東洋ハーブを独自に配合     | 「ハーブミックス IW-01」            |
| • 和歌山県エコファーマー認定圃場で栽培 | 「じゃばら果皮粉末」の OEM 供給         |

三和酒類(株)原料

- 【大麦の力】【発酵の力】を活かした、独自の機能性素材の提案
- 発酵法による高純度ギャバ「大麦乳酸発酵液ギャバ 90%」を使用した機能性表示食品の提案

■ 公式サイト

<http://www.hijapan.info/index.php>

以上

<本件に関するお問い合わせ先>

イワキ株式会社 HBC 事業部 製品企画部 製品企画グループ TEL:03-3279-0549

〒103-8403 東京都中央区日本橋本町 4-8-2