



食品の3大技術課題に答えるソリューションが一堂に集結 食品開発展2018で群馬県をPR!

食品開発展2018

- 期日：10月3日(水)～10月5日(金)
- 場所：東京ビックサイト 西1・2ホール&アトリウム
- 主催：UBMジャパン株式会社
- 内容：食品素材・製造技術・品質管理技術に関する展示商談会や各種セミナー等

国内から570社以上の企業が出展!

食品の機能性・美味しさ・安全性情報に関する展示会「食品開発展2018」が東京ビックサイトで開催されました。これは、健康機能を訴求点とした高付加価値食品開発の提案を行うアジア最大の健康・機能性食品素材展示会「ヘルスイングリディエンツ ジャパン」、消費者の健康志向を満たしつつ、新しい味・香り・テクスチャー・色など美味しさのための技術を提案する展示会「フード・テイスト ジャパン」、近年高まる食品の安全と高品質を確保するため技術が集まり、食品の安全性や品質向上を目指す技術展「セーフティ&テクノロジー ジャパン」の3つの展示会が同時に開催しており、国内外から食品素材・製造技術・品質管理技術の主要企業570社以上が出展し、商社や食品メーカー等様々な業種から4万人以上の来場者がありました。

群馬県からこだわり製品をPR!

ヴィディヤジャパン(株)は、高品質のインド産植物エキスの輸入及び販売を主に行っており、7種類のクロロゲン酸が豊富な「グリーンコーヒー豆エキス末」、クルクミンの吸収率が高い「ターメリックエキス末」等様々な機能性製品を扱っています。昨年からは、川崎市で国内工場・研究所が稼働しています。そこでは日本国産にこだわった機能性素材の生産を担当しており、海外販売も視野に入れています。機能性成分を持つ群馬県産原料を探しているそうです。

館林市のクリタ食品(株)は、製粉製麺業である星野物産(みどり市)とのコラボ商品「県産小麦100%生パスタ麺」の開発や、邑楽館林産100%の小麦「百年小麦」を使った麺を館林市内の小中学校の給食に提供する等様々なこだわり麺を製造しています。今回は乳酸菌メーカーである(株)光英科学研究所とのコラボ商品「16種類の乳酸菌を配合し食物繊維も豊富に含み通常の麺と比べて糖質を4割削減した生パスタ・生うどん」を開発し、積極的に群馬県産食材をPRしました。

高崎市の群栄化学工業(株)は、化学品においては自動車・住宅・電子材料関係を中心に、食品においては糖類を中心に研究開発を行っています。今回は、保水性が高く低甘味で味質が良くかつ非結晶性でデンプンの老化抑制効果が高い非添加物「ピュアトース」、常温以上で流れるような流動性があり冷凍域ではもちのような弾力のある食感が特徴の新しいコンセプトのもち風味豊かな「冷菓用もちソース」等様々な特徴のある商品をPRしました。



食品開発展パネル



ヴィディヤジャパン(株)ブース



クリタ食品(株)ブース



群栄化学工業(株)ブース