

第1回 野菜・果物ワールド出展のご案内

拝啓 貴社益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。日頃より格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

同展示会は、高付加価値な野菜・果物と加工・調理技術の国際見本市であり、弊社では、「野菜本来の品位を保つ、カット野菜の新しい洗浄製法や関連商材」の展示を致します。製品のご紹介に加えて食品工場全体の品質管理、衛生管理のトータルソリューションやIoT化まで、展示いたします。

ご多忙中とは存じますが、是非ご来場を賜わり、弊社ブースへお立ち寄りくださいますよう、お願い申し上げます。

敬具

記

開催概要

○展示会名：野菜・果物ワールド

○場 所：東京ビッグサイト西1～2ホール（弊社ブース：西2ホール V2-18）
東京都江東区有明3-11-1

○交通アクセス：りんかい線「国際展示場」駅下車 徒歩約7分
ゆりかもめ「国際展示場正門」駅下車 徒歩約3分
詳しくは、同封の「来場のご案内」の裏面およびホームページでご確認ください。
ホームページURL：<https://jma-vegexpo.jp/>

○日 時：2018年11月20日（火）～22日（木） 10:00～17:00

○参加費：「招待券持参者」は無料
公式ホームページで事前登録ください。

○弊社展示内容：以下の3つの「野菜キレイ」製品を中心に、野菜洗浄に対するソリューションについて展示します。また、おいしいカット野菜を製造するための「フレッシュ MiB0 製法」のトータルソリューション提案について展示します。

〔野菜キレイ製品群〕

① ホール野菜洗浄機：野菜キレイ噴霧洗浄機

カット前の野菜（ホール野菜）を自動で洗浄・殺菌。充円錐型のスプレーで野菜を傷めず、ムラ無く洗浄・殺菌。洗浄品質の向上、省力化に寄与。

② 野菜・果物洗浄剤：野菜キレイ NEXT、野菜キレイ NX4、野菜キレイ FX2

異物や虫の高い除去効果に加えて、アクティブ消泡成分の働きにより、超低泡性も実現。洗浄品質の向上、工場での取扱性アップ。

③ 野菜洗浄・殺菌システム：野菜キレイ MiB0 システム

オゾンを用いたライオンの界面活性剤技術によりマイクロバブル化。低濃度で安全な殺菌を実現。従来の次亜塩素酸 Na や機能水に比べて野菜本来の風味、外観を損なわない新しい殺菌システムを提案。将来のIoT対応についてもご紹介。

〔フレッシュ MiB0 製法のトータルソリューション〕

製品品質・効率を追求したカット野菜の製造プロセスの提案やIoT技術を活用した食品工場全体の品質管理・衛生管理の未来像をご紹介します。

☆出展社セミナー（定員150名）

「野菜や果物の菌数制御と品質保持の両立！オゾン新洗浄システム」

11月22日（木）11:45～12:30 セミナー会場

※受講には野菜・果物ワールド公式WEBサイトによる受講事前登録が当日受付での登録が必要です。

以上