

2019年6月吉日

お得意様各位

ライオンハイジーン株式会社

2019国際食品工業展（FOOMA JAPAN）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わり、厚く御礼申し上げます。

弊社では2019国際食品工業展（FOOMA JAPAN）において、「カット野菜の新しい洗浄製法や関連商材」について、下記要領にて出展することと致しましたので、ご案内を申し上げます。

本年は、製品のご紹介に加えて、システムのICT化による品質管理・衛生管理のソリューション提案、野菜工場全体のサンテーション提案まで、展示内容を拡大いたします。

ご多忙中とは存じますが、ぜひご来場賜わり、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

○展示会名：2019国際食品工業展（FOOMA JAPAN）

○場 所：東京ビッグサイト 西1～4ホール・アトリウム
南1～4ホール
（弊社ブース：西館4階 4E-12）

○日 時：2019年7月9日（火）～12日（金）
10：00～17：00

○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：www.foomajapan.jp

○参加費：「招待券持参者」、及び「事前クイックパス登録者」は無料（当日登録は1,000円/人になります）

ご招待券を1枚同封させていただきますので、ご来場の際にお持ちいただくか、案内にしたがってクイックパス登録をご利用ください。

○出展内容：弊社独自技術である「野菜キレイ MiB0 システム」を中心に、野菜洗浄剤「野菜キレイ」による異物・虫除去のソリューション提案、ハイジーン製品群を用いた野菜洗浄室全体のサンテーション提案をいたします。

①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、且つ従来の塩素系殺菌剤による処理と比べて野菜本来の風味、外観を損なわない殺菌システムを提案。さらに、システムのICT化によってオゾン濃度をモニタリングし、国際的な衛生管理手法（HACCP）への対応も見据えたワンランク上の管理手法を提案します。

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

界面活性剤の作用によって野菜に付着した異物・虫をすばやく除去。パブリック機能を有する野菜洗浄機に対応するため、アクティブ消泡成分を配合することで超低泡性を実現。

③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。洗浄品質の向上と省力化を提案します。

④ライオンハイジーンの食品工場トータルソリューション提案

野菜キレイ洗浄機クリーナーをはじめとする工業用製品群の展示ならびに洗浄方法を提案。工場全体の衛生レベル向上につながるトータルソリューション提案もいたします。

☆出展社プレゼンテーションセミナー（定員120名）

「カット野菜の品位保持～マイクロバブルオゾン殺菌と最適な包装～」

7月10日（水）10：30～11：15 607セミナー会場

※受講にはFOOMA JAPAN 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。



出展イメージ(イメージは検討中のものです)

以上