

お得意様各位

ライオンハイジーン株式会社

野菜・果物ワールド2019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。

弊社では野菜・果物ワールド2019において、「マイクロバブルオゾンを軸としたカット野菜の洗浄製法（フレッシュ MiB0 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、実際のカット野菜をご覧いただけるほか、菌数制御・製造量・省力化をバランスよく実現した加工ラインの一例を模型にて展示。目で見てご納得いただける展示内容へと拡大いたします。

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：野菜・果物ワールド2019
- 場 所：東京ビッグサイト 西3・4ホール
(弊社ブース：西館4階 V4-27)
- 日 時：2019年11月20日（水）～22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、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>
- 参加費：無料。別添の「入場登録券」、もしくは「来場Web事前登録証」の持参が必要
案内にしたがってWeb事前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ニテーション提案をいたします。



出展イメージ(イメージは検討中のものです)

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(MiB0)。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。

ブースではMiB0システムによって洗浄殺菌されたカット野菜サンプルを展示。品位の差をご覧いただけます。

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。パブリング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。加工現場にあわせた投入方法をご提案いたします。

③野菜加工ラインソリューション提案

カット前の野菜（ホール野菜）をシャワーでムラ無く自動洗浄・殺菌、洗浄品質の向上と省力化が可能な野菜キレイ噴霧洗浄機に加え、他トリミングから異物除去工程までをスピードアップし省力化できる加工ラインの一例を模型でわかりやすく展示。加工ラインの見直しをお考えの方に、現場に合わせたソリューション提案をいたします。また、簡易発泡機による加工機器の発泡除菌洗浄についても、実際の発泡機をご覧いただき、ラインのサニテーションの省力化を提案いたします。

以上