

明日の食を創造する技術者の祭典 「ifia JAPAN 2018」に出展

開催期間：2018年5月16日(水)～18日(金) 会場：東京ビッグサイト

日本製粉(株)(代表取締役社長:近藤雅之 本店:東京都千代田区)と日本製粉グループの(株)ファスマック(代表取締役社長:布藤聡 本社:神奈川県厚木市)は、2018年5月16日(水)から18日(金)の3日間、東京ビッグサイトで開催される「ifia JAPAN 2018(第23回 国際食品素材/添加物展・会議)」に出展いたします。

当社は「健康寿命の延伸～おいしい食事で毎日を元気に～」をテーマに出展いたします。また、サブテーマとして「生活習慣サポート」「美活サポート」「食事バランスサポート」の3つに分け、それぞれで素材をご紹介します。α-リノレン酸・食物繊維・リグナンを豊富に含む「ローストアマニ粒・粉末」、アマニから抽出した「アマニ油」「アマニリグナン」や、運動サポート・関節ケアの素材として注目されている「オリーブ果実エキス」、そして米・トウモロコシから独自の技術で精製した「セラミド」等、他にも多くの機能性・健康素材を展示いたします。また、会期中に出展社プレゼンテーションも行います。

(株)ファスマックの今回の出展では、業界をリードする遺伝子組換え食品の分析をはじめ、特定原材料検査や微生物同定検査など、さまざまな検査・衛生管理対策サービス、試薬・キットをご紹介します。また5月16日(水)には、食の安全・科学ゾーンセッション会場において、「分子生物学的手法を用いた食品検査」と題し、同社の技術等についてプレゼンテーションを行います。



昨年の当社ブースの様子

【昨年のプレゼンテーションの様子】



当社の様子



(株)ファスマックの様子

【当社出展内容】

- ブース番号 : 2-201
- 出展品目 : ローストアマニ粒・粉末、アマニ油、アマニリグナン、オリーブ果実エキス、セラミド、パミスエキス、小麦ふすま、有機小麦若葉、機能性野菜
- プレゼンテーション : 会期中に下記内容にてプレゼンテーションを予定しております。

日時	場所	発表内容
16日(水) 14:40~14:55	出展社プレゼンテーション会場3	アマニ・セラミドの活用例 ~ニッポン素材で健康的付加価値を~
17日(木) 14:40~14:55	出展社プレゼンテーション会場3	ニッポン野菜素材のご紹介 ~畑から加工まで、こだわりとその活用法~
18日(金) 14:40~14:55	出展社プレゼンテーション会場3	運動サポート素材としてのオリーブ果実エキス ~マスリン酸の恵み~

【(株)ファスマック出展内容】

- ブース番号 : FS007
- 出展品目 : 遺伝子組換え食品(GMO)検査、特定原材料検査、微生物同定検査
異物同定検査、放射性物質検査、食品検査に関する試薬及びキット類
「JFS-A規格」及び「JFS-B規格」における監査及び適合証明(※)
(※)一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)が運用する、
日本発の食品安全管理規格
- プレゼンテーション :
 - 日 時 5月16日(水) 13:30~13:50
 - 会 場 食の安全・科学ゾーンセッション会場
 - 講演タイトル 分子生物学的手法を用いた食品検査
 - 発表者 代表取締役社長 布藤 聡

<ご参考>

(株)ファスマック

- 代表者 : 布藤 聡
- 設立日 : 2001年2月21日
- 所在地 : 神奈川県厚木市緑ヶ丘5-1-3
- 主な事業内容 : 食品の遺伝子検査、食品検査試薬の販売、
遺伝子工学用試薬の製造・販売、DNA解析サービス
- ホームページ : <http://www.fasmac.co.jp/>



【「Ifia JAPAN 2018」開催概要】

- 開催期間 : 2018年5月16日(水)~18日(金) 10:00~17:00
- 開催場所 : 東京ビッグサイト 東1・2ホール
- ホームページ : <https://www.ifiajapan.com/>

《お問合せ先》 日本製粉株式会社 広報部 担当:宮屋敷晃二
〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地
TEL: 03-3511-5307 FAX: 03-3237-3546