

平成 28 年 3 月吉日
甲陽ケミカル株式会社

健食原料・OEM 展 2016 の出展、プレゼンテーションのご案内

拝啓 貴社ますますご繁栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

さて、この度弊社では下記概要の通り『健食原料・OEM 展 2016』に出展することになりましたので、ご案内申し上げます。

何かとご多忙のところ恐縮に存じますが、是非ともご来場賜りますようお願い申し上げます。

敬具

記

【出展概要】

会 期：平成 28 年 4 月 19 日（火）、20 日（水）10:00～17:00

会 場：東京国際フォーラム ホール E(展示ホール)

小間番号：F05

テーマ：① 今年はグルコサミンの飛躍年!! ② 甲陽の技術開発力を見てください!!

【展示内容】

テーマ① 今年はグルコサミンの飛躍年!!

- ・ グルコサミンの「関節ケア」は次世代型スポーツニュートリションへ

グルコサミンは膝関節痛の高齢者向けイメージが強い素材ですが、これからはスポーツ時の「関節ケア」という視点で、次世代型スポーツニュートリションとしての用途が期待できます。スポーツのお供に、スポーツ寿命・健康寿命の延伸としての可能性について御紹介します。また、グルコサミン入りスポーツ飲料粉末サンプルを配布致しますので、お試しください。

- ・ グルコサミンの機能性表示食品への対応

当社ではいち早くグルコサミンの機能性表示食品制度に取り組み、自社商品にて 2 品届出受理が済み、ユーザー様で 2 品(3 月 17 日現在)届出受理されました。本制度におけるこれまでの取り組み内容と、当社の今後の展望について御紹介します。

テーマ② 甲陽の技術開発力を見てください!!

- ・ 保管時の二次凝集を防止し、流動性を改善したグルコサミン

グルコサミンを取り扱う中で、保管時の二次凝集によるブロッキング(固化)でのお困りや流動性が悪くてお困りになられていませんか？解決のお手伝いとなるグルコサミンを御紹介します。

- ・ 高重合度のキチンオリゴ糖、高含有・褐変抑制のキトサンオリゴ糖

今後の健康食品市場で活躍できそうな素材として期待されるキチンオリゴ糖とキトサンオリゴ糖。原料メーカーである当社では、より良い商品の開発の為に、他社品とは差別化できるオリゴ糖を開発しています。その開発内容を御紹介します。

今回もさまざまな趣向を凝らして来場者の皆様をお待ちしておりますので、是非、当社のブース(F05) 及び、企業プレゼンテーション(内容は別紙参照)にお越しくださいませ。皆様のご来場をお待ちしております。

以上

企業プレゼンテーション

1日目 4月19日(火)

① 13 : 40 ~ 14 : 10 第1 セミナールーム【C04】

「スポーツにおける関節ケアとグルコサミン」

演者： 鶴田 暁史 R&D 事業戦略部 部長

要約： スポーツによる関節への負荷状況とそのリスクはどのようなものか？またそのリスクを低減させるための関節ケアに、グルコサミンはどのような役割を果たせるのか？臨床研究データをもとに解説致します。

2日目 4月20日(水)

① 11 : 00 ~ 11 : 30 第1 セミナールーム【F01】

「甲陽ケミカルの機能性表示食品制度への取り組み」

演者： 吉儀 彩乃 R&D 事業戦略部

要約： 当社の機能性表示食品のご紹介と今後の展開について、グルコサミン、オリゴ糖の機能性や物性を中心に解説いたします。

② 11 : 40 ~ 12 : 10 第1 セミナールーム【F02】

「キチン系素材（グルコサミン、NAG、キチン・キトサンオリゴ糖など）の技術開発による製品化の取り組み」

演者： 信夫 正 研究開発部 応用研究課 課長

要約： お客様のためになる当社の技術開発による特徴のある製品について紹介します。

例として、グルコサミンでは独自の晶析技術と包装改良により、従来品より長期保存後の粉末の流動性を改善、また、ブロッキングと褐変を防止し、より扱いやすい製品を提供することが可能です。その他、アレルギー表示（えび・かに）が不要の N-アセチルグルコサミン（えび・かに以外の原料を用いて製造）、独自の製造技術により、高重合度の含有量が多いキチンオリゴ糖、褐変抑制により高純度のキトサンオリゴ糖などについて紹介いたします。

※ 参加費は無料です。また、事前の申し込みも必要ございません。