## 健食原料・OEM 展の出展、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、厚く御礼申し上げます。 さて、この度弊社では下記の通り『健食原料・OEM 展 2015』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、 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 27 年 4 月 21 日 (火)、22 日 (水) 10:00 ~ 17:00 会 場: 東京国際フォーラム 展示ホール (ガラス棟 G 地下2F)

小間番号: C08

テーマ:甲陽ケミカルならではの素材と情報をご紹介!!

#### 【展示内容】

① 個性的な 3 種の N-アセチルグルコサミン(NAG)

「コーヨー N-アセチルグルコサミン PG(国産のカニ殻から当社工場で一貫生産)」「コーヨー SQNAG(世界初の量産化、イカ骨から製造した NAG)」「コーヨー発酵 NAG(世界初の量産化、発酵法で製造した NAG)」をご紹介します。

- ② 保管時の二次凝集を防止したグルコサミン グルコサミンを扱う中で悩みとなっていた、保管中のブロッキングを防止したグルコサミンをご紹介します。
- ③ グルコサミン、N-アセチルグルコサミンの呈味改善 食品形態へ使用する際のメリットとして、呈味改善効果をご紹介します。
- ④ 今、話題のクリルオイル

次のヒット素材として注目されているクリルオイルの最新情報をご紹介します。

⑤ N-アセチルグルコサミン入り甘酒の試飲

美容・関節ケア素材として市場が拡大しているN-アセチルグルコサミンを、ここ最近、美容向け食品として注目されてきている甘酒に配合しました。甘酒に配合しましたコーヨーN-アセチルグルコサミン PG は、当社の境港工場(鳥取県境港市)にてカニ殻から一貫製造を行っています。甘酒は、同じく鳥取県境港市にある千代むすび酒造㈱さんが製造されています。鳥取県企業同士ならではのコラボレーションをお試しください。

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(C08)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21日(火)】

① 14:20~14:50 第1セミナールーム【C05】

「機能性表示食品制度への取組み ~グルコサミンの機能性を中心に~」

演者:高森 吉守 境港開発部 部長

要約:4月より施行される機能性表示食品制度への当社の取組みについて、グルコサミンの機能性を中心に解説

します。

②15:00~15:30 第1セミナールーム【C06】

「美味しく、楽しく、健康に! グルコサミン、NAG の最新情報と食品への展開」

演者:信夫 正 研究開発部 応用研究課 課長

要約:グルコサミン、N-アセチルグルコサミン(NAG)についての最新情報をご紹介します。また、食品への展開

として、配合する際のメリット及び物性面での注意点のご紹介と、実際に配合した実施例をご紹介します。

## 【2日目 4月22日(水)】

③13:00~13:30 第1セミナールーム【F03】

「クリルオイル研究におけるネクストステップ」

演者: 鶴田 曉史 R&D 事業戦略部 部長

要約:クリルオイルの機能性について、今まで紹介してきた美容&ダイエットサポートとなるエビデンスに加え、

ネクストステップとなる睡眠サポートの可能性について、メカニズムのレベルから解説します。

④13:40~14:10 第1セミナールーム【F04】

「オリゴ糖から高分子まで、キチン・キトサンの食品としての機能と利用」

演者:黒住 誠司 研究開発部 技術開発課 課長

要約:キチン及びキトサンは多糖類であり、当社ではオリゴ糖領域から高分子まで高純度の製品を提供可能です。

それぞれの分子量による物性、機能性が違い、食品への利用について紹介します。

※ 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。

