

2013年10月

『食品開発展 2013』 出展のお知らせ

森永乳業は、2013年10月9日（水）～11日（金）の3日間、東京ビッグサイトにて開催される「食品開発展 2013」に出展いたします。

今回は、「年代別アンチエイジング」と「おいしさと健康」というキーワードを切り口に、「美容・脱メタボ・抗ロコモ」をテーマとした乳由来の機能性素材、および食品向けの「乳風味強化素材」を展示いたします。

1. 食品開発展 2013 開催概要

- 展示会名 : 食品開発展 2013 (Hi/S-tec) 主催: UBMメディア株式会社
- 開催日時 : 2013年10月9日（水）～11日（金） 10:00～17:00
- 会場 : 東京ビッグサイト 西1・2ホール&アトリウム
- 出展規模 : 540社
- 来場予定者数 : 45,000人

2. 森永乳業株式会社 出展概要

- 小間番号 : 西1ホール 1-141
- 出展商品 : 以下の通り

～肌老化のもとをブロック！

美容のカギは消化管～

- ・オーラバリア®
- ・ビフィズス菌ビースリー®
- ・ラクチュロース

美容のポイントは毒素から体を守ること！お肌に悪いものまで吸収してしまう消化管で毒素を抑える・防ぐ・溜めないトータルケアを提案します。

～内臓脂肪と血圧をダウン！

脱メタボで動ける体に～

- ・ ビフィズス菌ビースリー®
- ・ 森永ミルクペプチドMKP®

最新の肥満科学に着目した、体脂肪低減効果のあるビフィズス菌と、メタボ体型の人が注意すべき高血圧を改善するミルクペプチドをご紹介します。

～元気の素をプラス！

若さの秘訣は筋力、腸力、免疫力～

- ・ ペプチド CU2500A
- ・ ビフィズス菌 BB536
- ・ ラクトフェリン
- ・ モラック乳酸菌

加齢によりどんどん減少する筋肉、ビフィズス菌、免疫力を積極的に補うことで、いつまでも元気で活動できる体づくりを提案します。

～乳のリッチ感とコクをプラス！

乳風味強化素材のご提案～

- ・ 森永クリームファイン K-1
- ・ 森永北海道チェダー100

少量で力を発揮するミルク風味強化素材と、チーズ風味・ボディ感を付与できる北海道産チェダー100%使用のチーズパウダーをご紹介します。

■ 出展社プレゼンテーション

10月10日（木）10:30～10:50 最新の口腔ケア素材 オーラバリア®

プレゼンテーションルームBにて実施いたします（聴講無料）

以上