

2013年5月

『*ifia JAPAN 2013*』 出展のお知らせ

森永乳業は、2013年5月15日（水）～17日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京国際展示場）にて開催される「*ifia JAPAN 2013*（国際食品素材／添加物展）」に出展いたします。

当社の新しい技術や研究成果を活用した機能性素材ならびに、ミルク・チーズといった乳製品の風味強化に最適な乳呈味素材を展示いたします。

1. *ifia JAPAN 2013* 開催概要

- 展示会名 : *ifia JAPAN 2013*(国際食品素材／添加物展) 主催：(株)食品化学新聞社
- 開催日時 : 2013年5月15日（水）～17日（金）10:00～17:00
- 会場 : 東京ビッグサイト（東京国際展示場）西1・2ホール&アトリウム
- 出展規模 : 400社
- 来場予定者数 : 34,000人

2. 森永乳業(株)機能素材事業部 出展概要

- 小間番号 : 西1ホール AB132
- 出展商品 : 以下の通り

お腹のアンチエイジング
抗メタボビフィズス菌ピースリー®
(ビフィズス菌 B-3)

メタボ予防は腸内環境から！体脂肪低減効果のある特別なビフィズス菌です。

お口のアンチエイジング
オーラバリア®

加齢により減少する唾液の抗菌成分を乳からチャージ！お口の悪玉菌を抑制する最新のオーラルケア製剤です。

男性は高血圧に注意
森永ミルクペプチドMKP®

森永乳業の独自製法により乳たんぱく質を加工・精製した、血圧降下作用（ACE阻害）を有する風味良好なペプチドです。

女性はロコモに注意
消化吸収性の良い森永ミルクペプチド

乳ペプチドでシニアの筋肉作りをサポート。吸収性の良いペプチドを使用した試作品もご用意しています。

ミルク風味満足していますか？
森永クリームファインK-1

乳の主要な香気成分、呈味成分である乳脂肪を加工してミルク風味を強化した素材です。少量添加で力を発揮します。

北海道からの美味しい提案
森永北海道チェダー100

北海道産チェダーチーズを100%使用したチーズパウダーです。チーズ風味とボディ感を付与する目的で幅広くお使い頂けます。

■ 出展者プレゼンテーション

5月16日（木）13:05～13:20 最新の口腔ケア素材 オーラバリア®の働き

5月16日（木）13:20～13:35 抗メタボビフィズス菌素材ビースリー®（B-3）の働き
プレゼンテーション ROOM1 にて実施いたします（聴講無料）。

以上