

取引先各位

食品開発展 2026 出展のご案内

開催日程	2026 年 10 月 14 日 (水) ~ 16 日 (金)	会 場	東京ビッグサイト 西 4 ホール	ブース番号	4-058 ~ 4-060 (3 小間)
------	------------------------------------	-----	---------------------	-------	-------------------------

拝啓 貴社益々のご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、誠にありがとうございます。

さて、弊社は今秋「食品開発展 2026」に出展いたします。今回は、機能性食品・健康食品原料の分野において注目度の高い素材を厳選してご紹介いたします。

出展品目のご紹介

素材名・製品名	特長・訴求ポイント
ジンセンベリーエキスパウダー 	高麗人参ベリーは樹齢 4 年以上の高麗人参から年に一度のわずかな期間にのみ収穫される貴重な果実で、その希少な人参果実由来の機能性成分を高濃縮しています。
LTVD 高麗紅参エキス 	特許製法 LTVD は天然素材を低温真空条件下で乾燥させることで熱による変性を最小限に抑え、素材本来の風味を保ち、味わいを向上させることができます。 この特許製法を使用した 6 年根限定による高品質エキスです。
LTVD 発酵紅参エキス	LTVD と発酵技術を組み合わせた次世代紅参エキスで吸収性・機能性をさらに高めた新製品です。免疫活性の面でシナジーを発揮するよう設計された発酵タイプで PPD 系および PPT 系ジンセノサイドをバランスよく増加させることが特徴です。
発酵 NMN (国内製造)	日本国内の GMP 工場加工製造・品質検査された高純度の発酵 NMN です。 米国 SA-GRAS 認定品、米国 FDA GRAS 準拠品、AMES で安全試験取得済みです。
デュアルコーティング乳酸菌 	デュアルコーティング技術はコーティングされていない菌と比較し、腸内での生存率が最大 221 倍(平均 100 倍)高まることが検証され、このデュアルコーティング技術は世界各国で世界特許を取得し、FDAGRAS・cGMP・HACCP 取得済みです。
植物性乳酸菌「FG4-4」 	阿波晩茶は徳島県内で生産される乳酸菌発酵茶の一種で酸味やまろやかさ、甘さのバランスが特徴です。この植物由来の高機能乳酸菌は腸内フローラ改善、アレルギー抑制効果、腸内環境改善効果訴求に適した機能性原料です。

本状をご覧の経理ご担当者様におかれましては、**原料のご調達に関わるご担当者様**へのご回覧・ご転送をお願い申し上げます。弊社担当者より事前アポイントのご案内も可能です。お気軽にお声がけください。