



diversification

個性の複合から、多様な可能性へ

超微粒子

超微粒子化による 新食品素材の開発。

素材そのままを、3~30ミクロンの超微粒子にする技術は、食材の有効利用や、従来にはない素材の組み合わせなど加工食品等において自由自在な試作を可能にします。

有機
加工食品
認定工場

今、安全性で期待される 有機加工食品の認定工場。

消費者保護、地球環境への配慮とグローバル化が薬剤に頼らない生産・製造技術に期待を寄せています。有機農産物を原料とする加工食品は、安全性への消費者ニーズからますます増えていくものと思われます。

有機食品加工の認定工場である当社で加工・製造した製品には、有機JASマークを付けて市場に出すことができます。

