

Quality

品質への挑戦

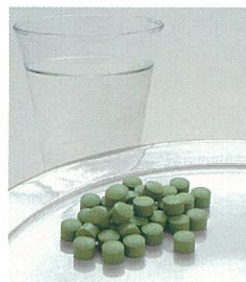


低温粉碎

低温で粉碎する当社独自のシステムが、糖質の高い製品へ可能性を拓きました。

100% 打錠

添加物・着色料・香料・甘味料を一切使用せず、賦形剤やカプセル皮膜の無いタブレットを製造。



粒度コントロール

精度の高い粒子コントロール及び造粒技術。ご希望の粒子に合わせた粉碎や顆粒の作成。

OEM

一貫した自社製造ラインで多様なニーズに対応。

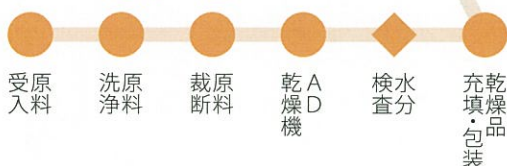
乾燥食品で受け付けたものを微粉末に加工する他に、微粉末加工したものをタブレットにする打錠加工、乾燥のみを行うチップ乾燥加工の3つの加工工程があり、製品の目的に合わせた受託加工を行っております。

加工工程はすべて社内で品質の安定と安全への徹底した管理の元で行われております。

乾燥食品微粉碎工程



チップ乾燥工程



桑の葉パウダー



国産原料
使用

無添加の
純度100%

放射能
検査済

- 食物繊維やミネラルなど栄養素が豊富
 - 原料の風味や色、栄養素の損失を最小限に抑える加工方法
- ⇒ 自社開発の低温粉碎機による粉碎



原料の特性を損なうことなく微粉末化した製品です。