

人を想う 食を支える  
**三栄源エフ・エフ・アイ**

[www.saneigenffi.co.jp](http://www.saneigenffi.co.jp)

# 食品化學新聞

[www.saneigenffi.co.jp](http://www.saneigenffi.co.jp)

発行所 食品化学新聞社  
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8  
電 話: 03-3238-7818(代)  
FAX: 03-3238-7898  
(購読料6ヶ月前納) 税込価格 18,480円  
<https://www.foodchemicalnews.co.jp/>

今週の紙面

Ifia/HFE JAPAN  
2025直前特集 2~11面

- |  |    |
|--|----|
| ●出展者紹介   | 9  |
| 三栄エフ・エフ・アイ／オリザ油化／フェルネオシュガード／イゾラ／digzyme／レッテムマイヤー／日成共益／小川香料／信越化成工業／第一工業製織／三義社／キミカ／マルサソニア／オムニカ／ノボザイムスジャパン／河南中大恒潤生物科技／ユニテックフーズ／サビンサジャパン | 12 |
| ●会場マップ   | 9  |
| 製品   | 12 |
| 龍泉堂が腸活素材「ブチシールド」上市、酪酸をマイクロカプセル化、において抑制・大腸送達性向上   | 12 |
| 製品   | 12 |
| 島津製作所が生体計測システム開発、複合計測により「感性」を測る  | 12 |
| 製品   | 12 |
| 富士化学工業、「アスターール」で新たな届出、“判断力の維持”を追加  | 9  |
| 企画紹介   | 8  |

orationsは埼玉工場に小袋充填ラインを導入した。新ラインでは、外食分野および一般消費者を主なターゲットにして、「デルド出汁」やストレートつゆの小容量タイプを製造する。新ラインの本格稼働は今夏を

伊那食品工業はアルミニウム粉粧したこんどうや粉粧したこんどうを製造しており、このほど安定的な供給体制を整備することから利用の幅の広さを強みに提案を進めていく意向。

伊那食品工業

L  
B  
C

精製こんにゃく粉

# マンナグルコシリーズ上市 精製「ヒト」やく粉



## 塚越寛氏の生き様に何を思う

会社の在り方と人の生き

焦

## 豪・ヘルシー・グレイン社と契約締結

移して」と語る。日本語の芸芸教養をもつた同族経営の製本部は、50年を超える。また大企業は60年である。上場企業に至っては60年超えた。当社も同族経営である。昨年に立50周年を迎えた。筆は創業者の2代目となり、代表としては歴代で4代目に至る。元々は承継され、むりではないただだが、少しへ出版社ながらも、それなりのなにがしかが、20数年前に大社した。親の七光りといわれるところは、のうえで、しかし従業員と会員のためなら後援をされる。まではいかないが、乗り気にならないこともしてきたつもりだ。解されるゆゑが少ないために考込むことがあるが、筆者一代で築くことができない世界を体験していくことについては父に感づいた。また多くの従業員から、当

豪・ヘルシー・グレイン社と契約締結  
伊藤忠  
トライア  
レイン社  
ナーシン  
バー  
日本と合  
権および  
用提案を図る。  
社ではこれらのメリ  
を生かしてマンナン  
シリーズの抜取を進  
考え。二丁子が高  
製ローカストビーン  
の代替や置き換て  
し、安定供給を確  
めることで、より良  
く商品化され、市販  
される。また、この  
商品は、主に同シリ  
ーの単体で使用する  
なく、両製品を併  
用することで、効率  
を高めるとともに、  
多様な粘度や食感を  
得ることができる。  
マドレーヌなどの焼  
菓子に配合すること  
によって、その持つ  
粘度感を大きく変え  
る。また、水溶性の  
配合を調整することで  
、様々な粘度や食感を  
実現する。