

食の未来を拓く機能性素材と解析技術をご紹介します 「食品開発展 2024」に出展

開催期間：2024年10月23日(水)～25日(金) 会場：東京ビッグサイト

株式会社ニッポン(代表取締役社長：前鶴俊哉 本店：東京都千代田区)とニッポングループの株式会社ファスマック(代表：布藤聡 本社：神奈川県厚木市)は、2024年10月23日(水)から25日(金)の3日間、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展 2024」に出展いたします。

当社は、オリーブ果実から抽出した植物由来の機能性原料である「オリーブ果実マスリン酸」の水分散性が向上した新素材「クリアマスリン」のほか、フェムテック関連素材である「ニッポン ローズマリーエキス」、「ニッポンセラミド」等もご紹介いたします。また、出展社プレゼンテーションでは、「クリアマスリン」についてのプレゼンテーションを実施予定です。

株式会社ファスマックは、同社で提供しております食物アレルギーの受託検査サービスやキット、新サービスの「シャローショットガンメタゲノム(SSM)解析」(※)等を詳しくご紹介いたします。「DNA解析による網羅的な種同定：リスク評価や品質管理への活用」と題し、同社の技術についてプレゼンテーションを行います。

「食品開発展」は、食品の4大テーマである健康、美味しさ、安全・品質、フードロングライフに関わる専門展示会です。

(※)目には見えないさまざまな生き物のDNAを網羅的に解析するサービスです。



昨年度の当社ブースの様子

【当社出展内容】

- ブース番号 : 2-264
- 展示内容 : クリアマスリン、ニッポン ローズマリーエキス、ニッポンセラミド、アマニリグナン、有機小麦若葉、ローストアマニ、アマニ油、パミスエキス
- プレゼンテーション
テーマ：味も水分散もクリアな筋肉サポート素材『クリアマスリン』
日時：10月25日(金)12:30～12:50
場所：PH会場(西2ホール)

※2枚目に続きます

【株式会社ファスマック出展内容】

- ブース番号 : 2-403
- 展示内容 : 食物アレルギー検査、検査キット、微生物同定検査、次世代シーケンサーを用いた生菌解析、シャローショットガンメタゲノム解析
- プレゼンテーション
テーマ: DNA 解析による網羅的な種同定 : リスク評価や品質管理への活用
日時: 10月25日(金)15:00~15:20
場所: PF 会場(西1ホール)

【「食品開発展 2024」開催概要】

- 開催期間 : 2024年10月23日(水)~25日(金) 10:00~17:00
- 開催場所 : 東京ビッグサイト西1・2・4ホール&アトリウム
- ホームページ : <https://hi-japan.info/>

《お問合せ先》 株式会社ニッポン 広報部 担当: 舟橋・村上
〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地
TEL: 03-3511-5307 FAX: 03-3237-3546