



株式会社タケショー

TAKESHO FOOD & INGREDIENTS INC.

弊社が出展します
ぜひご来場ください



食品開発展2023

東京ビッグサイト西1・2・4ホール&アトリウム
2023年10月4日(水)~6日(金) 10:00-17:00

大きな
“えび”が
目印！



2023年10月4日(水)から6日(金)までの3日間にわたり、東京ビッグサイトで開催される食品開発展2023に出展いたします。ご多用の中とは存じますが、お越しの際は、是非弊社ブースに足をお運びください。招待状を同封いたします。また、ご来場の際は、事前登録をおすすめいたします。

食品開発展2023

会期：2023年10月4日(水)～6日(金) 10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト 西1・2・4ホール&アトリウム

ブース番号
西4ホール
4-024

えびを余すことなく食品にする

「えびパウダーシリーズ」は未利用資源を余すことなく大切に使った**アップサイクル製品**です。えび加工品の製造工程で副産物として得られるバナメイエビの頭を有効利用しています。

ベトナム・メコンデルタ地域産原料

食資源の宝庫といわれているベトナム・メコンデルタ産の養殖えびの頭を原材料に使用しています。弊社は事業を通じて、メコンデルタ産**食資源の高付加価値化**、メコンデルタ地域**食産業の課題解決や活性化**を支援いたします。

商品ラインナップ

えびパウダーシリーズ

◆配合調味料(パウダー)

～ 加えるだけで、えび感強調 ～

- ・えびロースト感強調タイプ
- ・えびうまみ強調タイプ
- ・えびみそ強調タイプ

◆えび100%パウダー

～ えびの頭・殻本来の味わい、うまみが特徴 ～

- ・えびパウダー微粉タイプ
- ・えびパウダー粗粉碎タイプ

使用用途 えび味を求めるすべての加工食品に！

- ・洋風スープ(トマト、コンソメ、ビスクなど)
 - ・みそ汁
 - ・ふりかけ
 - ・パスタソース(トマトソースなど)
 - ・即席麺
 - ・惣菜
 - ・家庭用調味料(えび味噌、えび塩など)
 - ・業務用調味料(えび味噌、えび塩など)
 - ・冷凍食品(焼売、お好み焼、揚げ物など)
 - ・中華料理の素(えびチリの素など)
 - ・カレー(タイカレーなど)
 - ・スナック、米菓
- など

お問い合わせ/商談アポイントご連絡先

株式会社タケショー

フードネクスト事業部

宇崎 一真 (KAZUMA UZAKI)

Mobile:080-4835-3012

E-mail: kazuma_uzaki@takeshofood.co.jp



宇崎です。当日は、私がお案内いたします！
事前にご連絡いただければ、当日スムーズにご案内できます。ご来場、お待ちしております！