

## ifia JAPAN 2018 出展のご案内

このたび弊社は「ifia JAPAN 2018 第23回 国際食品素材／添加物展・会議」に出展致します。

今回の ifia では、2018年5月に発売20周年を迎える「こく味調味料」や、2017年に発売致しました新製品の中から、酵母エキス「酵味ET」と調理用ベルモット「MCFS WINE エルブーケ」の2品をご紹介します。

この機会に是非ご来場賜り、弊社ブースにお立ち寄りくださいますようご案内申し上げます。

### 記

1. 展示会名 ifia JAPAN 2018 第23回 国際食品素材／添加物展・会議
2. 会場 東京ビッグサイト 東1・2ホール／会議棟
3. 期間 2018年5月16日(水)～5月18日(金)
4. 弊社ブース No.1-208
5. 展示内容
  - ①こく味調味料20周年コーナー
  - ②新製品コーナー(酵母エキス「酵味ET」&調理用ベルモット「MCFS WINE エルブーケ」)
  - ③当社製品ラインナップ、企業紹介 等
6. 弊社プレゼンテーション予定
  - ①出展社プレゼンテーション(各15分) ※事前申込み不要
    - (1) タイトル 【こく味調味料発売20周年・こくの付与から課題解決へ】  
日時 2018年5月16日(水)～18日(金) 13:00～13:15  
場所 プレゼンテーション会場②
    - (2) タイトル 【酵母エキス新製品「酵味ET」のご紹介】  
日時 2018年5月16日(水)～18日(金) 13:20～13:35  
場所 プレゼンテーション会場②
    - (3) タイトル 【調理機能に特化したワインと新製品「エルブーケ」のご紹介】  
日時 2018年5月16日(水)～18日(金) 13:40～13:55  
場所 プレゼンテーション会場②

②基調講演 ※事前申込み不要 聴講無料

(1) タイトル 【こくで広がる調味ソリューション〜こく味調味料発売20周年〜】

日 時 2018年5月17日(木) 10:20～11:00

場 所 味と香りの提案ゾーン



※ブースデザインイメージ

以上