

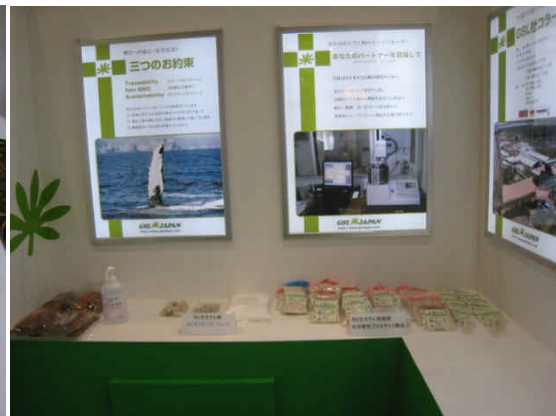
ifia JAPAN 2012 参加報告

弊社は今年も 2012年5月23日(水)・24日(木)・25日(金)の3日間、東京ビックサイトで開催された ifia JAPAN 2012 第17回 国際食品素材/添加物展・会議 に出展参加しました。出展中は沢山の皆様にご来場並びに弊社ブースへご訪問いただき、この場を借りまして心より御礼申し上げます。

今年には東京の有名パティシエの御協力のもと、当社新製品—ジェルプロ F807E - ifia 2012年一押しの「わが社の製品力」グレードを配合し製作したパウンドケーキをご試食いただき、「もちもち感」・「しっとり感」・「冷凍解凍安定性」を多くの皆様に体験いただきました。その際にはお陰さまで沢山の御好評と共にお引き合いを頂き、誠に有難うございました。

弊社は今後も **タピオカでん粉の特徴**を出した新しい開発グレードを上市していく所存でございますので何卒宜しくお願い申し上げます。

2012年5月吉日



尚、当社新製品等に関するお問い合わせは下記にご連絡いただけましたら幸甚に存じます。

食品担当営業部長：落合 noboru@gsl-jp.com

技術顧問： 蔵橋 yoshiki@gsl-jp.com

営業顧問： 谷口 masahiro@gsl-jp.com

冷水可溶性の高機能加工でん粉



ジェルプロ F807E

製菓分野では、

パウンド・ケーキなどに「モチモチ感」に加えて「しっとり感」と「保湿性」を

さらに冷凍食品に使用する果実調製品には、優れた冷凍融解安定性を

製菓のみならず、

例えば肉料理の肉汁やソースに素早く 増粘感 を・・・

多くのアプリケーションに 高級感 をドライミックス方式で お手軽 に付与



GSL JAPAN
<http://www.gsljapan.com>