九州最大の展示会！！
「外食ビジネスウィーク2015」に日本コーンスターチ株式会社
“サゴ澱粉の代わり” “タピオカ澱粉の代わり”を出展します。

総合澱粉メーカーの日本コーンスターチ株式会社（東京都港区 代表取締役社長 倉地聡一郎）は10月27日(火)
、28(水)、29(木)の3日間、マリンメッセ福岡で行われる九州最大の外食産業最先端の専門展示会「外食ビジネスウィーク2015」の九州ラーメン産業展に生中華めん・うどん・そば・餃子の皮の打粉用澱粉「サゴ澱粉の代わり」と麺や餃子の練り込み用澱粉「タピオカ澱粉の代わり」を出展いたします。

「サゴ澱粉の代わり」の最大の特徴は、夏場や調理場の高温多湿の環境下においても麺同士の付着がなく、茹で汁が濁らない点。また、粉舞いが少ないため散布量が低減できるという特徴を合わせ持ちます。
また「タピオカ澱粉の代わり」は、昨今の円安の影響
やタイでのタピオカ澱粉の高騰が続いており、タピオカ澱粉の値上げを行う会社も見られる中、弊社の「タピオカ澱粉の代わり」は、販売から変わらず安価で安定供給を続けていることが、お客様から高評価をいただいております。

展示会場では、「サゴ澱粉の代わり」、「タピオカ澱粉の代わり」の販売も行うほか、特別PRセミナー（聴講無料）では、同社の開発研究所の主席研究員の榊原ゆりが、“サゴ澱粉の代わりシリーズ～お得な打粉のご紹介～”と題し、①なぜコスト削減が可能か？②どのくらいお得か？③従来の打粉との違いは？などの詳細な説明を、27日から29日の三日間14:00～15:00に計3回行う予定としております。

弊社といたしましては、「サゴ澱粉の代わり」「タピオカ澱粉の代わり」の安価で高品質、高機能であるという特徴を認知していただくとともに、「サゴ澱粉の代わり」「タピオカ澱粉の代わり」をお客様に活用していただくことで、既存製品のコストダウンや品質向上はもちろんのこと、新製品開発の一翼を担うことが出来ればと考えております。

【本件に関するお問い合わせ先】
日本コーンスターチ㈱ 広報室 担当:宮本
TEL. 03-5570-7000 ／FAX. 03-5570-7001 ／E-mail: pr@japan-cornstarch.com

■会社概要
社名：日本コーンスターチ株式会社
代表者：代表取締役社長 倉地 聡一郎
本社所在地：〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目11番44号 赤坂インターシティ3階
電話：(03) 5570-7000(代)
創業：慶応３年
設立：昭和37年9月20日
資本金：１億円
売上高：730億円（2008年8月 期）
従業員数：298名（2009年4月 現在）

事業内容：コーンスターチ，糖化製品，化工澱粉，コーンサラダオイル，副産物およびその他関連製品の製造・販売

以上

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com