

食品添加物メーカーの「ザイフード・ケミカル」では、麵の食感改良を目的とした卵白粉末製剤「コリメックス」と「同M」の拡販に力を入れている。

二品とも小麦粉に対する分散性が向上する独自の製

新製品と話題のページ

同社担当者は「テクスチャー測定器でも同様の試験をした結果、「コリメッ

HPをリニューアル

宇都宮 製作 用途に応じ検索が可能



衛生資材メーカーの宇都宮製作(大西健路社長)は、このほどホームページの内容を大幅にリニューアルした。

新しくなったホームページの主な内容は、①会社案内②事業案内(医療・食品産業・介護・工業・生活用品分野)③商品情報④採用情報⑤など

①会社案内(各種工業資材やクリーンルーム用手袋等)②家庭用品(使い切り手袋をはじめ各種家庭用商品)③介護用品(家庭から施設使用等)④採用情報⑤など、各商品がそれぞれ用途に応じて即座に検索できるように工夫され、写真付きでその内容が詳しく紹介されている。また、トップページの「現在のおすす

め商品」では、同社イチオシ商品を紹介し、また、「最新情報」では、同社の動向が随時報告され、「Q&A

よくあるご質問」では、顧客から問い合わせの多い質問が掲載されている。

URL = <http://www.w.u-seisaku.co.jp>

乳化剤工場を建設

太陽 化学 新たな需要に対応すべく

食品素材メーカーの太陽化学(山崎長宏社長)は、食品用乳化剤の事業拡大の一環として、食の安全・安心を求める市場環境に対応すべく、三重県四日市市にある塩浜工場内に新しく乳化剤工場を建設すると発表した。

新工場建設の背景について同社では「当社は一九五二年に日本で最初の食品用乳化剤を開発・販売して以

米粉。パウダー使用

みたけ 「米うどん」を販売開始

上新粉のメーカーである、みたけ食品工業(株)は、料理・製菓用利用できる米粉製剤「米粉パウダー」を二〇〇八年八月に発売したが、今年四月からは同パウダーを使用した乾めん「米うどん」=写真のの販売も開始した。

同社の「米粉パウダー」は、気流式粉砕機により、従来の「米の粉」や「上新粉」よりも粒度を細かくし、小麦粉に近い粒度まで微粉化しているのが特徴(同社比較)同パウダーを六三%配合



と述べている。価格は二〇〇円入りで三五〇円(税抜)。この他にも、埼玉県産産技術総合センターの協力により、同社の「米粉パウダー」を使って開発した「米粉のうどん」のレシピは次の通り。国産米粉七〇%、タピオカ澱粉一八%、グルテン二%、トレハロース二% (水に溶かして使用、対粉%)、食塩二% (同)、水四四%。

問い合わせ先 埼玉県戸田市本町四一、電話 048-441-3420、FAX 442-3597

仙台営業所を移転

オリエンタル酵母

【所在地】三重県四日市市宝町一三(同社・塩浜工場内)【建築面積】一四〇〇平方尺(延床面積二七〇〇平方尺)【着工】二〇一〇年十月【竣工】二〇一一年八月【稼働開始】同九月【総工費】一三億円【生産品目】食品用乳化剤【生産能力】一七〇〇ト/年

ビスの提供に精励努力していきたい」と話している。

新事務所の住所、電話、FAX番号は次の通り。

【住所】980 845 仙台市青葉区中央一丁三 仙台マークワン二階【電話】022-266-1635【FAX】022-266-7155

同社では「これを機に、より一層きめ細やかなサー

2010 平成22年 5月28日