

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/4

商品名	プリベスターFV	特長機能	高温加熱による野菜の煮崩れを防止する製剤です。根菜類の食感を良くしたり、葉物野菜などの煮溶けを防止します。特に、高温高圧(レトルト)殺菌を必要とする食品に最適です。
コンセプト	レトルト食品の具材の煮崩れを防ぎ食感を良くし、野菜の存在感を出します。また、流通時、加工時の具材の損傷を防ぐ効果もあります。		
いいところ「強み」	水への溶解性が高い製剤で、調味液に溶解するだけで簡単に使えます。		
他社との優位性	水溶解性の高い酢酸カルシウムと酵素の働きにより、従来品よりも高い保形性を実現できます。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	レトルト食品製造業、冷凍食品製造業、農産・水産加工製造業、惣菜製造業
利用場面(利用シーン)	製品を作る際に、適量 0.5～1%程度調味液に添加して使用します。
お客様の「メリット」	具材の煮崩れを防ぎ、野菜の食感が良くなり、野菜の存在感を出すことが出来ます。流通時、加工時の具材の損傷を防ぐことで廃棄ロスを削減することが出来ます。
地元での「評判」等	レトルト食品(葉物野菜や根菜類)、おでんの具材(大根、昆布)や味付け卵にご採用いただいております。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

2/4

商品名	調味料ME-CYS	特長機能	弊社独自の酵母エキスとアミノ酸の配合で、ワンランク上の美味しさを追求した調味料製剤です。全体的なうま味はもちろん、畜肉の油脂感やコク、調理感が底上げできます。
コンセプト	加熱調理工程を含む加工食品において、一晩煮込んで成熟したような ワンランク上の美味しさを実現できる調味料製剤です。		
いいところ「強み」	中味から後味にかけて特徴があり、厚みと共にコクを付与することが出来ます。それに伴い、長時間煮込んだような本格的な味にすることが出来ます。		
他社との優位性	弊社が販売代理店として販売している酵母エキスを複数ブレンドし、調味料使用が認可されて間もないアミノ酸を組み合わせることで、他社にない調味料の使い方が実現出来る製品です。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	レトルト食品製造業、冷凍食品製造業、農畜産・水産物加工製造業、惣菜製造業
利用場面（利用シーン）	製品を作る際に、適量 0.1～0.5%程度 直接添加して使用します。
お客様の「メリット」	中味から後味にかけて、厚みとコクがある製品に仕上がります。
地元での「評判」等	特に、トマト調理品はフレッシュなトマトの風味が向上します。また、レトルトカレーにおいても一晩煮込んだようなコク深いカレーになると好評です。

TMC 展示・商談用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	鍋林株式会社		
従業員	539 人	売上	93,909 百万円
代表者名	仙台営業所 所長 田村博一		

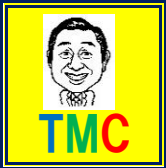
代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

豊かで健康な食文化を創造し、社会に貢献します！
商社機能とメーカー機能を持ち、豊富なネットワークと自社研究開発・製造でお客様の「困った」を解決します。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 981-3627 宮城県黒川郡大和町吉岡東三丁目8番11号		
URL	https://www.nabelin.co.jp		
担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。		
E-mail	同上		
TEL	同上		
FAX			

「会社概要」



3/4

出展カテゴリ	食と農	出展回数	初 回
出展商品名	農産加工品用品質改良剤製剤：プリベスターFV 他		

カボチャ

無添加 乳酸Ca製剤 プリベスターFV

炊き込みご飯の具材

無添加 0.5%プリベスターFV

地域貢献活動や地域とのつながりについて

本社は長野県松本市、創業は1891年で134年の歴史があります。
地域に根ざし、2017年は経済産業省の「地域未来牽引企業」に選定されました。



TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

4/4

鋼林株式会社の粉末ブレンド受託加工のご紹介

- ・弊社オリジナルの商品群であるホシクマブランドの他にも、お客様が自社にて行っている粉末・液体ブレンドを弊社で受託し調合済みの状態でお届けするブレンドを行っております。
- ・小ロット多品種の製造を得意としています。粉末（製造：ホシナケミカル株式会社（鋼林グループ会社））：100kg／回～



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	<具体的内容> 理化学分析・・・水分、塩分、pH、一般生菌、大腸菌群 等

衛生管理	生産・製造工程の管理
	バッチ式の製造で品目切り替え時には機械、部屋を流水洗浄
	アレルゲン管理
	品目切り替え時の清掃によりアレルゲンコンタミを防止
施設設備の管理	施設設備の管理
	製品切り替え時はストックのカプセルを使用しコンタミを防止

危機管理	担当者	(注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
	連絡先	同上

【公的認証・受賞歴】

HACCP導入型食添GMP
(JAFAGMP-110)

【取引条件等】

粉末ブレンド 100kg～
荷姿等は応相談
ブレンド内容によって賞味期限等
設定致します。