

京都府織物・機械金属振興センター

展示会出展

丹後のものづくりを未来へ飛躍させる技術集団

〒627-0004 京丹後市峰山町荒山225
Tel. 0772-62-7400 Fax. 0772-62-5240
E-mail: oriki-kikakurenkei@pref.kyoto.lg.jp

設立:1905年9月12日
代表者:白江 喜之
連絡担当者:村山 智之
URL:https://www.pref.kyoto.jp/oriki



事業内容

①織物、②機械金属、③化学・食品分野における技術支援、機器貸付、研究開発、人材育成
企業の課題解決を目指し、伴走支援

セールスポイント(得意分野や強み)

- ・生産設備による加工面の支援だけでなく、各分野の測定・分析も支援
- ・職員による伴走支援以外にも、専門家による巡回支援等も行い、より生産現場に近い対応が可能
- ・実機を用いた技術人材の育成
- ・新商品開発、新分野進出の支援も実施

主な設備一覧

設備内容	サイズ	数量
水分活性測定装置	幅225mm、奥行140mm、高さ85mm	1台
顕微赤外分光分析システム	幅1200mm、奥行600mm、高さ500mm	1台
高精度CNC三次元測定機	測定範囲:X900mm、Y1600mm、Z600mm	1台
織機 各種		16台
その他、マイクロオーラスCT等の試験機や加工機といった加工設備		120台



株式会社クリーンバブル研究所

展示会出展

環境負荷の低減と微生物危害のない安全安心な社会

〒619-0225 木津川市木津川台9-6 けいはんなオープンイノベーションセンター
Tel. 080-1431-9509 Fax. 075-791-3346
E-mail: hiraga3346@gmail.com

設立:2018年2月1日
資本金:100万円
従業員数:3名
代表者:平賀 哲男
連絡担当者:平賀 哲男
URL:https://clean-bubble.com



事業内容

マイクロナノバブルによるオゾン殺菌
水道水用コロナウイルス除菌装置
連作防止除菌装置
アマモによるブルーンカーボンクレジット(肥料用フルボ酸鉄の作製)

セールスポイント(得意分野や強み)

微生物のオゾンによる殺菌が専門



主な設備一覧

設備内容	サイズ	数量
マイクロバブル分析装置	50×30×50cm たて×よこ×たかさ	1

佐々木酒造株式会社

展示会出展

洛中の年輪を刻み、技と味を伝承した 京都・洛中・佐々木酒造。

〒602-8152 京都市上京区北伊勢屋町727
Tel. 075-841-8106 Fax. 075-801-2582
E-mail: info@jurakudai.com

設立:1893年10月
代表者:佐々木晃
連絡担当者:柴田晃太郎
URL:https://www.jurakudai.com/contact/



事業内容

京都産米を中心に使用し、地酒として「聚楽第・古都・西陣」などの銘柄の日本酒を製造。日本酒製造のオフシーズンには国産の果汁を用いた柚子とレモンのリキュールやノンアルコール飲料である「白い銀名水」の製造・販売を行っています。また、日本酒をもっと身近に感じていただくために酒蔵見学(要予約)を行っています。

セールスポイント(得意分野や強み)

「洛中伝承」という洛中における酒造りの伝統を守り続ける当蔵の創業以来の精神を礎に新しい技術を積極的に取り入れて製造した日本酒や、これまでに培った日本酒製造技術を用いて製造したリキュールをご提供します。酒蔵見学では様々なプランをご用意しております。日本酒の魅力をたっぷり堪能できる体験をぜひお楽しみください。



伸栄株式会社

展示会出展

~共に伸び、共に栄える~ を合言葉に

〒610-0301 綴喜郡井手町多賀西北ノ代21番地
Tel. 0774-99-4711 Fax. 0774-99-4712
E-mail: info@shinei-kyoto.jp

設立:1996年3月1日
資本金:1000万円
従業員数:14名
代表者:加野 信彦
連絡担当者:加野 健一
URL:https://shinei-kyoto.jp



事業内容

当社は、工場建設、産業機械製造、食品加工工場のプランニングを主軸として事業を展開しております。これらに加え、工場設備の構築、製造環境の整備、各種規格認証への対応など多様なニーズにお応えしてまいりました。

豊富な実績を積み重ねる中で企業理念を追求し、最適なソリューションの提供に努めています。

セールスポイント(得意分野や強み)

当社は、「ともに伸び、ともに栄える」を合言葉に抹茶加工や食品加工工場にて、環境づくりから製造機械の販売に至るまで、一貫したトータルプロデュースを提供しております。本年は例年比3倍の受注をいただき、製造部門専用の工場を新設し、製造能力強化と生産体制を確立。いただいた実績の積み重ねを力に、創業30年の節目に向けてさらなる飛躍を続けております。

その他

令和元年に中小企業特別技術賞を受賞した事を機に、弊社独自の石臼を開発し、2件の特許を取得しました。現在、抹茶用石臼、ペースト用石臼の2本立てで石臼の製造販売にも取り組んでおります。京都ビジネス交流フェア2026では、店舗用石臼機と手挽き石臼を展示しております。お近くまでお越しの際は、ぜひ弊社ブースまでお立ち寄りください。



一般社団法人日本砂栽培協会

展示会出展

人と環境にやさしい「高床式砂栽培」の普及をめざして

〒619-0288 相楽郡精華町光台2-2-2 株式会社国際電気通信基礎技術研究所(ATR)内
Tel. 0774-95-1543 Fax.0774-95-1178
E-mail: office@sand-culture.jp

事業内容

土ではなく透水性・通気性の良い砂と液体肥料を用いて、高床構造の栽培床で野菜・果物を栽培する高床式砂栽培農法の普及をめざしています。高床式にすることで作業者の足腰の負担を軽減し、年配の方・身体に障がいを持つ方・力の弱い方でも栽培に取り組むことが出来ます。砂栽培は、砂を用いることで、作物の根の健全性を維持しつつ、一定の負荷を与えることで野菜本来の味を引き出すことが出来る栽培方法です。

セールスポイント(得意分野や強み)

栽培ベッドは高床構造で腰を曲げずに作業が出来ます。車椅子の方でも作業できる構造で多くの福祉施設にも導入されています。排水性と保水性を兼ね備えた砂を使うことで根の病気や連作障害が発生しにくくなり、培地交換が不要です。砂栽培装置、栽培管理マニュアルを用いることで栽培経験がない方でも簡単に野菜作りが出来ます。砂栽培は培地の交換が不要で、水や肥料も必要最小限に抑え植物の持つ生命力を活かした農法です。

その他

日本各地で営農・農福連携(高齢者施設、社会福祉施設)や、市民農園と農福連携の長所を掛け合わせる仕組みのシェアリング農業として地域コミュニティ等に導入されています。これらの適用先にとらわれない新たな展開の可能性も探索しています。斬新なアイデアやアドバイス、新しい出会いを得て、新たに交流出来る良い機会になることを期待しています。

設立:2013年6月28日
代表者:岡本 治
連絡担当者:富田 彩
URL: http://www.sand-culture.jp/



株式会社服部製作所

展示会出展

『なんでも選別する会社』。創業90年の選別機のパイオニア。

〒611-0022 宇治市白川宮ノ後2
Tel. 0774-21-2357 Fax. 0774-24-0532
E-mail: info@senvec.co.jp

事業内容

食品、医薬品、工業材料の検査、異物除去に使用される光学式選別機、AI画像処理選別機、風力選別機、静電気選別機等の開発、製造と販売を行っています。1935年に宇治市で宇治茶の葉と茎を静電気を利用して選別する静電気選別機を考案し、特許取得と同時に創業。静電気による選別から光センサーを使った色による選別、カメラを使った選別へと進化し、選別対象も茶葉からさまざまな食品、薬品、工業材料と拡大しています。

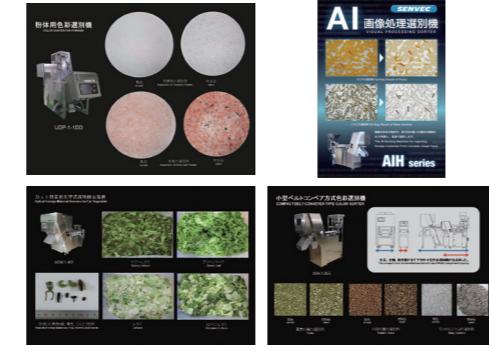
セールスポイント(得意分野や強み)

例えば、レタスなどのカット野菜に含まれるカエルや青虫などの同色異物を見つけて除去する選別機や、乾燥ヒジキに含まれる黒い同色の漁網を見つけて除去する装置、手延べ素麺を高速でカメラで検査し、黒点の付いた麺を自動で除去する装置など、検査対象に応じて原料の供給方法、検査方法、選別方法をカスタマイズして御提案できるところ。一般的な画像検査装置と異なり、高速で全周検査と不良品の除去を行える点が強みです。

その他

地元京都では、丹波の黒豆や枝豆の選別、抹茶や煎茶の精選設備、ちりめん山椒に使用されるちりめんジャコの異物除去、化学原料の粉体の異物除去など実績がございますが、異物除去や外観検査でお悩みの案件がございましたら、ご遠慮なく御相談下さい。

設立:1935年11月1日
資本金:1000万円
従業員数:47名
代表者:服部 勝洋
連絡担当者:佐伯 純平
URL: https://senvec.co.jp/



星野科学株式会社

展示会出展

技術の徹底探求により安全でおいしい食品の開発を目指します

〒611-0041 宇治市槇島町石橋10-7
Tel. 0774-22-6699 Fax. 0774-20-4255
E-mail: YH@hoshinokagaku.co.jp

設立:1991年7月1日
代表者:星野 正美
連絡担当者:星野 勇介
URL: http://www.hoshinokagaku.co.jp/



事業内容

食料品の研究開発
食料品に関するバイオ技術の開発
食料品の製造技術および品質管理に関するコンサルタント業務
食料品の製造販売(清涼飲料水・調味料・菓子・アイスクリーム類)

セールスポイント(得意分野や強み)

独自の酵素処理加工・抽出蒸留技術を用いて、食品素材の特徴を活かした加工食品を生産しています。高品質な食品を効率良く生産するために、常に食品製造法の開発・食品製造機械の開発に取り組んでいます。今まで食品利用出来ていなかった副産物(茶茎、柚子搾汁残渣)を使用した開発製品の製造、未利用の農産規格外品からペースト製品を製造する等、食品のアップサイクルに取り組んでいます。

主な設備一覧

設備内容	サイズ	数量
食品分析・微生物検査室	1	
酵素処理ベース製造ライン(滋賀県長浜市)	1000 kg / バッチ	1
濃縮・蒸留装置(滋賀県長浜市)	100 kg/H 濃縮、500 kg/H 連続蒸留	1



株式会社服部製作所

展示会出展

『なんでも選別する会社』。創業90年の選別機のパイオニア。

〒611-0022 宇治市白川宮ノ後2
Tel. 0774-21-2357 Fax. 0774-24-0532
E-mail: info@senvec.co.jp

事業内容

食品、医薬品、工業材料の検査、異物除去に使用される光学式選別機、AI画像処理選別機、風力選別機、静電気選別機等の開発、製造と販売を行っています。1935年に宇治市で宇治茶の葉と茎を静電気を利用して選別する静電気選別機を考案し、特許取得と同時に創業。静電気による選別から光センサーを使った色による選別、カメラを使った選別へと進化し、選別対象も茶葉からさまざまな食品、薬品、工業材料と拡大しています。

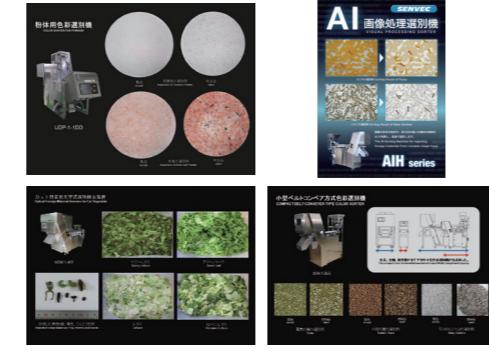
セールスポイント(得意分野や強み)

例えば、レタスなどのカット野菜に含まれるカエルや青虫などの同色異物を見つけて除去する選別機や、乾燥ヒジキに含まれる黒い同色の漁網を見つけて除去する装置、手延べ素麺を高速でカメラで検査し、黒点の付いた麺を自動で除去する装置など、検査対象に応じて原料の供給方法、検査方法、選別方法をカスタマイズして御提案できるところ。一般的な画像検査装置と異なり、高速で全周検査と不良品の除去を行える点が強みです。

その他

地元京都では、丹波の黒豆や枝豆の選別、抹茶や煎茶の精選設備、ちりめん山椒に使用されるちりめんジャコの異物除去、化学原料の粉体の異物除去など実績がございますが、異物除去や外観検査でお悩みの案件がございましたら、ご遠慮なく御相談下さい。

設立:1935年11月1日
資本金:1000万円
従業員数:47名
代表者:服部 勝洋
連絡担当者:佐伯 純平
URL: https://senvec.co.jp/



ホロバイオ株式会社

展示会出展

腸内から魚をおいしく健康に育てる革新的な養殖技術

〒615-8245 京都市西京区御陵大原1-36 京大桂ベンチャープラザ北館
Tel. 075-874-4612 Fax. 075-874-4712
E-mail: info@holo-bio.com

設立:2020年4月1日
資本金:15350万円
従業員数:12名
代表者:梅田 真郷
連絡担当者:木村 葵
URL: https://www.holo-bio.com



事業内容

魚の機能性腸内細菌をブレンドした独自の「菌体力ケルテル」や、魚のおいしさ評価、魚の免疫診断サービスを提供しています。
「サステナブル」などの自社ブランド魚を生産しています。
地域のブランド魚の創出を支援しています。

セールスポイント(得意分野や強み)

・京都大学名誉教授の梅田真郷が設立した京都大学発スタートアップ。
・魚由来の機能性腸内細菌株を3,000種以上保有しています。
・魚由来の菌を使うため安全性が高く、短期間での実用化が可能です。
・「腸活」で健康に育ったおいしい魚を提供します。

その他

以下のような企業・団体の皆様とお会いしたいです。
・養殖事業者様、養殖事業に新規参入を検討中の企業様。
・水産物・水産加工物を取り扱っている商社、小売り等の企業様。
・一次産業の活性化、持続可能な水産業に関心をお持ちの企業様。



美濃商事株式会社

展示会出展

スクリーン印刷は水と空気以外は印刷可能・食べられる可食印刷

〒604-0062 京都市中京区西洞院通二条上ル薬師町648番地
Tel.075-211-4416 Fax. 075-211-4497
E-mail: koita@minoshoji.co.jp

設立:1958年12月1日
資本金:4800万円
従業員数:43名
代表者:小板 正美
連絡担当者:小板 正美
URL: hptts://www.minoshoji.co.jp



事業内容

スクリーン印刷資機材販売・スクリーン印刷・スクリーン製版加工

セールスポイント(得意分野や強み)

スクリーン印刷資機材販売は西日本事業部・東京事業部で全国カバーしています。
スクリーン印刷加工は高速印刷・大型印刷1200x2400 2台その他小型機多数・製版加工は最新コダック社ダイレクトフィルム出力・環境に良い

スクリーン印刷の総合メーカー
MINO

主な設備一覧

設備内容	サイズ	数量
ダイレクトフィルム出力	1200mmx2000mm	

株式会社山中油店

展示会出展

創業200年 あらゆる油の専門店 山中油店

〒602-8176 京都市上京区下立売通智恵光院西入 下丸屋町508番地
Tel. 075-841-8537 Fax. 075-822-4353
E-mail: post@yoil.co.jp

設立:2002年11月1日
資本金:1000万円
従業員数:7名
代表者:代表取締役社長 淺原 孝
連絡担当者:代表取締役社長 淺原 孝
URL: hptts://www.yoil.co.jp/



事業内容

創業文政年間(1818-1830)、あらゆる油の専門店です。全国各地の職人技で搾られる高品質の油や安心してお使いいただける食用油、直輸入のオリーブオイルから、木造建築の耐久性と外観を保つ塗装用油、髪や肌に潤いを与えるお手入れ用油まで、幅広い分野の植物性油を販売いたしております。またシックハウスの心配がない自然塗装油の普及に尽力し、再生させた京町家を一棟貸しの宿泊施設として活用する旅館業も行っております。



セールスポイント(得意分野や強み)

塗装用油の分野では、独自のノウハウを蓄積し、DIYはもちろん、建築専門家のアドバイスも行っております。食用油部門では、有名シェフやお料理人の方々からのご相談に随時対応しており、オリーブオイルスターも在籍しております。「植物性油に関するご相談なら、まずは、山中油店におたずねください!」

その他

全国でも数少ない油の専門店として「あぶらの美味しさ、面白さ、奥深さ」をお伝えするとともに、「生産者の思いを消費者の方々にお伝えする橋渡し役」に努めてまいりました。創業200年の老舗油屋では、油に関する歴史や文化を残し伝えることにも力を入れております。

株式会社吉崎特殊工機

展示会出展

見えない価値を洗いだす「究極の波動洗浄」

〒603-8107 京都市北区紫竹下の岸町33番地4
Tel. 075-491-2216 Fax. 075-493-5885
E-mail: info@yoshizaki-sim.com

設立:1955年4月1日
代表者:吉崎 亨
連絡担当者:吉崎 亨
URL: http://www.yoshizaki-sim.com



事業内容

弊社は食品業界に特化し、製造工程で欠かせない高精度な洗浄技術を活用した装置やシステムを提供しています。独自技術により衛生性と安全性を高め、品質保持と生産効率の向上に貢献。今後も環境負荷の低減と持続可能な食品製造の実現を目指してまいります。

セールスポイント(得意分野や強み)

弊社の強みは、洗浄技術によって素材本来の価値を最大限に引き出すことです。食品製造の現場で培った独自の洗浄システムにより、微細な汚れを除去しながら風味・品質・安全性を高めます。洗うことで「素材が持つ潜在力」を引き出す——それが弊社の技術の真価です。

その他

本展示では、ブルーマジックコーヒーを通じて新発想の「洗浄コーヒー」分野を提案します。弊社のAIR FEEL WASHERで豆本来の香りと味わいを引き出す技術を実演。新たな価値創造に共感し、共にこの市場を広げていただけの企業・個人店との共創・協業を広く募集しています。



株式会社amulapo

展示会出展

わくわくは宙(そら)にある。

〒604-8206 京都市中京区新町通三条上ル町頭町112 菊三ビル2階
Tel. 080-1245-2000
E-mail: contact@amulapo-inc.com

設立:2020年2月28日
資本金:100万円
従業員数:4名
代表者:田中 明克
連絡担当者:松広 航
URL: https://www.amulapo-inc.com/



事業内容

XR(VR/AR)・ロボット・AIの技術を活用し、“宇宙を身近にする体験創り”をしています。可視化技術と体験設計力を生かし、科学館・自治体・教育機関などで宇宙飛行士体験や訓練、宇宙食開発を展開しています。現在、京都発の和食文化を世界・宇宙へ発信する宇宙食体験XRの開発に取り組んでおり、京都の食文化を宇宙空間に拡張し、科学と文化が融合した新たな価値創出・新産業創出を目指しています。

セールスポイント(得意分野や強み)

XR(VR/AR)などのデジタル技術を活用し、食や宇宙に関する研究成果や知見を一般消費者にも伝わる形で可視化します。博士号取得者を含む研究者チームが在籍し、学術的な視点と実装力を併せ持つことが強みです。体験型コンテンツの創出から研究開発まで、幅広い応用提案が可能です。

その他

自社の技術や研究成果を効果的に発信したい企業・研究者の皆さま、食×宇宙といった新産業領域への参入に関心のある方、和食×宇宙をテーマとしたデジタル体験や観光コンテンツの実装に興味のある方、幅広い共創・協業を通じて、新たな価値を共に創出できるパートナーを募集しています。



株式会社GCJ

展示会出展

植物の生育を科学する

〒619-0237 相楽郡精華町光台1丁目7番地

Tel. 0774-51-5281

E-mail: info@gcj-labo.jp

事業内容

植物の機能を活かす栽培とその利用に関する研究開発ならびに事業展開を進めています。

- ①緑化資材「ソリーシェルター」の開発・販売、②花粉症対策に資する苗木「特定苗木」の生産・販売
- ③セラミック野菜栽培「セラ・ファーム」の開発・販売、④セラミック栽培式インテリアグリーン「G-STICK」の開発・販売 ⑤土を使わざる根菜の栽培を可能にした「気相栽培」の開発

セールスポイント(得意分野や強み)

セラミックを利用した独自の栽培法で、植物工場やインテリアを提供しています。培地を使わないため、廃棄物が出ず、セラミックは再使用できるのがポイントです。中でも気相栽培は、水耕では難しかった根菜の栽培が可能となり、植物工場の可能性を広げる基盤技術となります。室内での植物栽培に関して、様々なソリューションをご提供いたします。

その他

食糧の安定生産に向け、気相栽培を利用した根菜類の植物工場化を取り組んでいます。設計・製造・建設など多方面において、ご協力いただける企業様とのマッチングを希望しています。ご興味がございましたら、ぜひ弊社ブースへお立ち寄りください。

設立:2022年6月17日
資本金:3100万円
従業員数:8名
代表者:中田 隆司
連絡担当者:山本 稔
URL: <https://gcj-labo.jp/>



株式会社KDW

展示会出展

光化学×食品科学 太陽に頼らない、持続可能なビタミンD生成へ

〒612-0026 京都市伏見区深草堀田町10-1 京阪藤の森ビル5階

Tel. 075-641-7111 Fax. 075-641-7112

E-mail: matsuura@kdw.co.jp

事業内容

当社は、電子機器・照明器具の開発・製造受託(ODM・OEM)を中心に、企画・設計から試作・量産まで一貫して対応するエレクトロニクス事業を展開しています。照明製品、ペルチェ素子制御回路、電源回路をはじめ、カメラモジュールやビタミンD生成装置など、多様な電子機器を提供しています。

セールスポイント(得意分野や強み)

- ◎ビタミンD生成装置
- 一光のちからでビタミンDを生成
- 添加物を使わない栄養強化方法による、安心感という価値を提供
- ビタミンD含有の表示、差別化に貢献

その他

紫外線照射により食品中のビタミンDを効率的に増やす、国内初の光照射装置をご提案。屋外照明の開発で培った技術を応用し、高耐久設計とLED化による高効率・自由設計を実現。食品別に最適な照射条件を提案し、分析・設計・設置・効果検証まで一貫対応。大学連携による科学的知見に基づき、安心で持続可能な栄養価向上を支援します。

設立:1963年7月25日
資本金:2200万円
従業員数:11名
代表者:松浦 基樹
連絡担当者:松浦 基樹
URL: <https://www.kdw.co.jp/>



テクノロジーの社会実装を目指す

株式会社KYOTO HOTSUNA

展示会出展

「技術力に、ちょっとした遊び心を。」

〒611-0041 宇治市槇島町十一の40

Tel. 0774-26-7792 Fax. 0774-26-7794

E-mail: kyoto-hotsuna@maia.eonet.ne.jp

事業内容

機械部品・フレームの製缶・板金溶接・各種溶接
試作提案／製作・カスタム製作
オーダーメイド食品機械製作・建設設備製作・現場据付工事

設立:2014年12月1日

資本金:10万円

従業員数:3名

代表者:中森 寛明

連絡担当者:服部 泰子

URL: 制作中



セールスポイント(得意分野や強み)

製造・設備など仕様の提案
オリジナル機械のニーズに合わせての製作

その他

製缶だけに限らず、多種の分野で専門的な技術サポートにより
設計段階から製造・納品まで一貫したサポートを提供します。
お客様が抱えておられる問題の解決や改善提案を通じて、お客様に寄り添い満足向上に努めます。

株式会社M波

展示会出展

マイクロ波とともに創造していく技術が大きな可能性を築いてゆく

〒612-8373 京都市伏見区毛利町132番地

Tel. 075-611-8613 Fax. 075-622-0334

E-mail: mwave@aura.ocn.ne.jp

設立:1999年1月1日

資本金:1000万円

従業員数:5名

代表者:谷 繁夫

連絡担当者:谷 繁夫

URL: <http://mcwave.co.jp/>

小型ハイブリッド電子レンジ MP-140 シリーズ

ドライヤー型 ロースター型 フライヤー型 ミキサー型

食品工場向けマイクロ波応用装置製造に付ける豊富な知識と経験を生かし、商品開発の現場をはじめ、小規模工場や店舗等でも導入しやすい小型ハイブリッド電子レンジを開発しました。

製造設備として、ドライヤー型、ロースター型、フライヤー型、ミキサー型、フライヤー型/ロースター型、フライヤー型/ミキサー型などを販売しています。

火や油を使わず、食品工場品質が維持され、「安心」「安全」「衛生」、清潔が可能になります。

お客様のご要望に合わせた仕様でお届けできますので、詳しくは弊社までお問い合わせください。



セールスポイント(得意分野や強み)

- ・電子レンジを応用したクリーンなマイクロ波加熱機の試作開発、製造設備
- ・サステナブルな食料供給の解決策としての代替え(脱脂大豆肉)の加工機械

その他

- ・マイクロ波発生装置 : 750W、1350W、1500W
- ・マイクロ波加熱テスト機:ベルト(固体物)式、テフロンパイプ(液体)式加熱殺菌機:3KW 5KW

合同会社OMGT

<ニッチでリッチ> 有機抹茶ペーストでヘルシーライフ!

〒606-8128 京都市左京区一乗寺西浦畠町8番地2

Tel. 075-712-1412 Fax. 075-712-1412

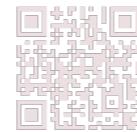
E-mail: OMGT.m.o@gmail.com

設立: 2020年5月28日

代表者: 大塩まゆみ

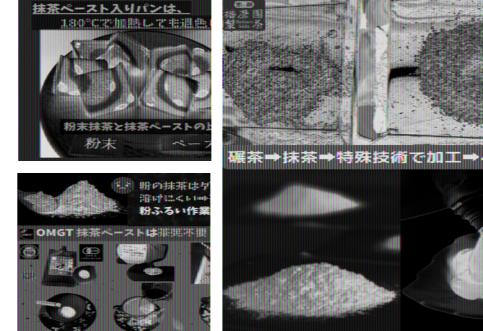
連絡担当者: 大塩まゆみ

URL: <https://ujimatchapaste.jp/>



無農薬・無化学肥料の有機抹茶と水が材料の着色料無添加・無砂糖の有機抹茶ペーストを開発販売。茶道具不要・手間も不要、安全・安心・ヘルシー。有機認証・ヴィーガン認証・マタニティフード認定取得。「必須微量ミネラル」の銅やカテキン・ビタミン・食物繊維等を豊富に含み、着色料不使用で緑色の抹茶菓子・抹茶飲料・抹茶料理等が簡単に作れる。加熱すると変色する粉の抹茶の悩みも、これ一つで解決。

特殊技術で加工し、緑色をキープ。乳幼児の成長発達に不可欠な「必須微量ミネラル」の銅を粉末抹茶より多く含み、日本マタニティフード協会認定を取得。抗酸化力強く老化予防も期待できる。



1)「微量必須ミネラル」の銅が粉の抹茶よりも多く含まれている。銅は、乳幼児の成長発育に不可欠で、乳児用粉ミルクにも加えられている。銅には抗菌作用があり、抹茶のカテキンに含まれる抗菌作用とダブルで生活習慣病予防等の効用を期待できる。脂肪吸収抑制作用があり腸活にも効果的。2)オーガニックで安全なので、抹茶飲料(アルコールも)・抹茶菓子・抹茶料理以外にも、抹茶入り浴剤や抹茶入り化粧品などにも応用可能。

株式会社TMフードラボ

展示会出展

極小ロットOEM加工。オリジナルパックごはんお作りします!

〒619-0215 木津川市梅美台8-1-23

Tel. 0774-71-8414 Fax. 0774-71-8425

E-mail: miki.myojin@tmfood.co.jp

設立: 2018年5月

従業員数: 11名

代表者: 山澄 隆志

連絡担当者: 明神 美紀

URL: <https://www.gohan800.com/>



事業内容

HACCP認定工場で小ロットのレトルトごはん・おかゆのOEM加工を行っております。農家さまが大切に育てたお米を美味しいおかゆやごはんに加工することを通じて、農業を応援しています。有機JAS加工認証工場資格取得済なので、有機原料の加工も可能です。

セールスポイント(得意分野や強み)

- 白米、玄米、雑穀ミックス、おかゆなど加工ラインナップも豊富。
- 極小ロット800個仕上げ。原料米は60kgのみ。
- パッケージ印刷もお客様オリジナル。自由なデザインでお作りいただけます。
- 賞味期限は常温で1年。ローリングストック備蓄用にもぴったりです。

レトルトパックごはん加工製造ライン		1



株式会社TSK

鉄の力で未来を変える。持続可能な社会を支える京都発触媒技術

〒610-0332 京田辺市興戸地蔵谷1番地 D-egg

Tel. 0774-66-1477 Fax. 0774-66-2208

E-mail: info@tsk.kyoto

設立: 2021年7月

資本金: 4000万円

代表者: 孫 恩詰

連絡担当者: 孫 恩詰

URL: <https://tsk.kyoto/>



株式会社TSKは、京都大学発の鉄触媒技術を基盤に、有機EL材料およびフルボ酸製品の研究開発・事業化を進める企業です。独自の環境低負荷プロセスにより、貴金属を用いずに高機能材料を創出。ディスプレイ・農業・環境分野など、多様な用途への展開を進めています。国内外企業との共同研究や展示会出展を通じて技術の社会実装を推進し、持続可能な社会の実現を目指します。

鉄触媒技術を応用した独自製法により、これまで輸入に依存していたフルボ酸を、国産の樹皮を原料として生産します。植物の根張り促進や品質向上、ストレス耐性強化など環境負荷を抑えた持続可能な農業の実現に貢献します。肥料・園芸資材としての活用に加え、スキンケアなど、人と自然の調和を目指した新たな用途展開を進めています。京都発の研究開発型企業として、サステナブルな社会の実現に寄与します。



当社では、鉄触媒技術を応用した高機能フルボ酸の事業展開に向け、農業資材、化粧品、食品、環境関連など多様な分野の企業様との連携を推進しています。原料供給・OEM・製品共同開発・試験データ提供など、事業化を見据えたパートナーシップを幅広く募集しています。