



News Release

2021年10月5日

株式会社ニチレイフーズ

第32回「食品開発展 2021」出展のご案内

株式会社ニチレイフーズ（代表取締役社長：竹永雅彦）は、2021年10月6日（水）～8日（金）の3日間、食品の3大テーマである健康、美味しさ、安全・品質に関わる専門展示会「食品開発展 2021」に出展し、“アセロラ”の最新の機能性研究やクリーンラベルへの活用、サステナビリティへの取り組み等をご紹介します。

【出展製品】

- ・アセロラ濃縮クリア果汁
- ・アセロラ濃縮混濁果汁
- ・アセロラストレートピューレ
- ・アセロラパウダー

※いずれもビタミンCを規格設定した番手を揃えております。

【出展場所】

- ・ブース番号： 2-029 （出入口Fが至近です）

【展示会概要】

- ・展示会名：食品開発展 2021
- ・会 期：2021年10月6日（水）・7日（木）・8日（金）
- ・会 場：東京ビッグサイト西1・2ホール&アトリウム
- ・開催時間： 10：00-17：00
- ・展示会 URL：<https://www.hijapan.info/>
- ・主 催：インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社

【ニチレイフーズのアセロラ事業について】

ニチレイフーズではアセロラ事業に30年以上の歴史を持ち、アセロラ果実の栽培管理から、加工、輸出までを一括して行っています。生産拠点は、世界2大産地であるブラジルとベトナムの2か所。現地農家と直接契約を結んでいるため、高品質な製品を安定的に供給することが可能です。また、世界で唯一アセロラ試験研究所を保有し、研究を行っています。これにより、マーケットニーズに対応し、製品に最適な品種を独自に改良しています。

ニチレイフーズのアセロラ事業の特長は、徹底した「日本規格」の品質・安全管理です。契約農家を社員が定期的に巡回し、栽培を指導・サポート。農薬の散布や肥培は厳しい基準を設け、担当社員の判断で行っています。収穫に際しても、「ニチレイアセロラスタンダード」通称「NAS」と呼ばれる厳しい基準を設けており、完熟した赤い果実だけを1つ1つ手作業で収穫しています。また、入荷した果実は、農家レベルでトレースする事が出来るなど、収穫後の管理も徹底しています。

◆ニチレイのアセロラ原料のHP

<https://www.nichireifoods.co.jp/product/business/acerola/>