

FOODEX JAPAN 2011

米粉パビリオン出展の御案内

米粉製粉技術の株式会社西村機械製作所



wet control
hybrid
system

日時 平成23年3月1日(火)～4日(金)
AM10:00～17:00 最終日16:30

会場 幕張メッセ 8ホール
米粉パビリオン

小間番号 F-26



米粉の湿式製粉とは？

米を粉碎すると米粉ができます。でもおいしい食品を作るのであれば、粉もこだわりたい。私達は**水を使い**米を柔らかくして製粉する方法を開発してきました。湿式製粉といいます。品質が高くとても細かくてダメージの少ない粉ができるのです。特に米粉パンはもちりふんわりとても米の特徴を活かしたおいしいパンが焼けます。角食パンや山食パンも崩れずしっかり焼けます。

また付加価値の高い**玄米粉**の製粉方法も開発しました。(特許申請中)

今回の展示会では

従来の **気流粉碎機** **スーパーパウダーミル**

新開発 **小型気流粉碎機** **スーパーパウダーミル(ミニ)** を発表致します。

米粉の **自動小袋充填機** も展示致します。

試食には米の味と食感を最高に生かした！**おいしい米粉パンと米粉麺!**を食べて頂けます。ふたつともこだわって作っている幻の1品です。是非食べてください。



機械を見るのも大事だけど…

本当に大事なのは米粉製粉のソフトを知る事だと思います。米粉の事が知りたいとか設備の事が知りたいとスタッフに声をかけて下さい。製粉技術と情報をお教え致します。

多くの実績と高い技術が米粉のブランド力を高めるのです。この機会にぜひお立ち寄りください。



株式会社 西村機械製作所

本社 : 大阪府八尾市松山町2-6-9
TEL 072-991-2461 FAX 072-993-6334
担当 西村元樹 大西忍

東京支店: 東京都中央区日本橋小伝馬町7-16
TEL 03-3808-1091 FAX 03-3808-0928
担当 鈴木善也

E-mail : info@econmw.co.jp
<http://www.econmw.co.jp>