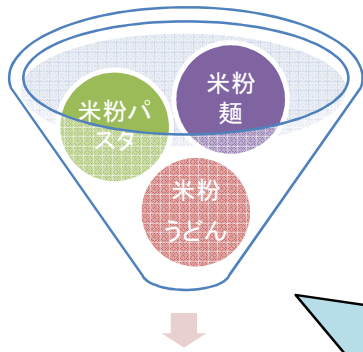


展示会の御案内



湿式気流粉碎による
上質な米粉（玄米粉）！

ラーメン産業展、うどん・そば産業展 パスタ産業展、国際製麺技術展

出展期間：10月19日（火）～21日（木）

会場：パンフィコ横浜 B・Cホール

『米粉パビリオン特設ブース』

同日開催：米粉セミナー毎日10～11時

主催：（財）日本穀物検定協会

弊社は創業より70余年あまり日本全国の米粉製粉プラントに携わってまいりました。和菓子や米菓などの米粉製粉技術を生かしさらに新しい製粉技術を開発しています。そして現在に至っては新しい用途での米粉食品が見直されております。「米粉を使った、パン・麺・ケーキ・など」幅広い用途が期待されております。米粉と言っても色々な製粉によって使い方や種類が異なります。弊社では様々な用途に使える。上質な米粉を製粉できる技術があります。では上質な米粉とは？

☆米粉が細かく狭い範囲で粒が揃っている事。⇒ 10ミクロン～100ミクロン 平均30ミクロン

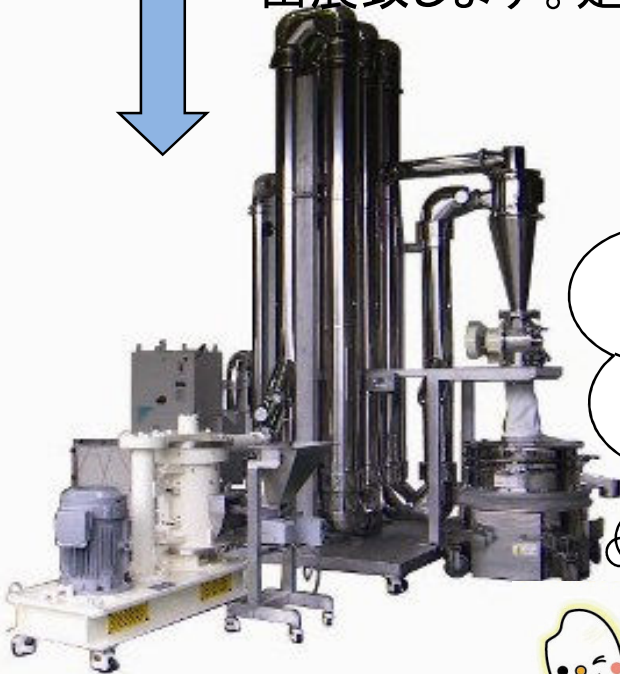
☆粉（細胞）を傷めない・ダメージの少ない粉である事。 澱粉損傷率5%以下。

● 米の普及
● 率拡大

● 食の安心安全

● 地産地消

新規米粉用 気流粉碎機 スーパーパウダーミルを
出展致します。是非ともお立ち寄りください。



- ・上新粉との違いって何？
- ・ダメージってどういう事？何か影響あるの？
- ・おいしい米粉パンにはどんな米粉だといいの？
- ・他にどんな食品があるの？
- ・設備ってどのくらい？実績ってどのくらい？
- ・気流粉碎機って他の粉碎機と何がちがうの？

常駐スタッフが丁寧に説明させて頂きますので
気軽に声をかけてください。



 株式会社 西村機械製作所

NISHIMURA MACHINE WORKS CO., LTD.

大阪本社：大阪府八尾市松山町2-6-9

担当：大西忍

TEL:072-991-2461 FAX:072-993-6334

東京支店：東京都中央区日本橋小伝馬町7-16

担当：鈴木善也

TEL:03-3808-1091 FAX:03-3808-0928

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

米粉専用のホームページを開設しまし
た。 <http://www.rice-flour.jp>