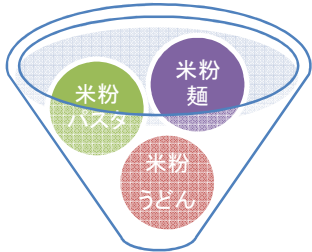


展示会の御案内

当展示会の出展目的として、**関西から米粉で元気を出そう。米粉でがんばろう！**を合い言葉に全国の米粉関係会社
が一堂に会して「**米粉パビリオン**」を開催することとなりました。これまで米粉関係の催しについては、関東中心の開催が
行われていましたが、関西、中四国、北陸、九州においても米粉の取り組みが盛んに行われています。関西から「米粉
パビリオン」で情報発信し、一層の米粉食品の普及を図っていくことを目的としています。

さらに、東日本大震災により被害に遭われた皆様、ご家族の方々に心よりお見舞いを申し上げるとともに、被災地の一
日も早い復旧復興を心よりお祈り申し上げますとともに、「米粉パビリオン」で東日本への支援として、東日本の米粉商品
等の紹介と販売のための「東日本応援米粉食品展示・販売」を実施し、少しでも何かお役に立てればと考えています。



湿式気流粉碎による
上質な米粉(玄米粉)！

第4回関西ラーメン産業展

出展期間: 6月14日(火)~16日(木)

会場: インテックス大阪 2・3号館

『米粉パビリオン特設ブース』

同日開催: 米粉セミナー(日時未定)

主催: NPO法人国内産米粉促進ネットワーク

米の普及
率拡大

食の安心安全

地産地消

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。

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いただきますので
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: 西村元樹

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

詳しくは米粉専用のホームページをご覧
ください。 <http://www.rice-flour.jp>
「米粉 西村」で検索してみてください