

野田食菌工業株式会社

食品開発展2015に出展のご案内 2015年10月7日（水）～9日（金）東京ビックサイト

野田食菌工業株式会社（本社：千葉県野田市、代表取締役 飯塚 博）は、2015年10月7日（水）から10月9日（金）に東京ビックサイトで開催される「食品開発展2015」に出展いたします。



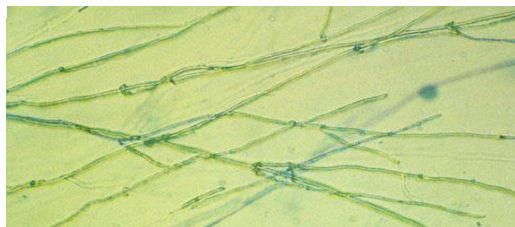
●食品開発展2015●

会期	2015年10月7日（水）～9日（金） 10：00～17：00
会場	東京ビックサイト 西1・2ホール&アトリウム
ブース	1-303
出展内容	LEM、MAK、LEF
URL	http://www.hijapan.info/

シイタケ菌糸体培養培地抽出物(LEM)

シイタケの菌糸体をバガス（砂糖きびの繊維性成分）と米ぬかから成る固体培地で長時間かけて培養し、子実体発生前に特殊な処理を行って抽出したエキスです。菌糸体自らが生産する百種類以上の酵素の連続した反応によって初めて得られた活性成分であり、LEMはシイタケ菌糸体（微生物）の働きを利用して作られる有用な物質ということから、いふなれば発酵食品のカテゴリーに属すると言えます。

普段食しているシイタケは子実体と呼ばれる部分ですが、根の部分にあたる菌糸体は、子実体を発生させるエネルギーと栄養分を豊富に蓄積しています。



<会社概要>

社名	野田食菌工業株式会社
本社所在地	〒278-0051 千葉県野田市七光台295
代表取締役	飯塚 博
資本金	99,920,000円
設立	1969年8月22日
電話	04-7127-3811(代)
FAX	04-7129-3174
WEBサイト	http://www.nodashokukin.co.jp/

【本プレスリリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】

野田食菌工業株式会社
東京事務所
担当：矢島
TEL：03-5298-2661 FAX：03-5298-2981
Email：info@lem-mak.com/