

# 素材の魅力を引き出し 新しい美味しさを提案

素材となる原料から二次加工品まで、そばや小麦など穀類に関わる研究開発に取り組み、新たな美味しさの創造に努めています。素材がもつ豊かな風味や栄養を活かしながら、時代にマッチした食の楽しみ方を提案します。

## お客様の声に応える商品開発を追求。

長年にわたり蓄積した技術とノウハウをベースに、お客様の「こんな商品をつくりたい」というご要望をカタチにします。求められる商品特性やお客様ごとの生産環境に合わせて、最適なお提案を行います。

新商品  
開発

技術研究

二次加工品の  
商品提案

レシピの  
作成

他社・  
研究機関との  
共同開発

既存商品  
の改良

PB商品の  
提案



プレゼンテーションルーム

### NEWS | 開発事例

#### 醗酵焙煎韃靼蕎麦茶 通信販売限定

今までにない味のそば茶をテーマに開発に取り組んだティーバック商品「醗酵焙煎韃靼蕎麦茶」。麴を使った醗酵技術に着目し、独自の製法で味わいや色味を一段と引き立たせた蕎麦茶です。コクのある独特の風味をゆっくりご賞味ください。

