

お客様 各位

2023年3月吉日

カラダにオイシイ、キッタイ。

Kitii

FABEX 2023 出展のご案内

拝啓

時下ますますご清祥の段、お喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

この度、弊社は2023年4月12日（水）～14日（金）に東京ビッグサイトで行われる展示会「FABEX 2023」に出展いたします。FABEX (<https://www.fabex.jp/>) は、総菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食など、食品産業の業務用製品を中心とした、食の最新情報とご提案が集う展示会になります。

皆様のお越しを心よりお待ちしております。

敬具

== 第26回 FABEX 2023 開催概要 == <https://www.fabex.jp/>

会期 2023年4月12日（水）～14日（金） 10:00～17:00（3日間共通）

会場 東京ビッグサイト 東4～6ホール 入場料 5,000円（税込）

※ 業界関係者のみ入場可、招待券持参、事前来場登録は無料

主催 日本食糧新聞社

同時開催 第11回食品&飲料・OEM Expo

合同開催 プレミアム・フードショー2023/2023 麵産業展

／ワイン&グルメジャパン 2023 / ISM Japan 2023

== 出展情報 ==

出展社：株式会社キティー ブース No. : FM-29

== 出展製品 ==

★ レトルト食材向け 酵素製剤「やわらか職人 KM」 試食も実施！

エビや牛肉のレトルト調理に革命！加熱加圧調理によるパサつきや硬化する食感を抑えて、素材の味を存分に引き出す品質改良材です。

★ 発酵物調味料「にくサポクック」

調味料や日持ち向上剤と一緒に使えて、

お肉やお魚をやわらかく処理できる軟化剤製品です。

やわらか職人[®] KM



YAWARAKASYOKUNIN KM

にくサポクック[™]



NIKUSAPO COOK



お問い合わせ：株式会社キティーHP：<https://www.kitii.co.jp>

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 1-6-1 丸柏タマビル 4F

サンプル依頼は↑から