

味と香りの提案ゾーン

来て見て 学んで 味わって

中・外食の課題を解決

ifia 出展社の素材で弁当製作

味と香りの提案ゾーンは、特長ある調味料、香料、食素材等を5感全てで感じる事ができる試食可能なゾーンである。アイフィアの定番ゾーンであり、前身のフレバーワールドまで遡ればすでに15年の歴史がある。...

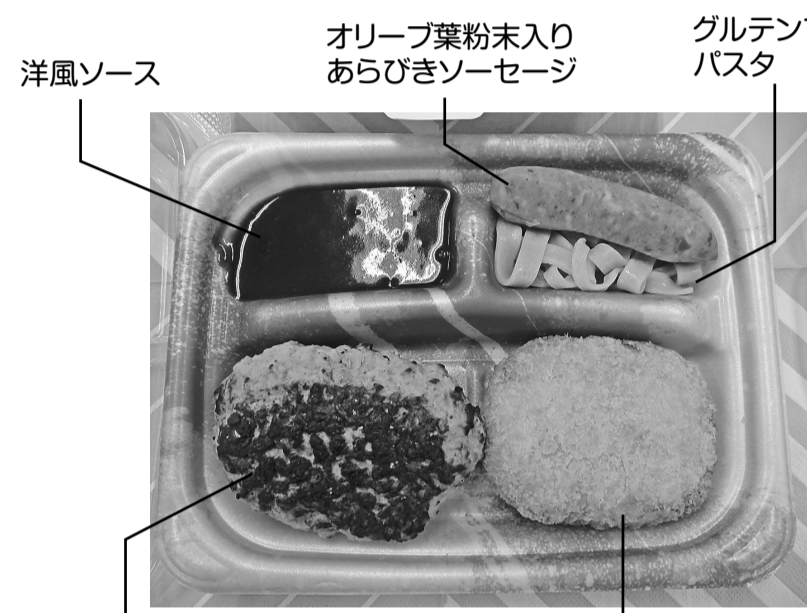


鶏つくね ひじき煮



赤小麦ブランのマドレーヌ 赤飯

Table A: Japanese Bento. Items include chicken, hijiki, red rice, and madeline, with corresponding ingredient lists.



洋風ソース オリーブ葉粉末入りあらびきソーセージ グルテンフリーパスタ ハンバーグ 低糖質コロッケ



白小麦ブランのフィナンシェ 低糖質ピラフ

Table B: Western Bento. Items include croquette, hamburger, western sauce, pasta, pizza, and madeline, with corresponding ingredient lists.



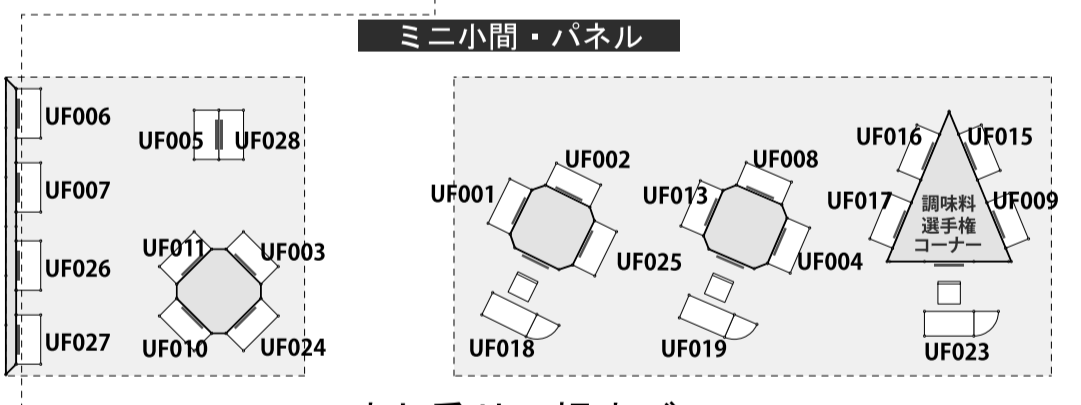
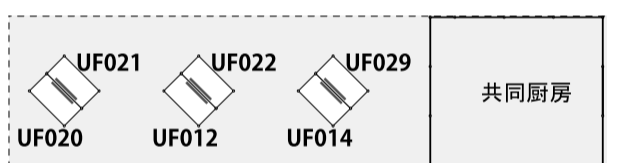
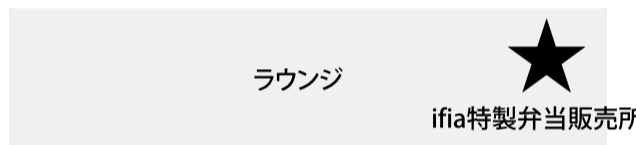
オリーブ葉粉末入りあらびきソーセージ ガバオ

Table C: Esnack Bento. Items include gaba, white rice, and cookies, with corresponding ingredient lists.

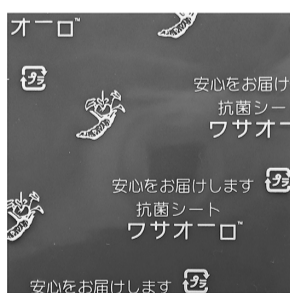


低糖質の白ご飯 アップルファイバー・ダイヤモンド

すべてのお弁当に付きます!



味と香りの提案ゾーン



三菱ケミカルフーズのワサビ由来の抗菌剤「ワサオーロ」



良食体健ゾーントータルビューティコーナー オリジナルドリンクより「肌PLUS+ Light」

うま味調味料で基調講演決定

味と香りの提案セッション

味と香りの提案セッションでは、試食、弁当製作とあわせて、ソーン内のステーションにおいて出展者によるプレゼンテーションが開催される。...

聴講無料

味と香りの提案セッション

※聴講無料・事前申込み不要です 開催時間前に直接、味と香りの提案ゾーンセミナー会場にお越し下さい

5月22日(水)

Table of sessions for May 22nd (Wednesday), including topics like umami seasoning, low-sugar products, and food additives.

5月23日(木)

Table of sessions for May 23rd (Thursday), including topics like fragrance, Resira, and food safety.

5月24日(金)

Table of sessions for May 24th (Friday), including topics like food safety and low-sugar products.