

2019年11月22日  
サンデン・リテールシステム株式会社

サンデン・リテールシステム株式会社

第3回“日本の食品”輸出 EXPO に月桂冠株式会社と共同出展



サンデン・リテールシステム株式会社(東京本社:千代田区 代表取締役社長:森 益哉、以下サンデン RS)は、11月27日(水)から29日(金)までの期間、幕張メッセで開催される日本最大級の食品バイヤー・食品輸出商社向けイベント「第3回“日本の食品”輸出 EXPO」に月桂冠株式会社(本社:京都市伏見区 代表取締役社長:大倉治彦、以下月桂冠)と共同出展します。

サンデン RS は、世界 80 カ国からの多くの来場者でにぎわう「第3回“日本の食品”輸出 EXPO」において、IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)「SAKE 部門」など国内外の数々の品評会で受賞するなど高く評価されている月桂冠の商品と共に出展し、世界に向けて新しい日本酒の楽しみ方を広めようと考えています。

具体的には、サンデン RS が販売している、飲料に過冷却現象\*1 を発生させる調温庫”ルミリンナβ”を使用し、過冷却の最大の特長である、グラスを注いだ瞬間から凍り始めて雪のような「ふわふわ」な食感に変えることのできる技術で、これからの寒い時期に楽しめるメニューアレンジを提案します。

さらに今回は、昨今の日本酒の上質化により話題の高まりをみせていることを受け、通常はワインの鮮度保持を行う製品である“WHYNOT”を日本酒仕様にて参考出展します。当社特有の酸化防止のシステムを日本酒にも応用することで、お酒の最後の一滴まで美味しさを長持ちさせることが可能となります。月桂冠の商品の新しい楽しみ方を味わっていただくと共に、本来の味を最大限に生かし、より長く美味しく味わうことを提案します。

\*1「過冷却」とは、一般的に0℃から凍結を始める液体とは異なり、衝撃を与えずに液体をゆっくり冷却することで凍結温度以下でも液体の状態のまま保つことができる現象を示します。この過冷却状態の飲料に衝撃を与えることで、瞬時に凍結し、非常に小さな水の結晶を生成します。

和食はもちろん洋食とも相性が良いことで世界的にも注目を集める存在となってきた日本酒は、年々輸出量が増加しています。そのような背景を受け、日本酒の質はもちろんのこと、開栓した状態のままでの保管方法に加え、より美味しい飲み方が求められてきています。

サンデンRSは、今後も数多くのニーズに応えるためにも、人々の暮らしや食卓に新しい発見や楽しさを付加価値として提案していくことのできる商品の開発に取り組んでいきます。

### <展示会概要>

名称：第3回“日本の食品”輸出 EXPO

<https://www.jpfood.jp/ja-jp.html>

会期：2019年11月27日(水)～29日(金) 10:00～18:00 ※最終日は17:00まで

会場：幕張メッセ

ブース場所：番号:9-64

※会場にお越しいただける場合には、以下の問い合わせ先までご連絡いただければ幸いです。  
宜しく願いいたします。

■ 本件に関するお問い合わせ先 ■

サンデン・リテールシステム株式会社 管理本部 広報担当 岡田

電話番号:03-5209-3234

Eメール:yumi.okada.xo@g-sanden.com