

生産用機械器具

かぶしきがいしゃ
株式会社NIJC

(郵便番号)322-0532

(住所)栃木県鹿沼市藤江町1358

<https://irodori-nijc.jp/wp/>

東武線 榆木駅より徒歩20分 鹿沼ICより5km

お問い合わせ先

[TEL:0289-75-1244](tel:0289-75-1244)

FAX:

Email:

ここがセールスポイント コンパクトで高性能なフリーズドライ生産機械の開発

弊社は、長年培った知識と技術で高性能なマシンを開発。ご要望に合わせた設計で装置を製造販売いたします。

会社概要

代表者名 松澤 理江

資本金 1,000万円

年商 6,500万円

従業員数 2名

設立 平成10年11月

取得規格

主な拠点・主要取引先

拠点:本社(鹿沼市)

事業内容

金属加工業 食品加工業

わが社の《小型フリーズドライマシン「Ulysses-X01」》にはこんな特徴があります！



弊社が開発したフリーズドライ製造機「ユリシス」はコンパクトながら生産効率が高く、フリーズドライの仕上がりの美しさにも自信があります。

商品名「ユリシス」



社長からのメッセージ

弊社は食品ロス問題の改善目的で、フリーズドライ製造機械を新たに開発し製造販売を行っております。長期保存できるフリーズドライは災害保存食としても注目を浴びていますが、食材の酵素や栄養素を破壊することなく加工できることで、日々の健康に役立つ食品の開発にも力を注いでいます。

その他にもこんなものを造っています！ フリーズドライ加工を生かした健康食品づくり

弊社では理学博士監修のもと、健康食品の開発製造販売を行っております。

飲むオイル「MCTオイル」に風味をプラスした世界初の【彩 irodori】シリーズは「世界初」のもので、発明特許第7348431号を取得しております。

その他、某大学と共同で開発した花粉症対策の【Alle-Cura アレキューラ】は開発は完成し、機能性表示食品取得に向け、現在準備中です。

さらに、腸活サポートとして開発した【Ohmix オーミックス】も特許出願中で、販売に向け準備中です。

すべて弊社でフリーズドライ加工した食材で風味をプラスした製品は、国産・無添加にこだわり、食材はほとんど栃木県を使用しております。



<彩 irodori シリーズ>



<Ohmix オーミックス>