

強み！ 高品質×価格×安全

品質面

→臭いが少ない&溶解性が良い等

- 要因1 原料の鮮度管理
- 要因2 イオン交換機等の濾過方法(技術面)
- 要因3 ハイブルームのゼラチンを使用(SOLUGELのみ)

顧客満足
の
最大化

安全面

HACCP
ISO、FDA等



価格面

→バリューチェーン

- 要因1 豚皮原料の調達力
- 要因2 効率的な生産
- 要因3 立地環境を活かした製法
- 要因4 情報把握力(情報ネットワーク)

SOLUGELの「3つの強み」を
ご案内致します。



イメージキャラクター
みーちゅー

強み1 バリューチェーン(農商工連携)の構築

農商工連携(6次産業化)

PBゼラチン社(生産者)

- ・安全・安心の物作り
- ・安定的で効率的な生産 **連携**

EU農家(豚皮
の安定供給)



当社
(日本ピュフード)

顧客満足の
最大化

原料の安定確保+こだわりの物作り そして私達は、
◇有意義な情報提供(例えば、
・安定的でリーズナブルな価格提案
・品質に関する様々な情報等)
◇お客様毎の課題に対しきめ細かな対応
などトータルサポートを目指しております。

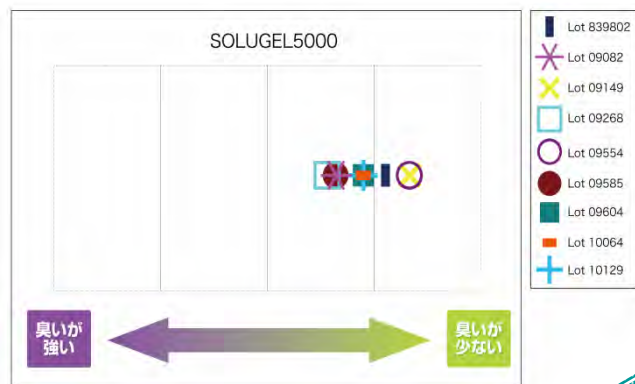


強み2 SOLUGEL

品質管理面

ロット管理面

臭いのばらつきが少ない

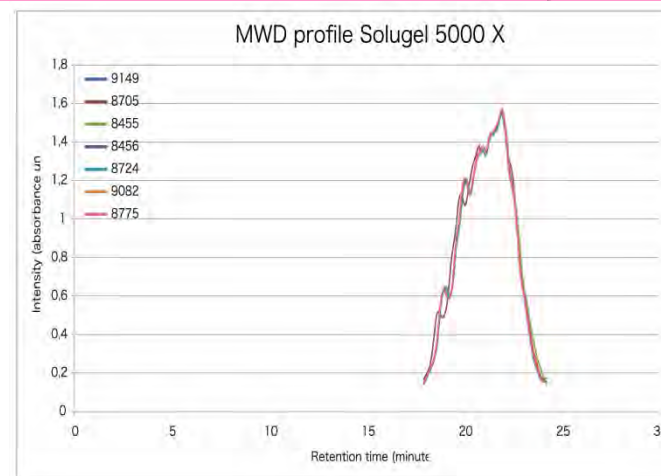


PBゼラチン社官能評価より

品質の安定化

分析面

分子量のばらつきが少ない



PBゼラチン社分析結果より

SOLUGEL強み その2
品質管理面をご案内致します。



強み3 溶解性の高いコラーゲンペプチド

SOLUGELとは...「溶け易い」という意味です。

他社と比べて直ぐ水
に馴染み、溶け出す
のも早いです！



	SOLUGEL (酵素処理)	酵素処理 コラーゲン (国内製造品)	酵素アルカリ 処理コラーゲン (国内製造品)	マリンコラーゲン (国内製造品)
投入 直後				
投入 30秒 後				
15秒 攪拌後				
攪拌後 1分				

生産者 PBゼラチン社概要

PBゼラチン社は年間生産量が45,000tで、**世界第3位**のゼラチンメーカーです。1880年に設立で、EU圏を中心に、世界6カ国で工場を運営し、グローバルな展開をしております。古くからゼラチンの製造を行なっていることから多くのノウハウあり、**職人氣質のドイツ人による「ものづくり技術力」**が受け継がれております。

現行の認証資格

- ・HACCP
- ・ISO 9001 – 2008 & ISO 14001 (PB Leiner)
- ・FDA (Food and Drug Administration
アメリカ食品医薬局) → 全ての工場での認証
- ・GMP (Good Manufacturing Practice
/ 外部監査(医薬品製造規範) 認定 **国際薬局**
・改定**EDQM** (欧州医薬品品質理事会適
応)



ドイツ工場 (Nienburg)

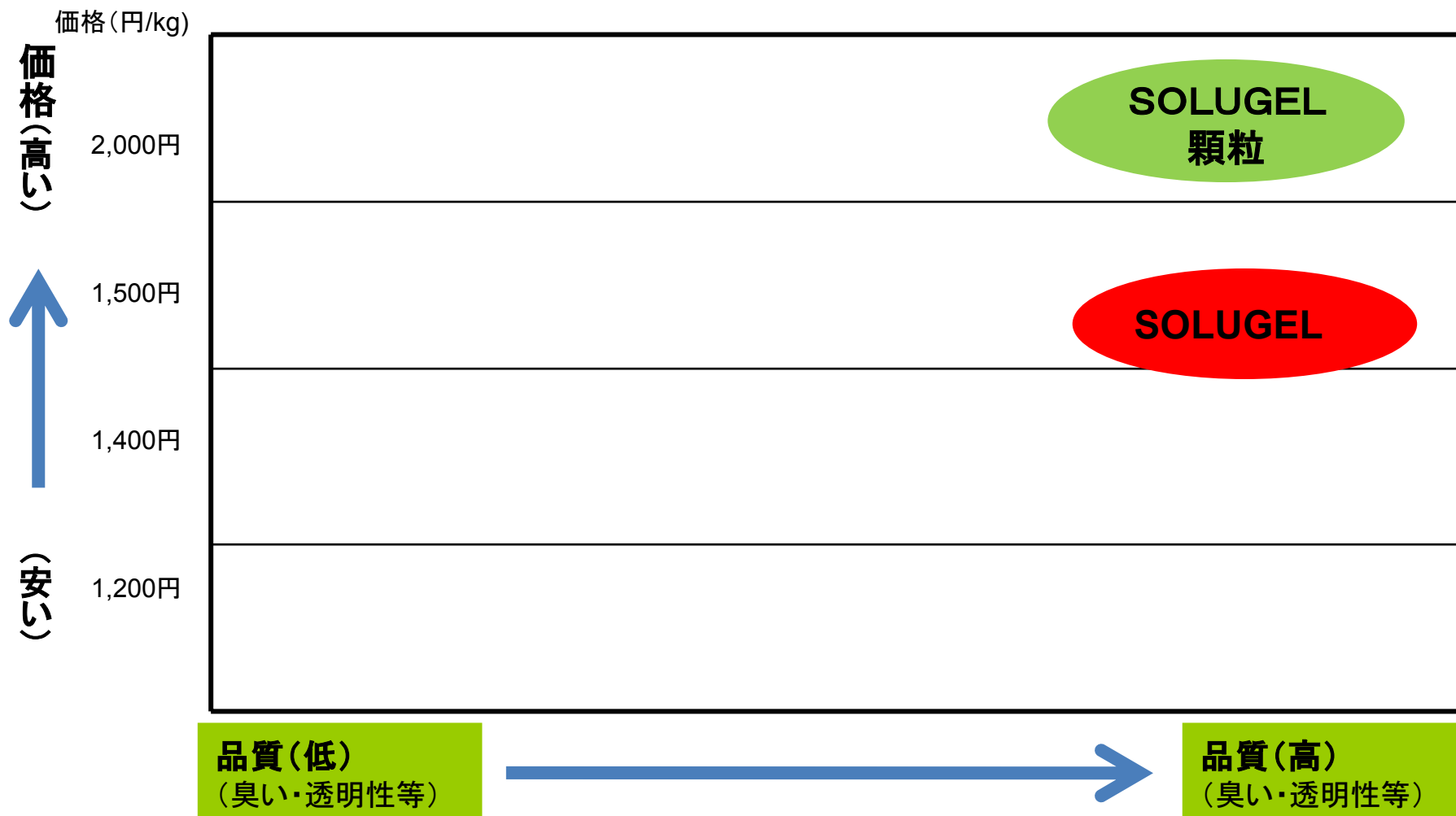
PBゼラチン社の詳しい情報は、弊社
日本ピュアフード(株) 機能性素材営業部
迄お問い合わせ願います。

Tel 03-5759-8591

Fax 03-5436-2664



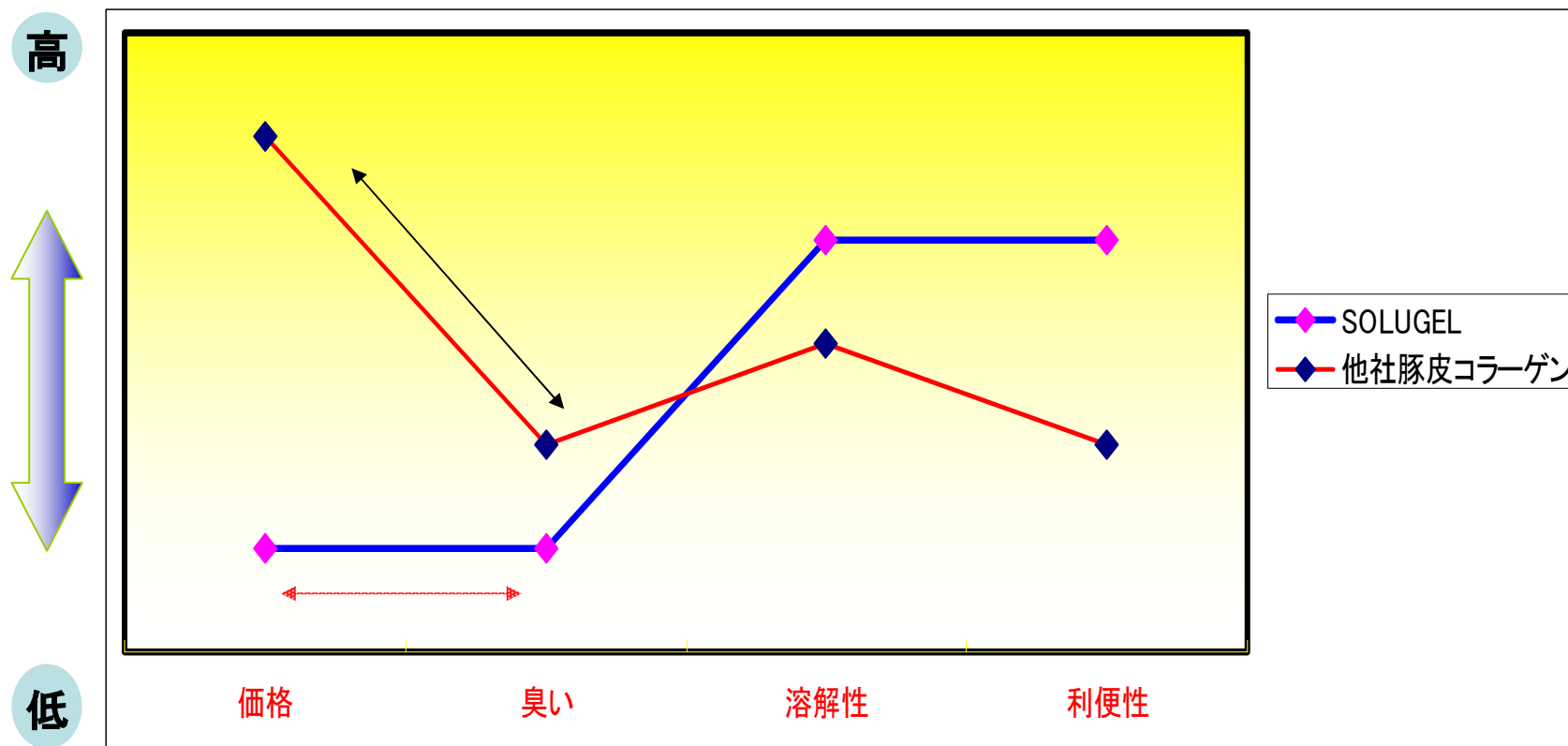
品質 × 安心 × 価格 = 最適バランスの実現！



SOLUGELシリーズは、競争優位性が高いです！



SOLUGEL戦略キャンバス



価格が安くかつ品質が良いといったトレードオフ(矛盾点)の課題にお応えした商品です。



SOLUGELシリーズの商品案内

商品名	蛋白質	平均分子量	商品特徴
SOLUGEL	91%以上	約3000Da	プレミアムタイプ 一番臭いが少ないです。 ドリンク等より品質をお求め になられる方にお勧めです。
SOLUGEL 顆粒	91%以上	同上	顆粒タイプ プレミアムタイプ を造粒しまし た。より溶解性がアップしてお り、効率的にご使用いただけ ます。

プレミアムタイプのSOLUGELに加え、新たに、
より顆粒タイプご案内致します。

