

## パフ原料

### 2台の2軸エクストルーダーで幅広く対応

きのした

は、低加工度や焙煎による膨化を特徴としたパフは1軸エクストルーダーで、豆やたんぱく質の加工

創業91年目の同社は

「職人集団として培った高いパフ技術をベースに、夢を膨らます想像力と、独創的な技術力と、柔軟な創作力の組合せで、新しい可能性と、食の感動を生み出していきま

す。」をスローガンに、菓子や食品、健康食品メーカーに向け、各種パフ原料を主に手掛けている。さらにライスクリスプやペレットなどをはじめ、プロテインバーやグラノーラバーなどの製品メーカーのOEMも、開発から製造までを一貫して行う。中心となるパフ原料

『ライスクリスプ』



『ペレット』



『グラノーラバー』



『プロテインバー』



を特徴としたパフは2軸エクストルーダーで加工する。さらに、様々な顧客からの要望に応えるた

め、加工ロットをより小さくしたやや小型の2軸エクストルーダー2台目を9月に増設する。コロナ禍で健康意識もより高まりを見せ、病気になるににくい体づくりや免疫力アップに強い関心をよせる消費者たちに対応するサポーターとして、これからも欠かせない存在だ。