

話題の魚脂肪計 新バージョンが安価で登場!

Fish Analyzer™ Type S (DFA10)

～ 鮮魚の脂肪率や鮮度をかんたん・すばやく測定 ～

拝啓 貴社益々で隆盛のこととお慶び申し上げます。
平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
さて、このたび弊社では良質な鮮魚の判定でご好評をいただいております
Fish Analyzer™に、新たに**全魚種共通の脂肪測定**を可能にした「タイプS」を
追加し、3月17日より発売いたします。それに先駆け、**第18回 シーフードショー
大阪**に出品し、ご来場の皆様にご提案させていただきます。

Fish Analyzer™ Type Sは生産地モードと消費地モードを搭載し、
生産地モードでは脂の乗り(脂肪率)と身の締まり具合(身質)を、
消費地モードでは鮮度の状態を表示する事ができます。
標準価格も従来品と比べ、**35%OFFの98,000円**とお買い求めやすくなります。
新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止に充分配慮し展示いたしますので、
ご多忙の中恐れ入りますが是非ご来場くださいませ。
スタッフ一同心よりお待ちしております。
まずは書状にてご案内申し上げます。

敬具

2つのモード
で測定可能!

脂肪 **5%以上**
身質 活かり身
(0001)

(生産地モード測定画面)

生鮮魚 (鮮度良好)
IMP. 478 Ω

(消費地モード測定画面)



展示会出展のご案内

大阪南港ATCホールにて開催されます「第18回シーフードショー大阪」に実機を出展し、まだ商品をご存じないお客様に実演にてご紹介させていただきます。

招待状を同封いたしますので、ご多忙中とは存じますが、弊社ブースにお立ち寄りくださいますようお願い申し上げます。

～ 第18回シーフードショー大阪 ～

【会期】3月17日(水)～18日(木)

【場所】ATCホール(アジア太平洋トレードセンター内)

【小間位置】S 5-2 8

【展示器物】① 新型Fish Analyzer™ Type S
② 組合せはかり TSD-N3™
③ 定量機能付き電子はかり Just NAVI™

ウェビナーを配信します!

新発売のFish Analyzer™ Type Sについて、製品を詳しくご紹介するウェビナー動画を**3月17日(水)**より弊社公式ホームページにて配信いたします。

製品開発担当者による機能紹介や測定原理のほか、製品を活用した売り場作りのご提案など、盛りだくさんの内容でお届けするのでぜひご覧ください!

