

## 燃焼法(改良デュマ法)窒素／タンパク分析装置 デュマサーム

### 『2013 ハンズオン・セミナーin 神戸』のご案内

拝啓 時下ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。また平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

弊社で 2008 年より販売しております、燃焼法(改良デュマ法)によるタンパク質/窒素分析装置『デュマサーム』の販売が大変好調で、多くのお客様より『デュマサームを納入して本当に良かった!』という嬉しい声を頂いています。また、既に公定法として認可されている飼料、乾燥スープ、醸造酢、ハム/ソーセージ、マカロニ/パスタ、醤油業界のお客様はもちろんですが、本年 4 月 1 日より、新たに燃焼法(改良デュマ法)が公定法として認可された風味調味料及び風味原料のお客様から、加えて、『食品成分表示義務化』の動きに伴い、自社分析を検討中の企業様からの問い合わせも急増しています。多くのお客様のご要望は、稼働する装置に触れてみたい、実際に分析してみたい、デモ/サンプルテストを行って欲しい、等ですが、JASIS、食品開発展などの大規模展示会では装置が設置してあるだけ、またメーカー開催のローカルセミナーに参加しても、『サンプル測定は持ち帰り後日報告のため、その場で結果がわからない』、という意見が大半です。弊社ではこの様なお客様のご意見を勘案し、実機持ち込みに寄るハンズオン(装置に触れて頂く)セミナーを計画しました。期間中、会場を三日間開放致しますので、この間のお客様のご都合いい日、お時間をお選び頂き、デュマサーム実機を前にした機器説明、デモンストレーション、サンプルテスト、座学でのセミナー、等行う予定です。もちろん、参加者皆様にサンプルをお持ち込み頂くことも可能です。この機会に『2013 デュマサーム・ハンズオン・セミナーin 神戸』へのご参加、ご来場心よりお待ちしております。

●日 程:平成 25 年 7 月 17 日-19 日の 3 日間

●開催時間:17 日-18 日は 10:00~17:00、19 日は 10:00-16:00 の中のご都合の良い時間にお来し下さい。

●参加費用:無料、参加者特典有り

●内 容:燃焼法(改良デュマ法)の紹介、デュマサームの説明、デュマサームのオペレーション紹介  
ユーザーサンプルの測定、他 ※サンプルの持ち込みご希望の場合は、申込書にその旨ご記入ください。

●会 場:神戸商工貿易センター内 26 階 第二会議室  
神戸市中央区浜辺通り 5-1-14 TEL:078-251-3141

<http://www.gerhardt-japan.com> E-mail:[headoffice@gerhardt-japan.com](mailto:headoffice@gerhardt-japan.com)

会場へのアクセスはホームページのアクセスマップ <http://www.kobe-citc.com/access/>を参照下さい。

○特典:参加企業様への特典も用意しております。特典はセミナー当日発表します。

○申し込み:別紙申込書を FAX 送付頂くか、メール [headoffice@gerhardt-japan.com](mailto:headoffice@gerhardt-japan.com) でも結構です。その際は、申込書内容を漏れなくご記入下さい。

**本紙裏面が申込書となっています**



# FAX: 03-5638-6077

●お申込み: 以下の参加連絡表に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください。

貴社名	
部署名	
参加者名(人数)	
TEL/FAX	
代表者の e-mail アドレス	
希望日(17-19 日の間)とおおよその来場時間	
サンプルの持ち込み	※サンプルお持ち込み希望のお客様には事前はこちらからお問い合わせする場合があります。
他、ご要望 例:ケルダール装置も見たい	

\* 希望者が同一日に集中した場合は、日程の調整をさせていただく事もあります。