



**限られた資源をいかに
効率的に利用するか。**



SHINTOA CORPORATION



シルクローズ

大学の特許技術を利用したカイコサナギ由来抽出物。免疫賦活を目的として主に水産養殖向けに使用されているが、今後は牛、豚、鶏向けも研究予定。



昆虫タンパク

サステナブルな次世代タンパク質源として期待されている商品群。
ミールワーム(左)、ココロギ(右)、ブラックソルジャーフライ、蚕サナギの取扱いあり。



酵素処理魚粉

新鮮な魚を酵素分解したあと、スプレードライ加工した魚粉。
タンパク質が酵素で分解されており嗜好性、消化率がアップ。幼動物の栄養補給に最適。



オキアミミール

南極オキアミを加工した商品。
世界的エコラベルMSC(持続可能な漁業による天然水産物)を取得済。アミノ酸バランスの良いタンパク質と良質な脂質(リン脂質)を含有。



エビガラミール

新鮮なエビの頭、殻を加工した商品。
キッチンおよびカルシウムを多く含む商品。香ばしいエビの香りで鶏の嗜好性アップが期待される。



動物性タンパク

サステナブルな商品であり、貴重な動物性タンパク質。
【ボークチキンミール、チキンミール】豚、鶏由来で未利用な部分を加工した商品。
【フェザーミール】他原料に少ない必須アミノ酸が豊富。



エンドウマメ製品

【タンパク(左)】低アレルギーと言われているエンドウマメのタンパク質(規格:粗タンパク68%以上)
【ファイバー(右)】エンドウマメの外皮の粉末(分析値:粗繊維20~30%)



ガーリック

ニンニク100%を粉末にした商品。
ラインナップは、顆粒状(グラニュールス)、粉末状(パウダー)の2種類。人と同じく嗜好性向上の効果が期待される。

その他の取扱商品

- グルテンフィード、グルテンミール
- 飼料用油脂
- 粗飼料(デハイ、チモシー、コーンサイレージ他)
- 穀類(コーン、エンバク、ヒマワリ種他)
- ギ酸製品
- イカミール、フィッシュソリュブル

その他飼料原料、多数取り扱いございます。

