

DASTEC PRESS

Disease Adsorption System Technologies

Vol.6 | Jun 30, 2015 | 発行：株式会社ダステック 〒920-0226 石川県金沢市粟崎町5-35-8 TEL：076-225-8405

炭をイメージした「黒のブース」で評判に。

「健食原料・OEM展2015」に出展しました。2015年4月21日(火)～22日(水) 東京国際フォーラム。

ダイエタリーカーボン「純炭」をイメージした「黒のブース」。

歩いて確認しましたが、すべての展示ブースの中で唯一の真っ黒いブースでした。ダステックは、「健康食品の原料供給・受託加工のビジネスショー」を謳う、「健食原料・OEM展2015」(主催：株式会社ヘルスビジネスマガジン社)に出展。革新的で独自性のある炭というポジショニングに即した演出。そして、このイベントに合わせ7つのコンテンツを用意。いずれも好評でした。くわしくは今後、Facebookページ「株式会社ダステック」などで掲載の予定です。

好評① AGEリーダーでの無料の測定。

腕のせるだけで老化の原因物質であるAGEが測定できるハイテックマシン。一部の医療機関で有料で測定されています。希望される方が多く、2日間でのべ60名様ほど測定させていただきました。金沢のダステックにお越しただければ、いつでも無料で測定いたします。

好評② 「黒のパウム」試食。

あの世界一のパティシエ辻口博啓さんの新作です。石川県・富山県で販売されています。「純炭」を練り込んだパウムクーヘン。発売元：ル ミュゼ ドゥ アッシュ。

好評③ 社長・樋口正人のセミナー。

4月22日(水) 15:00～15:30。タイトルは、糖質制限サポートサプリとしてのダイエタリーカーボン「純炭」。当日の「日刊ゲンダイ」でAGEの記事が掲載されるという幸運も。なお当日使用したパワーポイントの資料がありますので、よろしければご請求ください。

好評④ ダイエタリーカーボン「純炭」サンプル。

苦くない、飲みやすい、噛みくだいてもおいしいというコメントもいただきました。

好評⑤ 会社案内なども含め、デザインを黒で統一。

黒のブース、黒の什器、黒のパウム、黒の会社案内、黒のクリアファイル。さらにスタッフの衣装も黒。唯一無二の「純炭」の世界観です。

好評⑥ イベント開催に合わせてホームページもリニューアル。

黒の会社案内をベースにしたサイトです。ダステック製品の導入事例などを更新してゆく予定です。http://dastec.co.jp

好評⑦ 新聞広告。

この新聞広告を見て、「食べる炭」なんて聞いたことがないと足を運んでくださった方。あるいはサンプルが欲しいという方も複数いらっしゃいました。

