

2016年4月4日

オリエンタル酵母工業「第19回 ファベックス2016」に出展 ～中食・外食・給食など幅広い業態に向けた業務用製品を提案～

日清製粉グループのオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）は、本年4月13日（水）～15日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される国内最大級の業務用食品・食材・機器・容器の総合見本市「第19回 ファベックス2016」に出展します。



◀当社ブース
(イメージ)

■「中食・外食・給食等、食品業界のお客様のメニューを広げるお手伝いをします」をキーワードに業務用食材や品質向上剤を提案

当社ブースでは、“誰でも”簡単に“おいしく”調理でき、中食・外食・給食などの“幅広い”業態で、“幅広い”メニューに使用できる業務用食材と“独自の技術でおいしさ長持ち”をコンセプトとした、素材の褐変抑制、食感改良に向けた品質向上剤を用いたおいしさの提案を行います。

今回は、当社の豊富な製品の中から“調理ソース”、“カレーソース”等の業務用食材と“品質向上剤”を中心に展示や試食提供を行うことで、中食・外食・給食等、食品業界のお客様に、当社製品の特長・魅力を存分にお伝えします。

■ 当社ブース概要（小間番号：東1ホール 1R-11）

①製品・パネル展示（主な出展製品）

◀業務用食材▶

・「ごちそうPLUS」シリーズ

サルサ、タルタルなど野菜たっぷり・具たくさんが特長の食べるソースです。

料理に“かける”・“のせる”・“和える”など使い方は自由自在です。

～業務用食材調理イメージ～



• 服部幸應監修 カレーシリーズ

数種のスパイスを絶妙にブレンドし、素材による香りとコクを最大限引き出したカレーソースです。化学調味料・着色料無添加で、「飽きのこない」素材の自然な味わいを実現しています。



• インド料理専門店のカレー

インド料理店直伝の本格インドカレーです。さまざまなスパイスをブレンドし、簡単には出せない本場の味わいを再現しました。



《品質向上剤》

• クッキングメイトシリーズ

アボカド、バナナなど、変色しやすい野菜や果物の褐変を抑制できる品質向上剤です。

• にくソフトL

畜肉・魚介類を調理後もふっくらとやわらかい食感に仕上げる品質向上剤です。

• リキッドRQ

おにぎり、お弁当の白飯など米飯製品の品質を保つことができる品質向上剤です。

②試食提供

「ごちそうPLUS」シリーズを使用した洋食総菜、「インド料理専門店のカレー」などの試食提供を行い、当社製品の特長を実感していただきます。

■「第19回 ファベックス2016」概要

- 日 時：2016年4月13日（水）～15日（金）10：00～17：00
- 会 場：東京ビッグサイト 東1・2・3・4ホール
- 主 催：株式会社日本食糧新聞社
- WEB サイト：<http://www.fabex.jp/>

この件に関する報道関係者の方々のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：松本・寺岡
電話03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com