健康と信頼をお届けする
日清製粉グループ

NEWS　RELEASE

２０２３年9月２８日

オリエンタル酵母工業「食品開発展２０２３」に出展

～酵母機能利用製品である「栄養強化素材」「発酵調味料」を紹介～

日清製粉グループのオリエンタル酵母工業株式会社（取締役社長：中川 真佐志）は、本年１０月４日（水）～６日（金）の３日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で「健康」「美味しさ」「安全･品質」「フードロングライフ」を食品の４大テーマとして掲げて開催される専門展示会「食品開発展２０２３」に出展します。

■当社出展ブース概要（ブース番号：西１ホール　１－３５７）

当社ブースでは**「おいしさも、健康も。ヒミツは「酵母」にあり！」**をテーマに、ミネラル酵母をはじめとする「栄養強化素材」や、味･風味強化に役立つ「発酵調味料」を紹介します。

中食･外食業界および食品メーカーのお客様が抱えるさまざまな課題の解決に、製パン･製菓業界で長年培った酵母の知見をぜひご活用ください。

■当社紹介製品

＜栄養強化素材＞

ミネラル酵母シリーズ

ミネラル酵母は、栄養成分の宝庫であるパン酵母を特殊技術で培養し、各種ミネラル含有量を飛躍的に向上させ粉末化した、国産の食品素材です。食品に少量配合するだけで各種ミネラル補給食品の開発が可能です。

▲ミネラル酵母使用例（野菜ジュース）

ミネラルフル

ミネラルフルは、１０種類のミネラル（カルシウム･マグネシウム･亜鉛･鉄･マンガン･銅･ヨウ素･モリブデン･セレン･クロム）を配合したミネラル食品素材です。

１食当たり１．５ｇ添加すると、１日のミネラル摂取基準値(※)の約１／３を摂取できます。完全栄養食や栄養バランスのとれた健康食品の新規開発におすすめです。

※ 厚生労働省「日本人の食事摂取基準（２０２０年版）」より

▲ミネラルフル使用例（パスタ）

＜発酵調味料＞

極旨プラス

極旨プラスは、酵母と乳酸菌で穀物などを十分に発酵させた発酵調味料です。美味しさに関わるアミノ酸･有機酸などの成分をバランスよく含んでおり、少量の添加で味の厚みやコクが底上げされます。

また、さまざまな「味わい」や「風味」が付与されることで畜肉原料特有の「畜肉臭」や植物性大豆たんぱく原料特有の「大豆臭」を軽減します。

▲極旨プラス使用例（から揚げ）

クレム･レブール

クレム･レブールは、酵母と乳酸菌により、厳選した乳原料を発酵して作り上げた発酵調味料です。発酵のチカラと乳原料の酵素処理技術により、バターなどの乳素材に含まれる特長成分を多く含有しており､乳由来のコクや風味を付与することができます。

アミノ酸･ペプチド･脂質･脂肪酸などをバランスよく含んでおり、それらの相乗効果により乳のコクや風味を増強します。

▲クレム･レブール使用例（グラタン）

■当社によるプレゼンテーション（聴講無料）概要

（１）テーマ：“食品素材で身体にやさしいミネラル酵母”

・発表日時　１０月５日（木）　１２：３０～１２：５０
・場所　　西ホール　ＰＩ会場

（２）テーマ：“乳製品の代替に発酵調味料「クレム･レブール」”

・発表日時　１０月６日（金）　１０：３０～１０：５０
・場所　　西ホール　ＰＥ会場

■「食品開発展２０２３」概要

展示会名	食品開発展２０２３
日時	２０２３年１０月４日（水）～６日（金）１０：００～１７：００
会場	東京ビッグサイト（東京都江東区有明３－１１－１） 西１･２･４ホール＆アトリウム
主催	インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社
Ｗｅｂサイト	https://hijapan.info/

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部　担当：山口･淺倉･神田
電話：０３－５２８２－６６５０　（お問い合わせフォームはこちら）