

## オリエンタル酵母工業 業務用パン酵母の包装紙デザインを刷新 「こうぼんぬ<sup>®</sup>」起用でブランドコミュニケーションを強化



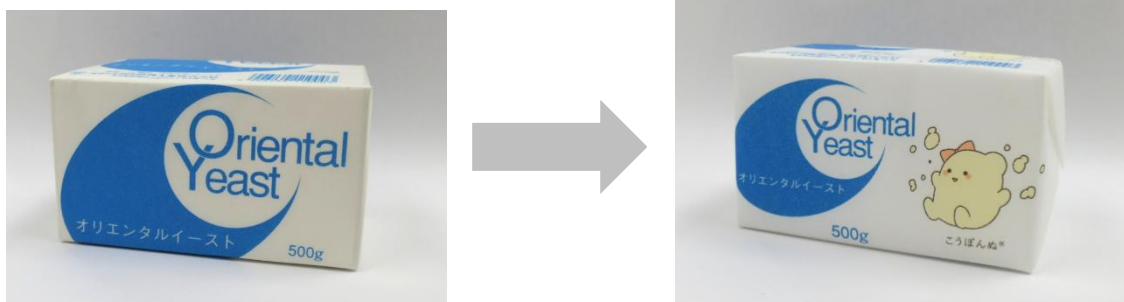
日清製粉グループのオリエンタル酵母工業株式会社（取締役社長：新井 秀夫）は、主力製品である業務用パン酵母製品（500g包装）の包装紙デザインを30年ぶりに刷新し、2026年初夏より順次出荷開始します。当社は酵母の魅力をより分かりやすく伝え、社会におけるプレゼンスの向上を図るためのブランド戦略を推進しています。今回、その一環として、当社オリジナルキャラクター「こうぼんぬ<sup>®</sup>」を起用したデザインに刷新しました。

### ■ 製パン業界での存在感向上を目指したデザインリニューアル

長年にわたり多くのお客様にご愛用いただいている当社のパン酵母（イースト）は、品質への信頼を第一に改良を続けてきました。一方で、包装紙デザインは大きな変更を行わないことで、そのブランドイメージを築いてきました。

現在当社では、製パン業界のみならず社会におけるプレゼンス向上を目的に、ブランドコミュニケーションの強化を推進しており、その一環として当社オリジナルキャラクター「こうぼんぬ<sup>®</sup>」を活用しています。今回パン酵母の包装紙及び段ボールケースのデザインに「こうぼんぬ<sup>®</sup>」を起用することで、ブランドイメージを重視する当社姿勢や当社酵母製品の価値と魅力をより直感的に伝えるデザインへと生まれ変わりました。

今回の取り組みにより、製パン現場での視認性や親しみやすさを高め、当社ブランドの認知向上とコミュニケーション強化を図ります。



## ■ 酵母の魅力を伝えるオリジナルキャラクター「こうぼんぬ®」



「こうぼんぬ®」は、“酵母”をモチーフに2020年に誕生した当社オリジナルキャラクターです。酵母の働きや発酵の面白さを親しみやすく伝える役割を担い、ブランドメッセージの象徴として、コーポレートサイト・展示会・営業ツールなど幅広い場面で活用されています。

今年3月にはキャラクター活用の拡大施策として、当社サイト内に「こうぼんぬ®」が主役のコンテンツ「こうぼんぬと知る酵母のせかい」を新設しました。オンラインでの情報発信を強化し、ブランドコミュニケーションの拡大を図ります。

「こうぼんぬと知る酵母のせかい」 <https://www.oyc.co.jp/yeastworld/>

### 当社とパン酵母について

パン酵母は「イースト」とも呼ばれる製パンに欠かせない材料で、当社は1929年創立の日本初の製パン用イースト製造会社です。パン酵母は生き物で、パン生地の中で糖をアルコールと炭酸ガスに分解してエネルギーをつくり出すことで生命を維持します。この活動は「発酵」と呼ばれ、パン酵母が放出した炭酸ガスがパン生地を膨らませます。当社のパン酵母は、創立以来長年培った発酵技術による安定した性能や優れた発酵力が特徴です。

今日酵母は、パン・酒などの食品をはじめ医薬やバイオテクノロジーなど、さまざまな分野で活用されています。当社においても1世紀近くにわたる酵母研究で蓄積したバイオテクノロジーを基盤として、世界シェアを二分する診断薬原料を保有するほか、ライフサイエンス分野における研究・創薬支援のニーズにも応えています。

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：永井・清水  
電話：03-5282-6650（お問い合わせフォームは[こちら](#)）