

2014年3月26日

**オリエンタル酵母工業「第17回 ファベックス2014」に出展
～外食・中食等の幅ひろい業態に向けた業務用ソース・クリームを提案～**

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2日（水）～4日（金）の3日間、東京ビッグサイト（有明）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17回 ファベックス2014」に出展します。



<当社ブースイメージ>

■「誰でも、おいしく、幅ひろく」をコンセプトに業務用ソースやクリームを提案

当社ブースでは、“誰でも”簡単に、“おいしく”調理でき、外食・中食等の“幅ひろい”業態で、“幅ひろい”メニューに使用できる業務用ソース、クリームを提案します。今回は、当社の豊富な業務用製品の中から“調理ソース”、“製菓・製パン用クリーム”、“カレーソース”を中心にプレゼンテーションや試食提供を行うことで、外食・中食等の幅ひろい業態のお客様に、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

- 場所：東1ホール（小間番号：1P-11）
- 主な出展内容：

① 製品プレゼンテーション（各日6回実施予定）

当社の製品開発に携わったフードコーディネーター・ナガタ ユイ氏と当社の研究開発担当者が、調理ソース「ごちそうPLUS」について製品説明及び調理デモンストレーションを行い、製品の魅力をアピールします。

② 試食提供

「ごちそうPLUS」シリーズの具たくさん調理ソース、製菓・製パン用クリーム「アッシュカスター」シリーズなどの試食提供を通じて、当社製品の特長を実感していただきます。

- 主な出展製品：

- ・「ごちそうPLUS」シリーズ

野菜などの具材をたっぷり加えたサルサ、タルタル、トマトソースなどの調理ソースです。いつもの料理に“かける”、“のせる”、“和える”だけで簡単にごちそうメニューが仕上がります。

- ・辻口博啓氏監修「アッシュカスター」シリーズ

原材料を厳選し、素材本来の豊かな風味を活かせるよう甘さを控えた、高級感あふれる、パティシエ辻口博啓氏監修の製菓・製パン用クリームです。

- ・服部幸應氏監修「カレーソースYH-R I」

服部幸應氏に監修いただき、数種類のスパイスを絶妙にブレンドし、化学調味料や着色料を使わず素材の風味を最大限に引き出したカレーソースです。飽きのこない味わい深いカレーはさまざまな具材とも相性抜群です。

■「第17回 ファベックス2014」概要

- 日時：2014年4月2日（水）～4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

<p>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：佐々井、堀野 東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650</p>
