

## 日清製粉グループ「第1回“日本の食品”輸出EXPO」に出展 ～グループの総合力を発揮し、日本の小麦粉食文化を世界へ発信～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）、日清フーズ株式会社（社長：小池 祐司）およびオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）は、本年10月11日（水）から13日（金）の3日間、幕張メッセで今年度初めて開催される「第1回“日本の食品”輸出EXPO」に共同出展します。

### ■当社グループ出展ブースの概要（ブース番号：45-6）

「第1回“日本の食品”輸出EXPO」は、政府が策定した「2019年の農林水産物・食品の輸出額1兆円」目標の達成に向けた様々な施策の重要な柱の一つとして、今年度初めて開催される海外バイヤー向けの商談展です。



当社ブースイメージ

当社グループはこの

取組みに賛同し、当社グループがこれまで育ててきた日本の小麦粉食文化を海外のお客様にご紹介するため、本展示会に出展します。ブースでは、海外バイヤーの皆さまに当社製品を使用したラーメン、うどんやからあげ、天ぷら等をご試食いただき、当社製品を使用した麺や揚げ物のおいしさを実感していただいた上で、商談を行えるよう商談スペースを広く設けています。

### 日清製粉

日清製粉株式会社は、日本の麺食文化を支える麺用小麦粉に焦点を当て、うどん用粉「金すずらん」や中華麺用粉「特ナンバーワン」をはじめとした、全10種類の麺用小麦粉をご紹介します。

また、1世紀以上続く日本の小麦粉トップメーカーとして培ってきた技術力、世界中に日本品質をお届けするためのグローバルなネットワーク、お客様の製品開発のお手伝いや新製品のご提案まで含めたビジネスソリューションの提案力など、小麦粉そのものだけでなく、世界中で日本の麺食文化に携わるお客様をサポートするための当社の総合力をお伝えします。



## 日清フーズ

日清フーズ株式会社は、世界中で広がる日本食レストランビジネスに携わるお客様に、幅広いラインアップの天ぷら粉やから揚げ粉等のミックス粉を中心にご紹介します。当社グループの海外拠点からの製品供給も含め、グローバルなビジネスパートナーとして、食材、メニュー等のご提案を行います。

また、日本の市場にてご好評をいただいている家庭用製品の「日清 クッキング フラワー®」「早ゆでスパゲティ」シリーズについてもご紹介します。



## オリエンタル酵母工業

オリエンタル酵母工業株式会社は、ラーメンの麺に欠かせない粉末かんすいを幅広いラインアップの中から3品ご紹介します。また、菌増殖によるうどんやそばの腐敗等を抑制する日持向上剤「フレッシュロン・SU」、茹で水のpHを適正に保ち、良質の茹で麺に仕上げる品質向上剤「クッキングメート UP」をご紹介します。

粉末かんすい使用例▶



### ■第1回 “日本の食品” 輸出 EXPO 概要

■開催日時：2017年10月11日（水）～13日（金） 10:00～18:00  
※最終日のみ17:00まで

■会場：幕張メッセ（千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1）

■主催：リード エグジビション ジャパン株式会社

■共催：（独）日本貿易振興機構（JETRO）

■協力：農林水産省

■WEBサイト：<http://www.jpfood.jp/>

この件に関する報道関係者の皆様のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：<sup>ひらき</sup>開・寺岡  
【電話】03-5282-6650 【メール】[mailbox@mail.nisshin.com](mailto:mailbox@mail.nisshin.com)