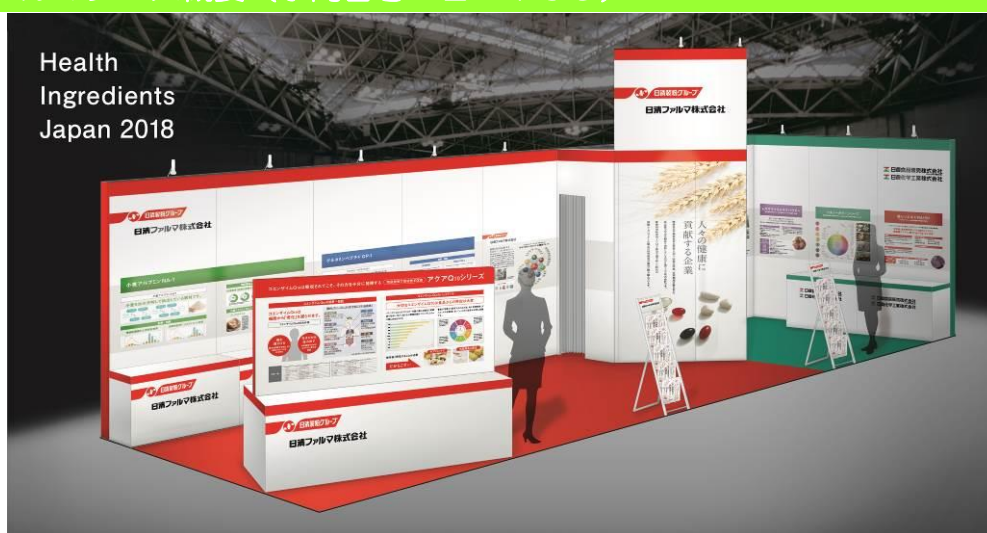


日清ファルマ、オリエンタル酵母工業「食品開発展2018」に出展 ～日清製粉グループの機能性食品素材などをご提案～

日清製粉グループの日清ファルマ株式会社（社長：佐藤 潔）と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3日（水）から5日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展2018」に出展します。

■日清ファルマブース概要（小間番号：2-169）



<日清ファルマブースイメージ>

日清ファルマ株式会社は、健康・機能性食品素材の展示会であるヘルスイングリディエントス ジャパン（Hi）に出展し、「アクアQ10シリーズ（水溶化コエンザイムQ10）」や、「小麦アルブミンNA-1」、「グルタミンペプチドGP-1」を紹介し、その中でも特に「アクアQ10シリーズ」に注力し、ブランドの認知拡大に努めます。

■「アクアQ10シリーズ」

脂溶性のコエンザイムQ10を水溶化することで高い吸収性が期待される水溶化コエンザイムQ10です。

水溶化技術の歴史や安全性、コエンザイムQ10に関するデータ、使用方法などの説明を通して、エンドユーザーが求める最適な製品の提案をします。

■「グルタミンペプチドGP-1」

筋肉や肝臓の遊離アミノ酸に多く含まれる“グルタミン”を含有する小麦由来の機能性食品素材です。

マーケットが著しく成長している「スポーツチャネル」向けの製品提案をします。

■「小麦アルブミンNA-1」

「グルタミンペプチドGP-1」と同様に小麦由来の機能性食品素材であり、デンプンの吸収をおだやかにします。

機能性表示食品等の健康食品の開発等にも活用いただける素材であることをPRします。

■オリエンタル酵母工業ブース概要（小間番号：1-210）

オリエンタル酵母工業株式会社は、“食品の美味しさを追求する”展示会であるフード・テイスト ジャパン（F i T）に出展します。各種ミネラルを高含有させた「ミネラル酵母シリーズ」や「イーストリッチシリーズ」をはじめ、「モルトエキス」、「果物・野菜の品質向上剤」、「野菜パウダー」や「発酵種及び発酵風味液」などを展示し、おいしさをテーマにした機能性素材を紹介します。



＜オリエンタル酵母工業ブースイメージ＞

品質向上剤・日持向上剤

■「クッキングメートBC」

バナナやリンゴなどの褐変を抑制し、色調を保持します。

発酵種及び発酵風味液

活性タイプ（アクティブタイプ）から不活性タイプ（インアクティブタイプ）まで幅広くラインナップしています。手軽に風味付与やマスキング、食感改良などの効果が得られます。

野菜パウダー

■「ベジファシリーズ」

露地栽培された良質な国産野菜のみを使用した野菜パウダーです。平均20μmという超マイクロパウダーのため、アイスクリームやホイップクリームなど、なめらかな食感の食品に加えてもザラつきは感じません。

■「食品開発展2018」概要

■開催日時：2018年10月3日（水）～5日（金） 10:00～17:00

■会場：東京ビッグサイト 西1・2ホール&アトリウム
（東京都江東区有明3-21-1）

■主催：UBMジャパン株式会社

■WEBサイト：<http://www.hijapan.info/>

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：関^{ひらき}・白石^{しろいし}
【電話】03-5282-6650 【メール】mailbox@mail.nisshin.com