

2015年4月9日

オリエンタル酵母工業「第18回 ファベックス2015」に出展 ～中食・外食・給食など幅広い業態に向けた業務用製品を提案～

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15日（水）～17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18回 ファベックス2015」に出展します。



当社ブース
イメージ

■ 「中食・外食・給食業界の皆様の未来を支える」業務用食材・品質向上剤等を提案

当社ブースでは、誰でも簡単においしく調理でき、中食・外食・給食などの多様な業態で幅広いメニューに使用できる“業務用食材”のほか、長年培ってきた独自の食品技術を生かして開発した、素材の褐変抑制・食感改良に効果のある“品質向上剤”を提案します。

■ 当社ブース概要（小間番号：東1ホール 1R-11）

①製品・パネル展示（主な出展製品）

《業務用食材 ～誰でも、おいしく、幅ひろく～》

・「ごちそうPLUS」シリーズ

サルサ、タルタルなど野菜たっぷり・具たくさんが特長の食べるソースです。料理に“かける”・“のせる”・“和える”など使い方は自由自在です。

・辻口博啓監修 「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感じとれるよう甘さを抑えた、高級感あふれる製菓・製パン用のクリームです。

・服部幸應監修 カレーシリーズ

数種のスパイスを絶妙にブレンドし、素材による香りとコクを最大限引き出したカレーソースです。化学調味料・着色料無添加で、「飽きのこない」素材の自然な味わいを実現しています。

～業務用食材調理イメージ～



≪品質向上剤 ～「独自の技術」で新提案～ ≫

• クッキングメートSLクリア

アボカドなど、変色しやすい果物や野菜の褐変を抑制できる品質向上剤です。

• クッキングメートBC

バナナやリンゴなど、変色しやすい果物の褐変を抑制できる品質向上剤です。

• BPふんわり卵

オムライスや卵焼きなどの卵料理において仕上がりのボリューム感を出すとともに、その食感を改良する品質向上剤です。

②試食提供

業務用ソース「ごちそうPLUS」シリーズを使用した洋食総菜、業務用クリーム「アッシュカスター」シリーズを使用したタルトなどの試食提供を行い、当社製品の特長を実感していただきます。

■「第18回 ファベックス2015」概要

- 日 時：2015年4月15日（水）～17日（金）10：00～17：00
- 会 場：東京ビッグサイト 東1・2・3・6ホール
- 主 催：株式会社日本食糧新聞社
- WEB サイト：<http://www.fabex.jp/>

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：堀野、寺岡
東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650