

各位

オリエンタル酵母工業株式会社
東京都板橋区小豆沢 3-6-10

オリエンタル酵母工業（株） 酵母エキス「醇味（じゅんみ）」を発売

オリエンタル酵母工業（株）（本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦、資本金：26億17百万円）は、日本のイースト事業のパイオニアとして“酵母にこだわる事業展開”を進めており、以前から食品用の酵母エキスの取り組みを行ってまいりました。もともと酵母エキスは欧米で開発されたものであり、欧米市場での酵母エキス製品の種類や利用の多様さには目を見張るものがあります。そこで当社は、以前より友好関係にあった海外企業からの導入を模索し、テストマーケティングを繰り返してきましたが、この度本格販売の準備が整い、名称も新たに「醇味（じゅんみ）」と名づけ発売いたします。

一般に酵母エキスは、他の調味料に無い優れた特徴も兼ね備えます。旨みの他に“塩慣れ”効果や“マスキング”効果など利点がありますが、「醇味（じゅんみ）」の特徴は、上記の他に“フレーバーエンハンサー”としての効果が大きいことです。“フレーバーエンハンサー”とは、原料素材の味に、いわゆる“旨み”を付与するのではなく、“原料素材の持つ元々の味を増強する（引き立たせる）”というものです。

酵母エキスは、その原料と製法により風味や特徴が大きく異なります。「醇味（じゅんみ）」シリーズは、原料としてビール酵母、パン酵母、高核酸パン酵母を揃えました。また製法も、自己消化法、酵素分解法、加熱反応製法と色々な特徴をもつ酵母エキスを作り分けております。

調味料には天然系調味料とそれ以外の調味料があり、酵母エキスは天然系調味料に分類されます。消費者の食の安全に対する意識は、ますます高まっており、消費者が天然系調味料を求めていることは自然の流れといえます。しかし天然であれば全て善しという訳でもありません。最近ではビーフエキスがBSE問題で大騒ぎになったこともあり、酵母エキスが注目されはじめました。

古くから人類の食文化と発酵食品は、洋の東西を問わず深い関係があります。日本の伝統的な食品でも酒や酢、味噌、しょうゆ、みりん、納豆など発酵食品の豊富さは枚挙に暇がありません。その主役を担っているのが酵母です。また最近では、健康素材また栄養素材としての酵母が注目されてきました。そうした背景のなかで、酵母エキスに消費者が安心感を覚えているのも需要の一因なのかも知れません。

食の安全と商品への付加価値が一段と消費者から求められている今、当社は酵母エキス「醇味（じゅんみ）」を発売いたしました。なお、初年度の販売目標として1億円を見込んでおります。

*酵母エキス「醇味（じゅんみ）」シリーズ

- 1) 醇味（じゅんみ）Aシリーズ： ビーフ、チーズ風味のフレーバーエンハンサー
- 2) 醇味（じゅんみ）Tシリーズ： 肉風味、コクのある雑味をもつ酵母エキス
- 3) 醇味（じゅんみ）Fシリーズ： 強い旨みで、味の底上げをする酵母エキス
- 4) 醇味（じゅんみ）Bシリーズ： 調理したビーフの風味と旨みをもつフレーバーエンハンサー