

オリエンタル酵母工業「ファベックス2024」に出展 ～発酵のチカラで課題解決！「発酵調味料」を紹介～

日清製粉グループのオリエンタル酵母工業株式会社（取締役社長：中川 真佐志）は、本年4月10日（水）～12日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食の業務用専門展である「ファベックス2024」に出展します。

■当社ブース概要（ブース番号：東4ホール FQ-16）



当社ブースでは「おいしさも、健康も。ヒミツは「酵母」にあり！」をテーマに、素材を生かしておいしさを演出する「発酵調味料」について紹介します。

中食・外食業界および食品メーカーのお客様が抱えるさまざまな課題を、当社が95年間培ってきた酵母の知見で解決します。

■当社紹介製品

極旨プラス、極旨パウダー

極旨プラス（液体）、極旨パウダー（粉末）は、おいしさに関わるアミノ酸・有機酸などの成分をバランスよく含んでおり、少量の添加で味の厚みやコクを底上げする発酵調味料です。

みそやしょうゆなどの発酵食材と相性がよく、ラーメンスープやみそ汁などにおすすめです。

また、チョコレートなどの味わいの増強や、肉や魚、大豆たんぱく特有の臭みの軽減、減塩メニューの開発に役立ちます。

クレム・レブール

「クレム・レブール（液体）」は酵母と乳酸菌により、厳選した乳原料を発酵して作り上げた発酵調味料です。発酵のチカラと乳原料の酵素処理技術により、バターなどの乳素材に含まれる特長成分を多く含有しており、香りや甘さ後を引くコクを食品に付与することができます。

アミノ酸・ペプチド・脂質・脂肪酸などをバランスよく含んでいるため、それらの相乗効果により牛乳、バター、生クリームなどを使用した菓子や惣菜などの風味を増強します。

また、乳製品代替でコスト低減を実現するとともに、当社独自技術で、味の厚みや深みをカバーすることで、おいしさの向上にも貢献します。



▲極旨プラス使用例
（ラーメンスープ）



▲クレム・レブール使用例
（ホイップクリーム）

■「ファベックス2024」概要

- ・日 時 : 2024年4月10日（水）～12日（金）10:00～17:00
- ・会 場 : 東京ビッグサイト 東4～7ホール（東京都江東区有明3-10-1）
- ・主 催 : 日本食糧新聞社
- ・Webサイト : <https://www.fabex.jp>

以上