



酵母の妖精
こうぼんぬ



オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業本部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL(03)3968-1116(代) FAX(03)3968-8929

<https://www.oyc.co.jp>



■製品についてのお問い合わせ先

< 営業部 >

札幌営業部 〒060-0042 札幌市中央区大通西8-2-38ストーク大通ビル
仙台営業部 〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡2-3-15花本ビル
東京営業部 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
名古屋営業部 〒460-0008 名古屋市中区栄2-11-7伏見大島ビル
大阪営業部 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1
中四国営業部 〒732-0827 広島市南区稲荷町1-1ロイヤルタワー
福岡営業部 〒812-0020 福岡市博多区対馬小路10-16

TEL(011)261-6591(代)FAX(011)222-0755
TEL(022)791-3510(代) FAX(022)-296-3088
TEL(03)3968-1120(代)FAX(03)3968-8750
TEL(052)222-0866(代)FAX(052)222-0844
TEL(06)6338-0551(代)FAX(06)6384-7691
TEL(082)262-0371(代)FAX(082)264-4889
TEL(092)271-2244(代)FAX(092)271-2254



日清製粉グループ

酵母

機能利用

製品カタログ

酵母で
おいしく解決!

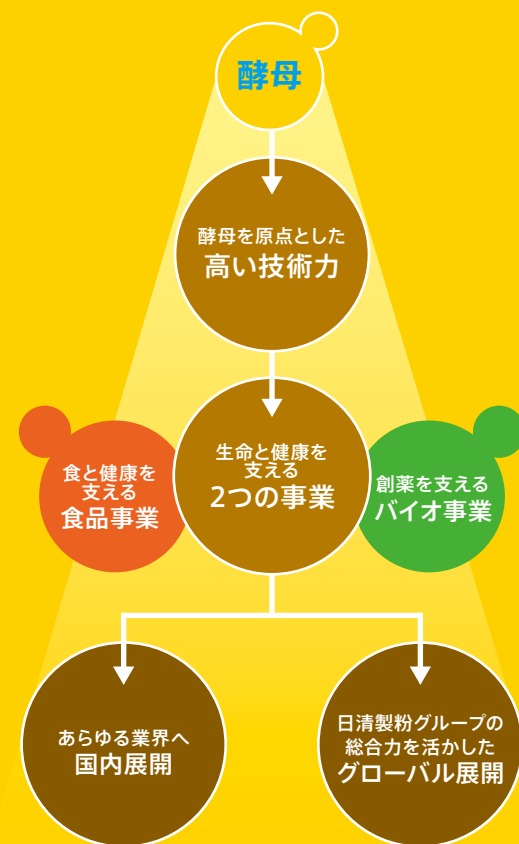


オリエンタル酵母工業株式会社

酵母で おいしく解決！

「酵母」を原点とする オリエンタル酵母工業が お届けします。

1929年に日本で最初の製パン用イーストメーカーとして創立したオリエンタル酵母工業は、長年にわたる酵母の研究開発で培った技術力を活かし、日清製粉グループの一員として、製パン・製菓企業をはじめ、デリカテッセン、外食産業など、幅広いお客様のニーズに対応するオリジナリティのある製品を展開しています。



おいしさを追求したい。新しい付加価値を加えたい。
健康で豊かな生活を見据えた製品開発のためのさまざまな課題に、
酵母のチカラを活用した「**酵母機能利用製品**」がお応えします。

あらゆる可能性を秘めた「**酵母**」。

酵母って、何？

人類は古来より酵母による「発酵」という自然の力を、パンやお酒、味噌や醤油など、さまざまな発酵食品づくりに活用してきました。多くの種類があり、それぞれに特徴を持つ酵母は、直径4～12マイクロメートルと肉眼では見えないほど小さく、1個の細胞からなる生き物（微生物）です。

神秘ともいわれた働き

酵母の働きを人類は活用してきましたが、その仕組みが科学的に解明されたのは19世紀半ばのこと。かつては神秘ともいわれた酵母のチカラをもとに、オリエンタル酵母工業はおいしさと健康に貢献するため、この先も酵母の可能性を追求し、挑戦を続けていきます。

ミネラルやビタミンなどを
付与する

栄養強化素材シリーズ



使用イメージ「野菜ジュース」

ミネラル酵母



使用イメージ「ウエハース」

ドロマイト



使用イメージ「ゼリー」

ミネラル酵母エキス



使用イメージ「介護食」

ビタミン酵母



使用イメージ「サプリメント」

β-グルカン

素材を活かして
おいしさを演出する

味・食感・風味強化素材シリーズ



使用イメージ「牛丼」

発酵調味料



使用イメージ「キャラメル」

モルトエキス



使用イメージ「クラッカー」

エンハンサー酵母



使用イメージ「ラーメン」

酵母エキス

ミネラル酵母

亜鉛銅鉄マンガンヨウ素モリブデンクロムセレン

■特殊培養技術でミネラル含有量を飛躍的に向上させた“パン酵母”

特長

使用例

・天然型のミネラル食品素材

・ミネラルは、細胞成分と結合した有機体として存在しているため安定性に優れている

・従来の合成無機塩に比べ、嫌な金属味なし

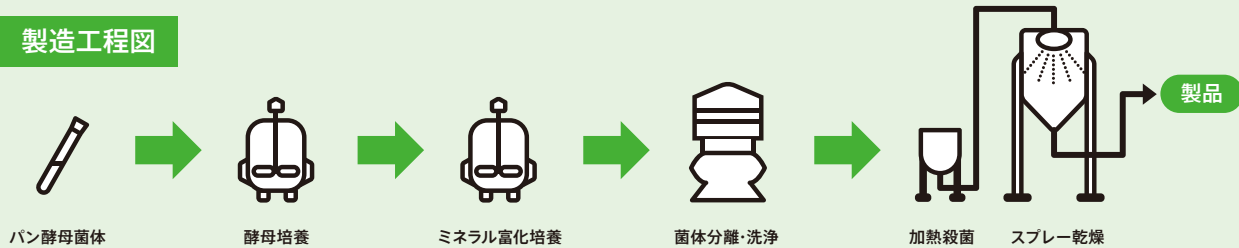
・少量配合で各種ミネラル補給食品の開発が可能

・日本国内工場で製造

サプリメント／流動食・介護食／
学校給食（ふりかけ、ウィンナーなど）／
栄養強化食品／
乳酸菌発酵基材



製造工程図



製品名	含有量	基準値※	表示例	賞味期限	荷姿
ミネラル酵母亜鉛5.75%	5.750±575mg/100g	8.5mg/日	パン酵母、乾燥パン酵母など	2年	1kg
ミネラル酵母銅1.1%	1.100±150mg/100g	0.8mg/日	パン酵母、乾燥パン酵母など	2年	1kg
ミネラル酵母鉄1.5%	1.500±225mg/100g	6.5mg/日	パン酵母、乾燥パン酵母など	2年	1kg
ミネラル酵母マンガン1.2%	1.200±300mg/100g	3.2mg/日	パン酵母、乾燥パン酵母など	2年	1kg
ミネラル酵母ヨウ素0.5%	500±75mg/100g	140μg/日	パン酵母、乾燥パン酵母など	2年	1kg
ミネラル酵母モリブデン0.04%	40±10mg/100g	25μg/日	パン酵母、乾燥パン酵母など	2年	1kg
ミネラル酵母クロム0.25%	250±50mg/100g	10μg/日	パン酵母、乾燥パン酵母など	4年	1kg
ミネラル酵母セレン	129±13mg/100g	28μg/日	パン酵母、乾燥パン酵母など	3年	1kg

■ミネラル酵母セレンのみ原産国メキシコ

ミネラルミックス

製品名	含有量	基準値※	表示例	賞味期限	荷姿
ミネラルフル	—	—	ドロマイト・パン酵母	2年	1kg 1kg×5
特長	完全な栄養摂取食品を目的とした「ミネラルフル」。ミネラル(カルシウム、マグネシウム、亜鉛、鉄、マンガン、銅、ヨウ素、セレン、モリブデン、クロム) 10種類を補強できます。1日に必要とされるミネラルをバランスよく摂取できます。「ミネラルフル」1.5gで1日の摂取基準値の1/3(下限値)を摂取できます。				

ドロマイト

カルシウムマグネシウム

製品名	含有量	基準値※	表示例		
カルマグ・S	カルシウム:20.5～25.0%	カルシウム:750mg/日	ドロマイト、ドロマイト (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)		
	マグネシウム:11.5～15.0%	マグネシウム:370mg/日			
特長	カルシウムとマグネシウムの最も理想とされる摂取比率[2:1.2]の黄金比率で含まれたドロマイトです。骨の形成にはカルシウムだけでなく、マグネシウムが必要です。カルシウム・マグネシウム補給食品にご利用ください。		賞味期限	1年(2kg×7) 2年(20kg)	荷姿 2kg×7 20kg



※基準値(栄養素等表示基準値):日本人の食事摂取基準(2025年版)より

ミネラル酵母エキス

亜鉛銅マンガン

製品名	含有量	基準値※	表示例	賞味期限	荷姿
イーストリッチ亜鉛	5.000±750mg/100g	8.5mg/日	酵母エキス、酵母エキス (ミネラル高含有)、酵母エキス粉末	2年	1kg
イーストリッチ銅FR	500±75mg/100g	0.8mg/日	酵母エキス、酵母エキス (ミネラル高含有)、酵母エキス粉末	3年	1kg
イーストリッチマンガン	1.500±225mg/100g	3.2mg/日	酵母エキス、酵母エキス (ミネラル高含有)、酵母エキス粉末	3年	1kg
特長	特殊培養により各種ミネラル含有を高めた酵母から可溶性成分を抽出したミネラル食品です。溶けやすく清澄性が高いので、清涼飲料やゼリーなど透明感を求められる製品に最適です。				

「イーストリッチ亜鉛」と従来品の比較



高級アルコール

含硫化合物

アルデヒド類

エステル類

ケトン類

イーストリッチにすることで数値が大幅に下がる

酵母臭が少ないので、風味への影響がほぼありません

清涼性が高く、
透明感を求める飲料などに最適

清涼飲料水／ゼリー／発酵食品
サプリメント／流動食・介護食 … など



ビタミン酵母

ビオチン

製品名	含有量	基準値※	賞味期限	荷姿
イーストパウダー・ビオチン	50.0±5.0mg/100g	50μg/日	2年	1kg
特長	元来栄養成分の宝庫であるパン酵母に特殊培養技術を使い飛躍的にビオチン含有量を向上させ粉末化した食品素材です。栄養補助食品、医療食品などにも好適で、幅広い用途にご利用いただけます。		表示例	パン酵母、パン酵母粉末など



● 各種ミネラルの働き

● 16種類の必須ミネラル: 栄養素として、人間の体に欠かせないミネラルは16種類

● ☒マグネシウム ☒カルシウム ☒リン ☐イオウ ☐塩素 ☒カリウム ☒ナトリウム ☒クロム ☒モリブデン

● ☒マンガン ☒鉄 ☐コバルト ☒銅 ☒亜鉛 ☒セレン ☒ヨウ素 (☒:厚生労働省が摂取基準を定めるミネラル13種)

● 効果から選べるミネラル&ビタミン素材

● Zn
亜鉛

● Cu
銅

● Fe
鉄

● Ca
カルシウム

● Mn
マンガン

● I
ヨウ素

● Mg
マグネシウム

● Mo
モリブデン

● Cr
クロム

● Se
セレン

● ビタミンB7
ビオチン

● 青字: 摂取することで得られる効果
● 赤字: 不足すると起こる影響

● 味覚障害
● 肝機能障害
● 骨粗鬆症
● 免疫機能低下

● 貧血
● 免疫機能低下
● 心疾患(動静脈瘤)
● 骨粗鬆症

● 貧血
● 運動機能低下
● 認知機能低下
● 免疫機能低下

● 骨・歯の発達
● 筋肉機能の低下
● 認知症予防

● 骨の発達
● 糖脂質代謝
● 皮膚代謝

● 甲状腺ホルモン分泌
● 精神／心機能低下
● 消化管活動低下

● 血圧の調整
● 骨密度の低下
● 神経系のサポート

● 貧血
● 尿酸代謝障害
● 神経過敏

● 糖尿病患者の
血糖値改善

● 心筋障害
● 皮膚乾燥

● 皮膚・粘膜の健康維持
● 髪や爪の健康
● 疲労回復

● ビタミンも体の調子を整えるための栄養素として人間の体に欠かせないものです。

β-グルカン

■パン酵母β-グルカンとは？

酵母

グルカン・・・さまざまな生物がもっている
グルコースが鎖状に結合した多糖類の総称

パン酵母β-グルカン

主鎖
側鎖

パン酵母β-グルカン・・・酵母の細胞壁に含まれるβ-グルカン
β-1,3結合(—)の主鎖と
β-1,6結合(—)の側鎖をもつ。

パン酵母β-グルカンの安全性

エームス試験(微生物を用いる変異原性試験)、
単回経口投与毒性試験、反復経口投与毒性試験(28日)、
小核試験(遺伝毒性試験)のいずれにおいても異常は認められず、
安全性が証明されています。

製品名		含有量	基準値※	表示例		
パン酵母β-グルカン		—	—	パン酵母抽出物		
特長	パン酵母の細胞壁からマンナンなどの成分を除いて抽出・精製した食品素材です。成分の70%以上がβ-1,3/1,6-グルカンで、高純度のβ-グルカン量を達成しています。		賞味期限	5年	荷姿	1kg

※基準値(栄養素等表示基準値):日本人の食事摂取基準(2025年版)より

味・食感・風味強化素材シリーズ

発酵調味料 酵母と乳酸菌を使用し、穀物などを十分に発酵させて仕上げました。

■オリエンタル酵母工業の発酵調味料の構成要素

発酵調味料は複数の要素から構成されます。それぞれの要素を組み合わせることで特長のある製品に仕上がリ、その組み合わせは無限にあります。

原 料

小麦粉やライ麦粉、大豆原料、
乳原料などを原料に製造しています。

微生物

主に酵母や乳酸菌などが用いられています。
種類ごとに成分の生成量は異なります。

旨 味

発酵のチカラで、複雑で奥深いおいしさをプラスする
発酵調味料です。

＜発酵調味料を使用したときの味のイメージ＞

強度

先味 中味 後味

無添加

中味から後味の
厚みやコクをプラス！



製品名	表示例	性状	保存温度	賞味期限	荷姿	特長
クレム・レブール	発酵調味料	液体	0～10℃	240日	4kg×3	微生物の発酵と乳原料の酵素処理の組み合わせにより、乳の甘さとコクを増強できます。添加するだけで牛乳やバターを贅沢に使用したような濃厚な風味に仕上げます。
極旨プラス	発酵調味料	液体	0～10℃	240日	4kg×3 18kg	アミノ酸、ペプチド、有機酸をバランスよく含んでおり、相乗効果により旨味やコクを中味から後味にかけてプラスします。肉や魚料理などの臭みを軽減させたい場合にもおすすめです。

酵母エキス 酵母から作られた調味料で、素材が本来持つ風味を引き出して増強します。

製品名	表示例	賞味期限	荷姿	特長
醇味A-695	酵母エキス	2年	1kg×10	自己消化により製造された水溶性ビール酵母エキスです。畜肉、特にビーフやチーズといった乳製品の素材の味を強調し、加工肉製品、チーズ利用製品の風味を向上させます。
醇味B-220	酵母エキス	2年	1kg×10	特殊培養したパン酵母を自己消化させ、独自の技術で加熱加工した酵母エキスです。力強いビーフ風味と旨味を持ち、コク・濃厚感、煮込み感を付与します。
醇味F-950	酵母エキス	3年	1kg×10	パン酵母から独自の酵素法で製造された、核酸含量の高い酵母エキスです。さまざまな食品に対し、少ない添加量で持続性のある旨味を付与。まろやかで膨らみのある味に仕上がります。
醇味T-154	酵母エキス	3年	1kg×10	自己消化により製造された水溶性パン酵母エキスです。マイルドな風味のため和風味の食品にも適します。また、ビーフやチーズ味の料理の風味を向上させます。
こく旨ON※	酵母エキス	1年	1kg×10 5kg	酵母エキスのコクのある旨味と、醸造調味料のすっきりとした旨味・風味を併せ持った天然型調味料です。料理に旨味とコクを付与し、熟成感・煮込み感をアップします。マスキングや減塩にも効果的です。



モルトエキス 麦芽糖を主成分とし、豊かな風味と栄養素を併せ持つ、万能調味食品です。

製品名	表示例	性状	賞味期限	荷姿	特長
モルトエースNB	モルトエキス、 麦芽エキス	液体	365日	5kg×4 25kg	発芽した大麦・麦芽を熟成させた豊かな風味と、麦芽糖を主成分とした豊富な栄養素を持つ、万能調味食品です。その用途は多彩で、幅広い食品のコクや風味を高めます。

エンハンサー酵母 特殊培養により風味豊かな酵母の持ち味をそのままに発酵力を取り去って乾燥させました。

製品名	表示例	賞味期限	荷姿	特長
イーストパウダーHA	パン酵母、 乾燥パン酵母	2年	1kg 10kg	焼き菓子などの風味を豊かにします。香ばしさが際立ち、ほのかな甘味が付与されます。また穀物パンにも効果的で、独特な大豆臭や穀物臭をマスキングします。ベーキングパウダーとの併用も可能で、食感向上や生地加工特性の調整に最適です。
イーストパウダーHG	パン酵母、 乾燥パン酵母	2年	1kg 10kg	生地の伸展性を高める天然の還元性システインペプチド(グルタチオン)を豊富に含んでいます。グルタチオンは生地中でグルテンの架橋に作用して生地の物性を変える働きがあります。また、酵母の成分により香ばしさが増し、粉臭マスキングにも効果的です。

醸造酵母

お客様の目的に応じた酵母の培養を行います。
「独自の菌株を保有しているが拡大培養ができない」などで
お困りの際はご相談ください。