健康と信頼をお届けする
日清製粉グループ

NEWS　RELEASE

２０２２年４月６日

オリエンタル酵母工業「第２５回 ファベックス２０２２」に出展

～中食・外食、食品メーカー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（取締役社長：中川 真佐志）は、本年４月１３日（水）～１５日（金）の３日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される国内最大級の業務用食品・食材、機器、容器の総合見本市「第２５回 ファベックス２０２２」に出展します。

■当社ブース概要（ブース番号：東５ホール　ＦＳ２９）



▲当社ブースイメージ

当社ブースでは、製パン・製菓業界で永年培った知見を、中食・外食業界および食品メーカーのお客様にもご活用いただきたく、**「発酵のチカラでおいしさと健康をお届けします」**をテーマに、当社製品の特長・魅力をお伝えします。

■当社紹介製品一例

・極旨プラス

酵母と乳酸菌で、穀物などを十分に発酵させ加熱処理した発酵調味料です。おいしさに関与するアミノ酸・有機酸などの成分をバランスよく含有しており、少量の添加で味の厚みやコクが底上げされ、まとまりのある味わいに仕上がります。また、減塩により失われたおいしさをカバーする旨味、酸味、香りの成分がバランスよく含まれているため、減塩食品のメニュー作りもサポートします。


▲極旨プラス使用例（切り干し大根）

・ＰＦ（プランフード）シリーズ

プランフードとは「健康や食生活をプランする」「健康をまるごと提案する」「健康においしく食べていただく」という想いを込めたシリーズです。シリーズ全製品が動物性原材料不使用のヴィーガン仕様（自社規格）です。

「ＰＦキーマカレー」「ＰＦ担々風」「ＰＦまとまーる」は、発酵調味料「極旨プラス」を用いて味の厚みやコクを底上げし、大豆たん白の大豆臭を感じにくくしています。

① ＰＦキーマカレー

ソテーオニオンや完熟トマトを含む１５種類の野菜で旨味をプラスし、バランス良く仕上げたキーマカレーです。３０種類のスパイスによって華やかなスパイス感を際立たせています。



▲ＰＦキーマカレー使用例（キーマカレー）

② ＰＦ担々風

食感の異なる２種類の大豆たん白を配合することで自然な食感に仕上げた担々肉みそです。動物性原材料を使用しないことで不足しがちなコク・厚みを、豆板醤やソテーオニオンで補い、口に広がる胡麻の風味が濃厚感を付与します。



▲ＰＦ担々風使用例（汁なし担々麺）

③ ＰＦ豆乳マヨソース

豆乳の優しい風味を生かしたマイルドな風味が特長のマヨソースです。豆の味が強い厳選した豆乳粉末と、酸味を感じにくくまろやかな風味を持つ醸造酢を使い、豆乳の風味を最大限に味わうことができるドレッシングに仕上げました。砂糖の甘味がコクや厚みとなり、マスタードパウダーが全体の味を引き締めています。



▲ＰＦ豆乳マヨソース使用例（サラダ）

④ ＰＦまとまーる

動物性原材料不使用の大豆たん白加工品です。まとまりがよく、つなぎを使用せずにそのまま成型が可能です。大豆臭を感じにくくしているため、大豆臭を気にせずに和・洋・中など幅広い料理に活用できます。ミンチ肉と同様の用途でお使いいただけます。



▲ＰＦまとまーる使用例（大豆ハンバーグ）

・ニクミーテンダー

畜肉製品のボリュームを向上させ、肉らしい繊維感を残しながらジューシーでやわらかい食感に仕上げる畜肉用品質向上剤です。酵素と食品素材のみを使用したｐＨ調整剤不使用タイプです。



▲ニクミーテンダー使用例（から揚げ）

・グリーンライズ

茹でた緑色野菜に対して、退色・変色抑制効果を持つ品質向上剤です。独自の配合で、緑色色素であるクロロフィルを保持させ、調理中や商品棚陳列中の退色・変色を抑制します。

■「第２５回 ファベックス２０２２」概要

・日　時：２０２２年４月１３日（水）～１５日（金）１０：００～１７：００
・会　場：東京ビッグサイト　東４～６ホール
　　東京都江東区有明３－１１－１
・主　催：株式会社日本食糧新聞社
・Ｗｅｂサイト：https://www.fabex.jp

以上