

2024年10月9日

オリエンタル酵母工業「食品開発展2024」に出展 ～課題を酵母でおいしく解決！「栄養強化素材」「発酵調味料」をご紹介～

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：新井 秀夫）は、本年10月23日（水）～25日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）にて「健康」「美味しさ」「安全・品質」「フードロングライフ」を食品の4大テーマとして掲げて開催される専門展示会「食品開発展2024」に出展します。

■当社ブース概要（ブース番号：西1ホール 1-369）

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、ミネラル酵母をはじめとする「栄養強化素材」や味・風味強化に役立つ「発酵調味料」を紹介します。

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

〈栄養強化素材〉

ミネラル酵母シリーズ

ミネラル酵母は、栄養成分の宝庫であるパン酵母を特殊技術で培養し、各種ミネラル含有量を飛躍的に向上させ粉末化した、国産の食品素材です。食品に少量配合するだけで各種ミネラル補給食品の開発を可能にします。



▲ミネラル酵母使用例
(プロテイン)

ミネラルフル

ミネラルフルは、10種類のミネラル（カルシウム・マグネシウム・亜鉛・鉄・マンガン・銅・ヨウ素・モリブデン・セレン・クロム）を配合したミネラル食品素材です。

1食あたり1.5g添加すると、1日のミネラル摂取基準値（※1）の約1/3を摂取できます（※2）。完全栄養食や栄養バランスのとれた健康食品の新規開発におすすめです。



▲ミネラルフル使用例
(完全栄養食(パスタ))

※1 厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」

※2 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」で設定された13種類のミネラルのうち、10種類を摂取できます。

〈発酵調味料〉

・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・有機酸等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。

しょうゆやみそ等の発酵食材と相性がよく、ラーメンスープやみそ汁等におすすめです。

また、チョコレート等の味わいの増強や、肉・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。



▲極旨プラス、極旨パウダー
使用例（ラーメンスープ）

・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、バター等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、コクを付与できます。

アミノ酸・ペプチド・脂質・脂肪酸等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、生クリーム等を使用した菓子や惣菜等の風味を増強します。

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付与することで、おいしさの向上にも貢献します。



▲クレム・レブール使用例
（ホイップクリーム）

■当社によるプレゼンテーション（聴講無料）概要

(1) テーマ：“発酵のチカラでおいしくコストダウン～発酵調味料の活用～”

- ・発表日時 10月24日（木） 15：30～15：50
- ・場所 西1ホール PE会場

(2) テーマ：“食品素材でやさしいミネラル酵母”

- ・発表日時 10月25日（金） 15：00～15：20
- ・場所 西1ホール PC会場

■「食品開発展2024」概要

- ・日時：2024年10月23日（水）～25日（金） 10：00～17：00
- ・会場：東京ビッグサイト 西1・2・4ホール&アトリウム
（東京都江東区有明3-11-1）
- ・主催：インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社
- ・Webサイト：<https://hijapan.info/>

以上