

2013年3月27日

オリエンタル酵母工業「第16回 ファベックス2013」に出展 ～革新的な調理技術で<素材本来のおいしさ>を幅広く実現～

日清製粉グループのオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）は、本年4月3日（水）から5日（金）までの3日間、東京ビッグサイトにおいて「日本の“食”を革新する、味と技術の連携！」をテーマに開催される「第16回 ファベックス2013」に出展いたします。

当社ブースでは、製パン・製菓業界で長年培った知見を中食・外食業界にも展開し、これまで以上に幅広いお客様へさらなるおいしさをお届けすべく、革新的な調理技術を生かして<素材本来のおいしさ>を実現する製品等をご紹介します。

出展内容

- 1、食品本来の品質向上や、日持向上をサポート
【出展製品】品質向上剤（野菜用褐変抑制、食感向上）、日持向上剤
- 2、革新的な調理殺菌技術で<素材本来のおいしさ>を実現したサラダ、調理・調味ソース等の素材
【出展製品】総菜（サラダ、調理・調味ソース、カレー、パスタソース）
- 3、こだわりの素材を使用した製菓原料等
【出展製品】フラワーペースト、油脂加工品、野菜パウダー等の製菓原料素材

「第16回 ファベックス2013」開催概要

食材」「機器」「容器」に関する400社超のサプライヤーが集結する国内唯一の食品業務用専門展

日時：2013年4月3日（水）～5日（金）10：00～17：00

会場：東京ビッグサイト（有明）

東1・2・3・4ホール

当社ブース：1P-11

