

2018年4月5日

オリエンタル酵母工業「第21回 ファベックス2018」に出展 ～中食・外食業界・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（社長：中川 真佐志）は、本年4月11日（水）～13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21回 ファベックス2018」に出展します。



←当社ブースイメージ

■ 中食・外食業界・食品メーカーのお客様のメニューを広げるお手伝いをいたします

当社ブースでは、「中食・外食業界・食品メーカーのお客様のメニューを広げるお手伝いをいたします」をテーマに、お客様の課題を解決する製品をご紹介します。“簡単に本格的なメニューを開発したい”といったお客様には、誰でも簡単な手順で調理の仕上げができ、おいしいメニュー作りを応援する業務用食材をご提案します。また“調理野菜からドリップ（※）する”“カット野菜や果物が褐変する”といった調理時のお悩みをお持ちのお客様には、当社が長年培ってきた技術を活かした品質向上剤をご提案します。

これらの製品の展示や試食提供を通して、中食・外食業界・食品メーカーのお客様に、当社製品の特長・魅力をお伝えします。

（※）ドリップ…野菜等から水が出ること

■ 当社ブース概要（小間番号：東1ホール 1R-11）

①製品・パネル展示（主な出展製品）

《業務用食材》

・「ごちそうPLUS」シリーズ

野菜などの具材をたっぷり加えた、食べるソースです。料理に“かける”“のせる”“和える”など使い方は自由自在です。新製品として“山椒香る中華みそだれ”と“コロコロお豆のケイジャンソース”もご紹介します。



▲山椒香る中華みそだれ
使用例（冷やし中華）

• マサラペースト

インド料理専門店「ビニタ」監修のスパイスをブレンドしたペーストです。さまざまな料理にカレーの素として活用でき、手軽にインド料理が作れます。

• ケイジャンペースト

当社独自の技術でハーブの香味を引き出し、本格的なケイジャン風味を付与することができるペーストです。料理になじみやすく誰にでも簡単に利用できます。



▲ケイジャンペースト
使用例

◀品質向上剤▶

• ベジコート

調理後も野菜の水分を保持し、ドロップを抑制します。

• クイックテンダー

簡便かつ短時間の処理で畜肉・魚介類を調理後もやわらかい食感に仕上げます。

• ナイスライス 結 (ゆい)

味付きごはんの結着性を高め、おにぎりの形を保ちます。

• ナイスライス 快 (かい)

赤飯、おこわなどのもち米製品の米粒感を保ち、ほぐれ性を向上します。

• クッキングメートSLクリア

アボカドをはじめとした変色しやすい青果物の褐変を抑制します。



▲ナイスライス ^{ゆい} 結
使用例

②試食提供

インド料理専門店監修のマサラペーストを使用したスープカレーや、ケイジャンペーストを使用したケイジャンチキン、多彩なメニューに使用できるごちそうPLUSシリーズなどの試食提供を行い、お客様に当社製品の特長を実感いただきます。

■「第21回 ファベックス2018」概要

- 日 時：2018年4月11日(水)～13日(金) 10:00～17:00
- 会 場：東京ビッグサイト 東1・2・3・4ホール
- 主 催：株式会社日本食糧新聞社
- WEB サイト：<http://www.fabex.jp/>