

2024年1月12日

オリエンタル酵母工業「第39回シェアシマ商品開発セミナー」で 「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」をテーマに講演 ～食品製造の課題解決につながる発酵調味料の販路拡大を目指す～

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1月24日（水）に開催される、「第39回シェアシマ商品開発セミナー」で「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」をテーマに講演します。

■本セミナーでの講演の目的

当社は、酵母開発で培った発酵技術を生かし、味や風味強化に役立つ発酵調味料の開発に力を入れています。特に近年は健康志向の高まりを背景においしさと健康の両立ニーズが増えているほか、原材料高騰といった市場環境の変化も加わり、発酵調味料の活用がさまざまな食品業界の課題解決につながる可能性が見込まれます。

そこで当社は今回、本セミナーの参加者として想定される飲食店や中食・惣菜・冷凍食品・菓子メーカーなど、食品業界の製品開発に携わる方々に向けて、当社が取り扱う各種発酵調味料製品とその効果等に関する情報を紹介します。当社の発酵調味料製品が、お客様が抱えるさまざまな課題解決に貢献できる製品であることを知っていただき、主力の製パン市場以外の新たな販路拡大を目指します。

■講演での主な紹介製品

発酵調味料「極旨プラス」

「極旨プラス」は、おいしさに関わるアミノ酸・有機酸など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。みそやしょうゆなどの発酵食材と相性がよく、ラーメンスープやみそ汁などにおすすめです。

またチョコレートなどの味わいの増強や、肉や魚、大豆たんぱく特有の臭みの軽減に役立ちます。



極旨プラス使用例①
(ラーメンスープ)



極旨プラス使用例②
(みそ汁)



極旨プラス使用例③
(チョコレート)

発酵調味料「クレム・レブール」

「クレム・レブール」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、バターなどの乳素材に含まれる特長成分を多く含有しており、香りや甘味、後を引くコクを食品に付与することができます。

また、アミノ酸・ペプチド・脂質・脂肪酸などをバランスよく含んでおり、それらの相乗効果により風味を増強することから、牛乳、バター、生クリームなどを使用した惣菜や菓子などへ幅広くご使用いただけます。乳製品の置き換えで失われる味の厚みや深みをカバーし、おいしさの向上とコストダウンに貢献します。



クレム・レブール使用例①(グラタン)



クレム・レブール使用例②(サブレ)

■「第39回シェアシマ商品開発セミナー」概要

- ・主 題 : 「原料高騰の今こそ考えたい ~美味しさは、風味と香りでデザインする~」
- ・日 時 : 2024年1月24日(水) 13:30~15:00
※終了時間は、前後する可能性があります。
※当社の講演は、14:00~14:20頃を予定しています。(質疑応答あり)
- ・方 法 : ZOOM (ウェビナー)
- ・定 員 : 先着200名
- ・参加費 : 無料
- ・申し込み : (下記URL)より、申し込みください。
<https://shareshima.com/seminars/20240124> (申し込みには、会員登録が必要)
締め切り: 2024年1月24日(水) 13:00
- ・主 催 : ICS-net 株式会社

以上