

平成 20 年 9 月 29 日  
東京都板橋区小豆沢 3-6-10  
オリエンタル酵母工業株式会社

## 業務用オーガニック製パン・製菓原材料発売

オリエンタル酵母工業(株)(本社：東京都板橋区、社長：中村隆司)は、10月1日から業務用としてオーガニック製パン・製菓用原材料の販売を開始いたします。

当該原材料は、主としてドイツから輸入し、当社が全国（一部地域を除く）に販売いたします。ドイツでは、オーガニックのことを『B i o（ビオ）』と呼ぶことから、当社も当該原材料シリーズを『B i o（ビオ）』と名付けております。従来オーガニックの製パン・製菓用原材料は、小麦粉・ライ麦粉を中心とし、レーズン・アーモンドなどの乾果物やオリーブオイル・砂糖など『有機農産物加工食品』がほとんどでした。そのため、その原材料で製造するオーガニックのパンや菓子は、フランスパンやカンパーニュなどのリーンな食品に限られていました。

今般当社は、従来小麦粉・ライ麦粉・レーズン・アーモンドなど『有機農産物加工食品』はもとより、バター・チーズ・粉乳・粉卵などの『有機畜産物加工食品』も販売いたします。

その結果、これまでは難しかった「食パン」「バターロール」「ペストリー」やクリームパン・メロンパンなどの「菓子パン」もオーガニック食品として製造できるようになり、レパートリーが格段に広がります。

取扱品目の主なものは下記のとおりですが、消費者の方々の反応を見ながら順次品目を拡充し、初年度の売上1億円を目指しております。

日本では少子高齢化と人口減少が予想されておりますが、製パン・製菓業界の活性化に貢献できるよう、新たな切り口での需要喚起に努めてまいります。

### ■ 取扱品目

小麦粉、ライ麦粉、小麦グルテン、グラニュー糖、ショートニング、オリーブオイル、モルトエキス、アーモンド（スライス・パウダー）、チョコレート、レーズン、餡、バター、チーズ、全脂粉乳、粉末全卵、粉末卵黄

以上