

2017年4月5日

オリエンタル酵母工業「第20回 ファベックス2017」に出展 ～中食・外食・給食など幅ひろ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12日（水）～14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20回 ファベックス2017」に出展します。



当社ブース
(イメージ)

■コンセプトは「誰でも、おいしく、幅ひろく」、「健康素材プラスでヘルスコンシャス！」

当社ブースでは、“誰でも”簡単に“おいしく”調理でき、中食・外食・給食などの“幅ひろい”業態で広がりのあるメニューに使用できる業務用食材と、“健康素材プラスでヘルスコンシャス！”をコンセプトに昨今の健康ブームにマッチした健康素材をご紹介します。

当社の豊富な業務用製品の中から“カレーソース”・“マヨソース”と、健康素材の中から“雑穀／グレイン”・“モルトエキス”を中心に展示や試食提供を行うことで、中食・外食・給食業界および、食品メーカーのお客様に、当社製品の特長・魅力を存分にお伝えします。

■ 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）

《誰でも、おいしく、幅ひろく》

・カレーソース

インド料理専門店「ビニタ」、低糖質ベジスイーツ専門店「ポタジエ」、服部幸應氏といったプロ監修の製品を含めた、本格的で個性豊かなカレーソースをご紹介します。



・マヨソース

当社独自の技術により“焼いてつややか”“焼いてふんわり”といった、焼成後の特性を活かして多彩な料理メニューに使用できるマヨソースをご紹介します。



《健康素材プラスでヘルスコンシャス！》

• 雑穀／グレイン

穀物を独自の製法で炊き上げ、素材の粒感がしっかり残っているため、混ぜ込み、練り込み等、昨今の健康ブームに合わせた様々なメニューに使用いただけます。

玄米、発芽玄米、ライ麦、五穀、17穀、黒米のバラエティ製品をご紹介します。



• モルトエキス（麦芽エキス）

発芽させた大麦（麦芽）を熟成させた豊かな風味と、麦芽糖を主成分とした豊富な栄養素を持つエキスです。香ばしい風味や甘味の付与、調味料の一つとしても使用いただけます。

②試食提供

プロの監修で特徴ある本格的なおいしさを実現したカレーソースや、多彩な新メニューに使用できるマヨソース、ヘルシーメニューに使用できる雑穀などの試食提供を行い、当社製品の特長を実感いただけます。

■「第20回 ファベックス2017」概要

- 日 時：2017年4月12日（水）～14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/>

以上