

日清製粉グループ「第2回“日本の食品”輸出EXPO」に出展 ～日本の小麦粉関連事業のトップ企業として、小麦粉食文化を世界へ発信～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）、日清フーズ株式会社（社長：小池 祐司）およびオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）は、本年10月10日（水）から12日（金）の3日間、幕張メッセで開催される「第2回“日本の食品”輸出EXPO」に共同出展します。

■当社グループの出展ブース概要（ブース番号：J6-5）

「第2回“日本の食品”輸出EXPO」は、政府が策定した「2019年の農林水産物・食品の輸出額1兆円」目標の達成に向けた様々な施策の重要な柱の一つとして、昨年にかけて開催される海外バイヤー向けの日本最大の「食品輸出 専門展」です。



当社ブースイメージ

当社グループは「Number 1 Group/Numberless Product Solutions」をテーマに、本展示会に出展し、日本の小麦粉関連事業のトップ企業としてグループの幅広い製品ラインアップをご紹介します。ブースでは、海外バイヤーの皆様へ、当社製品を使用したパン・かき揚げ・マフィンなどをご試食いただき、そのおいしさを実感していただいた上で、商談を行えるよう商談スペースも設けています。

◆主な試食メニュー



豚の角煮 ソフトフランスサンド
日清製粉「リスドオル」使用



根菜きんぴらのかき揚げ
日清フーズ「コツのいらぬ天ぷら粉」使用

食パン

日清製粉「カメリヤ」、オリエンタル酵母工業「オリエンタルイースト」（イースト）および「Cオリエンタルフード」（パン品質改良剤）使用

日清製粉

日清製粉株式会社は、パン・菓子・麺などのあらゆる用途で日本の小麦粉食文化を支える業務用小麦粉のラインアップをご紹介します。

1世紀以上続く日本の小麦粉トップメーカーとして培ってきた技術力、世界中に日本品質をお届けするためのグローバルなネットワーク、お客様の製品開発のお手伝いや新製品のご提案まで含めたビジネスソリューションの提案力など、小麦粉そのものだけでなく、世界中で日本の小麦粉食文化に携わるお客様をサポートするための当社の総合力をお伝えします。



日清フーズ

日清フーズ株式会社は、世界中で広がる日本食レストランビジネスに携わるお客様に、グローバルブランド「We l n a (ウェルナ)※」を中心に、幅広いラインアップの天ぷら粉やから揚げ粉などのミックス粉をご紹介します、当社製品を使用したメニューなどのご提案を行います。

また、日本の市場にてご好評をいただいている「日清 クッキング フラワー®」などの小麦粉製品をはじめ、「マ・マー」や「青の洞窟」ブランドの Pasta・Pastaソースまで、数々の家庭用製品もご紹介します。

※ “Wellness by nutrition from nature~自然の恵みで、世界の人々に健康をお届けする” という、当社グループが守り続けていくミッションを込めて立ち上げた海外向けグループブランドです。



オリエンタル酵母工業

オリエンタル酵母工業株式会社は、製パン用の「イースト」や「パン品質改良剤」をはじめ、ラーメンの麺に欠かせない「粉末かんすい」、バナナやリンゴなど変色しやすい果物の褐変を抑制する品質向上剤「クッキングメートBC」など、幅広いカテゴリーの製品をご紹介します。



第2回 “日本の食品” 輸出 EXPO 概要

■開催日時：2018年10月10日(水)～12日(金) 10:00～18:00
※最終日のみ17:00まで

■会場：幕張メッセ (千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1)

■主催：リード エグジビション ジャパン株式会社

■共催：(独) 日本貿易振興機構 (JETRO)

■協力：農林水産省

■WEBサイト：<http://www.jpfood.jp/>