

2019年4月5日

オリエンタル酵母工業「第22回 ファベックス2019」に出展 ～中食・外食企業および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17日(水)～19日(金)の3日間、東京ビッグサイト(東京都江東区)で開催される惣菜デリカ・弁当・中食・外食業界に特化した国内最大級の業務用専門展「第22回 ファベックス2019」に出展します。

■ 当社ブース概要(小間番号:西1ホール 1A-42)

中食・外食企業および食品メーカーのお客様の探しものや困りごとにフォーカスした 業務用食材や日持向上剤・品質向上剤をご紹介します



▲当社ブースイメージ

当社ブースでは、製菓・製パン業界で永年培った知見を、中食・外食企業および食品メーカーのお客様にもご活用いただきたく、「中食・外食企業および、食品メーカーの皆様が抱える課題解決を最優先に考え、健康で豊かな食生活の実現に貢献します」をテーマにさまざまな食品素材を紹介します。

展示や試食提供を通じて、中食・外食企業および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。

①製品・パネル展示(主な出展製品)

《業務用食材》

・「MYフリーズデリカ」シリーズ

耐冷凍性、耐熱性に優れたマヨソースです。酸味を抑え、コクのあるマヨネーズらしい味わいです。

・「ごちそうPLUS」シリーズ

タルタル・サルサなど野菜たっぷり・具たくさんが特長の食べるソースです。料理に“かける”・“のせる”・“和える”など使い方は自由自在です。

・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。



▲MYフリーズデリカマイルド使用例

• 野菜パウダー「ベジファ」シリーズ

100%国産野菜を使用した舌触りのいいマイクロパウダーです。
にんじんやほうれん草など、全13種類のラインアップです。



▲ベジファ使用例

《日持向上剤・品質向上剤》

• フレッシュロン・調

未加熱食品（ハンバーグなど）の賞味期限を延長し、焼成後は味への影響が少なく、ふっくら仕上がるなど、おいしさも両立できます。

• 「クッキングメート」シリーズ

アボカド、バナナ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。

• もちソフト雅

餅や団子類のやわらかさを保持します。また、耐熱性に優れ、生地温度を下げることなく使用いただけます。



▲もちソフト雅使用例

②試食提供

業務用食材の「MYフリーズデリカ」シリーズ、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通じて、当社製品の特長を実感していただきます。

■「第22回 ファベックス2019」概要

- 日 時：2019年4月17日（水）～19日（金）
10：00～17：00 ※最終日は16：00まで
- 会 場：東京ビッグサイト 西1・2・3・4ホール（東京都江東区有明3-11-1）
- 主 催：株式会社日本食糧新聞社
- WEBサイト：<http://www.fabex.jp/>

以上