

2024年7月9日

## オリエンタル酵母工業 「第5回Japan Bakery & Sweets Show」に出展 ～ お客様視点の課題解決 ～

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：新井 秀夫）は、本年7月16日（火）～18日（木）の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される「第5回Japan Bakery & Sweets Show」に出展します。

### ■ブース概要（ブース番号：東4ホール E4-9-19）

当社ブースでは、「お客様視点の課題解決」をテーマに、リテールベーカリーのお客様向けに提案を行います。

- ①流行の多加水パンの日持ちを改善できる本格パン種「パネトーネ種Vecchio（ヴェッキオ）」
  - ②人手不足に対応し得る、低温感受性を有するイースト「LT-3」※1
  - ③他のベーカリーとの差別化を可能にする「発酵湯種®」※2を用いた新製法
- その他にも、カレーフィリング等、ベーカリー向け製品を紹介予定です。



※1 低温下で発酵が抑制されるため、生地をまとめて仕込むことができ、人手不足解消に繋がります。

※2 「発酵湯種®」は、日清製粉㈱の技術の名称です。

### ■紹介製品例

#### ・本格パン種「パネトーネ種Vecchio（ヴェッキオ）」

北イタリア・ピエモンテ州で永年植え継がれてきたパネトーネ乳酸菌とパネトーネ酵母を使用した、生きた発酵種です。独自の発酵技術により安定した性能を持っており、最適な条件や原料で発酵させることによって特有の風味や食感、日持ち効果を付与します。そのまま生地に添加するだけで『パネトーネ種使用』と謳える特徴的なパン作りに活用できます。



▲パネトーネ種Vecchio（ヴェッキオ）

#### ・イースト「LT-3」

低温域で発酵が停止する低温感受性機能を持つイーストです。低温下において作業性が向上し、安定したパン品質を実現できます。また、低糖～高糖（糖配合5～25%）で高い発酵力を示し、食パンから菓子パンまで幅広く使用できます。



▲LT-3

### ・「発酵湯種®」を用いた新製法

日清製粉株式会社が特許を取得している製法です。湯種にイーストや発酵風味液を加えて発酵させることにより、独特の好ましい食感や風味を付与します。当社ブースでは、イースト「VF」や発酵風味液「極旨」を使って「発酵湯種®」をご紹介します。

### ・イースト「VF」

低糖～高糖（糖配合5～25%）で高い発酵力を示し、パンの種類を選ばず使用できる、汎用性の高いイーストです。ボリューム感のある腰高なパンに仕上がります。



▲VF

### ・発酵風味液「極旨」

酵母と乳酸菌で穀物を十分に発酵させ、旨味成分の一種であるアミノ酸を豊富に含んだ風味発酵液です。生地に添加するだけでおいしさのベースアップが図れます。また、旨味を引き出しながらも香ばしさと発酵風味を付与し、奥行きのある味わいを実現します。



▲極旨

### ・カレーフィリング「もんこさんのカレーシリーズ」 （一条もんこ先生監修）

日本のスパイスカレー第一人者として知られる一条もんこ先生が培った技術と、50年以上カレーフィリングを製造する当社の技術で作上げたカレーフィリングです。原料の選定や仕込み方法、スパイスを際立たせる技術により、本格的なカレーに仕上がっています。



▲もんこさんのカレーシリーズ  
使用例

## ■「第5回Japan Bakery & Sweets Show」概要

- ・日 時：2024年7月16日（火）～18日（木）10:00～17:00
- ・会 場：東京ビッグサイト 東4～5ホール  
東京都江東区有明3-11-1
- ・主 催：TSO International株式会社
- ・Webサイト：<https://caferes.jp/jbs/>

以上