

＜＜報道関係資料＞＞

(配布先) 農政クラブ／東商記者クラブ

2025 年 10 月 9 日

日清オイリオグループ株式会社

「食品開発展2025」出展！ 多様化するお客さまのニーズにお応えする 油脂ソリューションをご提案します

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、10月15日(水)から17日(金)に東京ビッグサイト(東京都江東区)にて開催される「食品開発展 2025」に出展します。同展示会は食品の4大テーマである「健康」、「美味しさ」、「安全・品質」、「フードロングライフ」に関わる専門展示会です。



[画像ダウンロード](#)

当社ブースでは、「風味デザイン」、「健康デザイン」、「改質デザイン」の3点をテーマに、商品開発の課題解決につながる最新のソリューションを提案します。

また、ソリューション創出と共創の場である、研究開発の中核拠点「インキュベーションスクエア」の紹介も行います。ぜひ当社ブースまでお立ち寄りください。

◆当社ブース出展概要

<風味デザイン>

素材の風味増強や、プラントベースフードのおいしさ向上などのニーズにお応えする製品をご紹介します。素材の味と香りのトップを引き上げる、余韻を持続させる、好ましくない風味をマスキングするといった機能を持つ油脂に加え、ラードや鶏油のような風味の動物性原料不使用の油脂などをご提案します。



[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)

(※画像はイメージです)

※素材の風味を引き立てる特長を持つ「日清素材ストロング R70」を使用したスナックの試食をご用意します。

<健康デザイン>

MCT を使った 5 つの機能性表示についてご説明します。商品コンセプトに合わせた機能性表示を選択いただくことで、特定のターゲットへの訴求力がより高まることが期待されます。また、「分散性が良く粘度が低い」、「大豆特有の青臭みが少ない」、「ドリップを吸収できる」などさまざまな特長を持ち、おいしさと健康の両立につながる大豆たん白製品もご紹介します。



[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)

(※画像はイメージです)

※MCT、大豆たん白を使用したニュートリションバーの試食をご用意します。

<改質デザイン>

「出来立てのおいしさを維持したい」、「揚げ物のサクミを向上させたい」、「野菜のドリップを抑制したい」といったニーズにお応えするためのご提案のほか、食品製造におけるさまざまな課題に対応できる粉末状油脂などについてもご紹介します。



[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)

(※画像はイメージです)

ブース内では、簡単なアンケートを実施しています。お答えいただいた方には、「日清 MCT オイルドレッシング ソース 和風オニオン 190ml」をプレゼントします。

◆展示会概要

期間 : 10 月 15 日(水)～10 月 17 日(金) 10:00～17:00

場所 : 東京ビッグサイト 西 1、2、4 ホール&アトリウム 小間番号「4-055」(西 4 ホール)

◆インキュベーションスクエアについて

当社の主要な研究開発拠点である「インキュベーションスクエア」ではお客さまと共に手を動かしながら開発を行えるキッチン、フライ室を設置し、潜在的な課題の解決や新たな価値創造につなげています。

リリースに関するお問合せ先: 日清オイリオグループ株式会社 広報部

TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目 23 番 1 号