

2026 年 10 月 7 日
日清オイリオグループ株式会社

「食品開発展2026」出展！ 「バリューアップコア素材」などの活用による 油脂の機能を超えた新たな価値とソリューションを提案します

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、10月14日(水)から16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 2026」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](#)

今年の当社ブースのテーマは“油脂の機能を超えた新たな価値を創造”です。

昨今の食品業界は、品質やおいしさの維持・向上、中東情勢や気候変動の影響による原料・資材等のコスト高騰など、さまざまな課題を抱えています。こうした課題の解決にお役立ていただくため、当社ブースでは「バリューアップコア素材」を活用したソリューションを紹介します。

「バリューアップコア素材」とは、あらゆる機能素材と油脂を最大限活用し、多様化するお客さまのニーズに応える付加価値製品の総称です。これらの製品を使用することで、最終製品の品質・おいしさ・生産性の向上、コストダウン等が可能になります。

当日は、お客さまの多種多様な課題の解決につながるさまざまな製品を紹介します。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

①風味発現コントロール

手軽に本格的な風味付けができる『日清素材のオイル』シリーズや、食品素材が持つ特徴的な風味を引き立てる『日清素材ストロング R70』を紹介します。高騰が続く原材料の一部を本品に置き換えていただくことで、おいしさはそのままに、コストを抑制することが可能です。また、少量で満足感のある味や風味を演出できるため、おいしさの向上と減塩の両立にもつながります。

そのほか、動物性原料不使用ながら、ラードのようなコクや乳感を付与できる素材なども紹介します。



(※画像はイメージです)

②調理課題への対応

多種多様な調理課題の解決につながる製品ラインアップをそろえています。『日清炒め油 鉄鍋あおり仕立て』は、鉄鍋を使って高火力で炒めたような香ばしさやコク・旨味を付与できる新製品です。また、同じく新製品の『日清プロサポート マルチタイプ』は、お肉の柔らかさや揚げものの食感を向上できるほか、炒め調理時の焦げ付きを防止し、炊飯時のご飯の釜離れやさばき性を向上します。多様なシーンで活用いただくことができ、幅広いメニューの品質向上をサポートします。



(※画像はイメージです)

③ウェルネス&ファンクショナル

「日常活動時の脂肪燃焼」や「疲労感軽減」等の機能性関与成分である MCT(=中鎖脂肪酸【オクタン酸、デカン酸】)を紹介します。そのほか、乳化安定性を高める『サラコス HG-8』、食材の固結抑制や水分移行の抑制が可能な粉末状油脂『コナファット』、大豆特有の青臭さが少ない、製菓・製パン用途に適した大豆粉末『アルファプラス 5600』、飲料に適した低粘度の粉末状大豆蛋白『ソルビーDH-1』など、食品製造におけるさまざまな課題の解決を支援する機能素材についても紹介します。



(※画像はイメージです)

④冷凍・冷蔵課題への対応

セントラルキッチンが活用が進む中、低温下でもメニューの品質を維持することは、現在の食品業界における課題の1つです。バター液に加えることで冷凍後も揚げもののサクサク感を維持できるバター用油脂や、材料として使用する卵の一部を置き換えることで、食感維持に加え、解凍後のドリップを抑制する機能を付与できる機能性大豆粉末製剤『ソイプルーブ EG30』などを紹介します。

また、『日清炊飯油 CH2』は、従来品よりも低温耐性が強化されたことが特長。より低い温度帯で保管してもご飯が硬くなりにくく、お米の柔らかさを維持できるため、低温保存が必要なお寿司などの米飯メニューにご活用いただけます。



(※画像はイメージです)

◆展示会概要

期間 : 10月14日(水)～10月16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「4-037」(西4ホール)

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