NEWS RELEASE



2023年9月29日

各位

J-オイルミルズ、食品開発の技術展「食品開発展 2023」に出展業務用スターチ(でんぷん)・健康素材(大豆機能性素材)を展示10月4日(水)~6日(金)東京ビッグサイト(ブース番号:1-232)

株式会社 J-オイルミルズ(東京都中央区、代表取締役社長執行役員 CEO:佐藤 達也 以下当社)は、2023年10月4日(水)~6日(金)の3日間、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展 2023」に出展します(ブース番号:1-232)。



食品開発展 2023 ブースイメージ

■出展内容(ブース番号:1-232)

【スターチ(でんぷん)の力で、食感改善・風味劣化抑制などの価値を提供】

業務用スターチ(でんぷん)を扱う当社テクスチャーデザインマーケティング部は、「TXdeSIGN®(テクスデザイン)」シリーズをはじめとする食品開発・加工に役立つ製品や技術情報を展示します。「TXdeSIGN®(テクスデザイン)」シリーズは、厳選された植物素材を独自技術で加工することで、さまざまな調理シーンや食品加工で、新しいテクスチャー(食



テクスデザイン

物を口に入れて咀嚼し飲み込むまでの間に、唇・歯・口蓋・喉などで感じるさまざまな食感)を創出するスターチの製品群です。本展示会では、**ユニークな粘弾性で乳製品の物性改良効果を付与する「エクステン®CM**

PLUS」や、風味の飛びやすい香気成分を維持する「フレバスト®A-600」に焦点を当ててご紹介するほか、 会場では「エクステン®CM PLUS」配合のアイスクリームを配布予定です。さらに新製品として、製パン用途 でハンドリング性を向上させた「ネオトラスト®EX-600」と畜肉・水産練り製品向け「ハイトラスト®」、「ア クトボディー®」も展示します。また、スターチの力で食の課題を解決する業務用お役立ちサイト

「TXdeSIGN Lab.®」(https://txdesign-lab.com/) も来場者にご紹介します。当サイトでは、加工食品業界をはじめとする、多くの業務用のお客様が抱えるさまざまなお悩みを解決するため、食感の改良、経時劣化の抑制などのアイデアや製品について、幅広い情報を発信しています。

【サプリメントやさまざまな加工食品に利用しやすい健康素材(大豆機能性素材)を提供】

健康素材(大豆機能性素材)を扱う海外事業部健康素材グループは、近年注目の集まるビタミン K2(メナキノン-7)や、大豆イソフラボン、抗酸化や栄養強化の効果を持つトコフェロールなどの健康素材を展示します。特にビタミン K2(メナキノン-7)は、あらゆる世代の身体づくりに役立ち、骨強化やロコモ(ロコモティブシンドローム、運動器の障害のために立ったり歩いたりするための身体能力が低下した状態)の対策や、栄養バランス食



品など幅広い用途に活用できます。当社のビタミン K2(メナキノン-7)「menatto[®](メナット)」シリーズは、納豆菌から抽出した天然型で、独自の技術で特殊脱臭を行い、味や臭いに影響を与えることなく、さまざまな食品に利用することができます。

■プレゼンテーション

【10月4日(水)】の予定

	『おいしい』をテクスチャーからデザインする				
1	15:30~15:50	PD 会場			
	当社独自の技術と厳選された素材を掛け合わせた「TXdeSIGN®(テクスデザイン)」シリーズから、 食品業界の課題に沿った解決策をご提案。今回は畜肉加工品、水産加工品、製菓製パンに加えて、新規 用途としてチーズソースやアイス、香気成分保持などの機能と課題解決策をご紹介します。 ※①と④は同内容のプレゼンテーションです。				
2	ビタミン E:天然トコの有効性と供給				
	16:00~16:20	PC 会場			
	当社では最もナチュラルな天然分画タイプのトコフェロールをご紹介。 安心の国内製造、自社食用油脂製造の副産物を利用することによる高い供給安定性が強みです。				

【10月6日(金)】の予定

	ビタミン K2 : 骨のゴールデントライアングル	
	12:30~12:50	PC 会場
3	納豆由来のビタミン K2(メナキノン-7)のブランド「menatto [®] (メナット)」シリーズをご紹介。近年世界中で注目を集めるビタミン K2、その中でも特に活性が高いことで知られるメナキノン-7 をオイルタイプと粉末タイプでラインアップ。 J-オイルミルズのメナキノン-7 は世界で最も長く使用実績があり、エビデンスの多いメナキノン-7 です。	

『おいしい』をテクスチャーからデザインする			
15:00~15:20	PD 会場		
当社独自の技術と厳選された素材を掛け合わせた「TXdeSIGN®(テクスデザイン)」シリーズから、食			
品業界の課題に沿った解決策をご提案。今回は畜肉加工品、水産加工品、製菓製パンに加えて、新規用途			
としてチーズソースやアイス、香気成分保持などの機能と課題解決策をご紹介します。			

■「食品開発展 2023」について

※①と④は同内容のプレゼンテーションです。

4

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。食品開発展は、食品分野の研究・開発、品質保証、製造技術者向けの専門展示会として1990年にスタートし、2023年で第34回を迎えます。2023年は、健康素材を集めたヘルスイングリディエンツジャパン(Hi Japan)、美味しさに関わる素材・技術を集めたフード・テイストジャパン(FiT Japan)、分析・計測、衛生資材、製造技術を集めたセーフティ&テクノロジー(S-tec Japan)、フードロス削減のフードロングライフジャパン(LLj)の4展で開催されます。

会期	2023年10月4日(水)~6日(金)	
会場	東京ビッグサイト西1・2・4ホール&アトリウム	
	ブース番号: 1-232	
来場方法	易方法 来場は事前登録制です。	
	来場をご希望の方は、 <mark>こちら</mark> よりご登録ください。	
	※本展示会は、業界関係者のための B2B トレードショーです。	
	名刺をお持ちでない方はご入場できません。	
当社資料請求・	当社の出展製品の資料請求や面談リクエストは、以下よりお願いいたします。	
面談リクエスト方法	テクスチャーデザインマーケティング部: <u>info-td@j-oil.com</u>	
	海外事業部健康素材グループ:fine_materials@j-oil.com	
主催	インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社	
公式サイト	https://hijapan.info/	

■J-オイルミルズについて

株式会社 J-オイルミルズ(東証プライム市場、証券コード 2613)は 2004 年に製油業界の 3 社が統合して 誕生した、味の素グループの食用油メーカーです。 J YL 「 JINOMOTO. オリーブオイル」をはじめとする 油脂製品を主力とし、特に業務用油脂では高いシェアを誇ります。マーガリン類、油糧(ミール)、スターチ、機能性素材など幅広い事業を展開しており、プラスチック使用量を 6 割以上*削減した紙パックの食用油「スマートグリーンパック®」シリーズや植物性チーズ「Violife(ビオライフ)」、CFP(Carbon Footprint of Products)マークを取得した業務用の長持ち油「長徳®」シリーズなど、植物由来の原料から価値を引き出し「おいしさ×健康×低負荷」の実現を目指しています。詳細については https://www.j-oil.com/ をご参照ください。※ 当社計算。従来のプラスチック製の同容量帯容器と比較した場合。