

2022年5月10日(火)

報道関係者各位

オリザ油化株式会社

## オリザ油化がラーメン向け健康訴求素材を提案！ ifia/HFE JAPAN2022「ラーメン小路」特別企画ブースで展示予定！ こめ油と機能性素材を一般食品向けにPR！

オリザ油化株式会社(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長:村井弘道、以下「オリザ油化」)は2022年5月18日~20日に開催される ifia/HFE JAPAN2022 にて、これまで同社が開発してきたオリジナリティ溢れる各種機能性素材原料を、一般食品カテゴリー向けに提案する取り組みとして、特別企画「ラーメン小路」にブースを出展し、PRをする予定です。

オリザ油化は食用こめ油の製造を創業のスタートとし、以来80年以上に渡り、独自に開発した世界特許技術である低温抽出法、蒸留脱酸法によるSDGsにも貢献できる高品質な食用こめ油の製造販売を続けてきました。さらに、健康機能を訴求する機能性素材の研究開発、製造にも力を入れ、40年以上に渡り、70アイテムを超えるラインナップの開発実績数を誇っています。

今回、開催される ifia/HFE JAPAN 内の特別企画「ラーメン小路」は、即席ラーメンやチルド食品などの加工食品メーカーの開発者をターゲットに、ラーメン製造を支える多様な食品添加物・素材原料に焦点をあて、各種素材の持つ力を試食も通じて実感できるこれまでに無い形のラーメン専門企画展となっています。これまで、オリザ油化の食用こめ油と各種機能性素材の提案領域はそれぞれ異なっていましたが、昨今の健康志向、中食需要の高まりを背景に販売拡大が進む食用こめ油の提案とともに、自社が得意とする米油以外の各種機能性油脂の提案も合わせて幅広くPRして参ります。

展示会当日は、ラーメンスープのベースオイル、またはトッピング(ちよいがけ)オイルの提案として、

① 機能性表示食品「オリザのえごま油」

業界初の【LDL(悪玉)コレステロール値が気になる方】【血圧が高めの方】両方を対象に受理されたダブルヘルスクレーム可能なえごま油。

② 国産ゆずのフレーバー香るこめ油「ゆず玄米油」

③ シビレ風味で人気上昇中の花椒オイル配合こめ油「花椒こめ油」

サリバモイスト®として2021年上市済アイテムをベースにした香味油。

の3アイテムを揃え、ラーメンスープの試食とともに、サンプル配布も行う予定です。

オリザ油化では今回の企画展示を機に、オリザ油化の食用こめ油と機能性素材をマッチングさせた食品の開発や、より幅広い顧客に向けた提案に力を入れていく予定です。

「ラーメン小路」特別企画ブース(No.R-8)と共に、オリザ油化総合ブース(HFE エリア No.3533)へも是非お立ち寄りください。様々な訴求点の機能性素材を展示しております。

オリザ油化株式会社 本社 〒493-8001 愛知県一宮市北方町沼田1 TEL:0586-86-5141

東京営業所 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-5 デイアモンドビル5階 TEL:03-5209-9150

HP:<https://www.oryza.co.jp/>