

報道関係者各位

2025 年 8 月 27 日

海外でも研究進む“Umami”の実現にも。
食品開発の風味設計に必須の
酵母エキスを学ぶ無料セミナーを開催 2025 年 9 月 10 日（水）

世界トップブランド×世界の出汁を支える日本企業が共催



Dashi Corporation 株式会社（本社：東京都品川区、代表：水野勉）の子会社である Dashi Trading 株式会社（本社：東京都品川区、代表：水野勉）が、食品メーカーの開発担当者や商品企画者を対象に、世界トップブランドであるエンジェルイースト社（正式名称：安琪酵母股份有限公司）と共催し、酵母エキスについて学ぶ無料セミナーを 2025 年 9 月 10 日（水）に開催します。

本セミナーでは、海外でも研究進む“Umami”の実現など、食品開発の風味設計に欠かせない酵母エキスの活用方法レクチャーや風味の違いを体験する試食等を実施し、酵母エキスの幅広い知見を提供します。

価格競争ではなく、おいしさで選ばれる食品開発力を底上げする実践型セミナー

酵母エキスは、世界中の食品メーカーが使用する、うま味やコクの設計に大きな役割を果たす素材です。とくに日本発の Umami（うま味）は、海外でも盛んに研究されており、その表現や再現には酵母エキスが欠かせません。

日本では、多くの食品に酵母エキスが使用されているにもかかわらず、その選定方法や活用方法についての教育の場が減少しています。いま、日本でも改めて酵母エキスの理解を深め、感性だけでなくデータにも基づいた確かな風味設計に取り組み、商品開発の質を高めることが重要です。

本セミナーは、世界的な酵母エキスブランド「エンジェルイースト社」の知見をもとに、酵母エキスについて体系的に学べる無料セミナーです。

日時：2025 年 9 月 10 日（水） 15:00～17:00（開場 14:30）

会場：TKP ガーデンシティ PREMIUM 品川高輪口 カンファレンスルーム 4E

東京都港区高輪 4-10-18 京急第一ビル 4 階

参加費：無料（先着 60 名）

< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com

【お申し込み】 <https://dashi-corp.com/contact/>
当社サイトのお問い合わせからお申し込みください。
QRコードからも、当社サイトへアクセスできます。



酵母エキスの基礎知識

酵母エキスはグルタミン酸・イノシン酸・グアニル酸などをバランスよく含み、製法の違いによって香り・コク・塩味感に大きな違いを出すことができる素材です。

さまざまな味を実現する、風味設計に欠かせない素材として多くの食品に使用されています。

また、ビタミン B 群・核酸・アミノ酸・ペプチドなど栄養的にも注目すべき成分を含みます。



酵母エキス活用のこれから

酵母エキスは、風味の違いを科学的に分析・比較しやすい素材でもあります。

味覚や香りを数値として可視化する研究がなされ、どの製法や原料がどんな味わいを生むのかを定量的に把握することが可能です。

企業でも、製造工程や発酵条件の違いによる酵母エキスのうま味を、データとして蓄積することで、食品開発の競争力を高められるでしょう。

酵母エキスを研究し、風味や原料への理解を深めることは、他社との差別化や品質向上に直結します。海外で研究が進み、日本においても、世界に劣らない食品開発のために酵母エキス研究が必須です。酵母エキスを科学的に分析して戦略的に活用できる技術者の育成が、日本の食品業界を飛躍させるポイントになるでしょう。



開催概要

【イベント概要】

日時：2025 年 9 月 10 日（水）15:00～17:00（開場 14:30）

会場：TKP ガーデンシティ PREMIUM 品川高輪口 カンファレンスルーム 4E

東京都港区高輪 4-10-18 京急第一ビル 4 階

主催：Dashi Trading 株式会社、エンジェルイースト社

講師：ジェレミー・シオン氏（エンジェルイースト株式会社）

参加費：無料

定員：先着 60 名

内容：世界的ブランド「エンジェルイースト社」の紹介、酵母エキスの基礎から応用知識のレクチャー、酵母エキスの違いや風味設計のレクチャー、アプリケーション試食など

< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com

【対象者】

- ・ 食品業界の商品開発担当者
- ・ 食品業界の経営者層
- ・ 食品技術部門の社員
- ・ 食品業界のバイヤー など

【こんな方におすすめ】

- ・ 酵母エキスの基礎を学びたい
- ・ 酵母エキ스가どんな仕組みなのか詳しく知りたい
- ・ 酵母エキスによる風味の違いを体験したい
- ・ 食品の商品開発において他社との差別化を図りたい
- ・ 価格競争ではなく質を追求した商品開発に注力したい

Dashi Corporation 株式会社について

Dashi Corporation 株式会社は、鰹出汁をはじめとする天然調味料の企画・販売をおこなう開発型企业です。創業から半世紀の技術と経験を有し、「Dashi」を世界語にするというミッションを掲げて事業を展開しています。

国際基準の食品安全性を担保し、天然素材にこだわり、他社が追随できない品質やフレーバーを追求。また、枕崎の鰹節生産者とともに産地の価値を高め、日本の出汁文化を世界に広めるさまざまな事業活動を行っています。

2019年に設立した子会社のDashi Trading 株式会社では、2021年よりエンジェルイースト社の酵母エキスを取扱いし、現在国内の多くの食品企業様へ販売をしています。

【会社概要】

社名：Dashi Corporation 株式会社

本社所在地：東京都品川区西五反田 2-10-8 ドルミ五反田ドゥメゾン 206 号

代表取締役：水野 勉

事業内容：出汁を中心としたエキス・調味料の製造販売

商品・サービス：アルコール抽出をした鰹節だし

設立：1974 年

【報道関係の方からのお問い合わせ先】

広報担当者：品田 歩（シナダ アユミ）

電話番号：03-5759-8557

メールアドレス：ayumi-shinada@dashi-corp.com

< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

Dashi Corporation 株式会社 担当：品田 歩 03-5759-8557 / ayumi-shinada@dashi-corp.com