

報道関係者各位

2026年2月26日

ご好評につき追加セミナーの開催決定！

減塩・アニマルフリー開発にも活用が広がる酵母エキスの最新知見
酵母エキスを学ぶ無料セミナーを開催 2026年3月11日（水）
酵母の歴史・細胞構成・活用事例まで体系的に解説



食品メーカー様向け

リアル会場
セミナー

酵母エキス活用法とは？

エンジェルイースト社や酵母エキスについてわかりやすくご紹介いたします

こんな方にオススメです！

- 酵母エキスの基礎を学びたい！
- 酵母エキスが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！

日時 2026年3月11日(水) 15:00～17:00 (開場14:30)

参加費 無料

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

定員70名
先着順

東京都内で開催される食品展示会と併せてぜひご参加ください

Dashi Trading株式会社
東京都品川区西五反田2-10-8

TEL 03-5759-8557 メールアドレス info@dashi-corp.com
FAX 03-5759-4330 WEBサイト https://dashi-corp.com

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）は、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：安琪酵母股分有限公司）と共催し、酵母エキスについて学ぶ無料セミナーを2026年3月11日（水）に開催いたします。

本セミナーは、前回開催時に食品開発関係者から高い評価を受けた内容をベースに、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や風味の違いを体験する試食等を実施し、酵母エキスの基礎から応用まで実務視点で解説します。

開催背景

世界的に健康志向やサステナブル志向が高まる中、減塩やアニマルフリー設計へのニーズが拡大しています。こうした流れの中で、酵母エキスはうま味・コクを補う素材として再評価されており、科学的な風味設計の重要性が増しています。

< 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

本セミナーでは、感覚だけに頼らない開発手法として、データに基づく酵母エキス活用の考え方を紹介し、食品メーカー様の開発力向上に貢献することを目的としています。

食品開発現場で求められる「科学的な風味設計」を解説

酵母エキスは、グルタミン酸・核酸系うま味成分などを含み、加工食品におけるコク味・厚みの設計や減塩時の風味補強素材として活用が広がっています。一方で、製法や原料による風味差が大きく、体系的に学ぶ機会に限られているのが現状です。

本セミナーでは、食品化学・発酵技術の視点から以下の内容を解説します。

- ・酵母の歴史について
- ・酵母細胞の組成について
- ・エンジェル酵母エキスの活用事例

また、複数種類の酵母エキスを比較試飲し、香り・コク・塩味感の違いを体感できる実践型プログラムを実施します。

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。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。海外で研究が進むいま、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。



< 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

前回参加者の声から内容をさらに強化

前回開催では、お客様から次のような評価が寄せられました。

- 「試飲によって、酵母エキスを比較することが出来てわかりやすい」
- 「これだけの種類の酵母エキスを比較したことがなかった」
- 「減塩や減塩による旨味・風味のエンハンスに酵母エキスの利用という見解を知ることができた」
- 「生産工程もわかりやすく、それぞれの特徴や使用用途による酵母エキスの使い方が分かった」
- 「酵母エキスによっていろいろな味、風味の違いがあることを学んだ」
- 「アニマルフリースープの開発やラーメンスープ開発に役に立つと思った」

こうした声を受け、今回は基礎理解を深める講義パートと応用事例を新たに追加しています。



【前回のセミナーの様子】

開催概要

【イベント概要】

日時：2026年3月11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

定員：70名（先着順）

主催：Dashi Trading 株式会社、エンジェルイースト社

【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。



【こんな方におすすめ】

- ・酵母エキスの基礎を学びたい
- ・酵母エキスが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

< 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

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業です。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