

報道関係者各位

2026年4月27日

ご好評につきセミナーを定期開催！

「酵母エキスって結局何が違うのか？」に答える実践型セミナー
減塩・アニマルフリー開発にも活用が広がる最新知見を解説
酵母エキスを学ぶ無料セミナーを開催 2026年5月26日（火）



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5月26日(火) 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3F
東京都港区高輪4-10-18 京急第一ビル 3階

定員60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5月26日（火）に開催いたします。

「酵母エキスって、結局なにが違うのか？」

そんな疑問にお応えします。

原料・製法・機能性まで、普段なかなか聞けない内容を、実務に活かせる形で分かりやすくお伝えします。当社が代理店をしている、世界一の酵母エキスメーカーである、エンジェルイースト社の研究員を中国からお呼びします。

< 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

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。

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。

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。



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。

「酵母エキスの基礎について理解することが出来た」

「酵母の種類や世界での動向について勉強できた」

「試飲において酵母エキスの違いで驚くほど味のプロファイルが変わることを体感した」

「前回から内容がより充実していて勉強になった」

< 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

こうした声を受け、今回は講義パートと応用内容をさらに強化しています。



【前回のセミナーの様子】

開催概要

【イベント概要】

日時：2026年5月26日（火）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 3F

東京都港区高輪 4-10-18 京急第一ビル 3階

参加費：無料

定員：60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。

東京都内で開催される食品展示会とあわせてぜひご参加ください。



【こんな方におすすめ】

- ・味づくりの引き出しを増やしたい方
- ・他社との差別化を考えている方
- ・酵母エキスをもっと深く理解したい方
- ・エンジェルイースト社について知りたい方

< 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