

報道関係者各位

2026 年 10 月 7 日

【リアル会場・オンライン同時開催】全国から参加可能！

原料・製法の違いから風味設計まで、食品メーカー様向けに実践的に解説

「酵母エキスって結局何が違うのか？」に答える

酵母エキスを学ぶ無料セミナーを開催 2026 年 10 月 14 日（水）



食品メーカー様向け

会場・WEB 同時開催 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10月14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
東京都港区高輪4-10-18 京急第一ビル 4階

定員
会場 60名
WEB100名
先着順

WEBセミナーはZOOM会議形式

会議画面にZOOM登録名が表示されます。会場には投影されません。
マイク・ビデオはオフのまま、発言はチャットのみとなります。
予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

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、世界的な酵母メーカー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）の酵母エキスについて学ぶ無料セミナーを 2026 年 10 月 14 日（水）に開催いたします。今回は多くのご要望を受け、初めてリアル会場とオンライン（Zoom）を同時開催し、全国からご参加いただけます。

「酵母エキスって、結局なにが違うのか？」

そんな疑問にお答えします。

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。

< 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。



セミナープログラム

第一部（リアル会場・オンライン）

- ・業界リーダーのエンジェルイースト社とは
- ・国内外の酵母エキス業界の状況
- ・酵母エキスとは
- ・エンジェルイースト社 酵母エキスラインナップ紹介
- ・質疑応答

< 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

第二部（リアル会場のみ）

・試食 — 酵母エキス選定による風味の変化を体感

※オンライン参加者は第一部のみご参加いただけます。



【前回のセミナーの様子】

開催概要

【イベント概要】

日時：2026年10月14日（水）15:00～17:00（開場 14:30）

参加方法：リアル会場／オンライン（Zoom）

リアル会場：TKP ガーデンシティ PREMIUM 品川高輪口（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：リアル会場 60 名、オンライン 100 名（先着順）

主催：Dashi Trading 株式会社、エンジェルイースト社

注意事項：オンライン参加は第一部のみとなります。

Zoom 上に登録名が表示されますが、リアル会場のスクリーンには投影されません。

マイク・ビデオはオフのまま、ご質問・ご発言はチャットでお願いいたします。

【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】

- ・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