

【サステナブルな食品素材】食品に食感、風味、機能性、物性変化を付与する 食品素材を、ifia JAPAN 2025にて紹介します

～オートミールや樹木由来バニリンなど機能性を持ちかつサステナブルな食品素材を紹介予定～

昭光通商株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：渡邊 健太郎、以下昭光通商）の化学品本部・食品グループは、東京ビッグサイトで2025年5月21日(水)～23日(金)の期間開催されるifia JAPAN 2025 [アイフィア・ジャパン] 第30回 国際食品素材/添加物展・会議へ出展します。



■機能性を持ちかつサステナブルな食品素材の紹介

昭光通商は、メーカーとの強いパートナーシップとバラエティに富む商材の取り扱いに強みがあり、酵母やシリアル類などの**食品素材**やアミノ酸をはじめとする**食品添加物素材**、コラーゲンなどの**機能性食品素材**を数多く国内外から調達しお客様さまへ提供しています。今回の展示会では、**食品に食感、風味、機能性、物性変化を付与する食品素材**をご紹介します。クリーンラベル商品の企画に、ぜひご検討下さい。

参加登録無料、会場でお待ちしております。

No・ゾーン 1642

▽ifia JAPAN 2025 [アイフィア・ジャパン] 第30回 国際食品素材/添加物展・会議

<https://www.ifiajapan.com/>

▽当社情報

<https://www.ifiajapan.com/40350>

▽事前の参加登録は、以下のリンクからお願いいたします。

<https://f-vr.jp/fcn/ifia/>



■ 出展予定製品

名称	特徴	分類
フェヌグreek 種子粉末	スパイスで使用されるフェヌグreekの増粘作用を高めた食品素材。優れた増粘剤として幅広い食品に使用可能。	多糖類及び増粘安定・ゲル化剤 / 品質改良剤・加工助剤など / 製菓・製パン用製剤 / その他スパイス・ハーブ / その他乳化剤
酵母、酵母 エキス	アニマルフリー、アレルゲンフリーで減塩効果のある食品素材。畜肉風味付与も可能。	酵母エキス / 酵母 / 酵母・酵素・菌類 / うまみ調味料 (MSG) / 調味料 / スパイス・ハーブ
樹木由来バ ニリン	安定供給可能なサステナブルな樹木由来のバニラ様香料。CO2 排出量が一般のバニラ様香料の90%減。	香料 / 調合香料(フレーバー) / その他香料 / 保存料・日持ち向上剤 / その他保存料・日持ち向上剤 / 製菓・製パン用製剤
シリアル類	安定した供給の可能なケロッグ社商品。低 GI、高い栄養価と腹持ちの良さから多岐にわたる商品開発が可能。	シリアル類 / 製菓・製パン用製剤 / パン用資材 / 健康機能・栄養関連素材/食物繊維

■ ifia JAPAN 2025 [アイフィア・ジャパン]について

展示会名 ifia JAPAN 2025 [アイフィア・ジャパン] 第30回 国際食品素材/添加物展・会議

会期 2025年5月21日(水)～23日(金) 10:00～17:00 (3日間)

主催 食品化学新聞社

詳細 URL <https://www.ifiajapan.com/>

会場 東京ビッグサイト南ホール/会議棟 〒135-0063 東京都江東区有明 3-11-1

No・ゾーン 1642

■昭光通商とは

昭光通商株式会社は、食品や化学品・合成樹脂、金属・セラミックスなど、身の回りにあるさまざまなものの原料となり、暮らしを支える素材を取り扱う商社です。近年は脱炭素やリサイクルなど、持続可能な社会の実現に向け多種多様な商材を取り扱い、国内外のネットワークを活かして安定的に供給することで、社会とお客さまのニーズにお応えしています。

会 社 名 昭光通商株式会社

住 所 東京都港区芝浦三丁目1番1号 田町ステーションタワーN 31階

代 表 者 名 代表取締役社長 渡邊 健太郎

設 立 1947年5月

海 外 拠 点 中国、韓国、台湾、タイ

U R L <https://www.shoko.co.jp/>

■本リリースに関する問い合わせ先

昭光通商株式会社

URL <https://www.shoko.co.jp/contact/>