

感じるチカラで もっといいこと。

長谷川香料株式会社

2026 年 9 月 17 日

長谷川香料株式会社

卵の風味とバターのようなコクを再現

長谷川香料、新素材 2 品を FABEX 関西 2026 に出展

長谷川香料株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：長谷川研治）は、2026 年 10 月 14 日（水）から開催される「FABEX 関西 2026／関西デザート・スイーツ & ベーカリー展」に出展します。本展示会では、原材料価格の高騰や供給リスクの増大、アニマルフリーへの関心の高まりを背景に開発した、卵不使用の「エッグタイプパウダー」と、コク付与素材「コクジュワ®」を紹介します。試食品も準備しておりますのでぜひブースへお越しください。



■出展内容

○エッグタイプパウダー

卵の風味を科学的に解析し、アミノ酸を活用した技術（特許第 7918865 号）により開発したパウダー素材です。やわらかく立ち上がる、できたてのゆで卵のような香味を再現します。卵を使用しない設計でも卵らしい風味を付与できるため、卵由来の原料コスト低減だけではなく、供給リスクに備えた代替素材として、またアレルギー対応やアニマルフリー対応の素材としてもご活用いただけます。ブースでは卵不使用でもカスタード風味を実現したフラワーペーストの試食品を準備しています。

【開発者より】

立体感のある卵風味の再現に力を入れました。スイーツ向けだけではなく、卵焼きや卵サラダなどへのご活用もご検討ください。

○コクジュワ®

植物油脂と酵素の組み合わせにより開発した素材です。軽やかなクリーム感や余韻のある油脂感を引き出し、バターのような芳醇なふくらみのあるコクを付与できます。わずかな添加量で効果を発揮するので、油脂の使用量を抑えたレシピでも満足感のあるコクを実現できます。ブースではマーガリンに「コクジュワ®」を添加した試食品を準備しています。

感じるチカラで もっといいこと。

 **長谷川香料株式会社**

【開発者より】

「コクジュワ®」は食品そのものの風味を活かしながらお使いいただけるので、幅広い食品でお試しいただければ幸いです。

■開催概要

展示会名称 : FABEX 関西 2026／関西デザート・スイーツ & ベーカリー展

会期 : 2026 年 10 月 14 日 (水) ～ 16 日 (金) 10:00～17:00

会場 : インテックス大阪 1・2 号館

主催 : 日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会

ブース番号 : 1C-08

公式サイト : <https://www.fabex.jp/kansai/>

■長谷川香料について

所在地：東京都中央区日本橋本町 4-4-14

創業：1903 年 5 月、設立：1961 年 12 月

URL：<https://www.t-hasegawa.co.jp/>

事業内容：各種香料（香粧品香料、食品香料、合成香料）、各種食品添加物及び食品の製造並びに販売と各品目の輸出入に関する業務

長谷川香料グループは、1903 年の創業以来、120 年以上にわたり、飲食品・日用品などの産業に向けて香料を開発・供給してきた日本を代表する香料メーカーです。

「感じるチカラで もっといいこと。」のコーポレート・メッセージのもと、幅広い技術をもって新たな価値と感動を生み出し、より豊かな生活に貢献する会社を目指しています。