

明日から開催！食品開発展 2026 で、食感をつくる素材と技術をご紹介

～「より知りたくなる、触れて感じる展示」をテーマに、加工でん粉を中心とした食品素材を展示～

松谷化学工業株式会社（本社：兵庫県伊丹市、代表取締役社長：阪本紗代）は、明日 10 月 14 日（水）から東京ビッグサイトで開催される「食品開発展 2026」に出展します。

本年の展示は「より知りたくなる、触れて感じる展示」をテーマに、加工でん粉を中心とした食品素材を、原料や加工方法、製品特性、用途とともにご紹介します。

「でん粉で、こんな食感がつくれる」を知る展示

食品のおいしさを左右する「やわらかさ」「もち感」「弾力」「伸び」「しっとり感」などの食感。

こうした食感は、使用する素材だけでなく、どのような原料を使い、どのような加工を施すかによっても変わります。

今回の展示では、加工でん粉について、素材の特性だけを紹介するのではなく、

原料でん粉 → 加工方法 → 生まれる食感・物性 → 食品への用途

という流れで、食品開発における素材設計の考え方をご覧いただける構成としています。

例えば、こんな食感を

ジェニジェル M78

ワキシータピオカを原料としたヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉（ α 化）。非常に老化しにくく、パンやパンケーキなどにふんわりと柔らかな食感を付与します。

松谷マリーゴールド

タピオカを原料としたヒドロキシプロピル化でん粉。やわらかく伸びる食感を付与し、伸びるチーズソースなどへの用途を紹介します。

フーズスターチ RP

ワキシータピオカなどを原料としたヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉。非常に老化しにくく、しっとりとしたやわらかなもち食感を付与します。

パインシルキー

馬鈴薯でん粉を原料としたヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉（ α 化）。生地のかたつきを抑えながら、しっとりとした食感や口どけの向上につなげます。クリームパンやコッペパンなどへの用途を紹介します。

松谷ハイビスカス

エンドウ豆でん粉を原料としたリン酸架橋でん粉。セツ性が早く、硬い物性を付与する特性を持ち、フライドポテトや唐揚げバターなどへの用途を紹介します。

スタビローズ PEA

エンドウ豆でん粉を酸化した加工でん粉。低粘性でべたつきの少ない皮膜を形成し、ハッシュドポテトやシューストリングスなどへの用途を紹介します。加熱後の早いセツ性や、引きのない崩壊性も展示します。

このほか、加工でん粉以外にも、難消化性デキストリン、希少糖アルロース、G パインマックスなどの食品素材を展示します。

難消化性デキストリンは、天然のでん粉を原料とした水溶性の食物繊維として、食品への利用例をご紹介します。希少糖アルロースについては、良質な甘味質や溶解性など、食品素材としての特性をご紹介します。また、G パインマックスは、分子量の異なる成分がそれぞれ持つ粘度・濃厚感や風味立ち・甘味といった特性を活かした糖化品として紹介します。

食品開発の「こうしたい」をお聞かせください

今回の展示で大切にしているのは、製品を一方的にご紹介することではありません。

「もう少しやわらかくしたい」

「もち感を出したい」

「伸びる食感にしたい」

「冷蔵・冷凍後も食感を保ちたい」

——そんな食品開発における具体的な課題について、素材の特性から一緒に考える場にしたいと考えています。

食品開発に携わる皆さまの課題やご要望を、ぜひ当社ブースでお聞かせください。

開催概要

展示会名：食品開発展 2026

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

会場：東京ビッグサイト

当社小間：西 1 ホール 341

主催

インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社

松谷化学工業ブースでは、加工でん粉をはじめとする食品素材について、食感・物性・用途の視点からご紹介します。

食品開発に関する課題や素材についてのご相談がございましたら、ぜひ西 1 ホール 341、松谷化学工業ブースへお立ち寄りください。