

PRESS RELEASE

報道関係各位

ヤマモリ株式会社
2025年9月30日

ヤマモリ株式会社 「食品開発展2025」出展のお知らせ GABAなど、しょうゆの研究から生まれた付加価値素材をご紹介します

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は、2025年10月15日(水)～17日(金)に東京ビッグサイトで開催される「食品開発展 2025」に出展します。「食品開発展」は、食の4大テーマである健康、美味しさ、安全・品質、フードロングライフに関わるB to Bを対象とした専門展示会です。



(ブースイメージ)

【展示会概要】

展示会名：食品開発展 2025
会期：2025年10月15日(水)～17日(金)
時間：10:00～17:00
会場：東京ビッグサイト西1・2・4ホール&アトリウム
(当社ブース番号：ブース番号 西4-095)
主催：インフォーママーケティングジャパン株式会社
URL：<https://hijapan.info>
※ご来場には「事前登録」が必要です。

食品開発展2025

東京ビッグサイト西1・2・4ホール&アトリウム
2025年10月15日(水)～17日(金) 10:00-17:00

■ 出展内容

今回、当社は自社で製造する「液体 GABA」「付加価値しょうゆ」をご紹介します。

当社は醤油醸造を祖業として1889年に創業した総合食品メーカーとして醤油の醸造と130年以上向き合い、研究を重ねてきました。そして2004年、醸造の工程でGABA（ギャバ）を生み出す乳酸菌を単離することに成功、製法の特許を取得しました。展示会ではこの機能性素材・GABAを中心に当社の取り組みをご紹介します。

ヤマモリの強みは長い歴史の中で培ってきた味つくりの技術です。素材の提案にとどまらず、商品の味つくりおよび機能性表示届出サポートに至るまで一貫して対応することが可能です。

展示会では、同じく醤油の研究の中でお客様からのニーズにお応えして開発した付加価値しょうゆ（燻醸、5種のだし、濃縮旨味など）シリーズも同時提案します。

期間中は「液体 GABA」「付加価値しょうゆ」の試食をご用意し、ご来場をお待ちしています。

■ 「ヤマモリの GABA」とは

当社の GABA は以下の 5 点での機能性表示届出が可能です。

- 睡眠の質（眠りの深さ）を向上させ、すっきりとした目覚めを得ることに役立つ機能
- 仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する機能
- 血圧が高めの方の血圧を下げる機能
- 中高年の方の加齢に伴い低下する筋肉量を維持する機能
- 肌の乾燥が気になる方の肌の健康を守るのを助ける機能

PRESS RELEASE

ヤマモリの GABA は、自社設備で生成した乳酸菌とグルタミン酸などの原料を合わせて発酵させた安全・安心な国産素材です。

また、粉／粒状の形態が主流の GABA 市場にあって当社の GABA は液体です。液体 GABA には計量時に粉が舞いにくく計量しやすい、素材に溶けやすい等の利点があります。

GABA の含有濃度によって[GABA40][GABA100][GABA200]のラインナップを持ち、商品設計に応じた商品をご提案致します。



【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して136年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした”エンターテインメント&健康”をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

< 会社概要 >

企業名：	ヤマモリ株式会社
代表者：	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地：	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業：	1889 年
設立：	1951 年
資本金：	4 億 3500 万円
従業員数：	802 名 ※パートタイマー含む
事業内容：	醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・飲料等の製造販売
公式サイト：	https://www.yamamori.co.jp/