

感じるチカラで もっといいこと。

**長谷川香料株式会社**

プレスリリース

報道関係者各位

2026 年 1 月 7 日

長谷川香料株式会社

## 長谷川香料、FOOD STYLE JAPAN 2026 <関西>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 1 月 28 日（水）および 29 日（木）に開催される「FOOD STYLE JAPAN 2026 <関西>」に出展することをお知らせいたします。

**関西2府4県から全国の逸品まで、  
食品と技術の最前線がここに!**

 **FOOD STYLE JAPAN** フードスタイルジャパン  
外食・中食・小売

関西の食を全国へもっと! 全国の食を関西にもっと!

**関西**

**商品開発から課題解決まで  
ワンストップでサポート**

**会期** 2026.1.28(水)29(木)

**会場** インテックス大阪 1・2号館

**同時開催展 ラーメン産業展 in Kansai**

感じるチカラで もっといいこと。

 **長谷川香料株式会社**

#### <開催概要>

展示会名称 : FOOD STYLE JAPAN 2026 <関西>  
日時 : 2026 年 1 月 28 日 (水)・29 日 (木) 10:00~17:00 (最終日は 16:00 まで)  
会場 : インテックス大阪 1・2 号館  
主催 : FOOD STYLE Kansai 実行委員会  
ブース番号 : 2K-09  
公式サイト : <https://foodstyle.jp/kansai/>

#### <出展商品・サービス>

##### ○HASEAROMA®

HASEAROMA®は、素材本来の香りを詳細に探索し、当社の分析、合成、調香技術を駆使して開発した天然感あふれるフレーバーシリーズです。「よりおいしく」をコンセプトに食品の香りを様々な切り口で解明し、そこにフレーバーリストの感性を吹き込み創り上げました。今回の展示では、だし・つゆ向けおよび飲料向けのアプリケーションをご提案いたします。

##### だし・つゆ向けフレーバー

HASEAROMA®は、単に美味しさを高めるだけでなく、原料高騰によるコスト上昇への代替ソリューションとしてもご活用いただけます。今回の展示会では、カツオダシフレーバー、コンブダシフレーバー、シイタケダシフレーバーの 3 種類を展示いたします。これらの製品を通じて、食材の選択肢を広げ、経済的にも環境的にも持続可能な調達を支援することを目指しています。

##### 飲料向けフレーバー

HASEAROMA®は、飲料製品の多様なニーズに対応し、より豊かな味わいの提供を実現します。今回の展示会では、アップルフレーバーを展示いたします。

##### ○果汁代替乳化香料

果汁代替乳化香料は、口腔内における乳化香料の風味発現や口当たりを解析して開発した乳化香料です。果汁が持つ「厚み」や「飲みごたえ」を補うことができます。昨今の不安定な社会情勢や気候変動により果汁原料の価格が高騰する中、商品の安定供給と品質維持のために果汁配合量を抑えた商品設計を行う際の果汁代替ソリューションとしてご利用いただけます。今回の展示会では、オレンジ果汁代替乳化香料を展示いたします。

今回の出展を通じて、私たちはより多くの企業様に、香りの新しい可能性とその価値を実感いただけると確信しております。

最後に、FOOD STYLE JAPAN 2026 <関西>へのご来場を心よりお待ちしております。私たちの製品が皆様のビジネスに貢献できることを願っております。