

# 菓業食品新聞

The Journal of confectionery

URL: <http://okashi.info> e-mail: [okashi@nespe.com](mailto:okashi@nespe.com)

バラエティ豊かなラインナップ

**チョコエッグ**

本物のおいしさ

**セコイヤチョコレート**

フルタ製菓株式会社

〒544-0023 大阪市生野区林寺6-7-22

(右)から) マスタック、飯田製作所、フルタ製菓 (左)から) レオン自動機、前田商店、和菓子実技講習会



**開会テープカット**  
 日本製パン製菓機械工業会(JBCM) (増田文治理事長) 主催による、製菓製パン機械を中心とした総合展示会2017には、製パン・製菓に関



市住之江区のハイアットモバックスヨウ(第25回)連する専門メーカー・関リージェンシー大阪で開国際製パン製菓関連産業 連業者を中心に229 会場レセプションを開催。展が、2月22日(水) 社、1539小間もの 冒頭、増田理事長は「モバックスヨウ(土)までの4 出品者が集い、大阪開催 年間大阪で第1回目を開 日開、大阪市住之江区の 最大級となる規模と 催し、今回で25回目。多 インテックス大阪1・2 になった。新規出展者は32 催し、今回で25回目。多 3・4・5(A・B)号 社。 の製菓機械、設備機械、 館(計5会場使用)で開 開幕初日は会場正面西 関連資材などが豊富に揃 催された。 口ロビーで開会式典を開 大阪開催では過去最高 4日間で入場者は3万 催。開会宣言の後、増 規模となった。今回はア 5846人が来場した。 田理事長、林孝司副理事 ジアを中心に海外からた 912人で、初日の海外 長、梶原秀浩専務理事 くさんの来場があり、日 本の高品質な製食品や繊 産技術、安全で安心な 商品を提供できる最新技 術、高付加価値な商品開 発につながる各種原材 料・包装資材など「新製 品・新技術」を一堂にそ るえ、各種提案を行った。 今回のテーマは「さがそ う未来へ伝えよう誇れる 技術」とした。

した総合展示会2017には、製パン・製菓に関市住之江区のハイアットモバックスヨウ(第25回)連する専門メーカー・関リージェンシー大阪で開国際製パン製菓関連産業 連業者を中心に229 会場レセプションを開催。展が、2月22日(水) 社、1539小間もの 冒頭、増田理事長は「モバックスヨウ(土)までの4 出品者が集い、大阪開催 年間大阪で第1回目を開 日開、大阪市住之江区の 最大級となる規模と 催し、今回で25回目。多 インテックス大阪1・2 になった。新規出展者は32 催し、今回で25回目。多 3・4・5(A・B)号 社。 の製菓機械、設備機械、 館(計5会場使用)で開 開幕初日は会場正面西 関連資材などが豊富に揃 催された。 口ロビーで開会式典を開 大阪開催では過去最高 4日間で入場者は3万 催。開会宣言の後、増 規模となった。今回はア 5846人が来場した。 田理事長、林孝司副理事 ジアを中心に海外からた 912人で、初日の海外 長、梶原秀浩専務理事 くさんの来場があり、日 本の高品質な製食品や繊 産技術、安全で安心な 商品を提供できる最新技 術、高付加価値な商品開 発につながる各種原材 料・包装資材など「新製 品・新技術」を一堂にそ るえ、各種提案を行った。 今回のテーマは「さがそ う未来へ伝えよう誇れる 技術」とした。

## 2017モバックスヨウ 229社、1539小間 大阪開催で最大規模 アジア中心に海外から3千人

行事も充実しており、これらにも皆さんに足を運んでもらい、モバックスヨウが食品業界の発展に役立つ情報発信の場となることを願っている」と挨拶。

- 2面 全菓連青年部全国大会
- 4面 三重菓子博開幕50日前
- 8面 現代の名工発表

(次頁へ続く)

ブルボン

Juicy UP! リズムもハズむ噛みごこち!

**フェットチーネグミ**  
 fettuccine gummi

New!