

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

菓業食品新聞

The Journal of confectionery



URL: http://okashi.info e-mail: okashi@nespe.com

第26回国際製パン製菓関連産業展

2019モバツクシヨウ

パン・菓子関連産業254社 最新機器、資材一堂に

協同組合日本製パン製菓機械工業会(JBCM)、増田文治理事長は、2月20日(水)から23日(土)までの4日間、千葉県幕張メッセ・国際展示場4から9ホールにて製パン製菓業界の総合専門展「2019モバツクシヨウ(第26回国際製パン製菓関連産業展)」を開催した。



同展示会は、製パン製菓産業に必要なあらゆる機械・設備器具、原材料・資材や各種製法等の公開展示などが勢ぞろいした総合展示会で、東京・大阪で2年毎の開催。今回は1626小間の出品者が顔を揃え、パン・菓子生産技術の最新動向、安芸安心マークなど、新たなパン・菓子・食品を提供するシステム作り、高付加価値な商品開発、また、「日本のパン職人の技術による」日本製パン業協会による「日本製パン業協会機械課長補佐・工藤勉氏、中国焙烤糖制品工業協会・朱念琳理事長、IBIE2019マイケルコネリー会長、ドイツ製パン工業中本菓業振興会会長による「央連盟ウォルフガング・工芸菓子及び引き菓子・シェーファー副会長の7上生菓子古評会、作品展」で幕を開けた。

テープカット

開催テーマは「つながるは254社(新規32社)」。技術、広がる美味しい笑顔。マシン、マテリアル、マーケティングの3つのMをキーワードに展開。来場者総数は3万6142人(国内3万2035人、海外4107人)。

主な特徴は、①パン・菓子に関する原材料・資材から製造機械、製品の出荷まで、あらゆるものがトータルに展示され、最高レベルの品質と信頼性でユーザーの課題解決に貢献する②パン・菓子の生産現場の合理化から新しいショップ展開、ニュービジネスの展開に至るまで、幅広く提案する③毎日開催のセミナーでは、製パン・製菓に関

示・選・和菓子職の称号を持つ和菓子づくりの技術者による蒸し菓子、平鍋菓子などの実演も行われた。洋菓子イベントでは、日本の著名なパティシエ、シエフ、若き新進気鋭たちが勢揃いし、連日にわたりデモンストラクションを行った。

開会式典では、谷沢修次モバツクシヨウ実行委員長、増田文治理事長、谷沢実行委員長、林孝司副理事長、原田淳一副理事長、経済産業省産業機械課課長補佐・工藤勉氏、中国焙烤糖制品工業協会・朱念琳理事長、IBIE2019マイケルコネリー会長、ドイツ製パン工業中本菓業振興会会長による「央連盟ウォルフガング・工芸菓子及び引き菓子・シェーファー副会長の7上生菓子古評会、作品展」で幕を開けた。

宮川忠之広報委員長の司会進行、はじめに増田理事長が挨拶を述べた。「今回で26回目の開催となった。国内では人手不足解消に向けた効率アップの投資が増加しており、雇用・所得環境の改善が進み、インバウンド人口の増加など明るいニュースの反面、世界の貿易摩擦による輸出産業へのダメージや人件費、物流費高騰など景気の不透明感が漂っている。

初日の午後5時30分よりコンベンションホールにてオープニングレセプションを開催。約500人が出席した。

挨拶する増田理事長

4面 イカリ異物混入セミナー

6、7面 SMTレドショー

8面 京菓子コレクション



右上から、マスダック、飯田製作所
左上から、レオン自動機、前田商店

次ページへ続く

次ページへ続く

ブルボン

プチって何だ!?

吉田 鋼太郎 志田 未来

プチって何だ!?

プチはあれに、

みんなのブルボン プチ

© プチクマ