

菓業食品新聞

The Journal of confectionery



URL: <https://okashi.info> e-mail: ks-news@okashi.info

お菓子で世界に
スマイルプロジェクト

5日間で2万2千人超える

日本の菓子の魅力を世界へ

メーカー49社の作品が集結

大阪・関西万博一般参加



入口のアーチ

日本の菓子文化として広に満ちたお方。未来ソー
め、世界を明るくしたい。のアイデアで協力させ
不自由な方向に手話でいただいた。この度の
勉強会を行い対応を完 経験は、すばらしいレガ
備した。今後も手話教室 シーとなるだろう」と話
は続けて不自由な方向に した。記念撮影、内覧を
優しい企業となりたい。 行い午後5時から一般公
8月30、31日と10月7 開された。混雑緩和に向
13日の9日間、万博の け整理券入場を基本に時
仮想空間に参加する。多 間によって柔軟な対応
くの人に訪れてもらいた した。
い」と挨拶した。

22台の工芸菓子 来場者を魅了

過去ゾーンには、(株)ブ
ルボンが協力開発した電 した。5日間で2万22
気式のボン菓子製造機を 62人が来場、万博協会
展示し試食を配布、2日 側からも驚きと高評価を
目には干菓子の実演と試 受けた。



現代ゾーンの工芸菓子

神吉代表は「沢山の方々
にご協力頂き
感無量。お菓
子には、世界
を笑顔に変え
るものすごい
力があること
を実感でき
た。お菓子屋
に生まれ、お
菓子の仕事が
できて、幸せ
に思う」とコ
メントした。



上右から、ブルボン井手常務、神吉代表、塚本大芸大副学長
下ブルボン工芸菓子

夏季特集号
2面 ANKA 40周年式典
5面 正氣屋100周年祝賀会
12面 タカギ新店 駄菓子ワールド

ブルボン

LANGRACE



NEW!



ラングドシャ生地の
サクほろ食感

LUMONDE



クレープ生地の
ザクザク食感

ひと味ちがう、ひとくち。