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

菓子・食品・パン関連資材専門紙　流通記者会加盟紙

菓業食品新聞

The Journal of confectionery

URL：http://okashi.info　e-mail：ks-news@okashi.info

令和5年　3月12日（日曜日）
（毎月12、22日発行）第2292号
昭和41年7月2日第3種郵便物認可

発行所　〒564-0053 大阪府吹田市江の木町11-38-618
TEL 06(6385)1717 FAX06(6385)0150
株式会社菓業食品新聞社
支社・京都
発行人　狩野　智子　　一カ年　8,800円

MOBAC SHOW 2023

第28回国際製パン製菓関連産業展

モバックショウ2023

革新的な技術を提案

239社集結、36社が初出展

製パン・製菓の総合展示会「2023モバックショウ（第28回国際製パン製菓関連産業展）」（主催＝協同組合日本製パン製菓機械工業会＝JBCM、増田文治理事長）が、2月28（火）～3月3日（金）の4日間、千葉市の幕張メッセ・国際展示場4～8ホールで開催された。製パン・製菓に関連する専門メーカー、関連業者を中心に239社、1494小間（前回大阪は171社、1056小間）の規模となった。

新規出展は36社、来場者総数は3万3855人（海外1574人）となった。テーマは「考え考会」、「洋菓子イベントコーナー」、「和菓子イベントコーナー」で多彩なデモンストレーションやコンクールを実施した。

初日のオープン前に中央エントランスで開会式典を開催。吹奏楽の演奏で盛り上がり、若林尚人実行委員長が開会を宣言した。増田理事長、若林実行委員長、原田淳一副理事長、梶原秀浩副理事長、経済産業省産業機械課課長補佐横山博之氏、千葉県商工労働部次長秋山良一氏らがテープカットを行った。主な出展社に関しては、次のとおり。

右上から、テープカット、レオン自動機
左上から、マスダックマシナリー、飯田製作所

展示内容の充実図る　国際コンクール初開催

また、併催イベント行事の充実にも注力した。国際コンクール「ベスト・オブ・モンディアル」の日本初開催をはじめ、「第5回ベーカリー・ジャパンカップ」、「クープ・ドゥ・モンド国内代表選考会」、「洋菓子イベントコーナー」、「和菓子イベントコーナー」で多彩なデモンストレーションやコンクールを実施した。

初日のオープン前に中央エントランスで開会式典を開催。吹奏楽の演奏で盛り上がり、若林尚人実行委員長が開会を宣言した。増田理事長、若林実行委員長、原田淳一副理事長、梶原秀浩副理事長、経済産業省産業機械課課長補佐横山博之氏、千葉県商工労働部次長秋山良一氏らがテープカットを行った。主な出展社に関しては、次のとおり。

▽㈱マスダックマシナリー

「全自動どら焼機」の後工程に様々な仕上げで活躍する「ライトデポリー」を組み合わせた初披露の全自動ラインでは、生素材のクリームを挟み、上の生地を斜めにのせた見映えのする洋生菓子を実演。グルテンフリークッキーを実演する「バンドオーブンライン」など、生産性や付加価値向上への技術を提案。

▽レオン自動機㈱

生産効率化を図るための各種食品成形機や製パン機など、最新機種の展示・実演を実施。和洋菓子ほか、幅広い食品の成形が可能な「火星人CN700」をはじめ「VR250ライン　レストコンベヤー　FEライン」でによるクリームパンや二色パン、新型粉付け機にたうよるコーヒー大福など。

▽㈱飯田製作所

長年の経験を基に開発した多機能型団子製造機「きわみTYPE―H」リアル」「マーケティング」の「3つのM」を網羅した総合専門展として一段と展示内容の充実を図ることができた。「五感で感じる実演ステージ」を復活させるべく、ブースでの実演・試食の取り組みをお願いする。

今回も「国際製パン製菓関連産業展」にふさわしい「マシーン」「マテ

挨拶する増田理事長

は、従来の上新粉生地の団子に加え、もち米・道明寺粉・わらび餅・水だんご等の製造を可能にした提案型の最新鋭。

▽㈱前田商店

ベルギー「カレボー」のチョコレートをメインに関連機器や海外直輸入品、製菓・製パン向け、機能性原料など幅広い商品を取り扱う。注目商品はカレボーブランドの新商品「カレボーNXTデイリーフリー」。乳製品不使用、100%植物性由来のプラントベースのチョコレート。

和菓子イベントコーナーでは全国菓子研究団体連合会による「第3回全日本和菓子品評会」に出品された優秀作品の展示を実施。また、日本菓子協会東和会及び日本菓業振興会の協力により上生菓子の実演が各日に2回ずつ行われた。

初日の午後5時30分より239社が集結したコンベンションホールで開会レセプションを開催、約200人が出席した。増田理事長が次のように挨拶を述べた。

今回も「国際製パン製菓関連産業展」にふさわしい「マシーン」「マテリアル」「マーケティング」の「3つのM」を網羅した総合専門展として一段と展示内容の充実を図ることができた。「五感で感じる実演ステージ」を復活させるべく、ブースでの実演・試食の取り組みをお願いする。本展が製パン製菓業界を中心とする食品業界の発展に役立つ真の情報発信の場となりユーザー業界のご発展とイノベーション創出のきっかけになることを念願する。

日本パン工業会飯島延浩会長が祝辞をよせ、全国菓子工業組合連合会齋藤俊明理事長の乾杯発声で親睦を深めた。

2面 大阪産（もん）特集
5、7面 SMトレードショー
8面 京菓子講師倶楽部 作品展