

「Basic&Plus One」をテーマに当社商品の魅力を伝えます 「2017 モバックショウ」に出展

開催期間：2017年2月22日(水)～25日(土) 会場：インテックス大阪

日本製粉(株)(代表取締役社長:近藤雅之 本店:東京都千代田区)は、2017年2月22日(水)から25日(土)まで、インテックス大阪で開催される「2017 モバックショウ(第25回国際製パン製菓関連産業展)」に出展します。

今回のモバックショウに当社は、「Basic&Plus One」のテーマで出展します。

小麦粉は、パンやお菓子を作る上で、美味しさを引き出すために重要なものであり、「基本」となるものです。「Basic」コーナーでは、ベーカリー向けとパティスリー向けの2つの切り口で、小麦粉を中心にをご紹介します。

「Plus One」コーナーでは、「健康」、「簡便化」といったお客さまのニーズにお応えする「新しい付加価値をプラス」した、ミックス粉や冷凍食品を中心にをご紹介します。

当社は製パン製菓産業に必要なものが一堂に公開展示される「モバックショウ」で、お客さまにご満足いただけるご提案を行います。



前回(「2015 モバックショウ」)のブース

【当社出展概要】

■ 会場・ブース番号 : インテックス大阪 3号館 308

■ 出 展 内 容

● 「Basic」コーナー

・『コナコレ!』(ベーカリー向け)

パン作りの「基本」となる小麦粉を中心に提案。特にベーカリーの顔となる、食パンやフランスパンにおすすめの小麦粉を、試食やセミナーを通じて紹介。

・『patisserie LABO』～Farine de Specialite～

(パティスリー向け)

お菓子作りにおける小麦粉の役割と粉選びのポイントを紹介。

● 「Plus One」コーナー

健康ニーズや人手不足の改善ニーズに応える「新しい付加価値をプラス」した、ミックス粉や冷凍食品を中心に紹介。



▲前回の「コナコレ!」の様子

《2 枚目に続きます》

出展商品一例

※画像は出来上がりイメージ



パン用粉「キャサリン」

一粒の小麦から、最良の部位のみで作り上げた贅沢なパン用粉。「キャサリン」とは、「純粹」を語源とする人名“キャサリン(ギリシャ語で「カタロス」)”に由来。灰分を抑えることで伸展性の良いグルテンが形成されるため、しっとりとした耳までやわらかいパンに仕上がります。本物の味わいを追求するプロフェッショナルへ想いを込めて届けたい逸品です。



フランスパン用粉「メルベイユ」

フランス小麦を 100%使用。フランスの小麦粉を再現するため、当社独自の挽き方で作りました。コクのある深い味わいと芳醇な香りのパンに仕上がります。



菓子用粉「シリウス」

北海道産小麦 100%の洋菓子専用粉。従来の国内産小麦粉にはなかった洋菓子適性を実現。「シリウス」とは、ギリシャ語で「光り輝くもの」に由来します。洋菓子を“輝かせる”小麦粉を目指しました。浮きが良く、しっとりソフトで口どけの良い、軽い食感に仕上がります。



S120 デリケーキ&ブレッドミックス

ケーキサレのような惣菜系のケーキを、手混ぜで簡単に仕込むことができるミックス粉。セイポリーケーキや惣菜マフィン、調理パン風の生地が固定釜でもコンベクションオーブンでも焼成可能です。



糖質 50%off ドッグパン(冷凍)

小麦粉の一部を「難消化性でん粉」に置き換え、糖質量を 50%オフとしました。自然解凍で糖質オフメニューとして手軽に食べることができます。しっとりやわらかい食感と、糖質が抑えられる付加価値を追求しました。

【2017 モバックショウ(第 25 回国際製パン製菓関連産業展)開催概要】

- 開催日時 : 2017年2月22日(水)~25日(土)
10:00~17:00
- 開催場所 : インテックス大阪 1・2・3・4・5号館
(大阪市住之江区南港北 1-5-102)
- 予定展示規模 : 229社/1,539小間
- テーマ : さがそう未来・伝えよう誇れる技術
- ホームページ : <http://www.mobacshow.com/>