

「イタリアンと健康」をテーマに商品をご紹介 「第52回 スーパーマーケット・トレードショー2018」に出展 開催期間：2018年2月14日(水)～16日(金) 会場：幕張メッセ

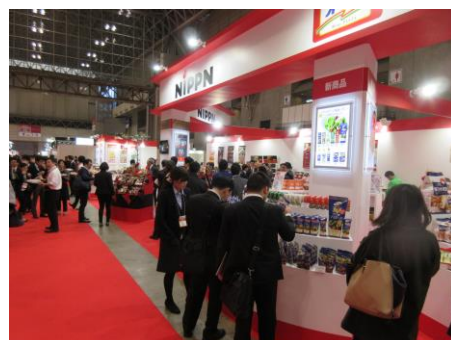
日本製粉(株)(代表取締役社長:近藤雅之 本店:東京都千代田区)は、2018年2月14日(水)から16日(金)まで、幕張メッセで開催される「第52回 スーパーマーケット・トレードショー2018」に出展いたします。

今年の当社展示テーマ「イタリアンと健康」に沿って、家庭用・業務用のさまざまな商品をご紹介します。

プレミアムパスタブランド「REGALO」、冷凍パスタ「オーマイプレミアム」シリーズや「オーマイ具の衝撃」シリーズ、健康を気づかう方におすすめのアマニ関連商品等を試食も交えてご提案します。

また、当社ブース内に設置する特設ステージでは、落合務シェフによる家庭で作れる本格的なパスタ料理の実演と、辻口博啓シェフによる野菜のシャーベットづくりの実演が行われます。

「スーパーマーケット・トレードショー」は、スーパーマーケットを中心とする流通業界に最新情報を発信する商談展示会です。



▲ 昨年の様子

【「第52回スーパーマーケット・トレードショー2018」出展概要】

■ 調理実演

● 落合務シェフのクッキングショー

落合シェフがブース内の特設ステージで調理を実演。家庭で作れる本格的なパスタ料理のコツを、楽しいトークを交えながら紹介します。

・日時:

2月14日(水) 11:00～11:45 / 13:30～14:15 の2回実施

2月15日(木) 10:45～11:30 / 13:45～14:30 の2回実施

2月16日(金) 11:00～11:45 / 13:30～14:15 の2回実施

※時間は2月8日現在の予定です。



▲ 落合務シェフ

● 辻口博啓シェフのクッキングショー

辻口シェフがブース内の特設ステージで調理を実演。アイスクック(アイスクリーム作りの専用器材)を使っての調理デモンストレーションを行います。

・日時

2月15日(木) 12:30～13:00 / 15:30～16:00 の2回実施

※時間は2月8日現在の予定です。



▲ 辻口博啓シェフ

■ 出展商品

● 家庭用グロサリー

プレミアムなパスタ・パスタソースブランド「REGALO」の個食レトルトパスタソースや瓶入りパスタソース、手打ちパスタのような“もちもち食感”を追求した生パスタ「オーマイ PREMIUM 生パスタ」をはじめとした 2018 年春夏新商品を中心に、多数の商品をご紹介します。

◆2018 年春夏家庭用グロサリー新商品は当社ニュースリリースをご覧ください。

>http://www.nippon.co.jp/news/detail/_icsFiles/afieldfile/2018/02/05/no56_2018ssgroceries.pdf

● 家庭用・業務用冷凍食品

「オーマイプレミアム」、「オーマイ具の衝撃」シリーズをはじめとした 2018 年春夏新商品を中心に、多数の商品をご紹介します。

業務用冷凍食品では「パスタ アランチーニ」をはじめ、レンジ用調理パスタや糖質 50%off の商品等ご紹介、家庭用・業務用ともに試食も行います。

◆2018 年春夏家庭用冷凍食品新商品は当社ニュースリリースをご覧ください。

>http://www.nippon.co.jp/news/detail/_icsFiles/afieldfile/2018/02/05/no57_2018ssfrozen.pdf

● 業務用食品

唐揚げ粉や漬け込みたれを中心に展示、試食を行います。

● 健康食品

アマニ関連商品を中心に展示、試食を行います。

● 輸入食品

「DANTE」オリーブオイル、「フェラーラ」パスタなどの輸入食品をご紹介します。



▲出展商品一例

【「第 52 回 スーパーマーケット・トレードショー2018」開催概要】

- 開催期間 : 2018年2月14日(水)~16日(金)
10:00~17:00 (最終日は16:00まで)
- 開催場所 : 幕張メッセ 全館
※当社ブースは5-401
- ホームページ : <http://www.smts.jp/>

《ご参考》登壇者プロフィール

1. 落合 務シェフ

フランス旅行の帰路、思わぬ機会によりイタリア料理と運命的に出会い、イタリア料理の道を志す。イタリア全土の有名ホテル・レストランで学んだ基本と伝統を重んじつつ、誰にでも愛される家庭料理をベースにした独自のスタイルを確立。

これまでの功績が認められ、2005年イタリア大統領よりイタリア連帯の星勲章、カヴァリエーレ章を受章。

2002年イタリア調理師協会 日本理事に就任、2009年5月から日本イタリア料理協会会長に就任。

2013年11月厚生労働省より、卓越した技能をもち、その道で第一人者とされている技能者を表彰する、卓越した技能者（現代の名工）を受賞。イタリア料理の第一人者として多方面で活躍している。



2. 辻口 博啓シェフ

クープ・ド・モンドなどの洋菓子の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つパティシエ、ショコラティエ。現在はモンサンクレール（東京・自由が丘）をはじめ、コンセプトの異なる13ブランドを展開。

サロン・デュ・ショコラ・パリで発表されるショコラ品評会では、2013年から2017年の5年連続で最高評価を獲得。今もなおコンクールに出場して、時代が求めるスイーツに挑戦し続けている。

地域振興、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など幅広く活動している。

