

パン・菓子に関わるすべての人のウェルビーイング（幸せ・健康・笑顔）を追求する商品をご紹介します

「2023 モバックショウ」に出展

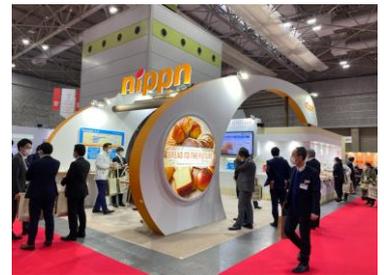
開催期間：2023年2月28日(火)～3月3日(金) 会場：幕張メッセ

株式会社ニップン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、2023年2月28日(火)から3月3日(金)まで、幕張メッセで開催される「2023 モバックショウ(第28回国際製パン製菓関連産業展)」に出展いたします。

今回のモバックショウで当社は、「人に、暮らしに、おいしい未来を描く。BREAD TO THE FUTURE (ブレッド トゥ ザ フューチャー)」をコンセプトに、業務用小麦粉、プレミックス、業務用冷凍食品、ヘルスケア商品、プラントベースフード等のさまざまな商品を3つテーマでご紹介します。

「深化～従来からのニーズを深掘りする～」では、健康、時短・簡便等、これまで求められてきたニーズに対し、さらに深掘りした商品をご提案し、「潮流～新しいライフスタイルに対応する～」では、ライフスタイルの変化に伴い、多様化する喫食シーンや注目のトレンドに柔軟かつ、敏感に対応する商品をご提案します。

さらに、「共創～自分も社会も未来もより良くする～」では、すべての人が、共により良い社会を創っていくことをテーマに、サステナブルな選択にもおいしさを追求した商品をご提案します。



前回の様子

【当社出展概要】

- ブース番号：8ホール・8D-06
- 出展内容一例
 - 深化～従来からのニーズを深掘りする～：健康、時短・簡便ニーズに応える商品をご提案。
 - 全粒粉シリーズ、アマニシリーズ、手混ぜミックス 等
 - 潮流～新しいライフスタイルに対応する～：多様化する喫食シーンやトレンドに対応する商品をご提案。
 - パノヴァッション、NP ベジペーストシリーズ 等
 - 共創～自分も社会も未来もより良くする～：国産原料やエシカルフードをご提案。
 - 国内産小麦100%粉、植物うまれシリーズ 等

【2023 モバックショウ(第28回国際製パン製菓関連産業展)開催概要】

- 開催日時：2023年2月28日(火)～3月3日(金) 10:00～17:00
- 開催場所：幕張メッセ・国際展示場 4・5・6・7・8ホール
(千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1)
- ホームページ：<https://www.mobacshow.com/>

※入場は事前登録制