

2017年2月14日

製パン・製菓業界の総合専門展「2017モバックショウ」出展 ～冷蔵発酵製法を使用した製パン方法や特長のある小麦粉をご提案～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：見目 信樹）とオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）は、本年2月22日（水）～25日（土）の4日間、インテックス大阪（大阪市住之江区）で“さがそう未来・伝えよう誇れる技術”をテーマに開催される「2017モバックショウ 第25回国際製パン製菓関連産業展」に共同出展します。

■当社出展概要（小間番号：4号館 410）

コンセプト：「現場が変わる。発酵で変わる。」

日本の生産年齢人口（15～64歳の人口）は、2010年には8000万人を超えていましたが、2030年に6700万人ほどに減少する見込みです。すでに国内の労働力不足は深刻化しつつあり、製パン・製菓業界も例外ではありません。

当社は、「現場が変わる。発酵で変わる。」を基本コンセプトに製パン・製菓業界における労働時間の改善や人材の確保という課題に対し、冷蔵発酵製法を使用した製パン方法や特長のある小麦粉、関連の商材のご案内を通じて、おいしさにこだわりつつ、製造現場での「生産性の向上や効率化」の一助となるべくグループ3社（日清製粉、オリエンタル酵母工業、フレッシュ・フード・サービス）で提案を行います。



当社出展ブース（イメージ）

提案①：冷蔵発酵製法を使用したハードロールのご提案

低温長時間発酵生地を分割しそのまま焼成する製法をご提案いたします。特殊な分割成型機を使うことで、作業の効率化と製造時間の短縮を図ることが可能になります。個性豊かな3種類のフランスパン専用粉を用いた配合によるハードロールをご用意し、比較をしながらご試食いただきます。

提案②：パン用粉「エコード」を活用した美味しく効率的な生地づくりのご提案

2015年に発売を開始した日清製粉のパン用粉「エコード」は、旨みと甘味、口溶けの良さを特長としていますが、お客様からは「作業効率化に繋がっている」というお声も頂戴しています。本展示会では、実際に「エコード」をご使用いただいているベーカリー様をお招きし、お店での活用方法や現場での作業効率化が図られた事例等をお話しいただきます。また「エコード」の特長を生かした食パンに、オリエンタル酵母工業の商材を活用した、効率的かつ簡単でおいしいサンドイッチの提案も行います。さらに菓子用粉「エンジェライト」の紹介、試食も行います。



■「2017モバックショウ」開催概要

- 日 時：2017年2月22日（水）～25日（土）
- 場 所：インテックス大阪 1～5号館 大阪市住之江区南港北 1-5-102
- 主 催：日本製パン製菓機械工業会
- WEB サイト：<http://www.mobacshow.com/>