

2013年2月14日

## 製パン製菓関連産業展『モバックショウ2013』に出展 ～日清製粉グループのモノ作りへの想いと最前線を語る～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：大枝宏之）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3月6日（木）～9日（土）の4日間、インテックス大阪（南港）において“パンとお菓子の未来地図”をテーマに開催される『モバックショウ2013』（第23回国際製パン製菓関連産業展）に、下記のとおり出展致します。



### ■当社グループのモノ作りへの想い、製パン技術の最前線をご紹介します

当社ブースでは、パン作りに欠かせない小麦粉・イーストでトップシェアを誇る当社グループだからこそ語れる、小麦粉作りへの想い、イーストの特長をご紹介します。また、冷凍生地の新技術をご紹介しますとともに、生活者ニーズを基点に開発した新製品をご提案するなど、6つのテーマで出展致します。

#### <6つの出展テーマ>

- |               |                      |
|---------------|----------------------|
| ①ロングセラー小麦粉の秘密 | ④北海道産小麦100%のおいしさと売り方 |
| ②イーストで、パンは変わる | ⑤本場のフランスパンを、あなたの手で   |
| ③ホイロ済冷凍生地に革命を | ⑥翌日も、ふっくらもっちり米粉パン    |

### ■『モバックショウ2013』概要

“パンとお菓子の未来地図”をテーマに、最高レベルの品質と信頼性で、製パン製菓業界の未来を切り拓く総合専門展。

日 程	2013年3月6日（水）～9日（土） 10:00～17:00
会 場	インテックス大阪（南港）1・2・3・4・5（A）号館 大阪市住之江区南港北1-5-102
当社ブース	1号館内 No. 124
主 催	日本製パン製菓機械工業会

## ■当社グループ出展内容詳細（6つのトークショー）

### ①ロングセラー小麦粉の秘密

当社の製造工程、安全・安心への取組みをご紹介するとともに、長年ご愛顧頂いている「カメリヤ」、「スーパーキング」、「レジャンデール」等の特長、最適な使い方を、試食を交えてご紹介します。



### ②イーストでパンは変わる

様々な種類のイーストを正しく使い分けることによりパンの美味しさは変わります。イーストの違いによる形、風味の違いを試食を交えてご紹介します。



### ③ホイロ済冷凍生地に革命を

これまでのホイロ済冷凍生地では実現出来なかったボリュームや食感を実現する新技術を映像でご紹介します。

当日はベーグルサンドの試食もご用意します。



### ④北海道産小麦100%の美味しい売り方

昨年11月に発売した北海道産小麦100%のパン用粉「TSUBAKI（つばき）」を使用し、北海道素材と合わせた菓子パン、惣菜パンのおいしさと売り方をご提案します。



### ⑤本場のフランスパンを、あなたの手で

2月にリニューアル発売したフランス産小麦100%使用の「テロワール ピュール」の生地感、風味といった特長を、試食を交えてご紹介します。



### ⑥翌日も、ふっくらもちり 米粉パン

生活者に根強い人気の米粉パン。焼いた翌日に硬くなってしまう課題を、当社の米粉「みのり」が解消します。



★上記6テーマ以外にもオリエンタル酵母工業より、ベジファ（野菜粉末）、総菜、フラワーペースト、パン品質改良剤、発酵液など、品質改良や商品開発にお役立て頂ける商材をご紹介致します。