

2023年2月21日

日清製粉 製パン・製菓業界の総合専門展「2023モバックショウ」に出展 ～日清製粉グループの総合力で「ベーカリーの明日」に向けたご提案～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（取締役社長：山田 貴夫）は、本年2月28日（火）～3月3日（金）の4日間、幕張メッセ（千葉市美浜区）で開催される、“考えよう！地球の未来と食の未来！”をテーマとした展示会「2023モバックショウ（第28回国際製パン製菓関連産業展）」に出展します。

■当社出展概要（小間番号：8L-05）

コンセプト：「あなたといっしょに、ベーカリーの明日を考える。」

日々、環境が目まぐるしく変化し、未来の予測が難しくなっている現代だからこそ、当社は改めて「ベーカリーの皆さまのより良い未来」を実現するための提案を行います。

「素材から、パンの明日を考える。」「環境から、店の明日を考える。」「お客様の声から、健やかな明日を考える。」の3テーマで、有名ベーカリーのオーナーシェフによる対談動画や実演、日清製粉グループ各社のプレゼンテーション等を通して、より良い明日のお店づくりをお手伝いします。



提案①「素材から、パンの明日を考える。」

様々な原材料があふれる今だからこそ、“素材”を見つめなおしていただくことが、お店ならではのオリジナリティにつながると考えております。お二人の有名ベーカリーのオーナーシェフに、「素材を見つめなおすことで得られる可能性」について語っていただいた対談動画を公開し、ベーカリーを営む皆さまが求めるパンづくりを、小麦粉をはじめとした“素材”からサポートします。

提案②「環境から、店の明日を考える。」

ベーカリーの皆さまが日々悩まれている問題の中でも、特に大きな課題とされる「人手不足と労働環境」に焦点を当て、解決策をご提案します。2日ずつ日替わりで有名ベーカリーのオーナーシェフに、効率的なパン作りの実演と人手不足・労働環境改善に対する工夫を教えてください。製造の負担を軽減する製法や材料、従業員がモチベーションを高く維持し、働き続けられる店舗運営のヒントをご紹介します。

提案③「お客様の声から、健やかな明日を考える。」

生活者の健康意識が高まるなか、全粒粉などの素材や食物繊維などの栄養素への関心も高まっています。生活者が求める健康に配慮したパンづくりを、全粒粉やブランをはじめとした、日清製粉グループ各社（日清製粉、オリエンタル酵母工業、日清製粉プレミックス、フレッシュ・フード・サービス）の商材を通してご提案します。

■「2023モバックショウ」開催概要

- 日 時：2023年2月28日（火）～3月3日（金）10：00～17：00
- 場 所：幕張メッセ国際展示場 4～8ホール 千葉県美浜区中瀬2-1
- 主 催：協同組合 日本製パン製菓機械工業会
- Webサイト：<https://www.mobacshow.com/>

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：浅倉・神田

電話：03-5282-6650 （お問い合わせフォームは[こちら](#)）

以上