

2017モバックショウ、大阪で盛大に開催

2017モバックショウ（第25回国際製パン製菓関連産業展、主催Ⅱ協同組合日本製パン製菓機械工業会）が2月22日から25日までの4日間、大阪府大阪市住之江区のインテックス大阪で開催された。会期中およそ3万5000人の来場者

があった。出展企業数は229社、使用小間数は1539。テーマは「さがそう未来・伝えよう誇れる技術」。同展示会は、2年に1度、東京と大阪で交互に開かれている。今回は25回目の開催。

製パン製菓の機械や原材料

2017モバックショウには大勢の来場者があつた

充実の展示内容と 様々な併催行事

2017モバックショウでは、製パン製菓の機械や原材料が数多く展示されたが、それだけにとどまらず、食品加工機械や包装機械、厨房機器、店舗設備、情報処理機器など製パン製菓に関連するあらゆる分野が網羅されていた。



食パン部門で優勝したベーカリーみや（富山県富山市）の宮腰進さん



食パン部門で優勝した、10種類の穀物を配合した食パン「大地の恵」（右）と、塩分控えめで、アレルギー対応の食パン「君にも食べれる」（左）



クーブ・デュ・モンド日本代表選手に選ばれた右から勝海遥平さん、津田宜季さん、二宮茂彰さん



モバックショウ2日目の2月23日には、ドイツの製パン展示会、iba2018の記者発表も開かれた。

様々な併催行事も行われた。食パンや菓子パンなど、日本のパンでその技を競う「第3回ベーカリー・ジャパン・カップ」が行われたほか、2020年に仏パリで開かれるパンの国際コンクール「2020クーブ・デュ・モンド」の日本代表選手選考会が行われた。

「第3回ベーカリー・ジャパン・カップ」では、「菓子パン」「食パン」「調理パン」の3部門で、製パンの腕が競われた。同コンテストは、「日本のパン職人による日本のパン」のトップを決定するコンテスト。日本のパン業界の発展や製パン技術の向上を目的に開催されている。

食パン部門で優勝したのは、10種類の穀物を配合した食パン「大地の恵」、塩分控えめで、アレルギー対応の食パン「君にも食べれる」などを出品したベーカリーみや（富山県富山市）の宮腰進さん。

菓子パン部門で優勝したのは、「やまももあんぱん」「祖谷のかずら橋クリームパン」「鳴門渦潮メロンパン」を出品したパパベル（徳島県徳島市）の森吉恵子さん。

調理パン部門で優勝したのは、「ほうれん草のグリーンカレーパン」「ねぎ焼きしようゆレモン」「蒸し鶏の梅じそマヨネーズ」「水炊き風コッペ」などを出品した鳴門屋製パン（大阪府大阪市）の大野聡久さん。

「パン部門」は帝国ホテルの二宮茂彰さん、「ヴィエノワズリー」部門は、神戸屋の津田宜季さん、「飾りパン部門」は東京ボンパドワルの勝海遥平さんに決まった。

「2020クーブ・デュ・モンド（ベーカリーワールドカップ）」の日本代表選手選考会では、「パン部門」「ヴィエノワズリー部門」「飾りパン部門」の3部門の日本代表選手を選考を行った。

「パン部門」は帝国ホテルの二宮茂彰さん、「ヴィエノワズリー」部門は、神戸屋の津田宜季さん、「飾りパン部門」は東京ボンパドワルの勝海遥平さんに決まった。

出展各社のスナップ(掲載は順不同)



ツジ・キカイ(電話049-225-5005)は、「想いを形にする」をテーマにしたジュエリーブランド、ティークオーレを立ち上げ、展示・紹介した。



正城機械(電話048-974-3121)は、掃除がしやすいように様々は工夫を施した新型のパイローラーを展示。



コトブキベーキングマシン(電話06-6349-1616)は、高性能で万能オープンの「キャメル」を展示。



エーデルマン(電話078-222-2313)は、マダガスカル産バニラの種と細かく粉碎したさを配合したバニラ香料をアピール。



共立プラント工業(電話06-6968-1961)は、横幅と奥行きをそれぞれ短くした省スペース型のドウコンディショナーなどを展示。



ネクスト(電話048-778-2005)は、モーター2台搭載のコンパクトで強力なスパイラルミキサーを展示。ピザ生地仕込みに最適。



ベーカーズ・プロダクション(電話06-6333-7777)は、神戸の有名ベーカリー、サ・マ・シュの西川功晃シェフを講師に迎えパンの焼成実演を行った。



関東混合機工業(電話03-3966-8651)は、小麦粉などの粉類を自動で計量し、ミキサーに投入するシステムなどを紹介。



ニチワ電機(電話0120-218-506)は、550度Cで本格的なナポリピッツァが焼けるコンパクトなオープンを出品。



戸倉商事(電話077-558-3511)は、大阪の有名ベーカリー、パンデュースの米山雅彦シェフを講師に招き、パンの焼成実演を行った。



ローリング(電話03-3864-3641)は、パンやケーキを豪華に演出する金箔スプレーを展示。スプレー缶内部の金箔残量がなく使い切ることができる。



タニヨー(電話03-5498-7968)は、同社の高性能ベーカリーオープンを使っての様々なパンの焼成実演を行った。



三幸機械(電話03-3733-4211)は、静岡県伊豆の国市のペケライ・ダンケ、杉山大一シェフを招いて、パンの焼成実演を行った。



ワールド精機(電話0942-65-1120)は、熊本製粉とのコラボで、同社の桜島溶岩窯などを使って様々なパンの焼成実演を行った。



東海リザーブ(電話0567-22-5667)は、コンパクトで、簡単に移動ができ、オールステンレス製の衛生的な粉ふるい機などを展示。