

News Release

No. 19-06

2019年 2月15日

昭和産業「2019 モバックショウ」に出展

～BAKERY STATION Solution for MIRAI Bakery～

昭和産業株式会社（社長：新妻一彦）は、2019年2月20日（水）から23日（土）までの4日間、幕張メッセ・国際展示場（千葉市美浜区）において開催される「2019 モバックショウ（第26回国際製パン製菓関連産業展）」に下記の通り出展いたしますので、お知らせいたします。

「モバックショウ」は、今回26回目となる開催実績を有し、製パン製菓産業に必要なあらゆる機械・設備・器具、原材料、資材などが一堂に公開展示されるビジネスショウとして、国内外から高い評価を受けている展示会です。

記

■出展概要

●出展ブース・小間番号：幕張メッセ 5ホール No.509

●出展コンセプト：「BAKERY STATION ～Solution for MIRAI Bakery～」

パンを通して「人と人・地域が繋がる、世代を超えて笑顔と笑顔が集う場所」としてのベーカリーの明るい未来へのソリューションをご提案します。

各種ソリューションを提供するための製品については、昭和産業グループとしてハースブレット用粉「ブレドA」、菓子用粉「ラフィネリュバン」など新製品の小麦粉をはじめ、ミックス粉、冷凍生地、フィリング各種を取り揃えております。



当社出展ブース（イメージ）

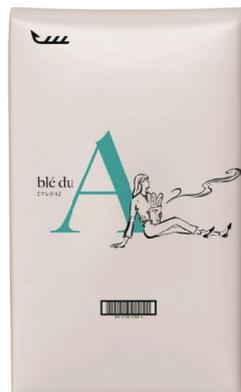
●実演内容：プチ・アンジュ津金一城氏、元昭和産業チーフテクニカルマネージャー西村一雄氏
新製品「ブレドA」を用いた多彩なパンの実演を予定

●出展グループ企業：奥本製粉(株)、木田製粉(株)、(株)内外製粉、昭和冷凍食品(株)、田中製餡(株)

■出展製品一例：昭和産業(株) 新製品

●ブレドA 25K g ハースブレッド用小麦粉

厳選した原料小麦を独自の特殊小麦粉碎方法で製粉することで、小麦の風味と旨味を最大限に引き出したハースブレッド用粉です。多加水生地や冷凍生地等、小麦風味が薄れやすい生地でもしっかりと特長が出ます。また、リッチな生地においては、乳製品と風味を引き立て合うなど、多様な生地に展開していただけます。



●ラフィネリュバン 25K g 菓子用小麦粉

「ラフィネリュバン」はフランス語で「上質なリボン」を意味します。原料選定をこだわり抜くことで、口の中で生地がホロホロとほどけていくような食感を実現しました。

製法を選ばず、幅広いお菓子にご利用いただけます。



■「2019 モバックショウ (第26回国際製パン製菓関連産業展)」開催概要

- 日 程：2019年2月20日(水)～23日(土)の4日間
10:00～17:00
- 会 場：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)
- テーマ：つながる技術、広がる美味しい笑顔
- 主 催：日本製パン製菓機械工業会
- ホームページ：<http://www.mobacshow.com/>

以 上

(本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先)

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 担当：大内・赤松

〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号 TEL：03-3257-2042