

2025年5月26日

昭和産業株式会社

大阪・関西万博会場内開催 パン職人たちによる2日間の祭典 「ベーカリー・エキスポ・ジャパン」オフィシャルパートナーとして参加

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、「2025年日本国際博覧会（以下 大阪・関西万博）」の会場で2025年6月4日（水）・5日（木）の2日間開催される、パン職人たちによる祭典「ベーカリー・エキスポ・ジャパン」に、オフィシャルパートナーとして参加します。



ベスト・オブ・モンディアル・デュ・パン 2023の様子

「ベーカリー・エキスポ・ジャパン」は、日常食である「パン」を切り口に、次世代への技術・文化の継承やエネルギーをはじめとする環境問題など様々な課題解決に向けた取り組み、パンを取り巻く環境のイノベーションなど、「パンの未来」や「パンの可能性」を感じてもらえるイベント。メインコンテンツとして、パン職人世界一の座を競う国際ブーランジェコンクール『第5回 ベスト・オブ・モンディアル・デュ・パン』の開催や世界28の国・地域から多くのトップブーランジェが来日を予定しております。会場内のデモンストレーションブースでは、ヨーロッパはもちろん著しい発展を見せるアジア各国や南米など、異なる国や地域のシェフたちによるイベント限定のパンやサンドイッチなどが販売される予定で、いろいろな国のパンカルチャーを体験することができます。

メインコンテンツである世界最高レベルの国際ブーランジェコンクール『第5回 ベスト・オブ・モンディアル・デュ・パン』では、当社製品である、原料配合のこだわりと、独自の小麦粉碎方法を用いて、風味、旨味を最大限引き出したパン用粉「ブレドA」を使用いただきます。

その他、当社ブースでは、色合いが極めて良好で、当社で最も高品質なパン用粉「ハイネオン」、当社の代表的なフランスパン用粉で香り高いフランスパンに仕上がる「クードチャンス」など合計8点を展示予定。

また、パン作りの様子が間近で見られるデモンストレーションブースでは、会場で焼き上げられたイベント限定のパンを販売ブースにて購入いただけます。

ぜひ、当イベントにお越しいただき、当社製品がもたらす新たな「パン」の可能性をご体験ください。

ベーカリー・エキスポ・ジャパン 開催概要

タイトル：ベーカリー・エキスポ・ジャパン

開催日程：1日目：2025年6月4日(水)9:00～20:00

2日目：2025年6月5日(木)9:00～17:00

場所：EXPO 2025 大阪・関西万博会場内『EXPOメッセ（WASSE）』

入場：無料 ※ご来場には別途「大阪・関西万博」のチケットが必要となります。

主催：リテールベーカリー協同組合

一般社団法人 レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン

後援：フランス大使館、日本製パン製菓機械工業会（JBCM）

第5回 ベスト・オブ・モンディアル・デュ・パン 使用パン用粉



blé du A (ブレド A)

原料配合のこだわりと、独自の小麦粉
砕方法を用いて、風味、旨味を最大限
引き出した小麦粉です。

原材料	小麦粉
用途	フランスパン・ハードロール・クロワ ッサン・菓子パン・など
荷姿	25kg



blé du A (ブレド A) を使用したブリオ
ッシュ（左）と低糖質ミニ食パン（右）

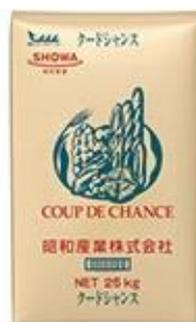
主な展示予定パン用粉



ハイネオン

色相が極めて良好で、
当社で最も高品質なパン用粉です。

原材料	小麦粉
用途	食パン・テーブルロール など
荷姿	25kg



クードチャンス

当社の代表的なフランスパン用粉です。
香り高いフランスパンに仕上がります。

原材料	小麦粉
用途	フランスパン・ハードロー ール・クロワッサン など
荷姿	25kg



パイオニア

極めて高たん白でボリュームのある
パン作りに適しています。

原材料	小麦粉
用途	山型食パン・テーブルロー ール など
荷姿	25kg



恋日和

ひろがる小麦の甘さとしっとり・ふ
んわりとした食感が特徴です。

原材料	小麦粉
用途	クロワッサン・クレセント・ フオカッチャ など
荷姿	15kg

<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 企画部コーポレート・コミュニケーション室

TEL：03-3257-2042 担当：関口・赤松