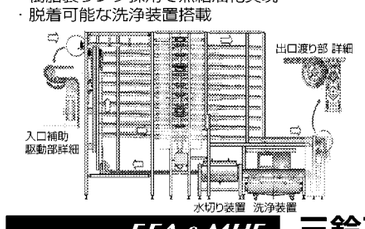
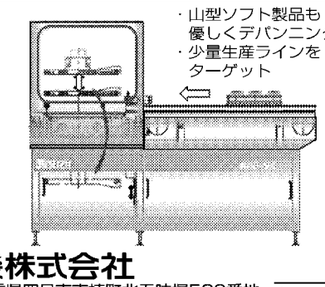
《 MOBAC SHOW2011 ブース 6ホール 608 》

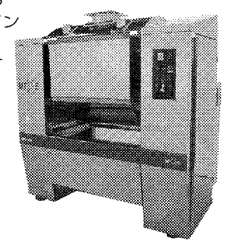
新型ドラムレスクーリングコンベヤ
・国産初ドラムレス機構採用
・樹脂製リンク採用で無給油化実現
・脱着可能な洗浄装置搭載



NCD-VS型 ターンデパンナー
・山型ソフト製品も
優しくデパンニング
・少量生産ラインを
ターゲット



MTX-5型 転倒型ミキサー
・小規模生産や
菓子パンライン
対応の
新型ミキサー



FFA & MHE Misuzu
三鈴工機株式会社
〒510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地
TEL：(059)397-3211　FAX：(059)397-3217
東京 TEL：(03)3434-2936　大阪 TEL：(06)6241-1091
http://www.misuzukoki.co.jp
E-mail:info@misuzukoki.co.jp

国際製パン製菓関連産業展

2011モバックショウ

16日から千葉・幕張メッセで

製パン・製菓関連産業に関する国内随一の展示会「2011モバックショウ（国際製パン製菓関連産業展）」が16日から19日までの4日間、千葉市の幕張メッセで開かれる。主催は日本製パン製菓機械工業会。製パンや製菓に関する専門メーカー、関連業者を中心に289社1525小間が集う。パンや菓子の生産技術の最新動向、安全で安心なパンや食品を提供するシステム作り、高付加価値な商品開発につながる各種原材料や包装資材などが一堂にそろい、来場者に提案する。開場時間は10時から17時まで、入場料は1000円（事前登録者は無料）。

テーマは「モノづくり ニッポン、パンと菓子」

289社が1525小間展示

今回で第22回を迎えるモバックショウ。現在は2年に1度、隔年に東京と大阪で交互に開催しており、東京は07年以来となる。第1回は1971年の大阪開催で、今回はちょうど40周年の節目の年となる。

今回のモバックショウのテーマは「モノづくりニッポン、パンと菓子」。日本の高品質で高い安全性を誇るパン・菓子づくりの技術や製品を広くアピールする場とする。今回は特に新規出展者が増え、出品者数は過去最高の289社が集結。出品製品の割合は、製パン・製菓機械が40%、原材料・副資材が25%、食品加工機械や包装機械が15%、その他が20%となっている。ドイツ、フランス、イタリア、米国など約20カ国の製品も出品される。

モバックショウは「マシン」「マテリアル」「マーケティング」の三つのMをキーワードとし、国際製パン製菓関連産業展を標ぼうしてきた。最近では海外での認知度をより高めようと広報活動を積極的に展開。これまでにドイツや中国の展示会会場で今回のモバックショウの発表会を開催し、PRしている。

主催の日本製パン製菓機械工業会では、他のモノづくり産業と同様に製パン製菓業界も主要消費地が先進国から新興国へとシフトしていることを重要視。特に食文化が大きく変化する、成長著しいアジア市場へ向けた発信や、安全や衛生面で他国から目標としてもらえるような取り組みを課題とする。モバックショウはこれら海外からの来場者も見据えた提案の場とし、日本の高品質なモノづくりを見てもらう機会としている。

人材育成も大きなテーマとなる。特に若い人々にパンや菓子に興味を持ってもらえるよう、展示会場では実際に見て、触れて、学べるイベントが多数用意されている。

レオン自動機やマスダックはじめ各社が新製品、新技術を紹介する「モバックセミナー」は、4日間の期間中、26セッションが予定されている。また「スクールプラザ」では、著名な製パン・製菓学校がブース出展するほか、学校紹介資料を配布する。

「WPTC日本代表選考会」では、2年に一度、米国で開催されるパティシエの国際大会「ワールドペストリーチャンピオンシップ」の日本代表選手が決まる。2010年の大会では日本代表チームが団体優勝を遂げており、連覇に向けた選手選考が注目される。

世界で有名なパンの国際大会の関係者が登場するのが「パンの世界大会大集合」のコーナー。ドイツの「イバ・カップ」やフランスの「クープ・デュ・モンド」の関係者、ドイツパンアカデミーのマイスターなどが日替わりでデモンストレーションを行うことから来場者を集めると予想される。

高品質な日本の製パン技術を実演披露

各種セミナー・イベントスケジュール

●2011モバックセミナー
（第1会場201号会議室／第2会場101号会議室）
会期中を通して、計26セッションを開催。
新製品・新技術・新情報が盛りだくさん。
期　日：2月16日(水)～2月19日(土)
参加料：無料（ホームページによる事前登録制）
定　員：各セッションとも100人
問い合わせ：2011モバックショウ事務局
TEL.03-3862-8478

●北海道小豆に関するセミナー（幕張メッセ国際会議場）
和菓子づくりに欠かすことのできない北海道産小豆について、生産と輸入の状況、小豆の育種と品種の特性や品質などを解説。
期　日：2月17日(木)　13:30～16:30
参加料：無料
問い合わせ：全国和菓子協会　TEL.03-3375-7121

●スクールプラザ（4ホール）
明日のフードエンジニアを目指す人達のため、著名な製パン・製菓学校の協力を得て、スクールプラザを特設。
(1) 展示ブースでの出展
東京製菓学校、日本菓子専門学校など5校
(2) 学校紹介コーナー出展
新宿調理師専門学校、平岡調理・製菓専門学校など7校

●菓子のイベントステージ（4ホール）
・**WPTC日本代表選考会**
世界で最もハイレベルな大会といわれるWPTC（ワールドペストリーチームチャンピオンシップ）。2010年7月の本大会において、日本代表チームは悲願の団体優勝という快挙を成し遂げた。次回2012年大会での連続制覇を目指し、さらにハイレベルな審査で国内代表選手を選考。次代のワールドチャンピオンを目指す達人たちの熱き戦いに注目が集まる。
期　日：2月16日(水) チョコレートピエス部門
2月17日(木) アメ細工部門
・**業界有名人によるセミナー&トークショー**
菓子業界の著名人や食品業界の人気講師によるセミナーを開催。
期　日：2月18日(金)～2月19日(土)
各日とも　11:00～12:30、13:00～14:30、15:00～16:30
参加料：無料

●パンのイベントステージ（8ホール）
・**パンの世界大会大集合**
世界でも有名なパンの国際大会（イバ・カップ、クープ・デュ・モンド）の出場者やドイツパンアカデミーのマイスターたちが、日替わりでデモンストレーションを実施。また、サブステージでは、2012クープ・デュ・モンド日本代表選手が、来年中国で行われるアジア予選に向けた公開トレーニング（実演）を行う。

出展各社の技術・製品

（順不同）

レオン自動機

レオン自動機は各種製菓・製パン機械の展示や実演に加えて、全国の売れ筋の菓子やパン、提案製品の紹介など製菓・製パンに関する総合的な情報発信を行う。

製菓機械としては、和・洋菓子をはじめ、調理惣菜（そうざい）食品など、さまざまな食品の包あん成形が可能な「火星人シリーズ」を中心に出展。豊富なオプションにより多彩な成形が可能となる魅力を紹介する。

またモバックショウ初登場となる「マルチコンフェクショナー」は、従来機に対し、同じ設置スペースで約2倍の量（ベルト幅1㍍タイプで1時間当たり11万5200個）の生産が可能。会場では手まり模様がついた、フィリング入りクッキーを実演し、その性能をアピールする。

マスダック

マスダックは今回のモバックショウにおいて、おいしくて安全なお菓子を低コストかつフレキシブルに作ることができる生産技術・設備をテーマに提案する。

遠赤外線ガス式トンネルオーブン「サーマルメディアオーブン・ヒートプラス」は、過熱蒸気発生ユニットを装備した製菓用オーブン。過熱蒸気を併用できるため、焼きあがりの食感、風味、色合いの向上、焼成時間の大幅短縮などが可能となる。また同社の連続式蒸し機をリニューアルした「ファインアップトンネルスチーマー」は、独自技術による超低圧二次蒸気と中圧蒸気の繊細なコントロールにより高品質の蒸し製品ができる。

このほか、ボックスタイプの蒸し機やユニット式充填成型機、全自動どら焼き機など各種を出品する。

奥野製薬工業

奥野製薬工業は「未来を見据えた製品・技術」をテーマに、油脂改質タンパクを用いた製菓用改良素材「プロフェクトCG」、シフォンケーキ用ミックス粉「トップスイーツCF610」など合計7品目を展示する。このほかは油脂改質タンパクと増粘多糖類を合わせた製菓用改良剤「プロフェクトGX」、米粉パン用改良剤「ルーキーブレッドKP」、ゲル化力・耐酸性に優れた改質タンパク「プロフェクトP」、独自のブレンド製法によって味覚への影響を低減した制菌剤、また速効性・持続性・遅効性各種に対応した膨張剤とミョウバンフリー膨張剤。

19日には第1会場（国際会議場）において「改質タンパクの製菓・製パンへの利用」と題して、松元一頼氏（同社食品研究室）によるプレゼンテーションを実施する。

三鈴工機

三鈴工機は社内スローガンである「We are the Maker! MISUZU BRAND」を前面に打ち出し、製パン業界のニーズに合わせた新型機種を提案する。注目は新型スパイラルクーリングコンベヤー（DLC=ドラムレスクーリングコンベヤー）。今まではセンタードラム式のフリクション機構スパイラルコンベヤーが主流だったが、開発した新型機種はセンタードラムの無いスパイラルコンベヤーとなっている。外国製ではドラムの無いスパイラルコンベヤーは数多く存在しているが、日本国内では三鈴工機が初となる。その他、少量生産およびバラエティー山型食パン向けデパンナー（NCD-VSデパンナー）や、小規模生産工場および菓子パン用ミキサー（MTX-5型転倒型ミキサー）を出展する。