第23回国際製パン製菓関連産業展

「パンとお菓子の未来地図」　あす開幕

MOBAC SHOW 2013

ごあいさつ

市場喚起し需要創出へ

日本製パン製菓機械工業会理事長　田中　利幸

「2013モバックショウ」は関係各位のご支援・ご協力により、盛大に開催の運びとなりました。

本展は1971年大阪にて第1回を開催以来、今回で23回目の開催を迎えます。長きにわたり当工業会ならびにモバックショウを支えていただいた多くの関係者の方々にここに改めてお礼を申し上げます。

昨年、当工業会は創立50周年の節目の年を迎えました。本年は次の50年へ向けた新しいスタートの年であり、今回の2013モバックショウは、まさに次の50年に向けたスタートを象徴する展示会となります。

おかげさまで、今回も大手製粉メーカーをはじめとする食材メーカー、各種関連資材メーカーの積極的なご参加を得て、「国際製パン製菓関連産業展」にふさわしく、「マシン」「マテリアル」「マーケティング」の〝三つのM〟を網羅した総合専門展として一層の展示内容の充実を図ることができました。

わが国経済は新政権の円高是正・デフレ脱却へ向けた大胆な経済対策により、ようやく明るい兆しが見えはじめてまいりましたが、我々のユーザーである食品産業を取り巻く環境は、食の安全・安心へのさらなる取り組みに加え、少子高齢化の進展による需要低迷、世界規模での需給逼迫による原材料高、家計を圧迫しかねない消費税の増税など依然として先行きが不透明なことに変わりはありません。

このような環境の中で開催される2013モバックショウでは、市場喚起につながる製品展示と市場創造につながる情報発信をこれまでにも増して積極的に行い、日本の製パン製菓業界のトータルな需要創出へ向けた取り組みを行ってまいりたいと存じます。

また、ユーザー参加型の展示会を目指し各館に設置した特設コーナーでは、本邦初となる「第1回ベーカリー・ジャパンカップ」をはじめ、国内外一流の製パン・製菓技術者の実演と競技の場をこれまで以上に広く提供し、妙技を披露してもらうこととしております。

もうひとつの取り組みとして、アジアをはじめとする海外来場者を積極的に誘致し、日本の高品質なパン・菓子の味覚と技術をモバックショウの場で知ってもらい、日本のパン・菓子の普及を図ってまいります。

本展が製パン製菓業界を中心とする食品業界の発展に役立つ真の情報発信の場となり、ユーザー業界の新たなるご発展と、景気回復の大きなきっかけとなることを念願いたし、多数の皆さまのご来場を心からご期待申し上げて、開催のごあいさつといたします。

9日までインテックス大阪

3月6日から9日までの4日間、大阪市のインテックス大阪で「2013モバックショウ（第23回国際製パン製菓関連産業展）」が開催される。主催は日本製パン製菓機械工業会。製パン・製菓に関連する専門メーカー・関連業者が最新の技術・製品を紹介する。また、セミナーやイベントを多数用意し、来場者に情報を発信する。開場時間は10―17時。入場料は1000円（事前登録者は無料）。

最新の技術・製品を紹介

セミナー・イベントも充実

今回で23回目となるモバックショウは安全で安心なパン・菓子・食品を提供する技術・製品のほか、高付加価値な商品開発につながる各種原材料や副資材、包装資材など、製パン・製菓に関連する分野を幅広く捉える。隔年開催で、開催地を東京と大阪で交互に行っている。今回は新規出展者が増え、大阪開催では最大規模の234社・団体、1429小間になった。

今回のテーマは「パンとお菓子の未来地図」。展示方針を①「技術」と「素材」が織りなす「おいしさ」の競演②未来につながる機器、原材料、マーケット情報を発信③「環境」「安全・安心」「衛生」に配慮した一連の展示―とし、産業の発展に貢献する最新の技術・製品がそろう。

出品製品の割合は、製パン・製菓機械が約40%、原材料・副資材が約25%、食品加工機械・包装機械が約15%、その他が約20%。ドイツ、フランス、イタリアなど約20カ国・地域の製品が出品される。

人気のセミナーとイベントは内容を充実させて開催する。モバックセミナーでは企業が独自の技術について紹介する。7日15時半からマスダックの三田修市機械事業部・執行役員生産本部長と市川茂機械事業部・執行役員営業本部長が「安全・安心の菓子づくりのために―AIBに準拠した機械設備のご紹介」を講演する。事前登録制だが、当日席に空きがあれば聴講可能。

今回、初めてパンづくりのコンテスト「第1回ベーカリー・ジャパンカップ」を開催する。6日から8日までの3日間に調理パン、菓子パン、国内産小麦パンの3部門で、日本のパンづくりの頂点を目指す選手が技術を競う。

製菓技術を競うコンテストも開かれる。世界最高レベルの洋菓子コンクール「ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ（WPTC）」は2年に一度開催され、国を代表する3人一組のチームが挑む。2012年大会では日本チームが優勝し、2連覇の快挙を成し遂げた。3連覇という初の偉業の達成に向け、モバックショウでは14年大会の国内代表選手選考会が開かれる。

このほか、「親子パンづくり体験教室」や「和菓子実技講習会」など、来場者が楽しめるイベントを多数開催する。セミナー、イベントは全て無料。

新規出展が増加。国内外の製品が集う

パン・菓子づくりの実演イベントが多数開かれる

有力企業の製品・技術〈順不同〉

マスダック

マスダックは「安全・安心の美味しいお菓子づくりを〝総合力〟でサポート」をテーマに、各種製菓機械の展示、実演を行う。出品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」は遠赤外線で菓子をふっくら香ばしく焼き上げる。ガス式オーブンに過熱蒸気を加えることで、色上がりや風味を高め、生産時間の短縮、コスト削減を実現させる。

また、ユニット式充填（じゅうてん）成型機「システムデポリー　エボリューションⅡ」、万能製菓機「システムワン」なども出品し、実演する。

展示会場では既設の機械設備・工場や商品開発の相談など、菓子生産にかかわる幅広い相談を受ける。機械技術、エンジニアリング、菓子技術の担当者が常駐し、課題解決をサポートする。

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、製菓・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ないスパイラルコンベヤー。外国製ではドラムのないスパイラルコンベヤーは数多く存在しているが、日本国内では同社が初となる。

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、ビスケット生地用のボウル転倒式ハイスピードミキサー（MTX　BP―200）を出展する。

奥野製薬工業

奥野製薬工業は菓子作りに役立つ素材提案を四つのテーマに分けて行う。〝美味しさそのまま〟ボリュームアップ〟をテーマに製菓用改良剤「プロフェクトGXα」「プロフェクトMS」「プロフェクトP」を、〝美味しさを損なわずに品質保持〟のテーマには制菌剤「トップキープデリすみれ」「トップキープデリMP」、カットフルーツの処理には「フルーツ小町S」を提案する。

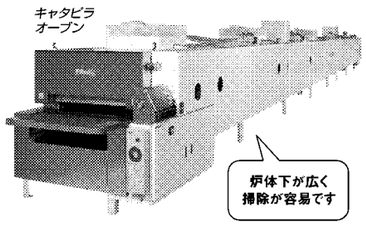
さらに〝手軽に簡単スイーツ〟をテーマにシフォン用ミックス粉「トップスイーツCF610」、冷凍洋菓子生地「トップスイーツMF262」を、〝美味しい低カロリーケーキ〟をテーマに「プロフェクトGXα」「クリームベースLE2」も提案する。またブースでは低カロリーケーキや冷凍洋菓子生地使用のマフィンが試食できる。

そのお菓子づくりを、もっと美味しく、新しく
MASDAC
MOBAC SHOW 2013　国際製パン製菓関連産業展　3/6(水)→9(土)
10:00AM－5:00PM　インテックス大阪（当社ブース　2号館 255）

選んで良かった!
マスダックのオーブン。

お客様の声
●火通りが良く美味しく焼ける。ボリュームが出る!
●焼きあがりが安定。ロスがなくなった!
●微妙な温度調整がとても簡単だ!
●多品種少量生産でも切り替えがスムーズ!
●効率の良い生産が実現した!
●アフターサービスが良い。いろいろ相談できる!

美味しさの秘密は「サーマルメディア」　独自素材の遠赤外線プレートを熱し菓子焼成に理想的な波長の電磁波を発生させるオリジナル技術です。



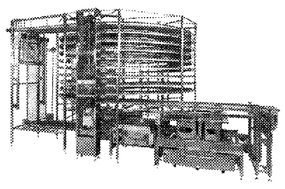
安心point　卓越した万全のサポート体制を完備。安心して菓子生産に専念していただけます。
点検　Q&A 相談センター　技術サポート　メンテナンス　移設→各種工事　パーツセンター　焼成テスト　AIB フードセーフティ

オーブンにもうひとつの熱源をプラス　過熱蒸気発生ユニット ヒートプラス heat+
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

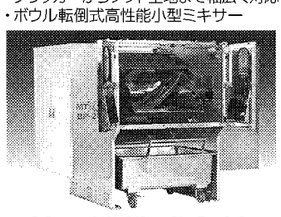
株式会社マスダック　本社・工場／☎04-2948-0161　FAX 04-2948-3212　埼玉県所沢市小手指元町1-27-20　〒359-1147
カタログ・資料のご請求は ▸▸▸ 企画広報室☎04-2948-0162　[E-mail] info@masdac.co.jp
詳しい情報はホームページをご覧ください　サーマルメディアオーブン　検索
http://www.masdac.co.jp

《 MOBAC SHOW2013 ブース 1ホール 125 》

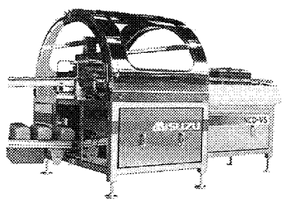
DLC ドラムレスクーリングコンベヤ
・国産初ドラムレス機構採用
・樹脂製リンク採用
・洗浄装置の搭載も可能



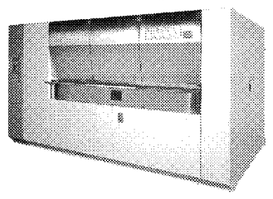
MTX BP-200 ハイスピードミキサー
・ビスケット生地専用
・クラッカーからソフト生地まで幅広く対応
・ボウル転倒式高性能小型ミキサー



NCD-VS ターンデパンナー
・2斤・3斤の山形食パン向け
・軟らかくソフトな製品に最適



RO リールオーブン
・すべてのパン類とケーキ等の焼成に対応
・デニッシュやペストリー等高級品の焼成に
・ガスの特長を生かす炉内構造とファジー制御



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

そんな時には当社独自の改質小麦たん白を使用した「プロフェクト」シリーズをお試しください。
低カロリースイーツにも応用できます。

OKUNO　奥野製薬工業株式会社　OKUNO CHEMICAL INDUSTRIES CO. LTD.

食品営業課	大阪	〒538-0044	大阪市鶴見区放出東1丁目10番25号	TEL(06)6961-7727
	東京	〒123-0865	東京都足立区新田3丁目8番17号	TEL(03)3912-9247
	名古屋	〒466-0058	名古屋市昭和区白金3丁目17番3号	TEL(052)871-1601
	東北	〒981-3133	仙台市泉区泉中央2丁目10番1号セントレアカマビル2F	TEL(022)371-7850
	九州	〒812-0011	福岡市博多区博多駅前4丁目18番26号	TEL(092)431-2478

当社はベーキングパウダーの国産化を初めて手がけた製菓・製パン用品質改良剤の老舗です。