

MOBAC
SHOW
2023

幕張メッセ 2023/2/28 TUE → 3/3 FRI 10:00-17:00
第28回 国際製パン製菓関連産業展

当社は、2月28日（火）から3月3日（金）まで、幕張メッセ・国際展示場4～8ホールで開催される「2023 モバックショウ（第28回国際製パン製菓関連産業展）」に出展します。

【当社ブース：7ホール（7P-08）】



※ブースイメージ

「2023 モバックショウ」は日本製パン製菓機械工業会主催の展示会で、今回のテーマは「考えよう！地球の未来と食の未来！」です。

当社のブースでは、日本で初めて作られたフランスパン用国内産小麦「さちかおり」を紹介いたします。「さちかおり」は風香味が良く、味にコクがある事が成分分析でも証明されています。また、口溶けの良さと老化の遅さ、ソフトな食感を追求した小麦粉「ユーフォリア」も紹介いたします。

他にもミックスの新商品として、ソフトでシュー皮のような食感のドーナツが作れる「TD-161 ふわもちドーナツミックス」、これまでにないやわらかくしっとりとした食感で口溶けの良いケーキが作れる「S38 ぽよっとしっとりケーキミックス」、スーパー等の総菜コーナーでも人気が出る事請け合いのお芋のかき揚げボールが作れる「C48 かき揚げボールミックス」、卵を使わず比重管理が不要でピーターで仕込む事ができるシートスポンジ用「TD-377 ホワイトケーキミックス」を紹介いたします。

加えて、鳥越製粉と言えば低糖質、ライ麦製品、食品素材、健康素材などのパン業界、菓子業界をはじめとする食品業界の課題解決のお手伝いができる商品を揃えて紹介いたします。是非、ご来場ください。