

## 新光食品機械販売

# 伊原靖友氏(ツオップ)

### 蓄熱性の高いオーブンを使用して大型パンを紹介

ドイツ・ウェルカーのオーブンを扱う新光食品機械販売では、ブースをベーカーリーカフェ風に仕立て、伊原靖友氏の焼き立てパンを来場者に配布。同社の伊藤圭専務は「ドイツパン用の機械を売るためには、まずドイツパンがおいしいと思ってもらわなければならない。長期的展望でブースを設営した」と話す。伊原氏は八王子市の神林慎吾氏(ラ・ブーランジュリー カロン)、名護市の河本雅一氏(パン・ド・カイト)と交互にそれぞれの人気のパンを実演。伊原氏は「蓄熱性が高いウェルカーの長所が生かせる大型パン、ディンケルミッシュプロートなどを紹介している」と話した。

## MOBAC SHOW 2011 モバックショウ デモンストレーション



## ホシノ天然酵母パン種

# 福王寺明氏

(パン工房風見鶏)

### 国内産の粉と材料、種を使った食事パン

人気シェフ福王寺明氏の実演は、同社の『内麦フランスパン種』、『小麦自然発酵種』、『ホシノ小麦粉種(赤)生種』を使ったパン作りをデモンストレーション。初日の16日は内麦バゲット、塩パン(ナポリ)、塩バタートーストの絶品のおいしさを誇る食事パン3品を製作したが、毎回立ち見の人でいっぱいになってしまう盛況ぶり。国内産の粉と材料、種を使うことで実現できる短時間製法、水分量のこだわりなど、福王寺氏ならではの食事パンをレクチャーした。



## 三幸機械

# 上野恵理氏

(ピュラトスジャパン)

### 菓子専用オーブンで焼き菓子を実演

蓄熱性、ヒーターバランス、装備、使い易さ、デザインのすべてを菓子用に新設計した、同社の菓子専用オーブン『miyabi』を使って焼き菓子を実演するのは、ピュラトスジャパンのパティスリーシェフ上野恵理氏。ピュラトスジャパンのスポンジケーキ用コンプリートミックス「テグラル・4エバー・ケーキ」を使ったスポンジケーキやマカロン用ミックス「パティス・マカロン」を使ったマカロンなど焼き菓子を実演。「miyabiは卵を使ったお菓子やオーブンの調節によって左右されやすいマカロンも安定して焼ける」と話す上野氏。一方、パンの実演はお馴染みの杉山大一氏(ベッカライ ダンケ)と渡辺裕之氏(タンドルマン)が、路床板が引出し式になっている新型ユニット『コンボ・ドロープレートオープンユニット』を使ってドイツパンを焼成した。



## コトブキベーキングマシン

# 倉田博和氏(デジイ) 児玉圭介氏(ボン・ヴィボン)

### 大谷石を用いた石窯の魅力を余すところなく紹介

倉田博和シェフと児玉圭介シェフの競演による製パンデモンストレーションを行った同社。抜群の火通りを誇る『石窯』でブリオッシュやクロワッサンが次々と焼成され、常時満席の盛況ぶりを見せた。



## 友栄食品興業

# 蔦 敏行氏

### 日本の食材に焦点を当てた新製品

食料自給率の向上の観点から日本の食材に焦点を当て、同社蔦敏行シェフの実演で来場者を集めた。生地に炊飯した米を50%配合する画期的なパンや、清酒メーカー一月桂冠とのコラボレーションにより開発された酒種風味のフラワーペーストを使用したパンの実演が目された。



## 愛工舎製作所

# 木村周一郎氏(メゾンカイザー) 山崎 豊氏(ドイツパン菓子勉強会副会長) 池田裕之氏(レヴァンテ)

### もっちりとしたバゲットやドイツパンを実演

木村周一郎氏、山崎豊氏、池田裕之氏ら豪華シェフが日替わりで実演を行い、多くの観客を集めた。木村シェフがバゲットモルダ『トレゴ』、分割機『オートバイダー』を使ってバゲットやチャパタの成形を実演。山崎シェフはデッキ・オープン『コンド』、コンベクションオープン『エコノ』を用いてブッタークーヘンなどドイツを代表するパンや菓子を実演しながらドイツでの修業時代の話を変え解説した。池田氏は、ポーリッシュ種と同社の自然発酵種・天然酵母発酵機『ルバン』を使って作ったルヴァンリキッドを使用したバゲットをデモンストレーションし「種は小麦に対し15%使用。吸水が多いのでだれやすいが、その分もっちりとした仕上がり」とパンの特徴を説明した。

## 田中食品興業所

### 同社ベテランシェフの競演

好評を博してきた「タナカフーズフェア」を再現したブースでは、厨房ステージで同社のベテランシェフたちが新製品を使用した焼き立てのパンを次々とから平台に並べ、ライブ感をアピールした。



## WPTC 国内代表選手選考会 (World Pastry Team Championship)

写真提供/世界の菓子PCG



チョコレート部門で優勝した小野林範氏



アメ部門で優勝した妹尾徹也氏

2月16、17日には、お菓子のイベントステージにてWPTCの日本代表選考会が行われた。WPTCとは、2年に1度アメリカで開催されており、アメ細工部門、チョコレートピエス部門、味覚部門からなる3人一組のチームで製菓技術と芸術性を競う大会。前回の2010年には日本代表チームは団体優勝を成し遂げた。そして第6回となる2012年度のアリゾナ州フェニックスで開催される世界大会出場はチョコレートでは小野林範氏(クラブハリエ)、アメでは妹尾徹也氏(同)に決定した。小野林範氏は“Dinosaure”と題した恐竜をかたどった作品を、妹尾徹也氏は地球への想いが詰まった作品“What a wonderful world”を発表した。