

第15回国際製パン・製菓業界専門見本市 ベーカリーチェーン2012が盛況のうちに閉幕 食のバリエーションに高い関心

TOPICS



展示ブースで実演が始まると、若者が集まり熱心に写真やビデオで撮影をする



年々カラフルな商品が増えている

中国製パン・製菓協会が主催する第15回国際製パン・製菓業界専門見本市（ベーカリーチェーン2012）が5月10日～12日の日程で開催された。会場は上海新国際博覧中心で、年々開催規模が拡大し、世界から注目される展示会のひとつに成長している。

目覚ましい経済成長を続ける中国市場では、食へのこだわりが年々高まっており、なかでも食のバリエーションに対するニーズが目ざましい。パンの消費量は2008年からの5年間でおよそ巨大な月餅。伝統的な菓子の人気も高い



30%増加し、2013年には1,060万tに達すると見込まれている。

ベーカリー業界の重要な交流の場

同展示会は、世界のベーカリー業界から注目される展示会に成長しているが、目を見張るのはその開催規模だ。展示会場は屋内9ホールと特設会場3つに分かれ、1ホールの広さは約11,500㎡。現地を視察した日本企業の担当者は「年を追うごとに展示規模が大きくなり、ベーカ



立体的な台湾式のタイヤキ。立体的な形にこだわりが見られる

リー業界にとって重要な交流の場としての役割を担いつつあると感じる」と話す。日本の製パン関連企業からも、日本製粉、不二製油、三幸機械などが出展し、その高い技術力から関心を集めた。



日本製粉は昨年好評を博したワッフル、クレープ、お好み焼き、たこ焼きなどの和風・洋風のスナック類を紹介した。今年はまだでもワッフル類への関心が高かった



4年ぶりの出展となった不二製油（張家港）社は、クリーム、マーガリン、チョコレート、ティラミス素材など新製品を中心に紹介。洋菓子コーナーに関心が高い



『COMPO(コンポ)』オープンを展示した三幸機械。高くてもおいしいパン・菓子への需要が増え、数年前に比べると購入を検討するユーザーが増えている