

MOBAC
SHOW
2013

2013モバックショウ 大阪で開催、成功裡に閉幕

有名パン職人が会場内でデモンストレーションを行い大人気

製パン製菓業界最大の展示会である「2013モバックショウ(第23回国際製パン製菓関連産業展)」が、3月6日～9日インテックス大阪を会場に開催された。今回はユーザー参加型の展示会を目指しており、「第1回ベーカリー・ジャパンカップ」、「クープ・デュ・モンド国内最終選考会」などの各種コンクールが開催され、熱い決戦に来場者が熱心に見入っていた。また随所にて有名シェフが賑やかに繰り広げた実演を本紙で紹介する。展示内容レポートはP21～。



A



B



C



D

コトブキベーキングマシン

倉田博和氏(デジイ・写真A)
児玉圭介氏(ボン・ヴィボン・写真B)
安倍竜三氏(パリゴ・写真C)
井上克哉氏(オーヴェルニユ・写真D)

開業を考える職人たちに向けて すぐに役立つレシピを公開

“これからの独立・開業を成功させよう”をテーマにブースを展開し、倉田氏率いる有名シェフ軍団が開業にすぐに役立つレシピや技を公開。大谷石を用いた火通りのよい『石室窯』を使用し、倉田氏はクロワッサンBC、井上氏はバゲット、安倍氏はブリオッシュなど店舗で自慢のパンを焼成。また児玉氏はベンチタイムなしに効率よく作れるチャパタ、月島食品工業の宮本淳子氏がベーカリーで製作しやすいフォンダンショコラなど焼き菓子を披露した。他にはヴィロン of 松田武司氏、フリアンド谷口佳典氏など多彩なメンバーでブースは終日活況を呈した。



ホシノ天然酵母パン種

福王寺 明氏(パン工房風見鶏)

熟成された旨味を引き出すホシノパン種

福王寺氏は米由来の酵母、国産小麦、国産米、麴と水で育てたホシノ天然酵母パン種と、今回は鳥越製粉の小麦粉を使用して人気の塩パン、全粒粉プルーンなどやそのバリエーションを披露。6日には台湾から2010年の「第1回マスター・ド・ラ・プーランジュリー」で世界チャンピオンとなった呉春春氏一行が見学を訪れ、福王寺氏とのかたい握手を交わした。

