

## 展示会

# スーパーマーケット・トレードショー 2015 敷島製パンがトレンドアイテムや こだわりの新製品を展示



敷島製パン（盛田淳夫社長）は、2月10日～12日に東京ビッグサイトにて開催されたスーパーマーケット・トレードショー 2015に出展し、人気の冷凍生地製品やホールセール製品のラインナップを展示した。

## ハイブリッド・パン

食パン生地とココアのドーナツ生地で組み立てる『なんだパンダのパンなのだ』



写真上より右回りにチョコケーキ生地にイタリアンデニッシュ生地をのせた『デニナツ』、デニッシュ生地にタマゴボーロパンをかぶせた『クロワッサンメロン』、ベグル生地を油脂折込した『シュガーベグル』

今回、展示テーマを“Variety Bread Bakery Pasco”とし、冷凍生地製品各種を展示した。注目はトレンドの“ハイブリッド・パン”コーナーで、デニッシュ生地とケーキ生地を組み合わせた製品、食パン生地とココアのドーナツ生地でパンダの形を作った製品などを提案。同社営業推進グループの池田楨子氏は、「既存の生地でトレンドのハイブリッド製品ができあがる」と紹介。既存の冷凍生地をレシピと共に提供し、ユーザーが組み立てるスタイルなので生地の汎用性が高いこともメリットのひとつだ。同コーナーには成形済冷凍製品なども揃えた。

他には、人気のミニパンの売り方を紹介した“ミニパンマルシェ”、北海道産小麦ゆめちからを使用した“ゆめちからシリーズ”、“2月～5月発売の新製品”、“社内開発コンテスト上位製品”など、話題を呼びそうな製品群を提案した。

## ミニパンマルシェ



ミニパンをプラスチックボックスに詰めたり、紙箱に入れてリボンをかけた売り方を提案

## 社内開発コンテスト上位製品



同社の営業部員が考えた製品をコンテスト形式で上位5品目を製品化。うちひとつ『パイコルネ』はザクザク食感をねらって開発した



## 2月～5月発売の新製品

3月の新製品『みつばちメロンパン』は、はちみつクリームを包み、はちみつ風味のビス生地をかぶせている



## ゆめちからシリーズ

北海道産小麦ゆめちから使用の生地と同地産小豆を折り込んだ『小豆パン』

## 国産小麦100%の食パン『超熟 国産小麦』を発表

ホールセールコーナーでは4月1日新発売となる『超熟 国産小麦』を発表。ゆめちから50%、その他国産小麦50%を配合し、もちもちの食感が楽しめる。担当者は「当社ホールセール製品での国産小麦の使用割合は、現在10%達成見込み（2016年8月期）であり、将来的には20%を目指していく」と話した。

