

国際製パン製菓機材総合見本市

iba2015

現地レポート

『スナック』から『コーヒーワールド』まで 最新の素材やトレンド製品が一堂に

3年ごとに開かれる国際製パン製菓機材総合見本市「第23回 iba 2015」が、2015年9月12日(土)～17日(木)にかけてドイツのミュンヘン見本市会場にて開催された。77,500名以上が世界170カ国から来場、57カ国・1,309の出展社が最新の機材や素材、最新情報やアイデアを提供。今回のテーマ別に気になった素材などを現地レポート。



Gluten-free

Harke FoodTec社は、海藻粉を使った生地での減塩・グルテンフリーの雑穀パンを提案

アレルギーフリーやヴィーガン向け

グルテンフリーや ラクトースフリーに注目

最新トレンドは、「グルテンフリー、ラクトースフリー、アレルギーフリー、ヴィーガンのためのベーカリー製品」。新しい素材も多く、ますます開発の進む分野のようだ。

Hoche Butter社は、乳脂肪82%の折込用「ラクトースフリーバター」を紹介し注目を集めた。ク

ロワッサンやデニッシュ類にチアシードなどスーパーフードのベーカリー製品への使用提案も多かった



Butter



Chia

コーヒーワールド

産地や製法にこだわった “ストーリーを語れる”コーヒー

世界的なコーヒーブームから、産地や製法を厳選した生豆や各社コーヒーマシンの違いを試飲できる実演“テスト・バー”が人気に。



Coffee

ドーナツ

多彩なドーナツの提案

冷凍生地をデコレーションでさらに差別化。



Doughnut

