

2017モバックショウ

『さがそう未来・ 伝えよう誇れる技術』をテーマに開催 有名パン職人のデモンストレーション

2月22～25日、大阪府のインテックス大阪にて開催された製パン製菓業界最大の展示会である「2017モバックショウ（第25回国際製パン製菓関連産業展）」の会場内では、「第3回ベーカリージャパンカップ」の決勝戦、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジェリーの代表選考会などが開催され、シェフ達の熱演が繰り広げられた。同イベントの様々と、会場各所で行われた有名シェフの実演を紹介する。（モバックショウ詳細は次号掲載予定）



コトブキベーキングマシン

松田武司氏（ヴィロン）
倉田博和氏（デジイ）
牛尾則明氏（ヴィロン）
安倍竜三氏（パリゴ）
児玉圭介氏（ボンヴィボン）

（写真左より）

人気窯にピールリフト付き登場、ハード系などの作業を効率化

有名シェフ達の共演で連日賑わったのが、倉田シェフプロデュースの実演コーナー。

同社が初披露したピールリフト付『キャメル』を使い、安倍シェフらがハード系を、倉田シェフはオリエンタル酵母工業のパネーネ種『Vecchio』使用のクロワッサンなどを製作。また同ブースでは月島食品工業はブルターニュ産発酵バター使用のマーガリン『ラブルガトー ブルターニュ』を使い、“パン屋でも見栄えが良く売れる”焼菓子を実演した



MCフードスペシャリティーズ

谷口佳典氏
（ブーランジェリー・
フリアンド）



“発酵風味料がひらくパン・菓子の世界”をトークで

同社ブースでは、有名シェフが自家製種とサワー種発酵液『サワード』に関して連日トークショーを開催。23日には、2015年モンディアル デュ パン日本代表として出場した谷口佳典氏がブース内ステージで、発酵種の魅力について話をした。また同社は小麦胚芽やライ麦を原料とした『サワード DUO アロマティック』を発表