

HOSTミラノ 2019

革新性と伝統が融合した欧州の現状を伝える 写真で見る展示会ピックアップ

イタリア・ミラノの見本市会場にて開催されたHOST2019では、パン・ピザ・パスタ・ケーキ・アイス・クリーム・コーヒーなどの製造機器・設備、製品素材などが、会場一面に展示された。本ページでは会場で注目の特徴あふれる製品を紹介する。

伝統メニューの
バリエーション

1 ピッツァ

(関連記事はP39)



スポンティーニ

ふかふかの厚めの生地を食べやすいようにカットして提供する有名店「スポンティーニ」のピッツァ。日本にも上陸済。店頭では生地を捏ねている姿も見られた

ピンサロマーニャ

ピッツァの原型ともいわれるピンサロマーニャは、生地に大豆粉や米粉が配合されており、軽い食感



夏はアイスクリームと

ミラノ北東ジュッサーノのロベルト・コスモ氏の店で提供するアイスクリームとパネトーネのメニュー。
©cosmopasticceria



パネトーネのデコレーション

ミックス粉販売会社のデコレーション提案メニュー



2 パネトーネ

(関連記事はP39～40)

パネトーネ・サレ

パネトーネ選手権会場で試食提供されたパネトーネ・サレは、オリーブ、ビメントなどが入った塩系