

2023年2月22日

昭和産業グループ「2023 モバックショウ」に出展
create the future ～bakery solutions～

2023年2月28日（火）～3月3日（金）4日間

奥本製粉株式会社（代表取締役社長：小河原賢二）は、2023年2月28日（火）～3月3日（金）までの4日間、幕張メッセ・国際展示場（千葉市美浜区）において開催される「2023 モバックショウ（第28回国際製パン製菓関連産業）」に下記の通り出展をいたします。

「モバックショウ」は、今回28回目となる開催実績を有し、製パン製菓産業に必要なあらゆる機械、設備、原材料、資材などが一堂に公開展示されるビジネスショウとして、国内外から高い評価を受けている展示会です。

記

◆出展概要

【出展ブース（小間番号）】幕張メッセ・国際展示場第6ホール（6B-02）※昭和産業グループブース内

【出展コンセプト】「create the future ～bakery solutions～」

ベーカリーを取り巻く未来の環境を想像し、それに対する解決策をご提案いたします。



昭和グループ出展ブース（イメージ）

【奥本製粉の出展内容】

“新たな付加価値のご提案”といたしまして、国産小麦粉と国産もち米粉を使用した冷凍湯種の新製品『い～湯だね！冷凍湯種-和（なごみ）』をはじめ、湯種粉末配合の小麦粉製品『湯だねっ粉』、複数のハード系生地が短時間で効率的に作製できる『い～湯だね！With 湯-405（マルチハードミックス）』など、新製品を中心にご提案品を多数ご用意しております。

【奥本製粉出展製品一例】

◆小麦粉製品『湯だねっ粉 15kg』

粉末化した湯種の効果で、「ソフトさ、しっとりさ、もち感」を簡単にプラスできます。

ご使用の小麦粉の一部を『湯だねっ粉』に置き換えることで、様々なアイテムに対応が可能です。



必要量をご使用いただき、残りは常温保管。

これまで使い切ることが難しかった湯種の食品ロスを削減

サステナブルな社会に対応した『湯だねっ粉』で差別化をサポートします。

◆『い〜湯だね！冷凍湯種-和（なごみ）』

国産小麦粉と国産もち米粉を組み合わせた「和テイスト」な湯種です。

とろみのあるもち感と歯切れの良い軽い食感に仕上がります。

酵素の働きを活かした小麦本来の甘味と旨味で従来の湯種と差別化ができます。

以上

＜本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先＞

奥本製粉株式会社 営業部 営業企画チーム 担当:奥野

TEL:072-432-0490