

2025 モバックショウ

「未来の食文化を創造する」をテーマに大阪で開催

**有名パン職人が
デモンストレーション**

製パン製菓業界最大級の展示会「2025 モバックショウ（第29回国際製パン製菓関連産業展、主催：日本製パン製菓機械工業会）」が2月18～21日、大阪・南港のインテックス大阪にて開催。企業ブースやイベントには有名シェフが連日登場し、会場は熱気に包まれた。ここではデモンストレーションの様子を紹介する。

**レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン
M.O.F. からも来日、「レスペクチュス・パニス」
“健康・栄養”に配慮したパンを披露**

ベーカリージャパンカップコーナー内で、国内外のトップブレンダーがセミナー形式でパンを披露したレ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン。実演ブースは、連日大盛況だった。

今回は、協会本部であるアンバサドゥール・デュ・パン・インターナショナルから幹部も来日。古来のつくり方を再考・体系化した製法“レスペクチュス・パニス”のさらなる周知とともに、その華麗な技を披露した。パトリック・フェラン副会長自ら、同製法の手ごね実演や“プロヴァンスの手”と呼ばれる珍しい成形のパンを製作した。このほか、ブースではモンディアル・デュ・パン日本代表応援グッズの販売に加え、万博でのパンイベント開催をアピール。また最終日にはモンディアル、シジエップ、技能五輪の出場・優勝者による実演デモを実施し会場を盛り上げた。



セルジオ・ディアスさん
(アンバサドゥール・デュ・パン・
インターナショナル 理事)

パトリック・フェランさん
(アンバサドゥール・デュ・パン・
インターナショナル 副会長)

パトリック・ルメさん
(ラパン)



安倍竜三さん
(パリゴ)



谷口佳典さん
(フリアンド)



渡邊一憲さん
(パンカラト)

伊原靖友さん
(ツオップ)