

2019モバックショウ

「つながる技術、広がる美味しい笑顔」をテーマに開催

有名パン職人がデモンストレーション

2月20～23日、千葉市の幕張メッセにて開催された、製パン製菓業界の最大の展示会である「2019モバックショウ（第26回国際製パン製菓関連産業展）」。様々な企業ブースでシェフたちの実演が繰り広げられ、会場を沸かせた。（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/
コバード／正城機械（3社合同イベント）



（左より）

倉田博和氏

（デザイン）

牛尾則明氏

（ヴィロン）

児玉圭介氏

（ボンヴィボン）

大村田氏

（ヴァンダラスト）

3社合同で初共催、有名シェフが“効率化”をテーマに次々と実演

今回、3社合同企画として倉田シェフを中心に有名シェフチームが、3ヵ所のブースで実演。“やさしく便利に”をコンセプトとするコトブキのドウコン『MULTI』、焼きムラのない焼成を実現する同社デッキオープン『キャメル』、手組み以上の仕上げができるコバードの包成機『マジックハンド』、清掃しやすい正城機械の『パイロラー』の使い勝手をアピールした。倉田シェフは「冷蔵・冷凍生地の使用し、また成形機などで作業を効率化する方法を紹介」と話した

MCフードスペシャリティーズ

福井清史氏

（ブーランジュリークルミ・左）

西山重明氏

（ポケットファームどきどき・右）



“おいしさの種あかし”をテーマにトークショー開催

今年、10周年を迎えるサワー種発酵風味液「サワード」シリーズを活用した“おいしさの種あかし”をテーマに人気シェフがトークショーを展開。サワードのパンへの使い方、同品を活用するメリットなどを披露した。「生地の伸展性が高まるので作業性が向上、ボリュームもアップしてソフトに、また老化も抑制できる」と語った