

国内外の日清製粉グループ4社が 「2023年ベーカリーチャイナ」に共同出展 ～ 小麦粉やプレミックス等グループのベーカリー関連製品を提案 ～

日清製粉グループの新日清製粉食品（青島）有限公司（董事長：石村 英司 本社：中国 山東省）、日清製粉株式会社（取締役社長：山田 貴夫）、アライド・ピナクル Pty Ltd.（CEO：David Pitt 本社：オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州）、日清製粉東酵（上海）商貿有限公司（董事長：安藤 正康 本社：中国 上海市）は、本年5月22日（月）～25日（木）の4日間、中国の国家会展中心（上海）（NECC）で開催されるアジア最大級のベーカリー・製菓業者向け展示会「2023年ベーカリーチャイナ」に共同出展します。

■当グループブース概要（出展ブース番号：61C18）

日清製粉グループは、堅調に拡大する中国のベーカリー市場に対して、海外向けグループブランド「Welna（ウェルナ）※」の下、さまざまな原材料を提案しています。

ベーカリー関連の展示会としてアジア最大級の規模を誇る「ベーカリーチャイナ」での製品展示や紹介を通じて、中国をはじめとしたアジア諸国のお客様に、当社グループ製品の特長や魅力を伝えます。



▲当社グループブースイメージ

※ “Wellness by nutrition from nature～自然の恵みで、世界の人々に健康をお届けする” という、当社グループが守り続けていくミッションを込めて立ち上げた海外向けグループブランドです。

■各社の主な出展製品

新日清製粉食品（青島）

・米粉パン用プレミックス、米粉ケーキ用プレミックス

米を主原料としたパン用とケーキ用のプレミックスです。もちもちとした食感が特長の米粉パンや米粉ケーキを、手間をかけずに作れます。



▲米粉パン用プレミックス使用イメージ



▲米粉ケーキ用プレミックス使用イメージ

日清製粉

・業務用小麦粉「CAMELLIA」「LYS D'OR」「VIOLET」

日本の国内市場における代表銘柄「カメリア」「リスドオル」「バイオレット」を、中国市場向けのパッケージで案内します。



パン用粉
Welna
NISSHIN SEIFUN CAMELLIA
(カメリア)



フランスパン用粉
Welna
NISSHIN SEIFUN LYS D'OR
(リスドオル)



菓子用粉
Welna
NISSHIN SEIFUN VIOLET
(バイオレット)

アライド・ピナクル

・カラローム

「味・香り・色」の3つの機能が一体となったフレーバーで、パンやクッキー等の生地に混ぜてバリエーションを増やせます。



▲カラローム使用イメージ

日清製粉東酵（上海）

・パン品質改良剤

パンの品質向上（ボリュームや食感等）や安定的な生産（品質安定、ロスの削減等）に寄与する品質改良剤を、用途別に紹介します。



▲パン品質改良剤使用イメージ



■2023年ベーカリーチャイナ 概要

- 開催日時 : 2023年5月22日(月)～25日(木)
- 会場 : 国家会展中心(上海)(National Exhibition and Convention Center)
No.333 Songze Rd. Qingpu District, Shanghai China
- 主催 : China Association of Bakery & Confectionery Industry
Beijing Bakery China Exhibitions Co.,Ltd.
- Webサイト : <https://www.bakerychina.com/> ※中国語サイト

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：木鉛・神田
電話：03-5282-6650 (お問い合わせフォームは[こちら](#))