

2015年2月6日

製パン製菓業界の総合専門展「2015モバックショウ」出展 ～若い女性の“欲張り志向”に応えるパン商材をご提案～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：大枝 宏之）とオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）は、本年2月18日（水）～21日（土）の4日間、幕張メッセで“パンとお菓子のイノベーション”をテーマに開催される「2015モバックショウ 第24回国際製パン製菓関連産業展」に共同出展します。



当社出展ブース
(イメージ)

■当社出展概要（小間番号：5ホール 577）

コンセプト：20～30歳代女性の“欲張り志向”に応えるパンを小麦粉のチカラで

当社調べによると、ベーカリーでのパン購入者の大半は「女性」ですが、「20～30代」の割合は低く市場縮小が懸念されており、市場拡大のためには、この世代の需要を喚起することが課題であると当社は捉えています。

そこで、若い女性の食品に関する消費動向を調べると、「おいしさ」はもちろんのこと、「調理時間の短縮」や「健康・美容に良い」といった“+α”の要素を求める“欲張り志向”があることがわかりました。これを背景に、パン作りに欠かせない小麦粉・イーストの観点から、当社グループの知見を活かし、上記コンセプトのもと3つの提案を行います。

提案①：「おいしく手軽に食物繊維を摂りたい！女性に」

おいしく食べたいけれど、健康・美容にも気を遣うという“欲張り”な若い女性向けに、普段の食事からおいしく食物繊維が摂れる小麦全粒粉「スーパーファイン ハード」、マルチグレイン「新五穀アップRP」、ライ麦粉などの活用方法をご提案します。また、若い女性は手軽に食べられるパンを好む傾向があることから、それに応える惣菜パン・テーブルロール等をご紹介します。



提案②：「フワフワ感が続くとうれしい！女性に」

仕事が忙しいため、食材はまとめて買っておき、時間が経過した後でもおいしく食べたいという“欲張り”な若い女性向けに、フワフワ感が長持ちするパン用粉「ブリザード イノーバ」の新たな製法と、惣菜パン用のフィリング「美味ハムマヨネーズ」「ジャガバタコーンマヨネーズ」「明太子マヨネーズポテト」をご提案します。パンについては、朝の食卓にのぼる機会の多い食パン・菓子パン等をご紹介します。



提案③：「トーストの味と香りをもっとたのしみたい！女性に」

スーパー等で手軽に購入できるパンで、トースト時にもっと味と香りをたのしみたいという“欲張り”な若い女性向けに、オリエンタル酵母工業の発酵種・発酵風味液「クレム・ドゥ・ルヴァン」「ラテモアMR」や小麦全粒粉「スーパーファイン ハード」を使用した発酵種の組合せをご提案します。パンについては、中種製法*の食パンをご紹介します。

※中種製法：一部の小麦粉とイーストと水で種を作り長時間発酵させた後、残りの原料を混ぜ合わせて作る製パン法のこと

■「2015モバックショウ」開催概要

- ・日 時：2015年2月18日（水）～21日（土）
- ・場 所：幕張メッセ・国際展示場 4～8ホール 千葉市美浜区中瀬2-1
- ・主 催：日本製パン製菓機械工業会
- ・WEB サイト：<http://www.mobacshow.com/>

この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：堀野・寺岡
東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650