

2019年2月13日

日清製粉 製パン・製菓業界の総合専門展「2019 モバックショウ」に出展 ～日清製粉グループの総合力で「健康」かつ「美味しい」パンをご提案～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）は、本年2月20日（水）～23日（土）の4日間、幕張メッセ（千葉市美浜区）で開催される、“つながる技術、広がる美味しい笑顔”をテーマにした展示会「2019 モバックショウ（第26回国際製パン製菓関連産業展）」に出展します。

■当社出展概要（小間番号：5ホール 551）

コンセプト：「栄養を。アイデアを。ONして毎日食べたいパンへ。」

現在の「健康志向」には、「必要な栄養素を積極的に摂りたい」志向＝「摂りたい志向」と、「健康に影響するものの過剰な摂取を抑えたい」志向＝「抑えたい志向」の2つの方向性が見られます。

本展示会では、消費者の皆様の「健康」を日清製粉グループの「総合力」で考え、それぞれの志向に見合った「毎日美味しく食べられるパン」を提案します。



▲当社出展ブース（イメージ）

提案①：「摂りたい志向」のご提案（栄養をON）

当社グループ（日清製粉、オリエンタル酵母工業、日清製粉プレミックス、フレッシュ・フード・サービス）は全粒粉をはじめ、健康イメージを訴求する多様な製品ラインアップを揃えています。これらを分かりやすくまとめて紹介し、グループ全体でお客様の求める、健康イメージのある商品開発を幅広くお手伝いします。

また、生活者調査に基づき、パンにプラスしたい具体的な栄養素があることに着目しました。生活者の皆様がイメージしやすい“摂りたい栄養素”の含有量を訴求し、「毎日美味しく食べられるパン」として商品化することを提案します。

提案②：「抑えたい志向」のご提案（アイデアをON）

生活者調査によると、生活者はフランスパンなどリーン（※）な食事パンに対し、顕在化していない健康的なイメージを持っていることが分かりました。また、そのような食事パンには、「硬い」「1本の量が多すぎる」等の意見も聞かれます。そこで当社は、既存の製品に新たなアイデアを加えることにより、お客様と共にリーンな食事パンの需要拡大を目指す提案を行います。ブースでは、実際に当社が提案したパンを販売されているお客様をお招きし、店舗での製造や販売の工夫等をお話しいたします。また、今回提案するパンを活用した、美味しく健康的なサンドイッチの提案も行います。

※小麦粉、イースト、塩、水などの基本的な材料で作られたパンのこと。

■「2019 モバックショウ」開催概要

- 日 時：2019年2月20日（水）～23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：協同組合 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：開^{ひらき}・白^{しろいし}石
電話：03-5282-6650 メール：mailbox@mail.nisshin.com