



丸菱グループ 食品機械と原材料総合展2023

6/28 **W** 10:00-17:00 - 29 **TU** 10:00-16:30 **グランメッセ熊本**
 熊本県上益城郡益城町福富1010

ごあいさつ

拝啓 ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。
 今年の丸菱グループ食品機械と原材料総合展2023は、「Re:imagine ~やってみよう!美味しい未来へ~」をテーマに開催されます。
 コロナ禍は落ち着きを取り戻す中、ウクライナ情勢の緊迫化による世界的な食糧供給の課題、円安による原料や燃料費高騰、あわせて人件費上昇と、フードビジネスを取り巻く環境は課題が山積しています。そのような厳しい環境の中で、今年のテーマにはお客様とともに未来志向の問題解決のために積極的なアプローチによって、未来を明るく、豊かで、人々が享受できるようより良い食品社会を目指すという想いを込めました。皆様の新たなビジネスへの可能性の追求、そして新たな展開へのチャンスを、ぜひ弊社とともにお手伝いできたらと思います。お客様の未来発展に向けた問題解決のヒントがたくさん詰まった展示をご用意しておりますので、ぜひこの機会に足をお運びいただき、今後の事業展開のお役立ちの一助となれば幸いです。
 ご多用のこととは存じますが、ご来場いただけますようお願い申し上げます。

敬具

株式会社丸菱ホールディングス
 代表取締役 **本田 雅裕**



完全予約制セミナー

セミナーのご予約は ▶▶ <https://www.sogoten.com/seminar/>



28日 11:00~ ●2F コンベンションホール **経 菓 八 食**

できる人材がすぐに辞めない職場の作り方

メンタルチャージISC研究所 株式会社
 代表取締役/店主専門ビジネスコーチ

岡本 文宏 氏

「採用した人材がすぐに辞めてしまう…」これは多くの企業が抱える現場の悩みです。本セミナーではどんな時代でも活用できる、定着率とモチベーションを同時に上げる具体的な方法と考え方を、事例を交えてお伝えします。



29日 11:00~ ●2F コンベンションホール **経 菓 八 食**

成熟社会における「超地域密着戦略」愛される企業をめざして

株式会社 ロマンライフ 常務取締役

河内 優太郎 氏

成熟社会を迎えた現代において、地元京都に・お客様に・そして従業員に愛される企業をめざして、スイーツと共に素敵な日常をつなぐ“縁”を形に。従来の京都クオリティ戦略から、洋菓子店「マールブランシュ」が掲げる“超地域密着戦略”と“社内体制”をお伝えします。



28日 12:30~ ●1F セミナー会場 **経 菓 八 食**

お客様の声から読み解く!今必要な接客マナー

Office Modesty (オフィス モデスティー)
 プレシャスマナースタイリスト

伊藤 けい子 氏

実際にお店へ行かれたお客様からの意見をもとに「お客様に清潔感と安心感を与える接し方・そのために必要なスタッフへの教育方法・ハラスメントに繋がりやすい言動・SNSの注意事項」をお話いたします。



29日 12:30~ ●1F セミナー会場 **経 菓 八 食**

最大5億!食品工場向けHACCPハード補助金とは?

株式会社 茜丸マーケティングLABO.
 代表取締役

北條 竜太郎 氏

食品工場の新設改修に使える補助金(最大5億円)をご存じでしょうか?再構築補助金以外にも、補助金はいくつかあります。食品業界専門コンサルが補助金を活用して、生産能力UP!品質改善するコツをお話します。



28日 13:30~ ●2F コンベンションホール **経 菓 八 食**

パンマニアが考察!ヒットするパンの進化論

株式会社 セラビ 取締役

片山 智香子 氏

ヒットするには理由があった。都内百貨店のパン祭り監修や「マツコの知らない世界」にも出演経験のあるパンマニアが教える拡散させる秘訣とは?明日からできるコストのかからないPRの仕方をお伝えします。



29日 13:00~ ●2F コンベンションホール **経 菓 八 食**

価格上昇時代の商いのやり方 ~今この時にお客様から選ばれるために~

オラクルひとしくみ研究所 代表/博士(情報学) **小阪 裕司 氏**

今起こっている物価高は決して、一過性のもではなく、今後は物価が常に上昇する時代が到来します。過去30年間の物価が変らない時代は過去のものとなります。物価高に苦しむ店と売上を伸ばす店。その決定的な違いとは何でしょうか?豊富な事例をもとに、今、選ばれる為の「価格上昇時代」の商いのやり方をお話します。



28日 15:00~ ●1F セミナー会場 **経 菓 八 食**

地域一番店・老舗ケーキショップが取り組む事業承継と新働き方改革

有限会社 マルフジ 代表取締役 越栄 信英氏/シエフパティシエ/越栄 純平氏 シエフコパティシエ/越栄 亮弥氏
 ダイヤ冷ケース株式会社 代表取締役社長 **太田 和隆 氏**

石川県小松市の地域一番店。68年の歴史を持つ地域に根差したケーキショップです。昨年新たにショコラトリー、プーランジェリー、カフェ&ジェラートのお店を新たに加え県内最大級のお菓子のテーマパークとして生まれ変わりました。(有)マルフジの取り組みをダイヤ冷ケース太田氏とともに講演していただきます。



29日 14:30~ ●1F セミナー会場 **経 菓 八 食**

美味しさを伝えるのはデジタルが新常識!? YouTubeとLINEの集客術

有限会社 STAR 代表取締役

山下 政弘 氏

デジタルマーケティングの王道『YouTube』を使用した集客術とYouTube広告を使用し、他店舗に差をつけるマーケティング方法をご紹介します。また、今日から自分で出来る公式LINEの基本的な使い方もお伝えします。



実演 両日開催・予約不要 ●1F パン実演ブース

経 菓 パ 食

大西シェフ来日特別実演!! フランス人にも認められた毎日食べたいパン

ATELIER LETANDUERE
(アトリエレタンデュエール)

大西 かおり シェフ

フランスで念願の開業を果たしてからも、地産の原料や伝統製法に自身のアクセントを加えて、地域で愛されるお店となった大西シェフ。私たちが毎日食べたい「食事パン」の実演とフランスの今を伝えていただきます。



実演 両日開催・予約不要 ●1F 内海会ブース

経 菓 パ 食

ピエスモンテ&売れ続けている焼き菓子!

横田 秀夫会長/寺井 則彦シェフ/和泉 光一シェフ
植崎 義明シェフ/中山 和夫シェフ

Utsunimikai

アーティストックなピエスモンテの実演とそのお店で売れ続けている焼き菓子を披露いたします。一流シェフたちによるトークを交えた実演は必見です!



実演 両日開催・予約不要 ●1F ツジ・キカイブース

経 菓 パ 食

スチームコンベクションとブラストチラーを併用し、品質の向上と時短を実現

(株)ツジ・キカイ × ムッシュイワン代表 小倉 孝樹氏
セイイチロウニシノ代表 西園 誠一郎氏

ムッシュイワン小倉孝樹氏とセイイチロウニシノ西園誠一郎氏による実演。「ベイキープロ」で焼成した後、「熱々冷凍」「熱々冷却」を用いて、作業効率を上げながら鮮度を保つ「ツインパティール」のデモンストレーションを行います。



実演 両日開催・予約不要 ●1F 大陽製粉ブース

経 菓 パ 食

野上シェフと大陽製粉の実演ブース

大陽製粉(株) × プーランジェリー-NOGAMI 野上 智寛氏

台湾のパン業界発展に大きく貢献しているシェフである、プーランジェリー-NOGAMIの野上智寛シェフと大陽製粉がコラボレーション。石臼碾き小麦粉・ライ麦粉を使用し冷凍・冷蔵を駆使した製法で実演を行います。



実演 両日開催・予約不要 ●1Fエフ・エム・アイブース

経 菓 パ 食

コンベクションオープンによる様々なパン焼成の可能性を実演

(株)エフ・エム・アイ × TOLO PAN TOKYO FMコンサルティングパティシエ FMコンサルティングパティスタ
田中 真司氏/ 松下 純氏/ 菅 哲太氏

- 1.TOLO PAN TOKYO[田中 真司氏] ハード系パン、食パン、バターロール、調理パンをお店で実践されている内容で実演致します。
- FMIコンサルティングパティシエ[松下 純氏] プラストチラーによる時短提案。
- FMIコンサルティングパティスタ[菅 哲太氏] 最新機種を使用してカフェメニューの提案。スムージーの提案、実演。



実演 両日開催・予約不要 ●1F 丸菱ジェラートブース

経 菓 パ 食

新しい業態へのチャレンジをサポート ジェラート開業支援 ~ハードからソフトまで細やかに~

カタプリガ公式ジェラート講師 ジャコモ・スカポン氏/小居 弘嗣氏

今、新業態へのチャレンジを検討されるユーザーが増えています。その中でもジェラート開業は注目度が高まっています。弊社は、お客様の事業繁栄のために省力化の設備、レシピ開発、開業相談、店舗レイアウトまでサポート致します。今回は、世界で10名のカタプリガ公式ジェラート講師2名による新作ジェラートの共演・試食をしていただきます。



原料 ●1F 各メーカーブース

経 菓 パ 食

高付加価値をテーマに4社 nippn 原料コラボによる菓子・パンのレシピをご提案!

(株)ニッポン × 伊藤景バック産業(株) × 森永乳業(株) × 森永商事(株)

【バイクドチーズショコラ】冷凍発送を想定したバイクドチーズショコラ。チーズ、ジェノワーズ、ガナッシュにチップチョコなどの食感素材を加えた5層仕立てになっています。



【サークルクワッサン】アメリカや韓国など世界的に大人気なサークルクワッサンです。フランボワーズ・ピスタチオのコーティングをトッピングしました。

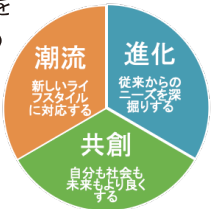
原料

経 菓 パ 食

今必要な3つの価値をご提案

(株)NIPPON

「人に、くらしに、おいしい未来を描く。BREAD TO THE FUTURE」をコンセプトに、これからの市場・環境を考えた、さまざまな商品をご紹介します。



原料

経 菓 パ 食

扱い易さと味わいを両立させた新商品のご提案

中沢乳業(株)

フレッシュクリームに負けない美味しさ、新商品「ミルフレッシュシリーズ」をご提案致します。また、簡単に製造できるメニュー、素材にこだわった贅沢メニューをご紹介します。



原料

経 菓 パ 食

新たな販売方法のご提案

(株)森永乳業

「作業時間短縮」と「付加価値」をテーマに、ケーキの冷凍販売やチーズペーストをメインにご提案致します。



原料

経 菓 パ 食

油脂の可能性をお見せします

ミヨシ油脂(株)

「可能性を拓ける油脂素材」、今必要とされる製品のご提案で新しい食の創造に寄り添います。



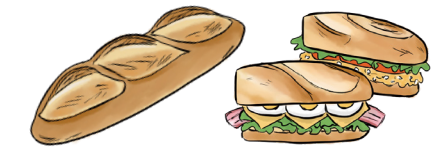
原料

経 菓 パ 食

伝統と革新へのチャレンジ!

鳥越製粉(株)

日本初のフランスパン専用粉を作った会社としてフランスパンの「新しい価値創造への取り組み」をご提案致します。



原料

経 菓 パ 食

冷凍生地、結構得意です

(株)イズム

クワッサン生地を中心に新たなバリエーションをご提案致します。また、NYの最新情報やトレンド情報もご紹介致します。



機械

経 菓 パ 食

オリジナルのレトルト食品で ネット販売・店舗販売・販路拡大を!

(株)平山製作所

- 小型レトルト釜『レトルト軒』オリジナルの料理を誰でも簡単にレトルト食品として小ロット生産できます。
- 製造後の保存や流通コストが安い
- いろいろなレトルト食品を必要な量だけ製造できる
- 保存料や殺菌料としての添加物を使用せず、安心・安全



機械

経 菓 パ 食

「すべてはお客様の繁盛の為に」 クオリティを攻める。時代を変える。

(株)七洋製作所

新発売!スチームコンベクション「バクケン REN」2023春誕生!小さなオープンだからこそ可能性が広がる。シューもパイもプリンもパンも見事に高い焼成レベルで実現します。会場でその出来栄え・味を是非ご賞味下さい。



機械

経 菓 パ 食

更に進化した アリガのテクノロジーケース

(株)アリガ

- 腐食に強い冷却コイル。
- 従来棚より42%薄くケーキを魅せるスリムラック。
- JIZAI LED1本で温かみのある色から、白くさりびや色まで自在に変えられディスプレイの表現が広がる。
- 正面ガラスに熱線フィルムを貼ることで湿気の多い日の結露を発生しづらくする。



機械

経 菓 パ 食

ホシザキ「自然冷媒化宣言」 食の未来、地球の未来に貢献!

ホシザキ

2023年5月より【自然冷媒】業務用冷蔵庫・冷凍庫を新発売!自然冷媒を中心としたノンフロンが広く世界で普及しており、ホシザキグループは世界出荷累計約74万台の実績があります。地球にやさしい厨房を、進化する企業【ホシザキ】から。



原料

経 菓 パ 食

個性的な商品作りませんか?

(株)丸菱ホールディングス PB

新たな価値、個性を表現できるベーカリー向け北海道産100%小麦粉2種類をご紹介します。



その他

経 菓 パ 食

今と未来の丸菱パッケージ企画室 ~ブランディングをもっと身近に~

(株)丸菱北部九州販売 パッケージ企画室

私たちが考えるブランディングデザインは、シンプルで分かりやすいこと。お客様に身近に感じて頂けるよう、ご案内します。展示は事例をご紹介します。快適なスペースをご用意し、お待ちしております。

