

食品機械と原材料 総合展 2015

Idea+design+eat
ideat
marubishi

SHIN-KA

Innovation for the future

7/8 WED
10:00~17:00
(水)



7/9 THU
10:00~16:00
(木)



④ 内海会メンバーによる実演ブース

世界を舞台に活躍中のパティシエ達が熊本に集結。内海会メンバーによる1日2回、内容を変えての実演ブース。飴、チョコレートのピエスモンテ実演、各種デクスタシオンも準備。実演の間にトークショーも。



講師 / 菓子工房 オークウッド 横田 秀夫氏(内海会会長)
パティスリーアブラス 朝田 晋平氏
エーグルドゥース 寺井 則彦氏
名古屋マリオットアソシアホテル 松島 義典氏
アテスウェイ 川村 英樹氏
アステリスク 和泉 光一氏
実演時間 / 内容をかえて1日2回の実演、
間にトークショー



横田 秀夫氏



朝田 晋平氏 寺井 則彦氏 松島 義典氏 川村 英樹氏 和泉 光一氏

⑦ なぜ時代は「プチハッピー消費」に向かうのか?

「ホンマでっか!?TV」でおなじみの、そして“おひとりさま”
“草食系”を世に広めたアノ評論家が語ります

講師 / 世代・トレンド評論家、マーケティングライター
インフィニティ代表取締役 牛窪 恵氏
講演時間 / 9日 14:00~15:30
会場 / グランメッセ熊本
2Fコンベンションホール

要予約 会費 / 1,000円
定員 / 限定200名

<プロフィール>
1968年東京生まれ。
日大芸術学部 映画学科(脚本)卒業後、
大手出版社に入社。5年間の編集及び
PR担当の経験を経て、フリーライター
として独立。
2001年4月、マーケティングを中心に
行う有限会社インフィニティを設立。



① SHIN-KA~こだわりの経営戦略~

ツマガリ×ココガワ 師弟対談

昭和62年、アンテナールから独立し、ケーキハウスツマガリを創業した津曲氏、
その際、行動を共にした横川氏、当時の裏話や、両氏が考える店舗、商品のブランドづくり戦略などを
お話いただけます。また、徹底した品質管理、原材料へのこだわり、今だから話せる師弟の
エピソード話など、様々な角度からお話いただけます。

講師 / ケーキハウス ツマガリ 代表取締役社長
製菓技能者 津曲 孝氏
有限会社 菓子工房ティ・ココガワ
オーナーシェフ 横川 哲也氏
講演時間 / 8日 11:30~13:00
提供 / ドーバー洋酒貿易(株)、
日仏商事(株)、(株)七洋製作所、
ルーツ貿易(株)、日本製粉(株)
会場 / グランメッセ熊本
2Fコンベンションホール

要予約 会費 / 1,000円
定員 / 限定200名



津曲 孝氏



横川 哲也氏

⑤ ドイツパン菓子勉強会による イベントブース

2015 ドイツベーカリーワールドカップ
iba cupにチャレンジ
~九州小麦の可能性~をテーマに実演を行います。
日本トップレベルの技術をご覧ください。

講師 / (株)テイジイ 代表取締役社長
倉田 博和氏(ドイツパン菓子勉強会会長)
ブランジュリーオーヴェルニュ オーナーシェフ
井上 克哉氏(iba cup監督)
(株)富士屋 常務取締役
渋谷 則俊氏(iba cup選手)
ブランジュリーオーヴェルニュ
浅井 一浩氏(iba cup選手)

実演時間 / 終日



倉田 博和氏



井上 克哉氏



渋谷 則俊氏



浅井 一浩氏

⑧ 経営セミナー“ベーカリーの新しいスタイル”

今、注目の北陸のベーカリー「レ・プレジュール」今年2月には4店舗目を
OPENし、さらに4月には全店にパンを供給するセントラルキッチンを完
成させ、店舗展開の新たなスタイルを確立。
今話題の“パネオトラッド”を2台導入し、効率化を図る経営手法の事例を
機械の実演も交えながらご紹介いたします。

講師 / (株)プレジュール 代表取締役
織田 充氏
講演時間 / 両日 10:50~11:30
13:50~14:30
提供 / 日仏商事(株)



② 2015年版「パン好き主婦 10,000人が教えてくれた 店舗経営のヒントと改善点

満足度 驚異の96.4%!日本一パン屋さん繋がって
いるアノ会社の社長が新ネタを持って登場!受講者参
加型、クイズ形式のパン業界専門セミナーです。

講師 / (株)グローアップ
古田 高浩氏
講演時間 / 7月8日(水) 11:00

要予約 会費 / 1,000円
定員 / 限定70名



③ 林原トレハロースセミナー

「トレハ発売20周年 食品利用の軌跡と
最新用途情報」をお届けします!

講師 / 株式会社林原
市場開発促進部
部長 姫井 佐恵氏
講演時間 / 7月8日(水) 15:00
提供 / (株)林原

要予約 会費 / 無料
定員 / 限定70名



⑥ 全国売れ筋ギフト展示即売ブース

~売れるギフト商品を創る~
これからのギフト商品のヒントがここに。全国各地で
ヒットしているギフト菓子を集め販売いたします。
10数店舗、30種類のギフトを準備いたします。
案内時間 / 終日



⑨ 全国売れ筋パンと売れる店づくり の提案ブース

日本国内、アジアの売れ筋パンの実演を行います。また、
美味しく見えるパンの陳列や売り場の演出方法を
(株)ブランティグレ 藤川知治氏に解説を交えながらご
紹介いたします。

講師 / (株)ブランティグレ 代表
藤川 知治氏
(株)丸菱 テクニカル課
田口 洋一郎
講演時間 / 終日



⑩ ベーカリー経営セミナー

全国100店舗以上のベーカリーを
プロデュースした、現場主義だからできる成功実話、
塩パンが1日6,000個売れるメガヒット商品に
なった理由をお話致します。

講師 / (株)ブランティグレ 代表
藤川 知治氏
講演時間 / 9日 11:00~12:30

要予約 会費 / 無料
定員 / 限定70名

※都合により、内容の一部変更が生じる場合がございます。

11 『Ms Package-Square』

最新クリスマストレンドを華麗にディスプレイ

最新クリスマストレンドのご紹介!このブースからクリスマスのパッケージトレンドを発信します。更に今年はディスプレイのプロがクリスマス 売場を表現した模擬店ブースに仕上げます!また、メーカーさんの今年一押し商品を中心にラッピングディスプレイしてご紹介いたします。販売方法、ラッピングのヒントが盛りだくさん...。販促ツールのご紹介等お客様のお役立ち情報を詰め込んだブースに是非お立ち寄りください!



案内時間 / 終日
協 賛 / ㈱イナップ/㈱シモジマ/㈱パッケージ中澤/㈱マツイ/㈱和気

15 『必見!手書きPOPが変える販売現場』

POPの種類と役割を行動心理学的な側面から解説いたします。感性で作成するものと考えられがちですが、きちんとした法則が存在するPOP。その活用法は?

講 師 / ㈱SYワークス 佐々木 由高 氏
実演時間 / 両日 13:00~14:00



＜プロフィール＞

感動手書きPOPや売場づくり現場支援、研修を行う一方で、通販の顧客分析から販促提案、販促物作成まで一で行うことで社内・社外から定評がある。現場に行けば、その場でPOPを書き、売場をつくることができ、販促ツールも提案する超現場密着型のコンサルティングを行っている。

要予約 会費/無料
定員/限定70名

20 ハイブリッドスイーツのご紹介と実演

お客様の商品ヒントになる、すぐに使えるレシピと提供方法を実演でご紹介します。最新のトレンド情報とあわせて新たな市場価値の創造と需要創造のお手伝いをいたします。

実演時間 / 終日



21 チョコレート比較試食

各社のクーベルチュールを食比べ

昨年に続き、各ブランドのクーベルチュールを一堂に会し、大試食会を今年も開催いたします。この機会に、普段食比べすることのないクーベルチュールを存分にご検討いただき、新たな発見のお手伝いをいたします。



案内時間 / 終日

26 石釜を使用したナポリピッツァ実演

一番重要なポイントは石。最高の石釜で焼くナポリピッツァ

講 師 / ㈱ソロピッツァ ナボレターナ代表 牧島 昭成 氏
実演時間 / 終日
提 供 / ㈱ツジ・キカイ



27 熟成したパンの香りと味が引き立つパン作り

ドゥコン『レボス』で長時間熟成させたパンをクオリティの高いオープン『フォルノ』で焼成

講 師 / ムッシュイワン代表 小倉 孝樹 氏
実演時間 / 終日
提 供 / ㈱ツジ・キカイ



32 『新商品開発のお役立ち情報をご提供します。』

国産小麦の底力
国産小麦の魅力・特徴を最大限に活かしたパン・お菓子を提案致します。

かんたん「簡単!感嘆!」
「短時間」「誰にでも簡単」「感嘆する美味しさ」をキーワードに冷凍生地やミックス粉の活用アイデアをご提案致します。

実演時間 / 終日
提 供 / 日本製粉㈱



33 食品衛生法に適合した最先端の液体塗布機器の実演

短時間にナッパージュ、チョコ、油脂、卵、ソース等均一にスプレーガンで噴霧します。

実演時間 / 随時
提 供 / アネスト岩田㈱



12 Xmas 早期内覧会

クリスマスアイテムを多数ご用意いたしました。

例年以上に豊富なアイテム数で、お目当ての商品もきっと見つかると思います。



案内時間 / 終日
提 供 / アートキャンディ㈱/㈱イナップ/
㈱パッケージ中澤/㈱マツイ/㈱まほろば/
㈱和気(五十音順)

16 包材大手㈱シモジマがお贈りする他業界の商品ラインナップ

これまでにない業界商品を製菓・製パンに!

㈱シモジマが得意とする花業界の商品を応用。色とりどりの陶器・カゴ製品を使った華やかなラッピングのご提案。



案内時間 / 終日
提 供 / ㈱シモジマ

13 第2回 赤肉サミットin 九州

赤身肉と熟成肉の魅力

講 師 / ㈱グッドテーブルズ 代表取締役社長 山本 謙治 氏
ANAクラウンプラザホテル 熊本ニュースカイ
サンシエ料理長 臼杵 哲也 氏
実演時間 / 両日 11:00~12:00、
14:00~15:00
提 供 / MLA豪州食肉家畜生産者事業団

要予約 会費 / 1,000円
定員 / 限定30名(1社3名様まで)



山本 謙治 氏



臼杵 哲也 氏

17 佳食コーナー

- 1.「天然だから美味しい」
- 2.「美味しい理由」がある
- 3.「再生産可能な価格」がある

日本全国 見て、聞いて、食べて選んできました。特に九州のこだわりが揃っています。

実演時間 / 終日



18 シャルキュトリー+ドライエイジングビーフ&チーズ

今注目の赤身肉(熊本赤牛、短角牛、パスチャーフェッドビーフ)からニューヨークメソッドのドライエイジングビーフ、九州の素材を生かしたシャルキュトリー&チーズ。是非お越し下さい。

実演時間 / 終日



14 caffe pizza Napoletano (カフェ・ピッツァ・ナポレターノ)

ピッツァからエスプレッソまでオールカンパニアを提案します

講 師 / ピッツェリア・バル・ファンタジスタ 坂本 大樹 氏
株式会社AUTENTICO 中川 直也 氏

実演時間 / 終日
提 供 / モンテ物産㈱



坂本 大樹 氏 中川 直也 氏

19 セレクトワインコーナー

今年はバリュー(価値以上)ワインをセレクトし、150種のワインが試飲できます。もちろん、注目の造り手から旨安ワイン。そして今年も試飲したワイングッズまで販売いたします。

案内時間 / 終日



26 石釜を使用したナポリピッツァ実演

一番重要なポイントは石。最高の石釜で焼くナポリピッツァ

講 師 / ㈱ソロピッツァ ナボレターナ代表 牧島 昭成 氏
実演時間 / 終日
提 供 / ㈱ツジ・キカイ



27 熟成したパンの香りと味が引き立つパン作り

ドゥコン『レボス』で長時間熟成させたパンをクオリティの高いオープン『フォルノ』で焼成

講 師 / ムッシュイワン代表 小倉 孝樹 氏
実演時間 / 終日
提 供 / ㈱ツジ・キカイ



28 進化したお菓子づくりのご提案

スチームコンベクション「ベイキ」での短時間焼成とプラストチャー「ツインパティ」による急速冷却がお菓子の持つ「甘さ」と「香り」をしっかり引き立ててくれます。

講 師 / セイチロウニシノ代表 西園 誠一郎 氏
実演時間 / 終日
提 供 / ㈱ツジ・キカイ



29 アイスケーキの技法とカスタード作り

専門店のアイスケーキとカスタードを使った商品バリエーション

講 師 / ラ・ヴィエイユ・フランス オーナーシェフ 木村 成克 氏
実演時間 / 1日2回
提 供 / カルピジャーニ・ジャパン㈱



30 製パン・製菓・チョコレートのトレンド創生

製パン、製菓、チョコレートに関する国内外の消費者動向、考え方、選択、そして将来のトレンドについて様々な情報を提供いたします

実演時間 / 終日
提 供 / ピュラトスジャパン(株)



Chocolanté
Gardener of Chocolate
ガーデナー・オブ・チョコレート

31 「焼き立てのおいしさをご家庭に届けたい」ベーカリーの思いを伝えられるパン用粉をご紹介します

パンの美味しさのポイントとなる☆しっとり感 ☆風味 ☆ソフト感 3拍子揃ったパン専用粉「リスター」と★☆☆☆☆ ☆口溶け ☆小麦粉の甘み 最高級のパン専用粉「ファイブスター」が誕生しました。

実演時間 / 終日
提 供 / 鳥越製粉㈱



35 これからの季節に活躍します

手軽にソフトクリーム、フロズン、ジュース。。。が1台で対応できます。

実演時間 / 終日
提 供 / タイジ㈱



36 今起きている大きな問題『人材、技術不足』への具体的対策

七洋の絞る→バックンデボ
七洋の焼く→スチームラック
オープン
七洋の切る→バックンカッター
一連の流れでわかりやすくご提案いたします。

案内時間 / 終日
提 供 / ㈱七洋製作所

