

MOBAC SHOW 2017開催！

今月のメニュー

1. モバックショウ(河原)
2. モバックショウ(喜多)
3. モバックショウ(池田)
4. 事業内容
5. モバックショウ(福重)



2/22～2/25 インテックス大阪にて2年に一度(大阪では4年に一度)のパン・菓子展示会「MOBACSHOW2017」が開催されました！今年のテーマは「さがそう未来・伝えよう誇れる技術」。約230社企業が、製パン・製菓に必要なあらゆる機械・設備・原材料・資材を一堂に公開展示。全国から4日間で3万5千人を超える来場者があつたそうです。



河原事務所としては今回出展しませんでした。いつもイベントなどで面識のある企業のブースを訪ね、展示内容を取材しSNS等で発信するなど応援に回りました。そして感じたことは、パン屋さんお菓子屋さんに対してまだまだ私たちにもできることがある！これからも業界発展のためにお手伝いさせていただきます！

河原 浩

ハートブレッドプロジェクトの案内



日本製粉「プラスワン」の提案



日清製粉「冷蔵発酵」の提案



洋菓子イベントコーナーの様子



JAPANCUPの審査風景



ベーカーズプロダクションのデモ



MCFSは「サワード」トークショー



Tokuralはトータルサポート提案



クープ・デュ・モンド代表選考会

2年に1回のモバックショウ。このモバックショウに来るたびに「あれから6年経ったんだなあ」と思います。私が河原事務所に来てすぐに向かったのが幕張でのモバックショウでした。右も左もわからないまま、ただただ機械の間を通り、顔のわからないシェフにどう対応すればいいのかわからないままお話をさせていただき、あたふたしていた記憶がよみがえります。モバックショウが私にとっての河原事務所での2年の区切りになるので、改めて自分は変わっているかどうかを考えさせられるタイミングでもあると感じています。今回、



小麦粉の試食、ご説明もいただきました



話題のオートディバイダー

私たちはいろんなブースでインタビューする形で回りました。お話を聞きながら「これからのパン屋さんには、この機械は生産性のために必要なのかな・・・」と考えたり、最近自分でもお菓子を作ることになったことから「この小麦粉はとても美味しいなあ、使ってみたいな」と考えたり、6年前とは違った視点で考えられていたと思います。お客さまが頑張れるように、これからもどんどん情報を集めていきたいと改めて感じました。(喜多泰友)

MOBAC SHOW2017、今回はしっかりと会場中を回ってきました！各出展企業の皆様が自社の製品・サービスの最大限にアピールするために、多くの時間を割いて準備されたブースは、どこも見ごたえ充分で、しっかり勉強させていただきました。ブースに来てくださる方に何をどのように伝えようとするかを明確にすることで、たくさんの方に有益な情報を伝えられるのだと感じました。自分たちが出展した時の苦労も思い出しましたが、それを上回る楽しさがあることも実感しました。次回、勉強したことを活かして、ブースを出展したいと思います！（池田 晃幸）



ToKuRa「ソリューションでトータルサポート」
実演はライブ感があり熱が伝わります！



グローアップ「電気料金節約」大きな文字だと視覚からより効果的に伝わります！



Fukushima「フレッシュバリューをあなたとともに」
キャラクターはより製品に愛着が湧きますね！



タナカフーズ「ルネサンスもっとおいしくあたらしく」
多くの質問にも丁寧にお答えいただきました！

事業内容 ホームページは <http://www.bakery-no1.com>

1. 身近なパートナーとしての税務顧問
2. 「現金管理」や「目標管理」を中心としたショップ経営のサポート
3. 「儲かるお店をつくる5ステップ」など繁盛店セミナー・講演・勉強会
4. 会計業務全般請負（業務改善～入力代行）

〒530-0001 大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル2F

TEL:06-6131-5600 FAX:06-6131-5670 e-mail:info@bakery-no1.com



皆様、こんにちは。すっかり、パンに囲まれる日々慣れてきました福重です。今回の大阪モバックは、私にとって初モバックでした。4日間のうち、2月24日に行きました。モバック会場では、多くの方々と初めてお会いして、ご挨拶させて頂くことができました。またお会いした際には、よろしくお願いいたします！

パンの製造に関わる機械や、製造の効率化を考えた食品シートなど、美味しいパンの裏側で、活躍するものを改めて知ることができ



とてもよい経験になりました。

また、色々なパンも 試食もさせて頂き、ツジキカイさんでは焼きたてピザを昼食の代わりに頂きながら、広い会場内をぐるぐると回りました。フランスパンの日のマークが入ったエコバックと、一緒についていた、会場にてシェフが実演で焼いて下さったパンをお土産に、楽しい一日を過ごすことができました。皆様ありがとうございました！（福重）

