



真空冷却機 FCM-100AN

MOBAC SHOW 2025 国際製パン製菓関連産業展 2/18・21 10:00-17:00 インテックス大阪

株式会社 品川工業所 http://www.qqshinagawa.co.jp

国際製パン製菓関連産業展 2025 モバックショウ インテックス大阪 あす開幕

製パン・製菓関連の展示会「2025モバックショウ(第29回国際製パン製菓関連産業展)」が18日から21日までの4日間、大阪市住之江区のインテックス大阪で開かれる。

ごあいさつ 日本製パン製菓機械工業会 理事長 梶原 秀浩



2025モバックショウは関係各位のご支援・ご協力により、開催の運びとなりました。本展は1971年に大阪第1回を開催以来、今回で29回目を迎えます。

持続可能な食の未来創造

1、原材料メーカー、各種関連資材メーカーの積極的な参加を得ることができ、「国際製パン製菓関連産業展」にふさわしい「マシニング」マテリアル、マーケティング、リアル、マーケティングの「3つのM」を網羅した総合展覧会として一段と展示内容の充実を図ることができました。

業界の最新情報が満載(品川工業所ブース=2023モバックショウ)



未来の食文化を創造する



最新の機器とふれあえる(カジワラ)のブース 2023モバックショウ

食品産業の発展 豊かな食品文化

モバックショウは製パン・製菓産業に必要な製パン・製菓の器具や機械、分析検査機器、ロボット、省人化・省力化を支える関連機器、工場設計・設備エンジニアリングのほか、各種製法などが出品される。新規需要の創出と業界交流の場を生み出し、食産業の発展と豊かな食品文化の向上を目的とする。

食品製造DX-安全・衛生を実現 五感を刺激-実演展示



2023モバックショウ(倉庫メック) スケキの未来」をテーマに実演デモが行われる。世界的に権威あるチース団体「ギルドクラフツジャパン」のメンバーからチースが提供され、製菓業界をリードするシェフたちが、チーススイーツの新たな可能性を追求する。

品川工業所 真空冷却機「FCM-100AN」は高温の焼き立てパンを素早く均一に冷却する。緩やかな冷却で食材へのダメージを抑える独自の技術「オートナヒ冷却」も搭載している。

カジワラ カジワラは「省力化と自動化、品質向上と付加価値向上」をテーマに、製あん・製菓機械、食品加工機械を出展する。

多彩なセミナー 会期中は多くのセミナーが開催される。食の安全・衛生に関する情報や業界最新の技術動向などが紹介される。

東京製菓学校 × コク味あん 風味豊かで口溶けが良い、全粒こしあん「コク味あん」コク味あん製造設備

MOBAC SHOW 2025 第29回 国際製パン製菓関連産業展 2025/2/18 TUE → 21 FRI