

第6回 ベーカリー素材 EXPO

第5回 洋菓子素材 EXPO

第4回 リテール厨房設備機器・資材 EXPO

会場マップ



出展社・出展製品一覧

(50音順、予定を含む一部抜粋)
2017年6月30日現在

その他にも多数の企業が出展を予定しております。

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <p>C105 株式会社愛工製作所
●縦型ミキサーマイティSシリーズ
●MIWE コンベクションオープン
●MIWE テックオープン
●製パン・成形機 ミニモルダー
●自然発酵種発酵機 ルパン
●自動分割機 DIVA NEO
●縦型ミキサー マイティE90</p> <p>A415 愛国学園短期大学/サンアロー株式会社
●小松菜マドレーヌ</p> <p>B414 有限会社あこ天然酵母
●あこ天然培養酵母</p> <p>C904 株式会社旭屋出版
●書籍・雑誌 (カフェレス)</p> <p>C609 株式会社ADEKA
●マーガリン他</p> <p>C903 アメリカ大使館農産物貿易事務所 (ATO)</p> <p>B408 株式会社アルカン/ブリドール
●フランス産 冷凍パン</p> <p>C405 株式会社アントレックス
●Wilton
●Yonanas
●VITAFOD
●microfragrance</p> <p>B325 株式会社池宮商店
●ピーナッツバースト他</p> <p>C104 株式会社イズム
●ISMクワックサンシート500</p> <p>C209 伊藤製パン産業株式会社
●ベーキングパッケージと焼型</p> <p>A420 IFNi ROASTING & CO.
●自社焙煎コーヒー豆</p> <p>A309 株式会社UNO
●縦型ジェラートフリーザー
●ジェラート原料加熱殺菌機
●多目的調理機
●ジェラートショーケース</p> <p>C905 エーシーテック株式会社
●タイガーナッツ・ベーキング粉</p> <p>C606 株式会社エヌ・ティー・エス
●おいしさの科学シリーズ
●油脂のおいさと科学</p> <p>B109 エバリッチエンタープライズ株式会社
●シリコンベーキングトレー</p> <p>C406 株式会社エビック
●パイタミックス業務用プレnder</p> <p>A321 株式会社エフ・エム・アイ
●厨房機器</p> <p>C508 株式会社エフコム
●まるごとストロベリーホワイト
●花 ショコラ コフィ
●ホワイトストロベリープレミアム
●ホワイトストロベリー</p> <p>B101 EVOLIS JAPAN
●Edikio Duplex
●Edikio Access</p> <p>A414 株式会社遠藤孝商店
●製パン製菓器具</p> <p>B210 有限会社大久保商会
●スライサー、分割成形機</p> <p>A604 大阪製缶 菓子ミカタ
●お菓子缶</p> <p>A315 大阪ポリエチレン販売株式会社
●フランスパン用紙袋 耐油紙袋</p> <p>C812 有限会社大里化工
●商品撮影セット「フオトラ」</p> <p>C305 株式会社オールラウンドティーカンパニー/株式会社ホリテイス/有限会社東洋商事/株式会社キュール
●マイティリーフ、ビューラ</p> <p>A424 縮方エッグファーム
●オメガ3有精卵
●オメガ3ナチュラルエッグ</p> <p>C801 小田製菓株式会社
●KISA</p> <p>A606 株式会社オットー貿易
●タルト</p> <p>B221 オリザ油化株式会社
●玄米油</p> <p>B323 株式会社片岡製作所
●業務用包丁</p> <p>B420 カナダ大使館
●カナダ産食品素材</p> <p>B415 株式会社カナカ/カナカ食品株式会社
●冷凍生地、製パン製菓機械</p> | <p>C519 関西大学 天然素材工学研究室/株式会社KUNAI/マルコム株式会社
●メイラード反応阻害剤
●接着タンパク質エキス</p> <p>B107 有限会社カンナンファーム
●鶏卵</p> <p>A425 菊池いちご園
●いちご</p> <p>A422 技研プロセス有限公司
●シリコンコーティング製品</p> <p>B224 株式会社北川製菓
●冷凍ドーナツ</p> <p>C311 木田製粉株式会社
●ヌーベルバーグ</p> <p>C205 キューハン株式会社
●放射線ガスオープン</p> <p>C409 協栄化成株式会社/株式会社ニューマインド
●高速フードプリンター</p> <p>C618 銀座いちご倶楽部/株式会社第一愛
●白いちご濃雪ジャム
●ジェラート
●あまおうジャム
●泉流こしのはくせつ苺酒
●コットンベリー</p> <p>C424 熊本製粉株式会社
●GFケーキミックス (ココア)
●グルテンフリーお好み焼き粉
●グルテンフリー天ぷら粉
●GFケーキミックス (プレーン)
●グルテンフリーホットケーキ
●グルテンフリー玄米粉
●グルテンフリーパンミックス</p> <p>A421 グリコ栄養食品株式会社/米ワールド 21普及協議会/新潟製粉株式会社
●ココワールドミックス</p> <p>C515 GUELPH FOOD CORPORATION
●Mix baking food
●Auf bread mix</p> <p>A211 研光通商株式会社
●サルパチア</p> <p>A209 サラヤ株式会社
●ラカントスイートパウダー</p> <p>A415 サンアロー株式会社
●F11トレプレミアム</p> <p>B504 三幸機械株式会社/中井機械工業株式会社/株式会社型久堂/ハクワ精機株式会社/株式会社山田製作所/株式会社コバード
●製菓製パン向けオープン</p> <p>A305 三能ジャパン食品器具株式会社
●製パン製菓関連器具</p> <p>C108 三和産業株式会社
●独立開発サポート</p> <p>B214 敷島製パン株式会社
●プチパン
●タルト
●ケーキサレ
●ボール
●カンパニユ
●フオカッチャ
●バゲット</p> <p>B115 株式会社シモジマ
●テイクアウトホルダー</p> <p>C805 シロッコ ジャパン
●コーヒー、紅茶、ハーブティー</p> <p>C608 株式会社精工
●菓子・パン用包装機
●ベーカリー向けパッケージ</p> <p>C114 一般社団法人 全国米麦改良協会</p> <p>C605 全日本パン協同組合連合会</p> <p>A507 有限会社 自製作所/有限会社 藤和工務店
●純国産シリコン容器</p> <p>A521 大東カカオ株式会社
●ココアパウダー
●カカオマス
●チョコレイト (材料用)</p> <p>B100 株式会社武市ウインド名古屋・東京
●店舗設計・施工・不動産仲介</p> <p>C614 Dakota Specialty Enterprises
●各種ホルダグレインとその他のグルテンフリー製品</p> <p>A505 株式会社タバタ
●ナッツ、シード類</p> | <p>A509 月島食品工業株式会社/東京フード株式会社/株式会社ホーライ
●愛媛産小麦粉アルファ
●加糖練りあん・蜜付け豆</p> <p>B310 築野食品工業株式会社
●こめ油</p> <p>A215 株式会社ツジ・キカイ/モンテ物産株式会社/株式会社WASARA/よつ葉乳業株式会社
●イーナポリ500</p> <p>C307 株式会社テクノリサーチ
●卓上トップシール機</p> <p>C900 株式会社寺岡精工
●対面型セミセルフレジ</p> <p>B125 株式会社デルタインターナショナル</p> <p>A514 株式会社東京コトブキインダストリー
●オープン、スライラルミキサー</p> <p>C505 東京パン連盟工業協同組合</p> <p>A509 東京フード株式会社/月島食品工業株式会社/株式会社ホーライ
●ローズhipポリアノールMJ
●オープン、スライラルミキサー</p> <p>C511 東北エンジニアリング株式会社/天保堂株式会社
●黒にんにく18番
●にんにくピクルス</p> <p>A508 ナガセテムテックス株式会社/株式会社林原
●酵素</p> <p>B105 中野BC株式会社
●うめエキス
●うめ果汁粉末
●うめ果汁</p> <p>B215 日仏商事株式会社
●日仏商事冷蔵地焼成システム</p> <p>C901 日仏貿易株式会社
●フルーツピューレ、冷凍デザート</p> <p>C811 株式会社日庄
●チーズ棒</p> <p>A205 日清製粉グループ 日清製粉株式会社
●小麦粉
●日清製粉プレミックス株式会社
●ミックス粉
●フレッシュ・フード・サービス株式会社
●焙焼小麦心すま
●オリエンタル酵母工業株式会社
●雑穀、グレイン、モルトエキス、野菜</p> <p>B319 日本低糖質パン協会
●低糖質パンの普及活動</p> <p>C106 一般社団法人 日本パン技術研究所</p> <p>C625 日本フランスパン友の会</p> <p>B119 ネスレネスプレッソ株式会社 (デザインワールドイートインコーナー内)</p> <p>B320 農研機構
●パン、クッキー、パスタ、餅</p> <p>A405 株式会社バケドウ ソレイユ (株式会社タイヨーパッケージ)
●ベーカリー用パッケージ</p> <p>B309 株式会社パッケージ中澤
●紙製・アルミ製パッケージ</p> <p>A506 パナソニック株式会社
●パナソニック-PROシリーズ</p> <p>B404 林兼産業株式会社
●ハム、ソーセージ、調理食品</p> <p>A510 株式会社林原/ナガセテムテックス株式会社
●パンケーキミックス
●トレハ</p> <p>A423 ビクトリノックス・ジャパン株式会社
●ブレードナイフPro</p> <p>B315 株式会社フードタッチ
●ハワイ芋・川越芋ペースト</p> <p>B204 福助工業株式会社
●包装資材</p> <p>C510 株式会社ブレイン
●ベーカリースキャン</p> <p>C902 プレイン株式会社
●ブレインレジスター</p> <p>C517 ベーカリーチャイナ秋</p> <p>A509 株式会社ホーライ/月島食品工業株式会社/東京フード株式会社
●ゴールデนมロンビス
●ワンタッチシューDX
●リーフパイ</p> <p>C807 株式会社ボルテックス
●テストティール</p> | <p>⑦ 星野物産株式会社
●黄金餅、白黄金、ジュフランソワ</p> <p>⑤ 前田食品株式会社
●国産小麦粉、全粒粉、ミックス粉</p> <p>⑩ 吉原食糧株式会社
●愛媛産小麦粉
●石臼挽き小麦粉アルファ
●スウィートポリアノールMJ
●Eロワール
●ぎゅっとポリフェ
●さぬきの夢石臼挽き全粒粉
●さぬきの夢石臼挽き小麦粉
●さぬきの夢ロワール</p> <p>USAパビリオン C903
アメリカ大使館農産物貿易事務所 (ATO)
アメリカンビーナッツ協会
アメリカ乳製品輸出協会
アメリカ家禽卵輸出協会
アメリカ穀物協会
株式会社OCEAN'S
カリフォルニア プルーン協会
カリフォルニア・レーズン協会
カリフォルニアくるみ協会
中野産業株式会社
米国ポテト協会
US ハイブッシュブルーベリー協会</p> |
|--|--|--|--|

おまとめ買い 独立開業 応援します!!

お客様のニーズに合った セットプランをご提案します!

365日 杉窪章匠氏

ALICOR MIXERS & AIDOH SYSTEMS 株式会社愛工製作所 No.C105

WIBE

30 Nov - 2 Dec 2017

香港国際ベーカリーエキスポ

アジアのコアに立脚 世界なマーケットを開拓

www.HKBakeryExpo.com

飲食店完全特化型POSレジ

本体価格 128,000円

C902

B205 お店の道具の専門店

yoshiyo

株式会社よし与 工場 yoshiyo.com

イベントステージ A

詳細スケジュールは裏面をご覧ください

イベントステージ B

7/31(月) 8/1(火) スイーツワンダーランド アラキ

荒木浩一郎シェフによる実演

8/2(水) 神戸サ・マーシュ 西川功晃シェフによる実演

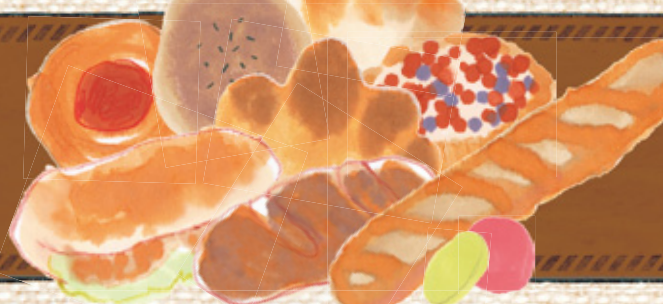
※実演時間の詳細は裏面をご覧ください

NAPOLI & SWEETS イベントステージ

ピッツァ、スイーツの見どころ溢れる 実演・トークショーを実施します!

8/1(火) 第2回 チンクエチエントカップ もお見逃しなく!!

※詳細は裏面をご覧ください



第6回 ベーカリー素材 EXPO

第5回 洋菓子素材 EXPO

第4回 リテール厨房設備機器・資材 EXPO

実演イベント・セミナーはすべて聴講無料! 立ち見もOK! お気軽にお立ち寄りください!

P&B JAPAN イベント

第3回 リアル店舗企画! 大好評「デジイワールド」

会期中
3日間開催!!
焼き立てパン
販売中!

会期中だけ展示会場内に実際の店舗を設営し、製造から販売までを見て、聞いて、体感できる注目企画。他展では見ることのできない売れているパン・焼菓子の全工程・接客を来場者へお見せします。



特別講演 8月2日(水)

11:00~12:30 セミナー会場D
「リテールベーカリーの製パン技術」
—現状と今後の課題—

日本パン技術研究所 所長 井上 好文氏

イベントステージ A

7月31日(月) 11:00~11:45 サンドイッチの発想と組み立て世界の定番サンドイッチとその応用

フードコーディネーター ナガタ ヨイ氏



13:00~14:30 拡大する国産小麦の用途
農林水産省 農林水産政策研究所 企画広報室長 吉田 行輝氏

8月1日(火) 11:00~12:00 銀座いちごの可能性について

銀座いちご倶楽部

13:30~15:00 「なぜ日本のフランスパンは世界になったのか」

作家・生活史研究者 阿古 真理氏

15:00~16:00 穀物エキスパートによる、製パン・製菓向け穀物製品にまつわる特別講演

15:30~16:15 穀物エキスパートによる、製パン・製菓向け穀物製品にまつわる特別講演

8月2日(水) 2017 パングランプリ東京
店頭で販売している市場性の高いパンを題材にしたオリジナル製品での応募が規定となっているのが特徴で、技術だけを競うのではなく、消費者の求めるニーズをいかに商品化させられるかが審査基準となっているコンテストです!

イベントステージ B

7月31日(月)・8月1日(火) 11:30~13:00

スイーツワンダーランドアラキ 荒木 浩一シェフによる実演!

8月2日(水) 11:30~13:00

神戸 サ・マーシュ 西川 功晃シェフによる実演!

各種人気パンの実演をお届けします!

NAPOLI & SWEETS ステージ

7月31日(月) 10:30~12:00

豪華ゲストを招き、ナポリピッツァ、パン、揚げ物の試食実演講習会を開催!

8月2日(水) 10:30~12:00

日本歴代選手 五十嵐 宏シェフ(1999/2001年日本代表 2019年団長)

会期 3日間 // ナポリピッツァバビロンの「PIZZA SALVATORE CUOMO」にて、焼き立てピッツァを販売しております! お楽しみください。

P&B JAPAN 出展社セミナー

セミナー会場 A 定員 60名

7/31 mon. 11:30-11:45 焼き上がり後、硬くなりにくいグルテンフリー米粉パン用ミックス粉のご提案

12:00-12:45 アメリカの全粒穀物パン事情

13:15-14:00 職人が作り上げるこだわりのアイスクリーム

14:15-15:00 端材に新たな命を吹き込む!

15:15-15:45 オルガニック素材

16:00-16:30 オリザこめ油の機能性とおいしさについて

11:45-12:00 新商品開発!

12:15-12:45 電子レンジを活用した

13:00-13:15 焼き上がり後、硬くなりにくいグルテンフリー米粉パン用ミックス粉のご提案

14:00-14:45 端材に新たな命を吹き込む!

15:00-15:30 可食性コーラーゲンツングの

15:45-16:15 ベーカリー素材・洋菓子素材として

10:30-11:15 ベーカリー経営者及び人事担当者必見!

12:15-13:00 残業のないパン屋の経営にかかせない

13:15-13:45 電子レンジを活用した

14:00-14:45 端材に新たな命を吹き込む!

15:00-15:30 ますます進化する低糖質スイーツ

16:00-16:30 オリザこめ油の機能性とおいしさについて

セミナー会場 B 定員 60名

7/31 mon. 11:00-11:45 電子レンジを活用した

12:00-12:15 新商品開発!

12:45-13:00 醗酵の融合

13:15-13:45 食文化としてのサンドイッチ

14:00-14:45 残業のない

15:00-15:30 日本初の

15:45-16:15 ベーカリー経営者及び

8/1 tue. 11:00-11:45 ベーカリー経営者及び

12:00-12:45 残業のない

13:00-13:20 食文化としてのサンドイッチ

13:45-14:15 ニンニク加工品の広がる活用

14:30-15:00 お茶屋茶匠が

15:15-16:00 製パン改良剤セミナー

8/2 wed. 10:45-11:00 新商品開発!

12:00-12:30 ニンニク加工品の広がる活用

13:00-13:45 製パン改良剤セミナー

15:00-15:45 大妻食品を用いた

16:00-16:45 低糖質パンの栄養成分と

16:30-16:45 低糖質パンの栄養成分と

16:30-16:45 人気店ZOPF伊原シェフ

セミナー会場 C 定員 60名

7/31 mon. 11:15-11:45 リテールベーカリー 必見!

12:00-12:45 美容と健康に優しい

13:00-14:30 パーティーをさらに楽しく

13:15-14:45 物性および品質を改善できる

14:45-15:30 低糖質パンの栄養成分と

15:45-16:15 人気店ZOPF伊原シェフ

8/1 tue. 11:00-12:00 醗酵の融合

12:15-13:00 美容と健康に優しい

13:15-14:45 物性および品質を改善できる

15:00-15:45 低糖質パンの栄養成分と

16:00-16:45 美容と健康に優しい

8/2 wed. 11:00-12:30 物性および品質を改善できる

13:00-13:30 可食性コーラーゲンツングの

13:45-14:30 クープ・デュ・モンド

15:00-15:45 醗酵の融合

16:00-16:45 美容と健康に優しい

16:30-16:45 人気店ZOPF伊原シェフ