

2025年2月3日

日清製粉 製パン・製菓業界の総合専門展「2025モバックショウ」に出展 ～毎日の暮らしをもっとおいしく、もっと健やかに。～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（取締役社長：山田 貴夫）は、本年2月18日（火）～2月21日（金）の4日間、インテックス大阪（大阪府大阪市）で開催される、“未来の食文化を創造する”をテーマとした展示会「2025モバックショウ（第29回国際製パン製菓関連産業展）」に出展します。

■ 出展概要（小間番号：2号館221）

<コンセプト>

「あなたの毎日に 小麦で食物繊維 Life with アミュリア」

もっとおいしく、もっと健やかに。そして、そんな暮らしが、あなたの毎日になることを願って。

当社ブースでは、「いつもの暮らしに『おいしさと健やかさ』を『新たな価値のあるパンを』『多彩なラインアップを』」の3つのテーマで、高食物繊維小麦粉「アミュリア」に関する展示やプレゼンテーション、「世田谷パン祭り2024」で開催された「アミュリアベストブレッドコンテスト」にて金賞を受賞されたベーカリーシェフによるトークショーを行います。また、日清製粉グループ各社（日清製粉、日清製粉ウェルナ、日清製粉プレミックス、フレッシュ・フード・サービス、オリエンタル酵母工業）の商品を紹介します。日清製粉グループがお届けする新しい価値と可能性を体感いただけます。



テーマ①「おいしさと健やかさを、いつもの暮らしに。」

当社は、「健康で豊かな生活づくりに貢献する」という企業理念のもと、“いつもの食事でおいしく健康に貢献したい”という思いを込めて、2023年に日本で唯一の高食物繊維小麦粉※1「アミュリア」を開発しました。「アミュリア」を使用したおいしいパンとお菓子の紹介に加えて、近年話題の発酵性食物繊維に関する展示等を行い、「ウェルネスフードアワード2024」※2で最優秀賞を受賞した「アミュリア」の魅力をたっぷりと紹介します。

テーマ②「新たな価値のあるパンを、いつもの暮らしに。」

2024年11月に開催された世田谷パン祭り（東京都世田谷区）内のコンテスト「アミュリアベストブレッドコンテスト」に参加いただいたベーカリーシェフの皆さまに、「アミュリア」の魅力をお話しいたします。コンテストで金賞を受賞された「GREEN THUMB」（東京都渋谷区）のベーカリーシェフによるトークショーも展示会期間中に毎日開催し、コンテストに出品されたパン（試食提供あり）の特長と「アミュリア」の魅力を語っていただきます。

テーマ③「多彩なラインアップを、いつもの暮らしに。」

おいしく健やかな毎日を応援する日清製粉グループの商品を紹介します。生活者の健康意識が高まるなか、全粒粉など原材料への関心も年々高まっています。生活者が求める健康に配慮したパンづくりを、北海道産小麦100%使用の全粒粉「きたのまるこ」をはじめとした、日清製粉グループ各社の商品を通して提案します。

- ※1 健康に役立つ小麦の開発と商品化を手掛けるARISTA CEREAL TECHNOLOGIES PTY LTD（本社：オーストラリア シドニー）が20年以上の歳月をかけて自然交配によって研究・育種した小麦で、当社が日本での独占輸入・販売権を持つ小麦
- ※2 一般社団法人ウェルネスフード推進協会主催のQOL（クオリティーオブライフ）を向上する食品および食品素材を選ぶアワード（2024年7月18日開催）

■「2025モバックショウ」開催概要

- ・日時：2025年2月18日（火）～2月21日（金）10:00～17:00
- ・場所：インテックス大阪（南港） 1・2・3・4・5（A）号館
大阪府大阪市住之江区南港北1-5-102
- ・主催：協同組合 日本製パン製菓機械工業会
- ・Webサイト：<https://www.mobacshow.com/>

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：清水
電話：03-5282-6650（お問い合わせフォームは[こちら](#)）