

P&B Japan

製菓・製パン業界に特化した国内唯一の国際展

パティスリー&ブーランジェリージャパン 2016 開催

2016年8月1日(月)～3日(水)、東京ビッグサイト西2ホール

- パン・洋菓子素材関連企業 200社が出展。シェフ、パティシエら製菓・製パン業界関係者 30,000人が来場。
- パンの世界大会の日本代表選考会および世界初・電気窯を使用したナポリピッツァの大会を開催。
- 世界大会優勝者がパン作りを実演。

パティスリー&ブーランジェリージャパン実行委員会(運営:日本イージェイケイ株式会社)は、「パティスリー&ブーランジェリージャパン 2016」(略称:P&B JAPAN)と第5回ベーカリー素材 EXPO、第4回洋菓子素材 EXPO、第3回リテール厨房設備機器・資材 EXPOを2016年8月1日(月)～3日(水)に東京ビッグサイト西2ホールで開催します。P&B JAPANはリテールの製菓・製パン業界に特化した国際展で、今年で5回目となります。

P&B JAPANは、ベーカリーや洋菓子店をターゲットとした素材や厨房設備など、パンと洋菓子に関する全てが集まる展示会です。今年は、業界の閑散期である8月に開催することで、パンや洋菓子の素材メーカーなど約200社が出展、シェフやパティシエをはじめとする30,000人以上の来場を見込んでおります。

場内のイベントステージではフランスとイタリアで開催する2つのパンの世界大会への日本代表選考会や、日本ナポリピッツァ職人協会主催で電気窯を使った初のナポリピッツァのコンテストを実施します。また、デイジイやZopfなど人気パン店が製造から販売までを会場内で行うリアル店舗企画や、パンの世界大会での優勝チームによる実演も行います。

製菓・製パン業界の悩みである人手不足の解決法や、低糖質や健康素材などに関するセミナーも多数実施します。

入場料は3,000円(事前登録者および招待状持参者は無料)。その他、詳細はパティスリー&ブーランジェリージャパン運営事務局(TEL: 03-6459-0444)までお問い合わせ下さい。

ロゴ等ご利用の際は下記ウェブサイトのプレスキットを御覧下さい。

<開催概要>

パティスリー&ブーランジェリージャパン 2016(P&B JAPAN)

(第5回ベーカリー素材 EXPO/第4回 洋菓子素材 EXPO/第3回 リテール厨房設備機器・資材 EXPO)

会期: 2016年8月1日(月)～3日(水)

開催時間: 10:00-17:00

会場: 東京ビッグサイト(東京都江東区有明3-11-1)西2ホール

主催: パティスリー&ブーランジェリージャパン実行委員会

運営: 日本イージェイケイ株式会社

協賛: 全日本パン協同組合連合会/(一社)日本洋菓子協会連合会

URL: <http://www.bakery-expo.com/2016/jp/index.html>

【イベント詳細】

●特設ステージでの注目イベント

1. パンの世界大会のひとつ『モンディアル・デュ・パン』および『シジエップインターナショナルベーカリーカップ』の日本代表選考会。

2年に1度フランスで開催されるパンの世界大会『モンディアル・デュ・パン』とイタリアで開催されるパンの世界大会『シジエップインターナショナルベーカリーカップ』に向けた日本チームの予選会。会場内の特設ステージで3日間を通して競い合い、最終日に日本代表が決まります。

2. ナポリピッツアの職人選手権、第1回「ツジ・キカイ チンクエチェントカップ」

日本ナポリピッツア職人協会主催の、電気窯を使った初のピッツア・コンテストです。審査員として世界チャンピオンの牧島昭成シェフも登場します。

3.世界トップクラスのシェフ・パティシエが実演する『イベントステージ』

世界で活躍するシェフやパティシエを招き、大会で使った技術を披露してもらう人気の実演イベント。

- ・2015年秋にドイツで開催されたibaカップ優勝者による記念実演
- ・フランスの洋菓子世界大会での銀メダリストによる実演

4. 有名シェフが会場内で製造・販売する『デジイワールド』

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。人手不足や労働環境の改善のため素材、製造工程、機械などを上手に活用し、時間短縮しながらも人気店舗を運営できることが学べます。また、デジイ・倉田博和シェフが3日間実演・販売するだけでなく、2日目にはツオップ・伊原靖友シェフが、3日目にはボンヴィボンの児玉圭介シェフが加わり、自慢のパンをその場で製造・販売します。

●日本全国の有名洋菓子店の焼菓子即売会

会場内に特設ブースを設け、数量限定で展示即売会を開催します。

●多彩なセミナー

製菓・製パン業界が悩んでいる「売れるレシピ」「人手不足」「労働環境改善」「低糖質スイーツ」「小麦や米粉の機能性」といった問題を解決する数々のセミナーを開催します。

※当日取材申し込みは下記を記入しそのまま FAX でお送り下さい (03-6459-0445)

会社名			
メディア媒体名			
部署	名刺添付可		担当者名
住所			
TEL			

資料請求・出展等についての詳細説明をご希望の場合は、お気軽に下記の連絡先へお問い合わせください。

パティスリー&ブーランジェリージャパン運営事務局

[TEL:03-6459-0444](tel:03-6459-0444)/[FAX03-6459-0445](tel:03-6459-0445)

E-mail:bakery-expo@ejk-japan.co.jp

担当：石井、山村、鎌田まで