

リテールベーカリーに役立つ専門展

洋菓子店に役立つ専門展

## 第2回 ベーカリー素材EXPO / 第1回 洋菓子素材EXPO

日本初！カフェ・喫茶店に関する食材・設備・サービスが一堂に集まる専門展

### カフェ・喫茶ショー2013

2013.5.9 配信

PRESS Release Vol.4

ベーカリー・洋菓子素材、カフェ・喫茶業界の専門展示会が同時開催  
～日本一のベーカリーシェフによる初の共演イベントなど注目企画が目白押し～

来る2013年5月15日(水)～17日(金)の3日間、東京ビッグサイト(東京都江東区有明3-11-1)にて「第3回 ベーカリー素材 EXPO」「第1回 洋菓子素材 EXPO」「カフェ・喫茶ショー2013」の3展が同時開催する運びとなりました。本展は、ベーカリー・洋菓子店、カフェ・喫茶店に特化した専門展示会として出展社：135社、来場者：20,000名(いずれも同時開催展含む・予定)を見込み、盛大に開催いたします。

#### 業界を代表するベーカリー・洋菓子職人による実演・トークショーを開催いたします。

展示会と同時開催される実演では、今年3月に大阪にて行われた第1回ベーカリー・ジャパンカップ(主催：パン食普及協議会、全日本パン協同組合連合会)の優勝者や日本で最も歴史があり、かつ最大の洋菓子業界団体である社団法人の日本洋菓子協会連合会の公認技術指導委員による作品トークショー、また昨年開催された日本初のロールケーキの祭典『Roll - 1グランプリ』などが連日開催され、業界関係者には欠かすことのできない3日間となります。

#### 第1回ベーカリー・ジャパンカップ優勝者・入賞者による実演

リテールベーカリーの従業員と日本のパン事業所の製パン技術者が参加する日本初のパン技術選手権大会として開催された「第1回ベーカリー・ジャパンカップ」では、菓子パン部門、調理パン部門、国内産小麦パン部門の3部門による競技が行われました。その3部門の優勝者が勢ぞろいし、東京ビッグサイトに初共演披露イベントを行い、日本一の技術を披露いたします。

#### <参加シェフ>

調理パン部門	優勝	今井悠輔氏	(株)クラブハリエ	ジュプリルタン	
菓子パン部門	優勝	土田岬氏	(株)ル・スティル	VIRON 渋谷店	ブルーランジェリー
国内産小麦パン部門	優勝	武山陽司氏	(株)久遠		

#### 日本洋菓子協会連合会公認技術指導委員による作品トークショー

日本最大かつ最も歴史のある業界団体である、日本洋菓子協会連合会。その中でもトップクラスの技術を誇る、公認技術指導委員の皆様が、各店のスペシャリティを持ち寄り、素材や製品についてのトークを繰り広げます。さらに、今回は指導委員長と副委員長も参加致します。全国の洋菓子専門店の方は必聴の内容です。

#### <参加シェフ>

社団法人日本洋菓子協会連合会	
公認技術指導委員長	島田進氏(パティシエ・シマノラトリエ・ド・シマ)
副委員長	永井紀之氏(ノリエット)
副委員長	柳正司氏(パティスリー・タダシ・ヤナギ)
副委員長	朝田晋平氏(パティスリー アプラノス)
委員	中川二郎氏(パティスリー キャロリーヌ)
委員	日高宣博氏(パティスリー・ラ・ノブティック)

## Roll-1 グランプリ 優勝者、入賞者による実演イベント



昨年日本で初めて開催されたロールケーキの祭典『Roll - 1 グランプリ』。その優勝者、入賞者の実演が行われます。『Roll - 1 グランプリ』は、さらなるスイーツの発展と地域の活性化を目的に開催されました。当展示会にて優勝者、入賞者の実演が行われることで、洋菓子職人の活躍の場が広がり、業界の発展に寄与することを願いたします。

### <参加シェフ>

Roll-1 グランプリ優勝 中嶋万規子氏 特別賞 高木繁氏 特別賞 藤原恵子氏 特別賞 榊原公徳氏

### セミナースケジュール(5月8日現在)

展示会と同時開催で行われるセミナーは、ベーカリー・洋菓子店、カフェ・喫茶店のみならず、飲食店経営者や業界関係者にも役立つ内容・講師陣で会期中3日間開催されます。

開催日時	5月15日(水)	5月16日(木)	5月17日(金)
10:30   11:30	アジア人初のラテアート世界チャンピオンが作り出す新しいパスタの可能性とは STREAMER COFFEE COMPANY 代表、フリーポア ラテアートワールドチャンピオン 澤田 洋史氏	覇者はどこになるのか。急展開を見せるコーヒー市場！外食経営から見たカフェ成功のポイント！ (株)藤居事務所 代表取締役 藤居 譲太郎氏	これからのベーカリー店の方向性～「アイデアのあるパン屋」というスタイルのご提案！ (株)スイートスタイル 取締役 山本 厚氏
12:00   13:00	BAGLE & BAGLE ゼロからの市場創出 (株)ドリームコーポレーション 代表取締役社長 林 浩喜氏	カフェビジネスは空間作り。ターゲットを驚掴みにするマーケティング戦略 (株)藤居事務所 代表取締役 藤居 譲太郎氏	カフェ経営・その成功条件 (株)クワケン 代表取締役 桑原 才介氏
13:30   14:30	街がカフェを生み出し、カフェが街を潤す カフェ・カンパニー(株) 代表取締役社長 楠本 修二郎氏 (株)クワケン 代表取締役 桑原 才介氏		カフェ・喫茶業態の2毛作 (株)ワインバーテラ本部 取締役 大谷 進一氏
15:00   16:00	カフェ・喫茶業態の2毛作 (株)ワインバーテラ本部 取締役 大谷 進一氏	今後の高齢化社会に対応した郊外型喫茶店の必要性。 (株)スイートスタイル 元町珈琲事業部 担当部長 藤澤 博氏	パン好き 3000 人の主婦が教えてくれた店舗経営のヒントと改善点 (株)グローアップ 代表取締役 古田 高浩氏

## イベントステージでも、上記とは別途セミナーを開催いたします。

5月15日(水)13:00～14:00

リテールベーカリーが抱える課題と解決のヒント

日清製粉(株)

東部テクニカルセンター 横井 聡氏

5月15日(水)14:15～15:15

パンに良く合うコーヒーセミナー

ユーシーシーコーヒーアカデミー

**最新の出展社情報、出展製品、PR情報、セミナー情報は、ホームページで公開しております。**

ベーカリー・洋菓子素材 EXPO <http://www.bakery-expo.com/2013/index.html>

カフェ・喫茶ショー <http://cafeshow.jp/>

## 業界を代表する有力企業 135 社が一堂に出展いたします。

今回は、前回の3倍の規模となる135社が出展。業界を代表する企業が多く出展致します。

(株)ADEKA

リテールベーカリー様、洋菓子店様向けの RISU BRAND 製品を 2013 年度新製品を中心に紹介します。

(株)カネカ

カネカ食品グループは、リテールベーカリーのお客様に 8 つの製品群にて消費者に喜ばれる商品作りを応援させて頂きます。マーガリン/ショートニング イースト 乳製品 フィリング スパイス フライ油 リンゴプレザーブ 冷凍トッピング生地

(株)J-オイルミルズ

出展製品「マイスターデリシア」(フレッシュな“バターミルク”を配合した製菓用ファットスプレッド)「アルマイル」(タピオカ澱粉を主原料とした加工アルファ化デンプン)の特長を現品/焼成品などを用意し、ご来場者に紹介して参ります。

タカナシ販売(株)

当社は、原乳の拘りから乳製品を製造、餌、環境、地域の違いで原乳その物の違いが有り生クリーム、バター、チーズ、アイスクリーム等の加工品は原乳の良さと当社は思い製造しています。乳製品も嗜好が別れ当社は選べるアイテムが揃っております。

タニコー(株)

タニコーブースでは新製品やここでしか見られない究極のカフェステーション、カスタムメイド「TX-01」など多数出展！ 勿論、調理実演も！カフェに最適コンパクトベーカリーシステム「ユニエース」や話題先取りの「アイスクック」で見せながら作るコールドデザート実演試食紹介。ドーナツフライヤーやパンケーキグリドル、パンショーケース、冷凍生地など”見て・食べて・試せる”タニコーブースへ是非お立ち寄りください。

日仏貿易(株)

モナンシロップを使用したイタリアンソーダやノンアルコールカクテル、フレーバードコーヒー、フローズンドリンクなどをご紹介します。是非弊社ブースまでお立ち寄りください。

日清製粉(株)

「日清製粉グループ モノ作りへの想い、最前線を語る」をテーマに、日清製粉株式会社とオリエンタル酵母工業株式会社は、主要パン用粉やイーストを通じてモノ作りへの想いを語ります。また、「TSUBAKI」や「ブリザードイノーバ」等による新製品・新技術の最前線をご提案させていただきます。

日本珈琲貿易(株)

日本珈琲貿易は大阪の横堀（現在の南船場）にて 1953 年に創業。以来 60 年、コーヒー生豆や海外からのこだわり食品を通じ、海外の食文化と日本との懸け橋としての役割を担ってきました。「世界の美味しい食品でみんなに笑顔を」をコンセプトに、コーヒーや食品を通じみなさまの食卓に新しい食文化と笑顔を提供します。この展示会では新しいタイプのコーヒー焙煎機と世界のパートナー企業からのこだわり食品をご提案します

## ネスレ日本(株)

ネスカフェ ミラノはお客様のニーズに応えます。誰でもボタン一つで、均一できめ細やかな泡立ちのラテをはじめとしたスペシャルティコーヒーを簡単に提供できます。また、マシンの貸出、メンテナンスのみならず、什器やPOP、販促支援などを行う、カフェ運営サポートサービス「プロケア」も提供いたします。本格的なカフェスタイルメニューを簡単に提供したい、とお考えの方のためのビバレッジプログラムです。

## ブルーマチックジャパン株式会社

当社は1984年に創業致しました。アメリカ、イタリア、スイスから業務用コーヒーマシン輸入し、全国のお客様に販売・メンテナンスサービスを提供しております。会場では、当社だからできる美味しいコーヒー抽出にこだわった多彩な機能を搭載したマシンのご紹介とこれまでのノウハウをお客様のスタイルに合わせてご提案致します。皆様の御来場を心よりお待ちしております。

## 三本コーヒー株式会社

昭和32年にカフェ発祥の地である横浜で創業して以来、名だたるホテルやレストラン、喫茶・カフェ等へのプロ用(業務用)のコーヒーを供給し続けて参りました老舗ロースターです。弊社ブースでは、「心に残る美味しいコーヒーの提供」をモットーに焙煎メーカーとして50年以上にわたりこだわり続けてきた「美味しさの品質保証」をご提案致します。

### <開催概要>

名 称 : こだわりのベーカリー・スイーツ・洋菓子作りに必要な食品素材を一堂に集めた専門展示会  
「第2回 ベーカリー素材 EXPO / 第1回 洋菓子素材 EXPO」  
~日本初!カフェ・喫茶店に関する食材・設備・サービスが一堂に集まる専門展~  
「カフェ・喫茶ショー2013」

会 期 : 2013年5月15日(水)・16日(木)・17日(金) 10:00~17:00

会 場 : 東京ビッグサイト 西4ホール(東京都江東区有明 3-11-1)

主 催 : ベーカリー・洋菓子素材 EXPO 実行委員会 / カフェ・喫茶ショー 実行委員会

入 場 料 : 3,000円(事前登録者・招待券持参者は無料)

U R L : <http://www.bakery-expo.com> / <http://www.cafeshow.jp>

### 入場料¥3,000が無料になる来場事前登録をホームページにて受付中です。

各展示会の公式ホームページでは、入場料¥3,000が無料になる来場事前登録を開始しています。開始と同時に全国のベーカリーショップ、洋菓子店、カフェ、喫茶店オーナーや開業予定者、食品メーカーなど業界関係の方々に、既に3000件以上ご登録いただいております。また、カフェ・喫茶ショーの公式 Facebook ページでは出展社情報などの最新情報を更新中です。

### <来場事前登録>

\*ベーカリー・洋菓子素材 EXPO <http://www.bakery-expo.com/2013/visitor/reg.html>  
\*カフェ・喫茶ショー2013 <http://www.cafeshow.jp/visitor/registration.html>

### <Facebook ページ>

\*カフェ・喫茶ショー2013 <http://www.facebook.com/cafeshow.japan>

### 会期中取材の PRESS 登録を受付中です。

是非5月15日(水)~17日(金)は、「ベーカリー・洋菓子素材 EXPO」「カフェ・喫茶ショー」の取材へお越しく下さい。以下の取材申込書をご記入いただき FAX をいただくことでプレス登録を行うことが出来ます。

素材写真やポスター、招待券、パンフレットなども各事務局へお気軽にお問い合わせください。

<本リリースならびに各展示会に関するお問合せ先>

ベーカリー・洋菓子素材 EXPO 事務局  
(日本イージェイ株式会社 内)  
担当: 中橋 / 元田  
〒105-0011 東京都港区芝公園 1-2-6-7F  
TEL: 03-6459-0444 FAX: 03-6459-0445  
MAIL: [bakery-expo@ejk-japan.co.jp](mailto:bakery-expo@ejk-japan.co.jp)

カフェ・喫茶ショー事務局  
(TSO International 株式会社 内)  
担当: 武田  
〒160-0007 東京都新宿区荒木町 18-7-3F  
TEL: 03-5363-1701 FAX: 03-5363-0301  
MAIL: [info@cafeshow.jp](mailto:info@cafeshow.jp)