

五感体験（視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚）

①
約70種

全粒粉を究める



★現在、日本で流通されているほぼすべての全粒粉を見て触って・感じていただけます。

★展示された全粒粉を使った一部の製品は、出展メーカーのブースでご説明を受け、ご試食頂けます。

②

粗糖を学ぶ



★近年、話題も需要も増加中!!
の精製度の低い砂糖や
国内産原料糖オーガニックシュガー等
原料・製法の違う様々な砂糖の展示・
試食・説明を行うコーナーを開設致します!

テイクアウト
商品のご提案

③



イメージ

★最新のガス式専用オーブン使用★
★ニッポン社の新製品
ナポリピッツァ専用粉を使った
本格的ナポリピッツァをご紹介します!

等々...盛りだくさんの内容で、
皆様のお越しを心よりお待ちしております♪



製粉各社 新商品を ご紹介

④

★日本を代表する製粉各社が、現在の
トレンドを意識したパン・菓子をご紹介します!
★小麦粉から考える高付加価値商品のご提案★

出展企業

(株)ニッポン・昭和産業(株)・日東富士製粉(株)・千葉製粉(株)・奥本製粉(株)・柄木田製粉(株)
・江別製粉(株)・木田製粉(株)・近畿製粉(株)・鳥越製粉(株)・(株)増田製粉所・大陽製粉(株)
アルファフードスタッフ(株)・理研農産化工(株)・日の本穀粉(株)

直接、メーカー様とお話出来る、またとないチャンス!この機会に是非ご相談ください。