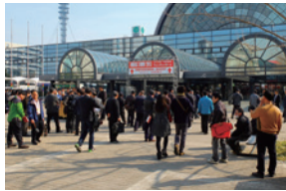


進化する技術で! 「美味しさ」の実現

ご案内

第27回展となる今回は、『進化する技術で! 「美味しさ」の実現』をテーマに開催いたします。生産現場の省力化や人手不足解消につながる最新機器、安全で安心なパン・菓子・食品を提供できるシステム作り、HACCP 制度化に向けた様々なソリューション、高付加価値な商品開発につながる各種原材料や副資材・包装資材など、「新製品・新技術」を一堂に揃えた展示会を目指しております。これによりユーザー業界の課題解決につながり、パン・菓子業界の一層の発展に寄与してまいりたいと存じます。是非ご来場ください。



開催概要

名称	▶ 2021モバックスショウ(第27回国際製パン製菓関連産業展)
会期	▶ 2021年3月9日(火)～3月12日(金)4日間
開場時間	▶ 午前10時～午後5時
会場	▶ インテックス大阪 大阪市住之江区南港北1-5-102
開催規模	▶ 167社 1,066小間
主催	▶ 日本製パン製菓機械工業会
後援	▶ 経済産業省、農林水産省、大阪府、大阪市、大阪観光局 日本貿易振興機構 (ジェトロ) 他

出品製品

3つのMがキーワード Machinery Materials Marketing

- 製パン機械 ●製菓機械 ●食品加工機械 ●製粉機械 ●包装機械 ●製パン製菓器具
- 厨房機器 ●冷凍冷蔵機器 ●店舗設備 ●保管・搬送・仕分機器 ●原材料・食材
- 冷凍生地 ●副資材・包装資材 ●分析・検査機器 ●安全・衛生管理機械
- 環境対策・リサイクル関連機器 ●エネルギー関連 ●IoT関連及びITソリューション
- 工場設計・設備エンジニアリング ●専門誌・専門図書 ●コンサルティングサービス
- ロボット・省人化・省力化関連機器 ●その他の関連設備・器具

出品社一覧 (11月27日現在)

(株)愛工舎製作所 愛知電熱(株) iba2021 アサヒ装設(株) (株)旭プレジション (株)旭屋出版 (南)麻布精機製作所 アゼット(株) (株)アニー アラム(株) (株)飯田製作所 イーデーエム(株) 伊藤忠食糧(株) 茨木精機(株) エア・ウォーター・プラントエンジニアリング(株) エスケーミキサー(株) (株)エヌワイビー (株)エフ・エム・アイ 江別製粉(株) (株)エンジェルジャパン (南)大久保商會 大阪ポリエチレン販売(株) 大森機械工業(株) (株)オカダ (南)大倉製機 (株)オシキリ 小田象製粉(株) (株)オッティ貿易	(株)カジワラ (株)久堂 (株)鎌田機械製作所 カリフォルニア・レーズン協会 カルビジャーニ・ジャパン(株) (株)関西オイルシールセンター (株)関西久保長 関東混合機工業(株) 木田製粉(株) (株)北原産業 (株)北村製作所 キムラシール(株) (株)久電舎 共立プラント工業(株) キョーワクリーン(株) (株)クラックス クイック・ロック・ジャパン(株) グリコ栄養食品(株) (株)クレオ (株)グローアップ (株)健康マルシェ (南)光陽機械製作所 古質産業(株) (株)コトビキベーキングマシン (株)コバード (南)小松鋳造製作所 (株)サーフテクノロジー サマック(株)	(株)三協 (株)サンクラフト 三幸機械(株) 三能ジャパン食品器具(株) (株)シートス シービーエム(株) (株)七洋製作所 (株)品川工業所 (株)柴田書店 (株)ジャパンスシステム (株)ショウワ (株)スギノマシン 精電舎電子工業(株) 全国菓子工業組合連合会 (株)ソディック Daigas エナジー(株) (株)タイキ ダイヤ冷ケース(株) 大和貿易(株) 大和冷蔵工業(株) (株)高砂 多賀電気(株) 滝川工業(株) 竹本油脂(株) (株)多田フィロソフィ (株)田中衛機工業所 (株)田中食品興業所 タニコー(株)	谷沢菓機工業(株) (株)ちどり産業 (一社)中部包装食品機械工業会 (株)チョコヴィック・ジャパン チョコマジャパン(株) 千代田金属工業(株) ツカサ工業(株) (株)ツジ・キカイ T&Mテクノロジー(株) (南)テックヨロズ (株)寺岡精工 (株)デリコジャパン テンチ産業(株) 東海リザーブ(株) (株)東京自働機械製作所 東京食品機械(株) (株)トーダイ 戸倉商事(株) 中井機械工業(株) (株)浪華電熱機製作所 日仏商事(株) (株)ニッポン 日本工業刃物(株) (一社)日本食品機械工業会 日本製パン製菓機械工業会 (一社)日本包装機械工業会 (公社)日本包装技術協会 (株)日本包装リース	(株)ニュートラル (株)ネクスト (株)ネクストスケープ (株)バイオニア風力機 ハイテック(株) ハクラ精機(株) バケ ドウ ソレイユ パシフィック洋行(株) ビーロード・ジャパン(株) ビクトリノックス・ジャパン(株) (株)平野製作所 (株)フジ (株)フジ機械製作所 (株)フジキカイ (株)フジサワ・マルゼン 富士島工機(株) (株)不二商会 (株)フタバ 古河工業(株) (株)ブレイン (株)ベーカース・プロダクション ベーカーリーチャイナ2021 (株)ペーネ (株)保坂製作所 (株)前田商店 正城機械(株) (株)マスターマインド (株)マスタックマシナリー	(株)松山丸三 MA PASSION NORMANDIE JAPON(株) (株)マルゼンブツク (株)丸菱 (南)マンテック充填工業 (株)ミコヤ香商 御崎コンペイ(株) 三鈴工業(株) 三菱商事ライフサイエンス(株) 三ツ星ベルト(株) (株)明和エンジニアーズ (株)モキ製作所 森川フードマシン(株) (株)ヤナギヤ 山崎製パン(株) (株)山田製作所 Unifiller Japan(株) 横浜油脂工業(株) 横山香料(株) (株)よし与工房 (株)ヨロヅ 理研ビタミン(株) ルーツ貿易(株) (株)レオン自動機(株) (株)ワールド精機 若林工業(株) 渡辺工業(株)
--	---	--	--	--	---

入場方法

入場時の混雑緩和、また新型コロナウイルス感染症対策として今回は来場事前登録制(無料)となっております。モバックスショウ公式サイトより来場事前登録のうえご来場ください。

来場事前登録

- 来場事前登録をおこなっていただき、4つ折りの「来場者証」をプリントアウトしてご持参ください。登録所を通らずにスムーズにご入場いただけます。(無料)
- 来場証をご持参されない場合は、返信メールのバーコードを当日登録所にてご提示ください。

※スマホ・タブレットの画面でも可能ですが、来場者証のご用意までお時間をいただく場合がございます
 ※WEBでの来場事前登録のお手続きが出来ない場合は、当日「本状」と「お名刺2枚」をご持参ください。



日本製パン製菓機械工業会
 〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目18番2号 タツビル
 TEL.03-6673-4333 FAX.03-6673-4568
 URL:<http://www.jbcm.or.jp>
 E-mail:mobac@jbcm.or.jp

当日、来場者証を印刷してご持参ください。

来場事前登録後、来場者証をA4サイズ・倍率 100%で印刷して当日会場にお持ちください。

展示会場の入場口にてホルダーを受け取り、来場者証を四つ折りにして入れてください。
 ※ホルダーは会場入り口付近にて配布しています

入場口にてバーコードを読み取って、会場へ

ご来場のみみなさまへのお願いについて

体調不良や発熱がある場合はご来場をお控えください

マスク着用のご来場をお願いいたします

対人距離の確保にご協力ください
最小 1m

会場に設置するアルコール消毒液のご利用をお願いします

感染症予防のため小学生以下のお子様のご入場はご遠慮ください。

来場案内

MOBAC SHOW 2021

第27回 国際製パン製菓関連産業展

2021/3/9 TUE → 12 17:00 FRI
 インテックス大阪
INTEX OSAKA / JAPAN

Machinery Materials Marketing
 OF BAKERY AND CONFECTIONERY SHOW

進化する技術で! 「美味しさ」の実現

来場事前登録はこちらから! www.mobacshow.com



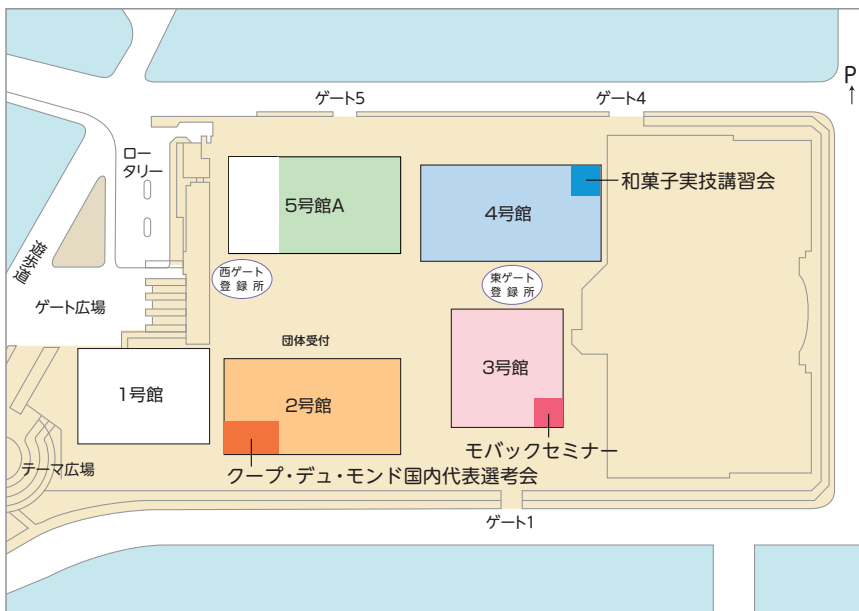
ご来場の際は下記ブースへぜひお立ち寄りください。

招待会社名:

会場: _____ ホール _____ 小間番号 _____

WEB 来場事前登録をして
 ご来場ください

2021 モバックショウ会場図



2021 モバックセミナー&トークショー

- 期 日：2021年3月9日(火)～3月12日(金)
- 参加料：無料(登録制)
- 会 場：2021 モバックショウ・3号館特設会場
- 定 員：100名(WEBでも視聴可)

3月9日(火)

▶ セッション1 11:00～12:00

青木啓一氏
株式会社青木松風庵・会長
「ウィズコロナ時代の菓子店経営」

▶ セッション2 13:00～14:00

新進気鋭の若手シェフの会
「セルクル・デ・シェフ」メンバー
によるトークショー

▶ セッション3 15:00～16:00

阪上雄司氏
株式会社美ホールディングス・代表取締役
「ウィズコロナ時代のパン店経営」

3月10日(水)

▶ セッション4 11:00～12:00

出品者セミナー
株式会社愛工舎製作所
「365日」の店づくり
～ヒット商品はどう生み出されるのか～
杉窪草匡氏
ウルトラキッチン株式会社・代表取締役

▶ セッション5 13:00～14:00

フランス伝統菓子の魅力
「クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ」
メンバーによるトークショー

▶ セッション6 15:00～16:00

藤森もも子氏
ふじ森・代表
「コロナ禍における新しいブーランジェリー
のあり方」

3月11日(木)

▶ セッション7 11:00～12:00

出品者セミナー
ダイヤ冷ケース株式会社
太田和隆氏
代表取締役
「売り場を変えれば業績が上がる—
そのポイントとは」

▶ セッション8 13:00～14:00

角直樹氏
ハッピーフードデザイン株式会社
代表取締役
「小規模事業者のためのHACCPの
考えを取り入れた衛生管理」

▶ セッション9 15:00～16:00

河原治氏
河原税理士事務所・代表
「コロナ禍における気をつけなければ
いけない経営指標」

3月12日(金)

▶ セッション10 11:00～12:00

出品者セミナー
伊藤忠食糧株式会社
東川浩氏
穀物油脂本部・食糧素材部
R&D・市場開発担当部長
「4種類のもちもち感実現のための
加工澱粉の応用」

▶ セッション11 13:00～14:00

弘中泰雅氏
テクノパ株式会社・代表取締役
「食品製造業の生産性向上」

セミナー参加は
こちらから！



イベントのご案内

※会期中毎日開催

クープ・デュ・モンド国内代表選考会 (2号館)

2020年大会で僅差で惜しくも準優勝となった日本代表チーム。2022年クープ・デュ・モンド(ベーカーリー・ワールドカップ)本選での優勝を目指し、早くも次の日本代表選手の最終選考会を2021モバックショウ会場において行います。世界の舞台を目指すパンの鉄人達の熱き戦いにどうぞご期待ください。

特設会場内には、クープ・デュ・モンド歴代代表選手やモンデュアル・デュ・パン出場選手によるデモンストレーションコーナーも併設される予定です。

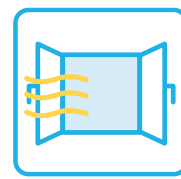
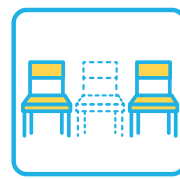


和菓子実技講習会 (4号館)

古来より季節の移ろいと人々の日々の暮らしを彩り、日本における食の芸術ともいわれている「和菓子」。今回モバックショウでは、菓子研究団体・大阪二六会(西村欣祐会長)のご協力を得て、名人たちによる伝統の技の数々をご覧いただけることとなりました。講習会に参加された方には、和菓子の試食も行っていただけます。



「感染拡大防止対策」 に対する主な 取り組みについて



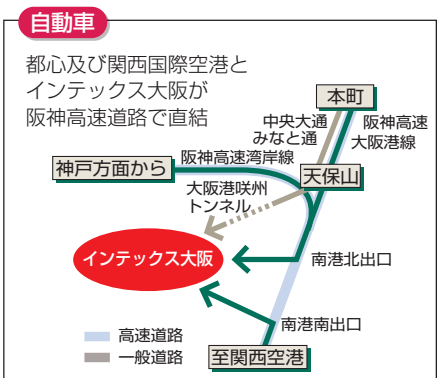
会場までのアクセス

● 新大阪駅から大阪メトロ中央線・ニュートラム南港ポートタウン線を利用して約45分(大阪メトロ本町駅で大阪メトロ中央線に乗り換え、コスモスクエア駅経由「中ふ頭」駅下車5分)

● なんばから大阪メトロ四つ橋線・ニュートラム南港ポートタウン線を利用して約40分(大阪メトロ四つ橋線の終点「住之江公園」下車、ニュートラムに乗りつぎ「中ふ頭」駅下車5分)

● 関西国際空港からリムジンバスで約50分

● 大阪国際空港より空港バスでなんばまで約30分、なんばから大阪メトロ四つ橋線・ニュートラムを利用して40分



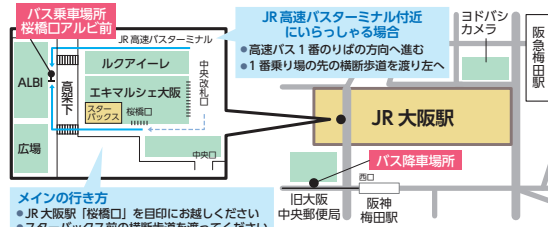
シャトルバスのご案内

2021モバックショウ会期中に
下記区間のシャトルバスを(有料)を運行します。

15～20分
間隔で運行

JR大阪駅 ↔ インテックス大阪

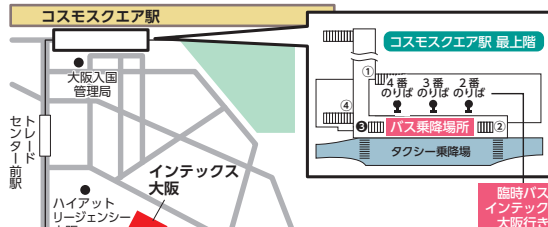
バスのりば 桜橋口 アルビ前 料金 600円



● JR大阪駅発
始発 8:50
(15～20分間隔)
最終 15:50
● インテックス大阪発
始発 11:10
(15～20分間隔)
最終 18:00

コスモスクエア駅 ↔ インテックス大阪

コスモスクエア乗車場 ⑨号出口 2番のりば 料金 110円



● コスモスクエア駅発
始発 9:07
(15～20分間隔)
最終 17:07
● インテックス大阪発
始発 11:00
(15～20分間隔)
最終 18:00