

2017年7月20日
熊本製粉株式会社
企画・SCM本部

「P&B JAPAN 2017」に出展いたします
～グルテンフリーブース・国産小麦ブースの2箇所で開催します～

熊本製粉株式会社(本社:熊本県熊本市、代表取締役社長:宮本 貫治)は、7/31～8/2に東京ビッグサイトで開催される、ベーカリー・洋菓子店向けの素材・レシピ・サービスなどを一堂に集めた専門展「P&B JAPAN 2017」に出展いたします。

熊本製粉は、グルテンフリーブースと、国産小麦ブースの2箇所で開催をいたします。皆様のご来場をスタッフ一同、心よりお待ちしております。

【開催概要】

日 時: 2017年7月31日(月)～8月2日(水)
場 所: 東京ビッグサイト (有明・東京国際展示場)
ブース No.: ○グルテンフリーブース 西1ホール C-424
○国産小麦ブース 西1ホール 「日本の麦の底力」パビリオン

【出展概要】

○グルテンフリーブース

グルテンフリーパンミックス・ホットケーキミックス・玄米粉・天ぷら粉・お好み焼き粉。また今年5月に新発売となった、レンジで作る「グルテンフリーケーキミックス」も試食を行いながらご紹介させていただきます。

○国産小麦ブース

自然豊かな九州、名水どころ熊本県の原料を使用した小麦粉や、小麦原料が持つ本来の旨み・風味・栄養価をゆっくりと引き出した石臼挽小麦粉・石臼挽全粒粉をご試食とともにご紹介させていただきます。

◆P&B JAPAN 2017 Web サイト:<http://www.bakery-expo.com/2017/jp/index.html>

以上

本件に関するお問合せ先

熊本製粉(株)企画マーケティング課 林(はやし)

TEL:096-355-1223 FAX:096-355-1264 メール:webmaster@bears-k.co.jp