

2025年2月10日
熊本製粉株式会社
企画マーケティング部

2025 モバックショウ(第29回国際製パン製菓関連産業展)に出展いたします
～新たな発見！ 希少な九州産もち小麦 と 米粉の魅力～

熊本製粉株式会社(本社:熊本県熊本市、取締役社長:小谷 茂)は、2月18日(火)～2月21日(金)にインテックス大阪で開催される「2025 モバックショウ(第29回国際製パン製菓関連産業展)」に出展いたします。



付加価値を創造する2つの素材 九州産もち小麦「モチハルカ」関連製品と「米粉」を、実演と試食を交えて提案致します。

希少な強力系もち小麦「モチハルカ」を使用した小麦粉「HARUKA」「もちはるこ」や、おいしさやふくらみを実現するため独自製法にこだわった「米粉シリーズ」は、皆様の商品を通して新しい食感と美味しさを伝えます。実演と試食を交え、特長やその活用方法についてお届けします。

【米粉シリーズ】

今話題の米粉。熊本製粉の米粉は、お米の魅力を惹きだす独自製法で作った「おいしさ」と「使いやすさ」を両立した製品です。パンでは、小麦粉と米粉を組み合わせた、付加価値を創造する使い方や様々なアレンジが可能なグルテンフリーミックスのご紹介。菓子では、ふわふわしっとり食感のお菓子ができる菓子用米粉など。パン、製菓の分野で幅広い米粉の魅力をお伝えします。

【もち小麦使用製品】

「モチハルカ」を使ったもち小麦粉と九州産小麦粉をブレンドした新製品パン用粉「もちはるこ SACHI」をご紹介します。もち小麦粉の特長をひきだし、使いやすさも追及した製品でハード系、デニッシュ、菓子パンと幅広い使い方を実演し、もち小麦粉で叶えるパンの可能性をお伝えします。また、ハード系パンに適したモチハルカを石臼挽した「石臼挽もち小麦粉 紅」もご紹介致します。

■出展概要

日 時:2025年2月18日(火)~2月21日(金) 10時~17時

場 所:インテックス大阪 4号館 小間番号451

テーマ:「新たな発見!希少な九州産もち小麦と米粉の魅力」

■モバックセミナー

日 時:2025年2月21日(金) 14時~15時

場 所:インテックス大阪 3号館「モバックセミナー会場」

テーマ:“付加価値を創造する資材 強力系もち小麦粉「HARUKA」、おいしさ広げる「米粉シリーズ」
特徴と活用

発表者:研究開発部 部長 山田 徹

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部 林(はやし)

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