

## ベーカリー&カフェジャパン2018出展のご案内

出展  
内容

# 「～レス」ニーズ ソリューション

近年、高まりを見せる“添加物レス”、“アレルギー由来原料レス”など  
様々な「レス」ニーズに対応する製品とソフトをご提案します。

### 不安レス

マーガリンの原料、製法、トランス脂肪酸低減の取組みについて紹介し、不安を払拭

### 添加物表示レス

添加物表示のいない製品の紹介

- シャラント (マーガリン)
- パールインショートニング

### アレルギーレス

アレルギー表示のいない製品の紹介

- クレッシェンド (マーガリン)

### 時間レス

時間短縮・労力軽減につながる製品

- ミヨシフロースンドウ (冷凍生地)



## トークセミナーを開催いたします。

7月17日  
1日目

時間：11:00、13:00～  
15:00～  
場所：ミヨシ油脂ブース内

「パールインショートニングを知ろう」  
「パン焼き小屋ZOPF」伊原靖友シェフ  
ミヨシ油脂株式会社食品本部技術開発一課係長 塚田修代

7月18日  
2日目

時間：14:45～  
場所：セミナー会場B

「マーガリンのことをもっと知ってください」  
ミヨシ油脂株式会社食品本部食品油脂研究所長 津田信治

7月19日  
3日目

時間：11:00～  
場所：セミナー会場A

昨今の報道や情報などにより、不安に思われがちなマーガリン  
について、原料や製造など、わかりやすく説明します。



「パン焼き小屋ZOPF」  
伊原靖友シェフ

## 東京ビッグサイト 東7ホールブースNo.B154 にて、 みなさまのご来場をお待ちしております。

### ベーカリー&カフェジャパン2018

会期・開催時間	2018年7月17日(火)～19日(木) 10:00～17:00
会場	東京ビッグサイト 〒135-0063 東京都江東区有明3-10-1 東7ホール

■ 来場者登録で入場料が無料になります。(当日3,000円)  
来場者事前登録はこちら。  
<http://www.bakery-expo.com/2018/jp/visitor/reg.html>

### ■ 本件に関するお問い合わせ

ミヨシ油脂株式会社  
営業企画部  
担当：三橋、小川  
TEL 03-3603-7023  
FAX 03-3603-8864