

Breadable[※]～パンと菓子には、くらしを彩るチカラがある～ 「2025 モバックショウ」に出展

開催期間：2025年2月18日(火)～2月21日(金) 会場：インテックス大阪

株式会社ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、2025年2月18日(火)から2月21日(金)まで、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。

当社は今回、【Breadable[※]～パンと菓子には、くらしを彩るチカラがある～】をコンセプトに、「追求(深める価値、高まるおいしさ)」「発見(新たなカタチ、見つけるおいしさ)」「共感(作る喜び、続くおいしさ)」の3つのテーマを設定し、業務用小麦粉・プレミックス・業務用冷凍食品・ヘルスケア商品・プラントベースフード等のさまざまな商品をご紹介します。当社は、ベーカリー様・パティスリー様のLife Time Value(顧客生涯価値)向上を通じて、製パン・製菓業界の課題と向き合い、人々のウェルビーイング(幸せ・健康・笑顔)な社会の実現に取り組んでまいります。

※Breadable(ブレダブル)：『Bread(パン)』+『able(できる)』の掛け合わせで、パンと菓子の可能性を感じさせる当社オリジナルの造語です。



前回(「2023 モバックショウ」)
当社ブースの様子

【当社出展概要】

- ブース番号：1号館 150ブース
- 出展内容一例
 - テーマ1：追求(深める価値、高まるおいしさ)
 - 新商品、全粒粉シリーズ、アマニシリーズ、ソイルプロ 等
 - テーマ2：発見(新たなカタチ、見つけるおいしさ)
 - メルベイユ、S804 甘さ控えめもちでい粉、NR クロワッサン平生地 等
 - テーマ3：共感(作る喜び、続くおいしさ)
 - 国内産小麦100%使用銘柄、バラエティベースシュガー、NR フレンチワッサン 等

【2025 モバックショウ(第29回国際製パン製菓関連産業展)開催概要】

- 開催日時：2025年2月18日(火)～2月21日(金) 10:00～17:00
- 開催場所：インテックス大阪(南港) 1・2・3・4・5(A)号館
(大阪市住之江区南港北1-5-102)
- ホームページ：<https://www.mobacshow.com/>

※入場は事前登録制