



すべての人に
食の楽しみを

enjoyment of food for all

第35回 丸菱グループ 食品機械と原材料 総合展2024

6/26 WED 10:00-17:00 27 THU 10:00-16:30 マリンメッセ福岡A館
福岡市博多区浜浜町7-1

ごあいさつ

拝啓 ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。
今年の第35回丸菱グループ「食品機械と原材料総合展2024」は、「すべての人に食の楽しみを ～enjoyment of food for all～」をテーマにマリンメッセ福岡に会場を移して開催いたします。急激な円安による原材料の価格高騰や燃料費高騰、あわせて人件費上昇、人口減少そして少子高齢化に伴う人手不足による省力化の課題など皆様の経営を取り巻く課題は山積しています。このような、厳しさが増すビジネス環境の中で永続的な持続可能性と未来志向の問題解決のために、さまざまなヒントが詰まった展示や企画を準備しております。最新の食品機械技術や原材料に関する最先端の情報をご提供することで、皆様のビジネスの発展に貢献することを心より願っております。最後に、この展示会が皆様にとって、新たな知識やコネクションを築き、今後のビジネスに活かしていただけるよう、私たちは全力でサポートいたします。ぜひぜひこの機会に足をお運びいただき、今後の事業展開のお役立ちの一助となれば幸いです。ご多用のこととは存じますが、ご来場いただけますようお願い申し上げます。 敬具

株式会社丸菱ホールディングス
代表取締役 本田 雅裕



車

都市高速利用 東浜ランプより 約3分
福岡空港より 約15分
博多駅より 約10分
天神より 約6分

地下鉄

呉服町駅より 徒歩15分
中洲川端駅より 徒歩18分

博多駅からバス

【乗車】博多駅西日本シティ銀行前 Fのりば
88番／BRT(連節バス) 中央ふ頭行き
【降車】マリンメッセ前 乗車約15分

天神駅からバス

【乗車】天神ソラリアステージ前 2Aのりば
80番／BRT(連節バス) 中央ふ頭行き
【降車】マリンメッセ前 乗車約12分

⚠ 駐車場について ⚠

無料駐車場の台数には限りがございます。満車の場合は
近隣の有料駐車場をご利用ください。会期中は大変混雑
しますので、公共交通機関のご利用をお願い致します。



完全予約制セミナー

セミナーのご予約は ▶ <https://www.sogoten.com/seminar/> QRコードから ▶



26
11:00

繁盛店とそうでない店の 決定的な違いとは？

経 菓 パ 食

～増収増益を続ける地域小売店主2人が語る「目からうろこ」の“視点”のハナシ～

エスマートすゞきや 店長 鈴木 紀夫氏
株式会社お米デザイン 代表取締役 葉葦 正幸氏

コロナ禍も不況も過疎地にも関係なし！コロナ禍で最高月商202%を達成させた葉葦氏と、過疎地で店休日を増やしても、毎年増収増益の鈴木氏が商売を好循環に導くために「絶対に欠かせない視点」を詳しく解説。販売現場の豊富な事例を交えて2人の経営者がわかりやすく語ります。



26
11:30

卸転換で歩んだ10年 8億の道のりと10億への道

経 菓 パ 食

株式会社大麦工房ロア 専務執行役員

青木 隆氏

個人店から始まった洋菓子店がOEMの製造と通販に転換し大きな成長を遂げました。ビジネスモデルを変更したことで生まれたメリットやデメリットなどOEM製造工場のリアルをお話いただけます。工場化や今後の展開のヒントをお伝えいたします。

大麦の可能性を広げていきます
おおむぎ工房

26
13:00

廃業寸前の老舗を再建！ Z世代社長が実践するリブランディングとは

経 菓 パ 食

株式会社吉開のかまぼこ 代表取締役

林田 茉優氏

昭和23年、福岡で創業「吉開のかまぼこ」。あるご縁で老舗かまぼこ店の後継者となり、その経緯やリブランディングについて語って頂きます。後継者問題や老舗ブランドを進化・継続するヒントが満載な講演です。

★素敵な特典あり



26
14:00

若手が活躍する組織のつくりかた。 菓子製造業から菓子創造業への変革。

経 菓 パ 食

株式会社ドリームラボ 代表取締役
パティスリーカフェ hannoc

児玉 直人氏

パティシエ専門の人材サービス事業を起点とし、シェフ不在でも機能するフラット型組織を実現している「パティスリーhannoc」の事例をもとに、若手が主体となり自律的に働く組織運営の方法を解説します。製菓業界において、伝統的な製造業から創造的で革新的なビジネスモデルへどのようにシフトしているのか、具体的な戦略と実際の事例に焦点を当てます。



27
11:00

新ブランド立ち上げから 成功への秘訣

経 菓 パ 食

TTCグループ 株式会社地域観光総合研究所
取締役／エグゼクティブプロデューサー

瀬上 恭寛氏

熱海プリン、熱海ばたーあん等、熱海を中心に繁盛店が次々と!!「地域ブランド創出」「食のテーマパーク事業」「地域創生コンサル」「再生事業」等を幅広く手がける、TTCグループ 瀬上氏より、これからのビジネスの重要性や地域創生の考え方、新たなブランドの立ち上げから成功までの秘訣をお話して頂きます。



27
11:30

自社に最適な補助金とは？ 採択率UPへ 補助金活用術セミナー

経 菓 パ 食

ONESTAND 代表/中小企業診断士

浜 俊壺氏

コロナ終息後、「補助金」がどのように変化するか…。企業・そして経済に影響していくのか…。今後の新たな補助金の内容や活用方法を中心に「自社に最適な補助金とは?」、「採択率が高まるポイント」を解説いたします。



27
13:00

地域に生かされ、愛されるお店 客に寄り添う幸せ経営術

経 菓 パ 食

株式会社柏屋 代表取締役会長

本名 善兵衛氏

日本三大まんじゅう「柏屋薄皮饅頭」で知られる創業172年の福島・柏屋。郡山市のこころの縁側でありたいと朝茶会(1974年～)、まんじゅう祭り(1957年～)を続けています。五代目・本名善兵衛会長が大切にしている信念や思いと共に、愛され続けるお店作りと経営術についてお話して頂きます。



27
13:30

SNSでのその悩み、 ルミルミさんが解決します！

経 菓 パ 食

ルミルミ 山本 瑠美氏

Instagramを活用していて、こんなお悩みございませんか?「どのように集客すればいいの?」「フォロワー数をもっと増やしたい!」「始めたいけど何からしたらいいのかわからない」等々、フォロワー8万人を超えるルミルミさんがここでしか聞けない活用話を体験や数値を交えてお話して頂きます。



予約/不要

経 菓 パ 食

トップシェフの考える これからのお菓子作りとは!

(株)アーシュ・ツジグチ (株)クラブハリエ LES TROIS CHOCOLATS
辻口 博啓シェフ 山本 隆夫シェフ 佐野 恵美子シェフ

日本が世界に誇るシェフ3名によるデモンストレーションを行います。トップシェフの考える配合の組み方や味のコンビネーションをご堪能ください。高い技術とマインドを感じてみませんか。



予約/不要

経 菓 パ 食

アッサンブラージュカキモト×KAOKA コラボレーション

アッサンブラージュカキモト 垣本 晃宏氏 × サンエイト貿易(株)

アッサンブラージュカキモトの垣本シェフとKAOKAがコラボレーション。垣本シェフが考えるオーガニック・フェアトレードチョコレートのKAOKAを使用したチョコレートの魅力をご提案致します。KAOKAチョコレートの特徴を活かしたご提案商品をご用意させていただきます。



予約/不要

経 菓 パ 食

『美味しい』に新たな価値を ～これからのパン作り～

MORETHAN BAKERY ベーカリープロデューサー 神林 慎吾氏

【THE KNOT TOKYO Shinjyuku】ホテル1階にある、来店客の半数が外国人で賑わうベーカリー。定番のパンやサンドイッチに加えて2020年から少しずつヴィーガンパンもラインナップに。日曜日の『SUNDAY VEGAN』はヴィーガン商品だけを販売しています。九州初実演の神林氏と福岡のブーランジェが共演します。



予約/不要

経 菓 パ 食

「熱々凍結」による生産効率UPのご提案

ムッシュイワン カルチェ・ラタン
小倉 孝樹氏 富田 大介氏 ×(株)ツジ・キカイ

焼成後、即、プラスチックで冷凍することで水分移行や劣化を防ぐ「熱々凍結」。熱々凍結による業務の改善・品質の向上・生産効率UPなどご提案致します。またブースでショートセミナーも実施いたします。経営のヒントも盛り沢山です。是非、お気軽にお立ち寄りください。



予約/要

経 菓 パ 食

地産地消の第一人者 アル・ケッチャーノ 奥田シェフによる料理講習会

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ 奥田 政行氏

「世界の料理人1000人」にも選出された地産地消の第一人者 奥田シェフに、九州産食材を使用したバスタ料理を披露して頂きます。奥田シェフ出版の「ゆで論」とは?考え方、調理法を学ぶことが出来るとても貴重な機会になります。地産地消を通して成功されたお話もたっぷりとして頂きます!



■会費 1,100円(税込)

予約/不要

経 菓 パ 食

2大オーナーシェフが考える小麦粉の選び方

26日 WAKUMUSUBI 濱北 克仁氏 27日 Pain Stock 平山 哲生氏 ×(株)NIPPN

みなさんはどのように小麦粉を選んでいきますか。ベーカリーの主要材料である『小麦粉』について、改めて考えてみませんか?今回は福岡ベーカリーの2大シェフに小麦粉への思いを語っていただきます!



予約/不要

経 菓 パ 食

パン作りの未来を創造します

ブーランジェリーNOGAMI 野上 智寛氏 × 大陽製粉(株)

台湾で【秒殺で売れる】ベーカリーとして知られる、ブーランジェリーNOGAMIの野上智寛シェフとコラボレーション。全粒粉の概念を変える【白い全粒粉】と、日本初のドイツ産小麦をドイツの品質で再現した小麦粉を使って実演を行っていただきます。



予約/不要

経 菓 パ 食

スチコンでパン、ジェノワーズの焼成が可能

TOLOPAN TOKYO (株)エフ・エム・アイ
田中 真司氏 × 荻野 慎太郎氏

スチコンだけでお菓子やパンの焼成が可能に。無風状態と高温時の水蒸気生成が、パンを美味しくします。ジェノワーズ・シューなど製菓店のメニューも焼成できます。スチコンは放熱が少なく、職場環境の改善にも効果が期待できDDCの活用でHACCP管理も可能です。



機 械

経 菓 パ 食

アステリスクの裏側 仕組みを変える発想力

アステリスク オーナーシェフ 和泉 光一氏 × ルーツ貿易(株)

アステリスク和泉シェフによるトークショー。機械の活用法、材料の選定、製品改良など実際に店舗で取り入れている考え方や、仕組みの作りについての具体例を含めて披露して頂きます。

※内容は予告なく変更あり



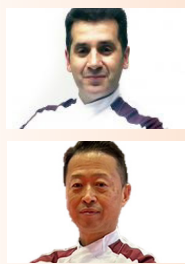
機 械

経 菓 パ 食

ジェラート開業支援とランクアップのご提案

カタブリガ 公式ジェラート講師 ジャコモ・スカヤボン氏/小居 弘嗣氏

ジェラート開業への注目が年々増えています。世界で10名のカタブリガ公式ジェラート講師2名を迎え、開業へのサポートのご案内をしながらワンランクアップしたジェラートを試食頂けます。また、マシンリー事業部の新しい輸入機械として卓上のピザオーブンをはじめとした輸入機も展示致します。



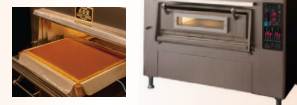
機 械

経 菓 パ 食

安定した下火が、 菓子の品質を変えます!

「お菓子の素カンパニー」(株)七洋製作所

新発売!『スーパー南蛮窯』が2024年2月誕生。火力30%アップによる立ち上がりの良さと焼成時間短縮を実現しました。下火が上火の影響を受けない理想の下火を南蛮窯で体験してください。



機 械

経 菓 パ 食

製菓・製パン厨房の ゲームチェンジャー!

(株)ラショナル・ジャパン

RATIONALのiVarioは高効率、柔軟性で厨房のオペレーション改善に貢献します。カスタード、あんこや幅広いジャンルでの大量調理を実演いたします。世界シェア約50%のスチコンと併用し、満足のいく仕上がりをご提供いたします。



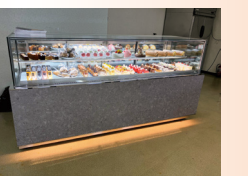
機 械

経 菓 パ 食

更に進化した アリガのテクノロジーケース

(株)アリガ

高輝度LED搭載、JIZAI LED1本で温かみのある色から、白くさらびやかな色まで変更可能。ディスプレイの表現が広がります。チョコレート専用の冷却方式で繊細なチョコレートの品質を保持します。



原 料

経 菓 パ 食

森のチーズ専門店へようこそ ～Cheese Sweets&Bakery～

森永乳業(株)

総合展向け仮想ブランド『フォレストアーナル』は森の中にあるチーズ専門店。2種類のチーズベースを使ってお客様の課題に寄り添った手軽で本格的なチーズ商品(スイーツ、ベーカリー、総菜)を多数揃えてお迎えます。



原 料

経 菓 パ 食

ベーカリー居酒屋「トリゴエ堂」で 本格スパイスパンを食べ比べ

鳥越製粉(株)

辛いだけがスパイスじゃない!? ブームが続く「スパイス」を使ったパンをご紹介します。課題解決のお助けを、居酒屋風スタイルで美味しく楽しく体験していただけます。推しの粉3種を使った食べ比べコーナーも注目です!



原 料

経 菓 パ 食

売れてます。便利です。 イズムの冷凍生地

(株)イズム

トレンド商品の情報発信やロングセラー商品のアイデア提案をはじめ、要望の高いプチパンをオールラインナップ展示。実際に生地を触って頂けます。神戸ドーナツの新パッケージもいち早くご紹介致します。



原 料

経 菓 パ 食

省人化・原価低減・時短の お手伝い致します

(株)田中食品興業所

人手不足、原料高騰、労務管理の観点からフィリングメーカーだからこそできる省人化・原価低減・時短に繋がるご提案、お客様の課題解決に繋がるメニュー作りのお手伝いをさせていただきます。



原 料

経 菓 パ 食

環境変化に適応しながら 収益を上げるお役立ちアイテムをご提案

丸菱 PBブース

「美味しい」はもちろん、「原材料費」+「人件費」+「時間」を考えた、収益貢献が可能なお役立ち商品を多数ご紹介致します。



そ の 他

経 菓 パ 食

ブランド価値やストーリーの魅力UP! 『地域を活かすブランドデザイン』

丸菱 ブランディングブース

地域には、必ずと言っていいほど多くの魅力を秘めています。本ブースは、仮想ブランドを通して九州エリア9県をイメージした「地域を活かすブランドデザイン」を展示します。自店のブランドに地域の魅力をプラスして新たな価値を発掘しませんか?

