



<https://www.youtube.com/c/きょうも-パンびより>

YouTube「きょうも、パンびより」最新号のご案内

【2022年10月12日(金) 配信】

ご関係者各位

株式会社ジーズ・コーポレーション

これぞ製パン機械の底力！おいしさを生む“最先端の技術”



「MOBAC SHOW 2023」

出展企業の工場に潜入！



来年2月、製パン・製菓業界に必要なあらゆる機械・設備・器具、原材料、資材等が一堂に公開展示されるビジネスショー「2023 モバックショウ(第28回国際製パン製菓関連産業展)」《主催：日本製パン製菓機械工業会》が開催されます。2年に1度の夢の祭典、今回のテーマは、「考えよう！地球の未来と食の未来」。ということで、この大イベントに、“オープン”を出店する2つの企業を取材しました。

ひとつは、大阪の「コトブキベーキングマシン」さん。美しい焼き色がつくことから「キャメル(ラクダ)」と命名したマシン。こんがり焼き上がる秘密は、窓の大きさや操作盤の可視化にありました。社長の奥野さんは、「開発は技術者との相談、嫌がられてもとことん話し合う」ことが革新の秘訣だと話してくれました。



窓を大きくしたことで、焼き上がりを確かめらるようになったコトブキさんのオープン⇒



↑三幸機械さんの巨大トンネルオープン

もうひとつは、埼玉に工場をもつ「三幸機械」さん。巨大な「トンネルオープン」を進化させてきました。安全性を高めつつ、目指していたのは「効率化」、そう、働く人たちへの配慮だと社長の田中さん。大型なのに、パートさんやアルバイトさんでも手軽に扱えるマシン…なるほど最先端とはそういうことか、と感じました。

パンの話題に特化した YouTube チャンネル「きょうも、パンびより」

パン食文化の拡張と記録を目的に、毎月12日“パンの日”に特集動画を配信中。

▶協賛：パン食普及協議会、日本製パン製菓機械工業会（JBCM）など

▶お問合せ：株式会社ジーズ・コーポレーション Tel：03-5453-1922

コンテンツ制作部 部長 菊地貴大 mail to：kikuchi@gs4.co.jp

