

イベント案内

Special Events
Demonstration stage where Visitors can experience with their Eyes and Hands.
*各館にて会期中毎日開催（各コーナーの観覧はすべて無料）
*都合によりスケジュール変更となる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

Hall 4

2月28日(火) 3月1日(水) 2月28日 3月1日 2月28日 3月1日

全日本和菓子品評会及び和菓子職人による実演

全国菓子研究団体連合会による「第3回全日本和菓子品評会」に出品された優秀作品の展示及び和菓子づくりの名人たちによる生菓子（練り切り）の実演をおこないます。

実演スケジュール			
2月28日(火)	松山 勝 (杉山本店)	仲崎真揮 (五香 青柳)	
3月1日(水)	高橋功典 (御菓子司 花扇)	江口方弘 (山口家)	
3月2日(木)	森崎 宏 (東京製菓学校)	北條智之 (嶺中村屋)	
3月3日(金)	小林紀夫 (東京製菓学校)	長谷川巖 (東京製菓学校)	

Hall 4

2月28日(火) 3月1日(水) 2月28日 3月1日 2月28日 3月1日

クープ・デュー・モンド(ベーカリー・ワールドカップ)国内代表選考会

2026年開催のパリ本選へ向け、次の日本代表選手の選考会を2023モバックス会場においておこないます。

選考会日程			
2月28日(火)	パン部門 出崎慎雄 (アンデルセン) ヴィエノズリー部門 田熊大幹 (神戸屋)	斎藤 豊 (ドンク)	上村昭博 (ブランジュリーアヴェック)
3月1日(水)	パン部門 水谷隆介 (アンデルセン) ヴィエノズリー部門 大西敦也 (ドンク)	石毛嘉一 (神戸屋)	鹿野大介 (クワロンスジャパン)
3月2日(木)	パン部門 石川昌芳 (ドンク) ヴィエノズリー部門 井上淳子 (高山)	田嶋知昭 (帝國ホテル)	高山直毅 (ブランジュリーオーヴェルニュ)
3月3日(金)	飾りパン部門 森田光明 (タカキベーカリー) 吉井美希 (神戸屋レストラン)	澤田淳一 (HJ ライブラリ)	豊嶋 悟 (神戸屋レストラン)

Hall 5 Hall 6

2月28日(火) 3月1日(水) 2月28日 3月1日 2月28日 3月1日

主催者特設コーナー スクールコーナー

明日のフードエンジニアを目指す人たちのために首都圏の著名な製パン・製菓学校の協力を得て、5・6ホールにスクールコーナーを特設しました。

参加校のご紹介	
国際製菓専門学校	〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1 TEL：042-540-8181
東京製菓学校	〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1-14-1 TEL：03-3200-7171
専修学校日本菓子専門学校	〒158-0093 東京都世田谷区上野毛2-24-21 TEL：03-3700-2615
吉祥寺二重製菓専門学校	〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-23-8 TEL：0422-20-4556

Hall 6

2月28日(火) 3月1日(水) 2月28日 3月1日 2月28日 3月1日

主催者特設コーナー 補助金活用相談コーナー

令和4年度第2次補正予算において、中小企業向けの大規模補助金事業が予定されております。2023モバックスでは、ポストコロナ・ウィズコロナ時代の経済社会の変化に向けて、これらの補助金を活用して新規事業の立ち上げや事業の再構築、生産性の向上を目指す方々のために「補助金活用相談コーナー」を6ホール会場内に特設することいたしました。相談コーナーには専門の相談員が常駐し無料でご相談に応じますので、ぜひ、お気軽にお立ち寄りください。

- 中小企業等事業再構築補助金
- ものづくり・商業・サービス補助金
- 先進的省エネルギー投資促進支援事業
- 輸入小麦等 食品原材料価格高騰 緊急対策事業 etc.

イベント会場・セミナー会場のご案内					
Hall6	Hall7	Hall6	Hall5	Hall4	
深澤菓子インポートコーナー	深澤菓子インポートコーナー	深澤菓子インポートコーナー	深澤菓子インポートコーナー	深澤菓子インポートコーナー	クープ・デュー・モンド 「パティシエ」部門 実演会場
補助金活用相談コーナー	補助金活用相談コーナー	補助金活用相談コーナー	補助金活用相談コーナー	補助金活用相談コーナー	全日本和菓子品評会 実演会場
国際会議場	国際会議場	国際会議場	国際会議場	国際会議場	モバックス セミナー
中央モビル	中央モビル	中央モビル	中央モビル	中央モビル	東 京 都 議 事 堂 議 事 録 取 録
西エントランス	西エントランス	西エントランス	西エントランス	西エントランス	駐 車 場
東エントランス	東エントランス	東エントランス	東エントランス	東エントランス	

新製品・新技術・新情報の宝库

2023 モバックスセミナー

- 期 日**：2023年2月28日(火)～3月3日(金)
- 会 場**：幕張メッセ・国際会議場 201会議室

2月28日(火)

- セッション1** **11:00～12:00**
粉体計量をスマートに自動化～単一品種から多品種までを自動計量～
ツカサ工業株式会社
プラント販売課専任課長 谷村英明 氏

- セッション2** **13:00～14:00**
開業者向け！いくら借入できるか？と開業までに必要な3つのこと！
株式会社グローアップ
代表取締役 古田高浩 氏
融資コンサルタント 石井 匠 氏

- セッション3** **15:00～16:00**
売場を変えれば売上が変わる（むさしのルビーの挑戦）
ダイヤ冷ケース株式会社
代表取締役 太田 和隆 氏

3月2日(木)

- セッション7** **11:00～12:00**
お店のファンが増える！
インスタ活用セミナー
FunTre株式会社
Webマーケティングコンサルタント 野島菜穂美 氏

- セッション8** **13:00～14:00**
人手不足時代の洗浄システムと衛生管理
株式会社クレオ
サニテーション事業本部事業推進部 浦山美紀 氏

- セッション9** **15:00～16:00**
製菓・製パン工場における
カビ汚染の経路と対策
株式会社フラインテック
微生物研究室 室長 福島由美子 氏

201会議室

出品社一覧(50音順)

小冊番号	81-11	87-03	70-13	88-11	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-14	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-01	7F-11	8B-07	5B-07	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07	5N-09	5N-15	5D-12	
	87-03	88-06	8L-11	6A-11	8L-03	5J-13	6J-05	7L-12	7A-11	7H-02	4A-10	5L-06	5G-05	5B-06	4H-09	5H-15	5E-03	7E-12	7G-10	8B-05	6M-04	7F-02	8B-08	5B-16	7L-08	7J-08	5E-01	5C-12	8H-06	5F-01	8F-08	4J-14	5D-04	5I-05	8K-06	8C-07</				

*各館にて会期中毎日開催 (各コーナーの観覧はすべて無料)。
*都合によりスケジュール変更となる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

1階



2階



Hall 7

洋菓子イベントコーナー

日本の著名なパティシエ、シェフ、若手新進気鋭の方たちによるデモンストレーションをおこないます。世界最高峰ともいわれる日本の洋菓子製造技術を、ぜひご覧ください。

●クラフ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ		
「ガレット・デ・ロワ」をはじめとするフランス伝統菓子の魅力と文化を発信		
2月28日(火)	永井紀之(ノリエット)	「クレームダンジュ」
	橋 雄介(パティスリーユウササグ)	「ガトーブルトン」
	伊藤文明(メソンドゥーズ)	「ガレット・デ・ロワ」
	三鶴康友(フランス菓子トヴリュ)	「トロペジエヌ」
3月1日(水)	寺井則彦(エーブルドゥーズ)	「タルトタタン」
	フレデリック・マドレーヌ(ル・ボミエ)	「リ・オレ」
	石井 亮(パティスリーピガロ)	「ガトーバスク」
	濱田舟志(菓子工房グリュネベルク)	「ガレット・デ・ロワ プラリス」

●セルクル・デ・シェフ		
「フランス菓子を愛し、テーマに掲げる次世代シェフの会」によるデモンストレーション		
3月2日(木)	第1部「焼菓子論」	中山洋平(エクラデジュール)
	森 大祐(アングデット)	
	遠藤淳史(コナフェクトコンセプト)	
	第2部「モンパラン論」	佐藤亮太郎(レガレブ)
	島田 徹(パティシエ・シマ)	
	小林美貴(パレスホテル東京)	
	第3部「流行菓子論」	神田知興(オクトーブル)
	菊地賢一(レゾネフォル)	
	尾形剛平(チョコレートアカデミー東京)	

●トロフェ・ドゥ・キュルノンスキー2023		
一般社団法人「ザミ・ドゥ・キュルノンスキー」インターナショナルが主催する「食材で町と町を繋ぐ」をテーマにフランス・アルデッシュ県産栗と長野県産小布施栗を使ったアシェットセールのコンクール。		
3月3日(金)	出場選手	大澤隆一(ハイアットセントリック銀座東京)
		剣持 章(ザ・プリンスパークタワー東京)
		小池朝子(グランドプリンスホテル高輪)
		杉山孝一(ロイヤルパークホテル)
		須藤勇輝(横浜ロイヤルパークホテル)
		関根朱音(ウェスティンホテル東京)
		辻明日香(ホテル椿山荘東京)
		鶴葉真史(株式会社 ニュー・オータニ)
		原 宏美(株式会社 帝國ホテル)
		森岡邦泰(品川プリンスホテル)
		吉崎貴大(軽井沢プリンスホテル)
		藪谷泰久(ウェスティンホテル東京)

Hall 8

第5回ペーカリー・ジャパンカップ *全日本製パン技術選手権大会

「日本のパン職人の技術による『日本のパン』の1番を決める唯一のペーカリーコンテスト、第5回ペーカリー・ジャパンカップを開催します。

大会スケジュール		
2月28日(火)	食パン部門決勝進出者	北村佳子(egg bakery)
	岸 博之(あけぼのパン)	山岸隆弘(パン工房マ・フィユ)
	鈴木清司(スイートスタイル)	
	菓子パン部門決勝進出者	楠田法久(プーランジェリークスパン)
	辻川公起(ジュプリルタン)	遠藤莉英(VIRON)
	井出優佑(東京ボンパドワル)	
3月1日(水)	食パン部門決勝進出者	坂井啓太(Backen Heim ボルガ)
	郡山宗弘(Boulangerie Seize)	菰田悠記(イズペーカリー)
	桑野 景(唐人ペーカリー)	
	調理パン部門決勝進出者	重富朋子(SOLBAKERY)
	星野里佳(プーランジェリーブルティガロ)	末武徹也(陸ノマル井パン)
	諸田三比呂(ディョーネクラフト)	

Hall 8

ベスト・オブ・モンドリアル		
世界 25 カ国のパン職人によるコンクール「モンドリアル・デュ・パン」の上位チームによる国際コンクールを、日本で初めて開催します。(参加 8 カ国 11 チーム)		
2021 年開催の第 8 回大会の上位 6 チーム (6 カ国) に加えて、新型コロナウイルスの影響で延期となっていた第 7 回大会 (2019 年) の上位 5 チーム (5 カ国) が参加し、各国のパン職人世界一の座を目指してその技を競います。		
日本からは、2019 年大会総合優勝の大澤シェフ(コム・ン)、2021 年大会総合優勝の谷口シェフ(フリアンド)が出場予定です。		
大会スケジュール		
3月2日(木)	日本チーム	フランスチーム
	中国チーム	ペルーチーム
3月3日(金)	日本チーム	スペインチーム
	オランダチーム	フランスチーム
		イタリアチーム
		ベルギーチーム

撮影禁止 ●会場内での撮影は本部事務局で許可した者以外は一切できません。
禁止拍照 ●除本部事務局許可の人員以外、会場内一律禁止拍照。
No Photographing ●No one is permitted to take picture in the site, except for those who have been permitted by the headquarters office of the Committee.
촬영금지 ●회장내에서의 촬영은 본부 사무국의 허가를 받은 사람 이외에는 일절 할 수 없습니다.

展示会場内の喫煙禁止について
 幕張メッセ・国際展示場内での喫煙は、禁止となっております。

券券カウンター
 中央エントランス