

## 2023 モバックショウが開催されました！

### 今月のメニュー

1. モバックショウ
2. バレンタイン



2月28日から3月3日まで、千葉幕張メッセで開催されていたMOBAC SHOW(国際製パン製菓関連産業展)に4日間密着取材してきました。特にその中で開催されていた【第5回ベーカリー・ジャパンカップ】【ベスト・オブ・モンドリアル】【クープ・デュ・モンド国内代表選考会】は、活気にあふれ、熱戦が繰り広げられました！まずは各大会の結果報告。

#### 【第5回ベーカリー・ジャパンカップ】

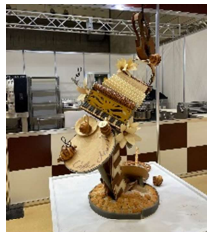
- 『菓子パン部門』優勝 遠藤莉菜シェフ(VIRON)
- 『食パン部門』優勝 菰田悠記シェフ(イズズベーカリー)
- 『調理パン部門』優勝 重富朋子シェフ(SOLBAKERY)



※写真は食パン部門の表彰式(3位にはSeize郡山シェフ)と愛あるディスプレイのKUSUPAIN 楠田シェフ

#### 【クープ・デュ・モンド国内代表選考会】

- 『パン部門』優勝 田幡知照シェフ(帝国ホテル)
- 『ヴィエノワズリー部門』優勝 井上淳子シェフ(ドンク)
- 『飾りパン部門』優勝 澤田淳一シェフ(HIJライブラリー)



※写真は表彰式と飾りパン。本選は2026年フランスにて！日本代表として頑張ってください！ 河原 浩

#### 【第3回ベスト・オブ・モンドリアル】

優勝 ジャパン ※日本は芸術的作品部門賞も受賞。  
(大澤秀一シェフ、久保田遥シェフ、西川功晃コーチ)  
2位 チームベルギー、3位 チームフランス、

#### 【第4回ベスト・オブ・モンドリアル】

準優勝 ジャパン※日本は栄養パン部門賞も受賞。  
(谷口佳典シェフ、北峯昌奈シェフ、山崎隆二コーチ)  
優勝 チームフランス 3位 チームスペイン



※写真はHEIDI宮下シェフのデモ。



※写真は表彰式と Comme 'N大澤シェフ FRIANDE谷口シェフの作品。飾りパンがすごい！

展示ブースも回らせて頂きましたが、新しい機械、新しい材料など見どころ満載！コロナ以降、久しぶりに試食やデモも復活し会場全体に活気が戻ってきたのが嬉しいですね。次は2025年大阪です。

## バレンタイン

お正月の次にある季節のイベントといえば、2月14日バレンタインと3月14日ホワイトデーですね。その時期は確定申告があるため、税理士事務所は繁忙期真っ只中です。

そのため河原事務所では確定申告が終わった後にバレンタインイベントがあり、芦屋に本店のあるダニエルのお菓子を皆で頂きました。人気のカヌレは8種類の味が箱に詰められているのですが、どれも本当に美味しいです。少し遅れて素敵なバレンタインを満喫できました！（三宅 響子・福西 麻由）

