

日清製粉グループ 「2021年ベーカリーチャイナ」に出展 ～グループの「総合力」を活かして中国のベーカリー企業に業務用製品を提案～

日清製粉グループの新日清製粉食品(青島)有限公司(董事長:石村 英司 本社:中国 山東省)、日清製粉株式会社(社長:山田 貴夫)、アライド・ピナクル Pty Ltd.(社長:Rob Rogers 本社:オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ州)は、本年4月27日(火)～30日(金)の4日間、中国上海の上海新国際博覧センター(SNIEC)で開催されるアジア最大のベーカリー向け展示会「2021年ベーカリーチャイナ」に共同出展します。

■当社ブース概要(出展ブース番号:E5D81)

日清製粉グループでは、成長著しい中国のベーカリー市場に対して、海外向けグループブランドである「Weina(ウェルナ)*」のもと、グループ企業の様々な原材料をご提案しています。

今回、ベーカリー関連の展示会としてアジア最大の規模であるベーカリーチャイナでの製品展示や紹介を通じて、中国・アジアのベーカリー・製菓業者のお客様に、当社グループの製品の特長・魅力をお伝えします。



なお、同展示会には2015年より、新日清製粉食品(青島)が単独で出展していましたが、今回初めて、日清製粉グループとして共同出展します。当社グループの長期ビジョンNNI“Compass for the Future”で掲げているグループでの「総合力」を発揮し、様々な製品をお客様に訴求します。

* “Wellness by nutrition from nature～自然の恵みで、世界の人々に健康をお届けする”という、当社グループが守り続けていくミッションを込めて立ち上げた海外向けグループブランドです。

■各社の主な出展製品

新日清製粉食品(青島)

・お米パン用ミックス

もちもちとした食感が特徴のお米を主原料としたパン用ミックスです。手間をかけずに本格的なお米パンが作れます。

・スコーン用ミックス

さっくりとした食感と風味豊かな味わいが特長のスコーン用ミックスです。中華菓子を中心に製造されているお客様にもお手軽・簡単に本格的なスコーンをお作り頂けます。



▲ブレミックス使用イメージ

日清製粉

- ・業務用小麦粉「CAMELLIA」「LYS D'OR」「VIOLET」

日本の国内市場で多くのお客様にご愛顧いただいている代表銘柄「カメリア」「リスドオル」「バイオレット」を、中国市場向けにパッケージリニューアルしました。



パン用粉
Welna
NISSHIN SEIFUN CAMELLIA
(カメリア)



フランスパン用粉
Welna
NISSHIN SEIFUN LYS D'OR
(リスドオル)



菓子用粉
Welna
NISSHIN SEIFUN VIOLET
(バイオレット)

アライド・ピナクル

- ・カラローム

カラロームは、「味・香り・カラー」の3つの機能が一体となったフレーバーです。パンやクッキーなどの生地に1%混ぜるだけで十分な効果が得られ、簡単に生地の変色を増やすことができます。



▲カラローム使用イメージ



▲カラローム製品

■2021年ベーカリーチャイナ 概要

- 開催日時 : 2021年4月27日(火)～4月30日(金)
9:00～17:30 ※最終日は15:00まで
- 会場 : 上海新国際博覧センター(SNIEC)
2345 Longyang Rd, Shi Ji Gong Yuan, Pudong Shanghai 中国
- 主催 : Beijing Bakery China Exhibitions Co.,Ltd.
- Webサイト : <https://www.bakerychina.com/> ※中国語サイト

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当: 手塚・神田
電話: 03-5282-6650 (お問合せフォームは[こちら](#))