

完全予約制セミナー

セミナーのご予約は <https://www.sogoten.com/seminar/>



6/25 水 11:00

経 菓 パ 食

令和時代に生き残る店づくりの極意

店舗ビジネスラボ 代表 柴田 昌孝氏

リアル店舗の存在意義が問われるようになって久しい昨今。それでもお客様から選ばれ、業績を伸ばしている専門店は多数あります。そんな令和時代を生き抜く店づくりの極意を多数の繁盛店を生み出す店舗コンサルタントがお教えます。



6/26 木 11:00

経 菓 パ 食

和菓子の作れない元ギャルの私が 潰れかけの和菓子屋を再建させた話

有限会社岡埜本店 取締役副社長 榊 萌美氏

「溶けないアイス葛キャンディ」が名物の五穀祭菓をかの。人通りの少ない商店街で、10年間赤字1000万円の創業138年和菓子店を、元ギャルである榊さんがV字回復させる為にしたこととは？事業継承と女性経営者が考える今後の展望を語っていただきます。



6/25 水 12:30

経 菓 パ 食

台湾で人気のパンとスイーツ、 定着する流行

台湾料理研究家 小河 知恵子氏

豆花や台湾カステラなど、日本でも大人気の台湾スイーツ。現地での流行や人気の食材を通して、台湾人の好みを解説します。古くから愛される定番スイーツの中には、日本の商品にはない斬新なアイディアも。メニュー作りのヒントにお役立てください。



6/26 木 12:30

経 菓 パ 食

AIが変える！ 超簡単な運用で圧倒的なSNS集客術！

株式会社Pignet 取締役 山下 政弘氏

「SNS運用が大変…」 「Googleマップの活用が分からない…」 じゃあ、どうすればいいの？ Google×SNSをフル活用する集客術を大公開！



6/25 水 13:30

経 菓 パ 食

少人数でも日商50万の売り上げは作れる！ ～ファンを増やし続けるパン屋～

ブーランジェリー エルポール 森 将雄氏

2.5人で毎日190種類を製造、日商50万円の売り上げ！ファンを増やし続ける地域密着のパン屋の戦略的オペレーション！あなたのお店でもすぐにできる方法をお伝えします。



6/26 木 13:30

経 菓 パ 食

ツナグパンとエシカルコインが描く未来 ～アトツギが挑むデザイン経営～

株式会社ケルン 代表取締役 壺井 豪氏

これまでForbes JAPAN等、様々なメディアで取り上げられてきたフードロス削減と社会的弱者支援の経済循環型サービス「ツナグパン」と、それに付随して生まれた木製地域通貨「エシカルコイン」のルーツを辿る。アトツギの苦悩の中から生み出された「デザイン経営論」を赤裸々に語る60分。



6/25 水 15:00

経 菓 パ 食

未曾有の人手不足時代に生き残る “次世代の厨房システム”

ニチワ電機株式会社 専務取締役 西 耕平氏

未曾有の人手不足に悩まされる現在。新調理システムのTT管理を採用し調理工程の集約と自動化を図ります。未曾有の人手不足に生き残る厨房造りのポイントをお伝えします。



6/26 木 15:00

経 菓 パ 食

時代に取り残されるな！ 令和を生き抜くデータ経営導入セミナー

株式会社シャイン総研 DX導入コンサル部門 代表 吉田 そう樹氏

最新のデータ経営による分析を駆使して、毎月営業利益100万円の赤字を黒字化！令和の時代を生き抜く最新経営手法をお伝えします。

セミナー内容

- 日次決算システムとは？
- 原価リアルタイム分析
- 流行りのDX化とは？ etc



marubishi
GROUP

共創の息吹 次世代の扉を開く

未来∞共創

第36回 丸菱グループ 食品機械と原材料 総合展 2025

6/25 WED 10:00-17:00 26 THU 10:00-16:30 グランメッセ熊本
熊本県上益城郡益城町福富1010

ごあいさつ

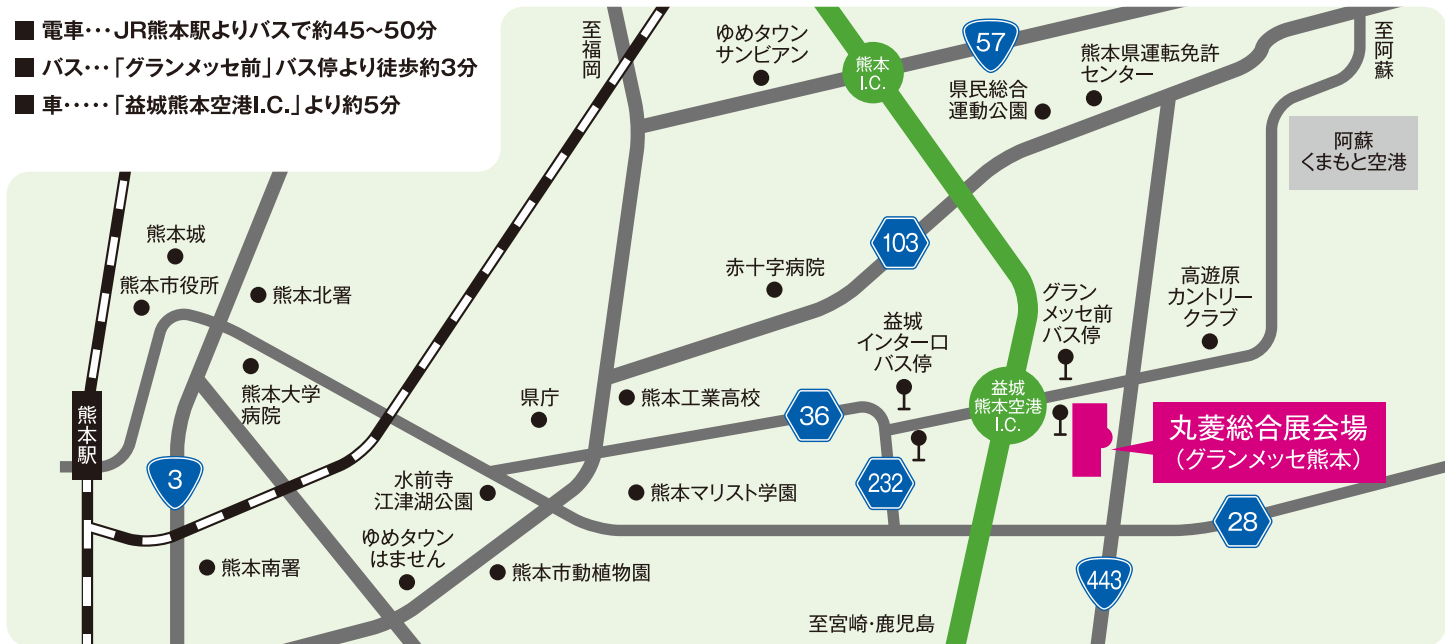
拝啓 ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

本年の第36回丸菱グループ「食品機械と原材料総合展2025」は、「未来∞共創 ～共創の息吹 次世代の扉を開く～」をテーマに、グランメッセ熊本にて開催いたします。原材料価格の高騰、人手不足、そして変化し続ける消費者ニーズへの対応など、我々の食業界を取り巻く経営課題は、ますます複雑化しています。丸菱グループでは、皆様がこれらの課題に立ち向かい、持続的な成長を実現できるよう、共に考え、共に進むパートナーでありたいと考えています。今回の展示会では、最新の食品機械、革新的な原材料、そして効率的な店舗運営ノウハウなど、皆様のビジネスを多角的にサポートするソリューションを多数ご用意いたしました。特に、省力化・自動化に貢献する最新機器や、高騰する原材料コストに対応するための代替素材、そして新たな需要を喚起する商品開発など、具体的な課題解決に直結する情報をご提供することに重点を置いています。単なる製品展示の場ではなく、皆様と課題を共有し、解決策を共に模索する場として、この展示会をご活用いただきたいと考えております。それぞれの経営課題に寄り添い、最適なソリューションを提案させていただきますので、ぜひこの機会に足をお運びいただき、今後の事業展開のヒントとしていただければ幸いです。

ご多用のこととは存じますが、ご来場いただけますよう宜しく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
取締役社長執行役員 千代田 浩



実演 予約不要

経 菓 パ 食

チョコレートマスターズが創案！ 「超」付加価値商品実演！

アステリスク シェルトンホテル東京 ラ・ヴィエドゥ・サブル アッサンブラー・ジュ・カモト ショコラトリ・ヒサシ
和泉 光一シェフ/山本 健シェフ/植崎 義明シェフ/垣本 晃宏シェフ/小野林 範シェフ

物価高騰の中でも、高付加価値を実現できる方法とは？トッパ
パティシエが考える、持続可能な未来に向けた今後の対応策など
トークを交え実演していただきます。



実演 予約不要

経 菓 パ 食

自由な発想で業界を変える！ ～新しいブルーランジェの形～

33 san ju san 網代 ミレイ氏

今東京で注目度NO.1シェフ。常識にとら
われない、新感覚で高付加価値のサンド
イッチや惣菜パンと、シェフの代名詞であ
る「芸術的なガレット・デ・ロワ」のレイ
ヤー実演もしていただきます。



実演 予約不要

経 菓 パ 食

「熱々凍結」による業務の改善・品質の向上・ 生産効率UPのご提案

ムツシュイワン セイイチロウニシゾノ
(株)ツジ・キカイ × 小倉 孝樹氏/西園 誠一郎氏

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などご提案いたします。経営のヒントが盛りだくさんのショート
セミナーも実施いたします。
是非、ツジ・キカイ プースに、
ご気軽にお立ち寄りください。



実演 予約不要

経 菓 パ 食

UNOX焼成→冷却での管理生産の実現

(株)エフ・エム・アイ 橋本 明子氏/坂口 貴弘氏/荻野 慎太郎氏

FMIコーポレートシェフによるUNOXでのベーカリー及びお菓子の
焼成→冷却→短時間での製造。ロボクープ真空仕様での艶やかな
ガナッシュの実演。自動攪拌ケトル、メトスProvenoによるフィリング
及び惣菜の実演、試食を実施
いたします。



実演 予約不要

経 菓 パ 食

台湾【秒殺ベーカリー】野上シェフの実演！

太陽製粉(株) × ブーランジェリーNOGAMI 野上 智寛氏

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。丸菱
のPB製品を使ったパンや、台湾で大人気
のエッグタルトをご紹介します。



機械

経 菓 パ 食

ミックス粉で 「五三焼きカステラ」の実演

(株)七洋製作所

魔法の粉「南蛮粉」を開発いたしました。
また「スチームラックオープン善」を使い
焼成する事で、泡切りも灰鉄板も不要、
職人が焼いたようなカステラを簡単に製造
可能です。【人手不足・技術者不足・量産
化・スペース・短時間焼成】これらすべて
を解決します。



機械

経 菓 パ 食

食材のとれたて・できたての風味や 食感を再現する最新フリーザー

ダイブレイク(株) 北村 信泰氏

これまで難しいとされていた食品の冷凍を可能にするとともに、お寿司
や弁当惣菜、生菓子など加工度の高い食品も従来を上回る高品質な
冷凍を実現。揚げものも熱々の
まま冷凍でき、サクサク食感の
再現が可能です。食に関わる
さまざまな業種・業界で導入され、
食品ロスや人手不足などの
課題解決に貢献しています。



機械

経 菓 パ 食

最新の加熱機器を使用した 効率的な調理・製造実演

(株)ラショナル・ジャパン

世界シェアNo.1のスチコン「iCombi
Pro」と、最新の調理機器「iVario」を使用
した調理/製造実演を通じて、多方面に有
効な労務改善/効率化の提案を行います。
製造効率やオペレーション改善だけでなく、
高品質な調理結果を是非ご体感下さい。



機械

経 菓 パ 食

製菓・製パン・飲食の あらゆるシーンにホシザキを！

ホシザキ

ホシザキはさまざまな厨房ニーズに、高い品質
と幅広いラインナップでお手伝いします。美味
しさや安全性をキープする冷機器はもちろん、
人手不足や業務省力化で皆様のお役に立てる
機械をこれからも
ご案内していきます。



機械

経 菓 パ 食

チョコレートを使った 新しい商品作りをお手伝いをします

オサ機械(株)

「VRC-06型真空濃密装置」で今ある商品に新
たな付加価値を提供します。「NDL-275型ワン
ショットデポジッタ」による2色充填はバリエー
ション豊富な商品を実現します。「ATL-75型テ
ンパリングマシン」で口どけ
なめらか艶のあるチョコ
レートを手軽に扱えます。



機械

経 菓 パ 食

ECサイトと連動、 次世代の受取用ロッカー

フクシマガリレイ(株)

テイクアウトに活用可能な受取用のコールド
ロッカーになります。冷凍冷蔵(−20〜15℃)
までの幅広い温度帯に対応。
利用者がECサイトで商品
をご注文頂き、届いた2次元
コードをロッカーにかざす
だけで商品が受け取れる
画期的な製品になります。



機械

経 菓 パ 食

イタリアから新たに導入した 機械・器具のご紹介とご提案

(株)丸菱ホールディングス 輸入機械

ジェラートマシンのカタプリガから、
ソフトクリームマシンを紹介。ソフトク
リーム製造はもちろん、ジェラート充填
機として使用可能。また、チョコレ
ートマシンのPOMATI社を新たに導入。
関連機械も含めて、その機能性の高
さをご覧ください。製菓製パン器具の
Martellato社を今回初めて国内で
展示・即売会を実施いたします。



原料

経 菓 パ 食

Breadble(ブレダブル)

(株)ニッポン

「パンと菓子には【くらし】を彩るチカラが
ある」と想いを込めた『Breadble』をコンセ
プトに製菓製パン
業界の課題解決に
繋がる様々な商品
をご紹介します。



原料

経 菓 パ 食

Healthy&Sustainable

(株)ADEKA

「Healthy&Sustainable」をテーマとし、「デ
リブランツ」「フレシオホイップ」「マーベラス」
を活用した、消費者の趣向を考えたアイテムを
ご提案いたします。



原料

経 菓 パ 食

ミヨシのオルタナティブ

ミヨシ油脂(株)

価格や供給など、様々
な原料を取り巻く不安
定な状況に、より安定
した“おいしさ”を実現
できることを目指した、
ミヨシ油脂が考えるオル
タナティブ【代替】を
ご提案いたします。



原料

経 菓 パ 食

「新風」～市場の先駆者になる～

鳥越製粉(株)

6月新商品 九州佐賀県産小麦100%使用2品、
「はる風ふわり」「さちおかおり全粒粉」をご提案。
ミックス粉は今SNSで話題のキャロットケーキを
中心に、消費者の趣向を考えた商品のご提案
をいたします。



原料

経 菓 パ 食

Foresternal ～夜スイーツ～

森永乳業九州(株)

昨年福岡展で好評だったフォレストernalが
『夜スイーツ専門店』として登場。夜に食べる
という【冒険】を考えた、「健康的で美味しい
スイーツ」のご提案をいたします。



原料

経 菓 パ 食

これからのパンづくりの サポートは『イズムにおまかせ!』

(株)イズム

今まで培ってきた技術やノウハウを詰め込んだ
こだわりの冷凍生地をご提案いたします。最
新トレンドも取り込み、新商品発売サポ
ートもイズムにお任せください。



原料

経 菓 パ 食

中沢のNew Challenge!!

中沢乳業(株)

日本で初めてサワー
クリームの製造・販売を
した歴史を持つ弊社が、
現代の市場環境を考
えた取り組みをご提案
いたします。中沢乳業
のNew Challengeを
感じてください。



その他

経 菓 パ 食

補助金を活用した マーケティング施策をご紹介

(株)熊本マーケティング研究所 取締役 溝口 敏博氏/マーケター 高宗 将氏

これまでに400社以上の補助
金をサポートしているマーケ
ティングの専門家が、事例を
交えてマーケティング施策を
伝授します。またSNS運用・集
客・商品開発・設備導入・店舗
改装・ECサイト制作などに活
用できる最新の補助金情報も
ご案内いたします。

