



iba 2015
ファイナルレポート

第 23 回 国際製パン・製菓機材総合見本市
2015 年 9 月 12 日～9 月 17 日
ドイツ・ミュンヘン見本市会場



2015 年 9 月 18 日

iba 2015 – 業界を活気づける



Summary

- 世界 170 ヶ国から 77,000 を超える業界関係者が来場
- 出展社は 57 ヶ国から 1,309 社
- iba カップ製パン部門、日本チームが優勝
- 特別展示エリアのコーヒーワールド、スナックトレンドが好評

Facts & Data

会 期	2015 年 9 月 12 日(土)～ 17 日(木) 9 時 30 分～18 時 最終日 17 時まで
会 場	ドイツ・ミュンヘン見本市会場
主 催	GHM - 手工業見本市会社
特 別 協 賛	ZVB - ドイツ製パン工業中央連盟
後 援	DKB - ドイツ菓子職人連盟 VDG - ドイツパン工業会
規 模	全 12 ホール 約 132,000 m ²
出 展 企 業	57 ヶ国から 1,309 社 (2012 年:58 ヶ国から 1,255 社)
来 場 者 総 数	170 ヶ国から 77,500 名 (2012 年:164 ヶ国から 70,000 人)
主 な 出 展 品	製パン・製菓機械・用品、アイスクリーム・アイスクリーム製造機械、麺・ピザ製造機械、コーヒー・コーヒーメーカー・付属品、原材料、デコレーション、洗浄・衛生技術、冷蔵・発酵技術、エネルギー・空調技術、製造最適化技術、パン・カフェ・菓子店用設備、輸送、ラボ・測定機器、情報技術、販売関連用品、各種サービス ほか
出展日本企業 (50音順)	(株)オシキリ、カンオ計算機(株)、ツカサ工業(株)、日本イージェイケイ(株)、日本製パン製菓機械工業会、パシフィック洋行(株)、(株)パッケージ中澤、(株)フジキカイ、(株)マスダック、レオン自動機(株) など
専 用 U R L	www.iba.de (英語/ドイツ語)



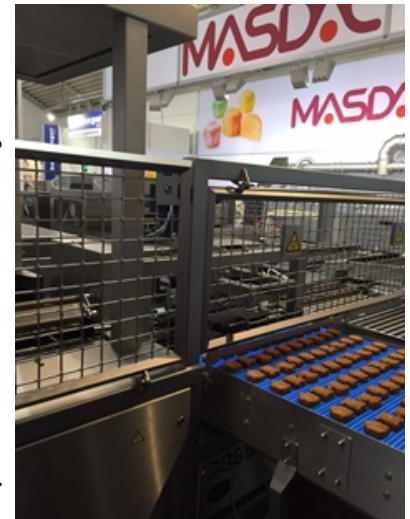
第23回目のibaは、77,500人の来場者(2012年と比べ10%増)と1,309社の出展社が参加し、成功裏に終了した。来場者調査では、半数以上の来場者が見本市で販売取引を完了したと述べた。この調査によると、6日間の見本市における注文総額は13億ユーロに達したという。87.4パーセントの企業がibaを大成功だと評価しており、その締結契約数の多さが、出展企業からの高評価を得ている理由の一つだ。

170か国以上からの大多数の来場者にとって、iba 2015に最も期待することは、新しいものを探すことだ。

調査によると、この願いは実現されたようだ。95.2%がこの項目に関して「良い～非常に良い」と評価をした。生産技術、包装、物流、原材料、エネルギー、衛生、売場備品、軽食、コーヒー、マーケティングおよび販売コンセプトなど、日常的な業務のための全分野の新製品とたくさんのインスピレーションが、専門的な来場者を待ち受けていた。ibaは、ミュンヘンにて57か国から1,309社の出展企業が様々な製品を紹介することで、来場者を納得させることができた。来場者のうち95%が、出展企業は業界全体の概観を確実に見せてくれると述べた。

出展社の良い雰囲気は、見本市の良い結果に反映された。出展社は、「顧客ネットワークの拡大」や「既存取引関係の管理」など、見本市参加に関する目標をほぼ達成できた。出展企業の満足度が高かったもう一つの理由は、国内及び海外からの来場者の専門知識が高かったことだ。来場者の質を評価するよう求められた企業のうち、85%が最高評価をつけた。

見本市主催者であるGHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbHにより、iba 2015で初めて提供されたオファーを、出展社、来場者はともに大きな賛同をもって迎えた。特別に展示されたエリア「Snack TrendS(軽食のトレンド)」、(87.7%)、「COFFEE WORLD」(86.6%)、「Packaging Area」(81.7%)が、初登場にも関わらず「良い～非常に良い」の評価を得た。12の展示ホールの新しいオリエンテーションツール、「HandwerksGuide」(パン職人ガイド)、「SnackGuide(軽食ガイド)」も来場者に高評価であった。



見本市は業界の原動力であると考えられ、有意義な経済トレンド予報を提供してくれる。iba来場者の間で行われた世論の指標を信じるとするならば、パン・菓子製造業の前向きな進展を止めるものは何もない。圧倒的多数(82.6%)が自身の業界部門の経済状況を「良い～非常に良い」と見積もっている。この調査によると、この判断はiba 2013(75.7%)よりはるかに楽観的である。

iba-UIBCカップ、日本チームが「製パン」部門を制す

ibaカップにて金メダルを獲得したのは、日本からの渋谷則俊氏と浅井一浩氏だ。この2名のパン職人が、iba-UIBCカップ「製パン」部門の優勝者だ。この分野で世界を争うこの国際大会は、世界をリードする国際製パン・製菓機材総合見本市、ibaで3年ごとに開催される。全部で12か国からのパン職人がiba-UIBCカップに参加した。勝者は、9月14日(月)、見本市での式典にて表彰された。

優勝した渋谷氏と浅井氏は、ドイツ・ワインハイムのドイツ製パンアカデミー(国立製パン学校)において、まる一週間訓練をし、コンテストのための準備を集中しておこ

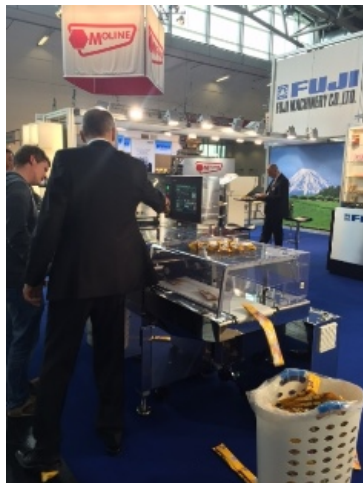


なってきた。今、その努力は報われ、この2名のパン職人の表情には優勝への純粋な喜びが見てとれる。両氏は、ホール B3 の iba フォーラムで大勢の観客から大きな拍手で囲まれ、iba-UIBC カップ「製パン」部門の金メダルを受け取った。このペアは、その素晴らしい作品エントリーで審査員たちを魅了した。およそ 30 人の後援会メンバーも日本からはるばる訪れていた。賞は、ドイツ製パン連盟 (German Bakers' Confederation) 会長のペーター・ベッカー氏と同連盟副会長のヴォルフガング・シェファー氏により表彰された。



2015年9月12日から14日の3日間にわたり、コンテスト参加者たちはホール B3 の4つの製パンエリアにて、優勝を掛けた作品を競った。参加国のうち4か国の代表者たちが、2名のチームで連日競い合った。参加チームは、ペルー、フランス、オランダ、米国、中国、ハンガリー、スペイン、クロアチア、ロシア、デンマーク、日本、ドイツで今年のコンテストのテーマは、「サーカス」だ。コンテスト出場者たちは、このテーマに基づいてパン、パーティ・ペストリー、小型パン、デニッシュ・ペストリーなどの展示用パン・菓子を製作しなければならない。

最終的に、最高傑作のパンで優勝したのは渋谷則俊氏と浅井一浩氏であった。彼らは特別カテゴリ「ベスト・小型パン」部門でも受賞している。第2位は、オランダのティム・ポアス氏とクリス・ホイスマン氏で、彼らも「ベスト・デニッシュ」カテゴリを受賞している。第3位となったフランスのバティスト・グエリ氏とマチュー・シュレール氏もまた、「ベスト・ブレッド」カテゴリで受賞している。コンテストのベスト展示作品賞は、残りの出場者とともに第4位にランクインしたハンガリーのローランド・トゥカクス氏とゾルタン・タコ氏が受賞した。



次回の iba は 2018 年 9 月 15 日から 20 日にドイツ・ミュンヘンにて開催予定。
詳細情報ならびに写真は、専用ホームページ www.iba.de まで

資料請求、各種お問合せ先：
メッセ・ミュンヘン・インターナショナル 日本代表部
株式会社メッセ・ミュンヘン・ジャパン
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 3-20-3 ノアーズアーク虎ノ門 5 階
Tel.: 03-6402-4583 Fax: 03-6402-4584 E-mail: info@messe-muenchen.jp
URL: www.messe-muenchen.jp (日本語) www.messe-muenchen.de (英語/ドイツ語)