

ご参加無料
完全予約制

深化・進化を続ける小麦粉
—小麦粉EXPO2026—
パン☆菓子



パンで飲む、新提案

お酒に合うパンを中心に、
朝も夜も楽しめるラインナップをご提案します。



お申し込みはこちら

6月8日(月) ▶ 6月9日(火)
10:30~16:30 ▶ 10:00~16:30
(最終入場15:30)



【弊社ブース 提案・試食テーマ】「現代の生活者に合わせたゴールデンタイムを創る」

- 忙しい方の朝食用袋詰めパンの提案
- お酒に合うおつまみパンの提案
- デュラム小麦100%使用小麦粉の展示・試食

【出展製粉会社様 提案品】 ■「製粉会社が今、最もお勧めしたい小麦粉及び製品」

※掲載商品は一部です。
他にもご提案商品をご用意しております。

お酒に合う、おつまみパン



ピンサ

冷めても引きの出にくい、米豆・豆の粉を
配合したイタリアのピザパン



フティーラ

(大人のツナサンド)
マルタ共和国でユネスコ世界文化遺産に
認定された昨年の万博でも人気の
サンドウィッチ



おつまみバトン

(ナッツ・オリーブ・ハラペーニョ等)
セミハード生地にお酒にあう具材を入れて
さっと成形、手軽なおつまみ

MORNING BREAD



キューブ食パン

忙しい朝トーストせずに召し上がれる
食べやすいサイズの食パン
湯種生地でご提案



各種モーニングロール

ロール専用小麦粉を使用した
袋詰めパンのご提案
(チーズ・クルミ・オレンジ・
レーズン・コーン・全粒粉ロール等)



もちもちフォカッチャ

タイパのいい朝食にぴったりな
もちもち食感のフォカッチャ
湯種生地でご提案

- ご挨拶 -

拝啓、貴社益々ご清栄の段お慶び申し上げます。

平素は、格別のお引き立てを賜り御礼申し上げます。

弊社では、本年も小麦粉に特化した、展示提案会『小麦粉EXPO2026』パン・菓子を開催させていただきます。今回は「深化・進化を続ける小麦粉」をテーマに出展製粉各社が、「今、最もお勧めしたい小麦粉」商品をご提案します。弊社ブースにおいては『現代の生活者に合わせたゴールデンタイムを創る』をテーマに「忙しい方の朝食用パン」、「ゆっくりしたいときのパン飲み用パン」のご提案を予定しています。専業主婦の方がおられない社会でベーカリーの売上の時間構成比が大きく変化してきています。仕事終わりの夕方にいかにゴールデンタイムを創出するかを皆様と共に考えたいと思います。ご多忙とは存じますが皆様のご来場をお待ちしております。

敬具

大阪食糧卸株式会社
代表取締役社長 黒田 厚

出展製粉会社

4/28現在

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 株式会社 ニッポン | <input type="checkbox"/> 昭和産業株式会社 (グループ 木田製粉(株)) |
| <input type="checkbox"/> 日東富士製粉株式会社 | <input type="checkbox"/> 千葉製粉株式会社 |
| <input type="checkbox"/> 奥本製粉株式会社 | <input type="checkbox"/> 近畿製粉株式会社 |
| <input type="checkbox"/> 株式会社増田製粉所 | <input type="checkbox"/> 日の本穀粉株式会社 |
| <input type="checkbox"/> 理研農産化工株式会社 | <input type="checkbox"/> 大陽製粉株式会社 |

※出展メーカーは変更になる場合があります。(順不同)

大阪ガスhu+gミュージアム5階

〒550-0023

大阪市西区千代崎3丁目南2-59

地下鉄 長堀鶴見緑地線『ドーム前千代崎』

駅下車①出口より徒歩3分

阪神なんば線『ドーム前』駅下車

②出口より徒歩3分

JR環状線『大正』駅下車

正面の信号を渡り右へ徒歩7分

※駐車場はございません。

お車でお越しの方は、隣接のホームセンターの有料駐車場をご利用下さい。

開館時間は、10:00～になります。

会場

