三菱商事ライフサイエンス

お客様各位

2023 年 1 月吉日
三菱商事ライフサイエンス株式会社
パン資材事業部

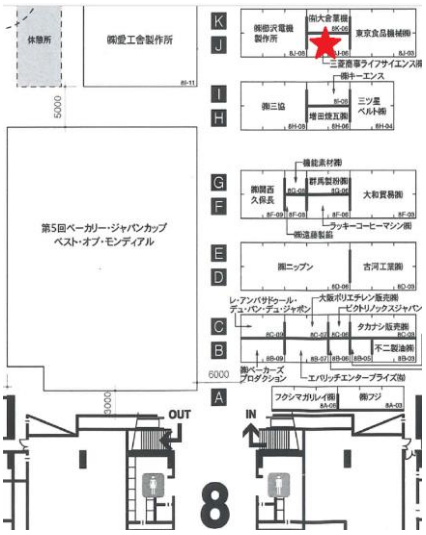
MOBAC SHOW 2023 出展のご案内

拝啓　時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。
さて、このたび弊社は2023年2月28日（火）から3月3日（金）までの4日間、幕張メッセで開催されます「MOBAC SHOW 2023」に出展いたします。
是非ご来場賜り、弊社ブースにお立ち寄りくださいますようご案内申し上げます。

敬具

記

＜展示会名＞　MOBAC SHOW 2023 （第 28 回 国際製パン製菓関連産業展）
＜開催場所＞　幕張メッセ 4・5・6・7・8 号館
千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1
＜開催期間＞　2023 年 2 月 28 日（火）～3 月 3 日（金） 10:00～17:00
＜入場方法＞　入場時の混雑緩和、また新型コロナウイルス感染症対策として今回は事前登録制となっております。MOBAC SHOW 公式サイトより来場事前登録のうえご来場ください。
＜弊社ブース＞　8 号館 小間位置 8J-06（右図の★印）
＜展示内容＞



菓子の「おいしさ」、「差別化」に効果的な製品をご提案致します。

・『黒糖パウダー』
独自の工程で微粉砕化した製品です。粒度が細かく様々な用途にご使用頂けます。当日は、チョコレートの試食品をご用意しております。

・『SHITORIX®』
薄力粉ベースで、しっとりさやロどけの良さを付与できるコンクミックス®です。期間中ブースでは菓子への使用例をご紹介します。

・発酵風味料『ポルテ®BS-310』『ポルテ®TZ-10』
発酵によるおいしさを菓子に届ける素材です。乳酸菌の発酵により、バターやチーズの風味を引き立てます。菓子類の風味強化にお勧めです。

・乳酸菌発酵粉末『ファーマチューレ™MS-1』
乳酸菌発酵と熟成の技術によって生まれた乳酸菌発酵液の粉末品です。老化抑制（ソフトで滑らかな食感の付与）とマスキングに効果的な素材です。

以上

本件に関するお問い合わせ先
三菱商事ライフサイエンス株式会社　パン資材事業部　MOBAC SHOW 2023 担当窓口
住所:　〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1-2-2 東宝日比谷ビル 16F　TEL:　03-5501-7313