

ココロを動かすモノづくり

様々なソリューションでお客様の商品づくりに貢献します！

2018年7月から9月まで全国4都市で開催される「カネカグループフードフェスタ2018」。
そこで提案される幅広いコンテンツの一部を先行紹介します！



2017年4月、カネカは食品事業部を Foods & Agri Solutions Vehicleと改称して、乳製品事業への新規参入を果たし、パン・菓子市場のみならず「食」全体へ事業を拡大しました。食の原点である農畜産業へ事業領域を拡げ、社会的課題や時代のニーズに対して様々なソリューションを提供し、美味しさ・栄養・健康などの「食」の価値を高める提案を通じて、皆様にパートナーとして選んでいただけるよう邁進して参ります。

機械即売会

ミキサーからショーケースまで、フードフェスタ特別価格で取り揃えました。新規開業される方に嬉しい開業パックもご用意しています。



お楽しみ抽選会

大好評につき今年も開催します



福岡会場 福岡国際センター

7/31 (火) 10:00~17:00
〒812-0021
福岡県福岡市博多区築港本町2-2

東京会場 東京ビッグサイト 西3ホール

8/7 (火)・8 (水) 10:00~17:00
〒135-0063
東京都江東区有明3-11-1

大阪会場 OMM

8/22 (水)・23 (木) 10:00~17:00
〒540-6591
大阪府大阪市中央区大手前1-7-31

札幌会場 アクセスサッポロ

9/26 (水) 9:30~16:30
〒003-0030
北海道札幌市白石区流通センター4-3-55

展示会には入場カードが必要となります。入場カードに関してはお近くの営業所までお問い合わせください。

KANEKA One Stop Solutions ①

これからの店舗を考える

カネカグループの技術を集結したモデル店舗が会場内に出現！魅力ある店舗づくりのご提案をいたします。

カネカが提案するモデル店舗

カネカは「カガクでネガイをカナエル会社」として、食品素材を始め、生活の様々な分野に役立つ製品を開発しています。普段あまり目にする事のないそれらの技術を活かして、会場内にモデル店舗を設置します。店舗や工場のイメージ作りにぜひお役立てください。



山崎シェフの考えるプリオッシュ提案 Boulangerie Dragon

テクニカルアドバイザーである山崎隆二シェフのパン屋さんが今年も会場内にOPENします！山崎シェフの技術、こだわりの素材を駆使し、省力化と高品質を両立したパンを今回はプリオッシュ生地を中心に提案いたします。



山崎 隆二
カネカ・テクニカルアドバイザー

KANEKA One Stop Solutions ②

魅力あるメニューを創る

現在の多様な市場ニーズを分析、消費者に選ばれる魅力あるメニューをご提案いたします。

市場トレンド分析(スイーツ&ブレッド)

消費者がココロ躍る商品づくりのアイデアが見つかる！最近のトレンドとその人気の秘密から新たなパン・菓子をご提案いたします。

- 心も体も満たします！美味しいヘルシー
- 一緒に育てよう！地域のおいしい魅力
- 視点を変えよう！「こんなのが欲しかった」

カネカグループが合同でデザートメニューをご提案

カネカグループだよ！全員集合
「冷やしてもおいしいサクサク食感のアップルパイ」

デザートメニューの充実を通して女性や家族連れ
の集客UP、客単価のUPを図りたいお客様
にかんたんオペレーションで専門店に引けを取
らないパイをご提案します。

- 新化食品株式会社
- 株式会社カネカサンプライス
- 太陽油脂株式会社
- 長島食品株式会社



KANEKA One Stop Solutions ③

こだわり 素材をえらぶ

お客様の商品づくりを支える、カネカグループならではのこだわり素材をご紹介します。

カネカ製品のご紹介

高度化する消費者ニーズに応えたい！でも、お悩みは尽きないのではないのでしょうか？食品素材の高騰、人手不足など、お客様の抱える本質的な課題に寄り添い、カネカの素材で解決するお手伝いをいたします。



カネカ食品 全国ご当地農産物の旅2018

全国の生産者団体と協同でブランド化を目指した農産物を確保し、お客様のニーズに沿うべく加工いたしました。



セレクトキッチン2018

今年はカネカ食品セレクト品の品数が大幅に増えました。ココロ動かす製品をご紹介します。

