

青島ベーカリーセミナー開催

2013年6月20日～21日に中国の山東省青島市にある弊社工場の青島秀愛食品有限公司のセミナールームにて第6回ベーカリーセミナーを開催いたしました。

毎年、日本の著名な講師によるパンやお菓子の技術講習とプレゼンテーションを行なっていますが、今回は東京葛飾「ブーランジュリー オーヴェルニュ」の井上克哉オーナーシェフをお招きしました。講習生は中国国内の製パン技術者約70名で、1日目は弊社が扱っている材料を生かした技術講習会で実際に生地に触れ、材料を試食しながら行なわれ、質問も多く飛び交いました。特長的だったのが今、中国で大人気の天然酵母に関するもので配合や製法に対する質問が多数あり、大変活気のあるセミナーとなりました。

2日目は、「日本のパン・スイーツのトレンド」というテーマで商品企画販売促進部よりプレゼンテーションを行ないました。ここ3～4年、日本で大人気のパンケーキの紹介や日本国内で行なっている季節やテーマに沿ったメニュー提案、井上シェフの店の売れ筋商品などを紹介しましたが、パンケーキの試食はおかわりを希望する人が出るほど好評で、中国でも今後人気メニューになりそうな予感がしました。

その後、上海の市場も視察して参りましたが、デパ地下では「スフレチーズケーキ」のお店が午前中から行列になっているなど、日本の流行を追いかけている様子が見られました。

販売されているパンやケーキは数年前に訪問した時に比べレベルアップしており、おしゃれな構えの店舗も大分増えていました。

特に昨年末にオープンした上海高島屋には日本の有名ベーカリー、洋菓子店舗があり高品質な商品が販売されていました。立地的な事もありお客さんは少なめで地元の方に浸透するにはもう少し時間がかかるかも知れませんが、個人的にはこのような本物志向の商品はコピー品が多い中国市場でもいずれ認められる日が来るのではないかと思います。

商品企画販売促進部 商品企画G 二神 裕美



井上シェフ(右から3番目)と講習のパン