



iba 2023
ファイナルレポート
国際製パン・製菓機械総合見本市
2023 年 10 月 22 日～26 日
メッセ・ミュンヘン



2023 年 10 月 26 日

時代をリードする最高峰の見本市 iba 2023

Summary

- 「iba.UIBC.Cup of Bakers 2023」をはじめ数々のコンテストが盛況
- 出展社は 1,073 社、来場者は 57,000 人を記録
- デジタル化に注目



Facts & Data

会 期	2023 年 10 月 22 日(日)～ 26 日(木) 9 時 30 分 ～18 時 最終日 17 時まで
会 場	メッセ・ミュンヘン
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 UIBC - 国際製パン製菓連合
規 模	10 ホール 108,000 m ² (2018 年:12 ホール 132,000 m ²)
出 展 企 業	46 カ国から 1,073 社(2018 年:1,373 社)
来 場 者 総 数	150 カ国から 57,000 名(2018 年:77,020 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)	日本製パン製菓機械工業会、(株)パッケージ中澤、(株)フジキカイ 他
専 用 U R L	www.iba.de (英語 / ドイツ語)

交流、創造、革新の花火:iba 2023 は見本市参加者を興奮させた。46 力国から 1,073 社が 10 ホールに出展し、iba ならではの、見たり、嗅いだり、食したりすることのできる様々な製品を紹介した。会期 5 日間に 150 力国から 57,000 人が来場し、世界中の最新トレンドを明らかにした。

焼きたてのパン・菓子の香り、満員の通路、興味深い会話、既存顧客との再会、知識交換、イノベーション、エキサイティングな競争、新たな人脈、最高の雰囲気、世界一流の職人技、それが iba 2023 であった。これは、世界有数のこの見本市が、開業早々のベーカリーからその老舗まで、製パン業界全体に豊富なコンテンツを提供していることを示している。

ドイツ製パン連盟会長の Michael Wippler 氏は、「優れた才能を持つ人達によるコンテストや国民栄誉賞の導入が成功したことに加えて、今年は特にヤングタレントというテーマが印象深い。バックステージのヤング・タレント・デイに研修生を招き、専門学校のクラスではパン職人たちに『Back dir Deine Zukunft キャンペーン』について話しをした。私たちは、若い人たちのパン職人に対する欲求を刺激したいと考えていて、iba はそのための最高の場となった。私にとってこの見本市は、個人的に大切な場でもあった。というのも、この見本市がドイツ製パン連盟会長としての私の最後の iba だからだ。かくして、この見本市は大成功を収めた。そのことが非常にうれしい。出展者の皆さんと主催者の皆さんに特に感謝します」と、謝意を表した。



時代をリードする最先端の見本市

「どのトピックが市場を動すか」、「適切なパートナーやソリューションを見つけるにはどうすればよいか」、「業界のイノベーションとは何か」。このような疑問は、10 月 22 日から 26 日の間に展示ホールで解消された。GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH の取締役会会長の Dieter Dohr 氏は、「iba は、製パン業界の国内外におけるスタンダードであり、トレンドセッターであり、インスピレーションの源である。2023 年もこのことを証明することができた。これほど確かな製品と多様なイノベーションは、ほかでは見ることができない。このことは、見本市への意思決定者の参加割合が驚異的な高さにあることにも反映されている。この見本市の開催に尽力してくださった全ての方々に感謝申しあげたい。とりわけ、Wippler 会長には、長年にわたる信頼と明確な目標指向によるご協力に対して、特別の謝意を表したい」と述べた。

見本市での注目点は、若い才能の採用、職人技のベーカリー、そして数々のコンテストとデジタル化にあった。ハイライトのひとつに、10 月 24 日に行われた「iba.UIBC.Cup of Bakers 2023」があった。さて、ガラス張りのベーキングルームの前で、来場者が中の競技の様子を熱心に見守っている。やがて、参加チームが作品を提出する最後の努力を称える大きな拍手が沸く。間もなく、審査員による試食の様子を見守る静寂へと移り変わっていった。金メダルは中国の Lin Yejiang と Feng Yingjie が獲得した。そして、10 月 26 日には韓国の Yeon Sunheung と Han Doyoung に菓子職人のタイトルが授与された。



製パン工場ロボット、年中無休の自動販売機、販売スタッフを置かず個人的な要望を受けたりセルフサービスを提供したりすることができる BrotHaus 支店、購入認識とキャッシュレス決済を備えた明日の支店。これらは今年の見本市で展示されたデジタル・ソリューションのほんの一部に過ぎない。iba への出展者は、今の店頭で既実装されている具体的な実用例から将来の選択肢まで、デジタル化の全範囲を来場者に紹介していた。iba エキシビジョンディレクターの Susann Seidemann 氏は、「『ビジョンから実現へ』を掲げた私たちの目標

は、『すぐにでも使えるデジタル化』を提供することでもあった。私たちは、重点テーマと製品のラインアップだけでなく、このテーマを実現させた新しい「iba.DIGITALISATION AREA」を通じて、これを確実にした」と、語っている。

ホール A4 に新設された「iba.START UP AREA」も来場者を惹きつけた。来場者はデジタル プラットフォーム「iba.UNIVERSE」において、その場でお気に入りの作品に拍手を送ることができ、度々歓声を引き起こした。また、振興企業 24 社が斬新な空間でイノベーションを披露した。難しい選択の中、焼き菓子の包装用の再利用可能なシステムを開発した WECARRY 社が、この見本市で初めて贈られる『iba.START UP AWARD』を受賞した。

そのほか、iba.ACADEMY、iba BackStage young talent days、iba.CONFECTIONERY TEC AREA、カンパニーツアー、iba.TOURS、iba.OKTOBERFESTZELT などが来場者の注目を集めた。ステージの前には何度も人の群れができていた。というのも、iba は、コンクールやデモンストレーションに加えて、専門家同士の交流の場でもあるからである。「iba.FORUM」、「iba.SPEAKERS AREA」、「iba.START UP AREA」では、職人技を駆使したベーカリー、食のトレンド、デジタル化、そして何よりも持続可能性をテーマに、3 つのステージで、多くの専門家から、述べ 4,000 分以上にわたって講義が行われた。ベストプラクティスからパネルディスカッションまで、来場者はそれぞれのトピックに関するプレゼンテーションに耳を傾けたり、議論に参加したりすることができた。

ステージやホールだけでなく、SNS 上でも素晴らしい雰囲気であった。例えば、多くの参加者が、見本市で自ら体験した特別な瞬間を「#myibamoment」に投稿していた。そして、このたびの再開の祝賀が、iba 会場や幾つものイブニング・イベント、更には、各社それぞれのオクトーバーフェスト・テントにおいて、盛大に行われた。Susann Seidemann 氏は、「私にとって、「#myibamoments」は 5 日間だけでした。毎日が新しいハイライト、イノベーション、感動に満ちていた。スタンドにおいても表彰式でも、その熱気ははっきりと感じられた。私の最初の iba をユニークなものにしてくれた皆さんにとっても感謝している。私もチームの皆も、iba 2023 が主催者の皆さんにとって大成功を収めたことを大変うれしく思っている。次の iba 開催は、今回のように 5 年間も待つ必要はなく、2 年先です。2025 年 5 月にまたお会いしましょう」と締めくくった。



次回の iba は、2025 年 5 月 18 日から 22 日まで、ドイツ・デュッセルドルフにて開催予定。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 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)