



iba 2025
ファイナルレポート
 国際製パン・製菓機材総合見本市
 2025年5月18日～22日
 デュッセルドルフ見本市会場



GHM
 Your Fair Partner

2025年5月22日

製パンの将来を見据えたグローバル・プラットフォーム iba 2025

Summary

- 世界トップクラスの併催プログラム
- 出展社は985社、来場者は49,115人を記録
- 来場者の半数以上が意思決定者、62.6%が意思決定権を保持



Facts & Data

会 期	2025年5月18日(日)～22日(木) 9時30分～18時 最終日 17時まで
会 場	デュッセルドルフ見本市会場
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	100,000 m ² 超(2023年:10ホール 108,000 m ²)
出 展 社 数	46カ国から985社(2023年:46カ国から1,073社)
来 場 者 数	149カ国から49,115名(2023年:150カ国から57,000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 他
出展日本企業 (50音順)	(株)グローバルコード、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、レオン自動機(株) 他
専 用 U R L	www.iba.de (英語/ドイツ語)

iba 2025 は、多様性と創造性を見事に融合させ、iba が業界の国際的ハブであることを今回も明確に示した。この 5 日間、46 カ国から 985 社が出展し、世界有数の見本市にふさわしい規模と高い質で、幅広く製品を紹介した。世界中の最新のイノベーションを求めて、149 カ国から業界関係者 49,115 人がデュッセルドルフに集まった。来場者は最高のビジネス環境を実りある成果に結びつけた。出展者も来場者も、洞察力に富み、目的志向であり、友好的な議論を交わし、非常に満足していた。

一人ひとりとの対話、具体的なビジネスチャンス、ライブ・デモンストレーション、実際の製品試作、スリル満点のコンテスト、賞賛に値するイブニング・イベント、そして常に漂う焼き立てのパンの香り、これが正に iba 2025 である。100,000 平方メートルの会場に 5 日間、世界の製パン業界が一堂に会した。iba は、職人技のパン作り、デジタル化、自動化ソリューション、製造技術、更に、省エネ型オープン、冷却システム、包装、食品トレンド、原材料にわたって、業界のあらゆる側面を紹介した。業界を牽引するトレンドはどのようなものか、明日の課題にはどのようなソリューションが必要かなど、来場者は様々な疑問や課題を抱えて会場を訪れている。それに対して、出展者は、数多くの実践的なソリューションを提供し、ビジネスの将来の方向性を示唆するなど、来場者の期待に十分応えた。



ドイツ製パン連盟会長の Roland Ermer 氏は、「iba 2025 は、私にとって、長く記憶に残る製パン業界結集の場となった。この 5 日間、国内外製パン業界の情熱の強さに感銘を受けながら参加させてもらった。コンテストで披露された卓越した職人技やプロの仲間同士による刺激的な議論を通して、多くの知識とアイデアを得ることができた。そして、交流と対話こそが、製パン業界の原動力であることを改めて実感した。2 年先にミュンヘンで開催される iba 2027 に、期待が一層高まる」と述べた。

質、着想、多様性

iba 出展者は、「世界中から幅広い潜在顧客が集まった」、「数多くの有意義な対話が行われた」、「幅広く新たなつながりができた」、「非常に価値の高いイベントであった」、「商談につながる有望な見込み客に満ち、活気ある雰囲気であった」と、自らの体験を語っている。確かに、一体感、連帯感、会場に漂うポジティブな雰囲気がはつきりと感じられた。そして、出展者間においても、数多くの建設的なビジネス関係が形成された。



GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH の CEO 兼社長 Dieter Dohr は、「iba は、開催の時と場所は言うに及ばず、見本市としての有益性と国際性を明確に示し、世界中からの確かな出展者が一堂に会することを印象付けた。今回特に目立ったことは、来場者の半数以上が、具体的には業界関係者の 62.6% が意思決定者であり、十分な関心と意思決定力を有していたことである。また、デュッセルドルフ開催は、国内外の近隣の地域・国から新たなターゲット層を開拓し、更なる勢いをもたらした」と述べている。

世界トップレベルのサポートプログラム

「iba FORUM」と「iba STAGE」では、約 50 件のプレゼンテーションに 70 名の講演者が参加し、知的交流の場として大きな関心を集めた。業界の専門家たちは、サワードウの復活、チョコレートの代替品、そし

て製パン業界の革新をもたらす酵素、伝統的な製造工程の自動化、更に人工知能のベーカリーへの活用など、まさに今日の市場を動かしている要素をステージで紹介した。

世界クラスのコンテストが来場者を魅了した。数々の表彰式に加え、3つの世界選手権（「Iba UIBC Cup of Bakers」、「Iba UIBC Cup of Confectioners」、「World Championship of Bread Sommeliers」）、そして「German Master Baker Championship」が、イベント会期中、観客を魅了し続けた。

ショーベーカリーでは、参加者が観客の前で、実際に競い合って焼き上げるなど、最高レベルの職人技を存分に披露した。「German Master Baker Championship」では、Sebastian Brücklmaier氏とYannik Dittmar氏が優勝した。



3つの世界選手権で金メダルが授与された。「Iba UIBC Cup of Bakers」では、Corentin Molina氏とYannis Thouy氏が出場して見事な傑作を制作したフランスのチームが優勝した。

「Iba UIBC Cup of Confectioners」では、韓国のIn Seok Kim氏とKyung Joo Jang氏が製菓部門で金メダルを獲得した。そして、ドイツのMichael Kress氏が初代World Champion of Bread-Sommeliersの栄冠に輝いた。

触れる、体験する、交流する

職人技を駆使したベーカリー、デジタル化、食のトレンドといった注目のテーマが、「Iba FOOD TRENDS AREA」、「Iba DIGITALISATION AREA」、「Iba CONFECTIONERY TEC AREA」、そして「Iba START



UP AREA」を通して具現化された。特に、新設された「Iba FOOD TRENDS AREA」は来場者から好評を博した。

スタートアップ企業の表彰式も大きな注目を集めた。受賞者はイギリスとブラジルの合弁企業Fonte Ingredientes社で、液体防カビ剤を用いて食品の鮮度を長持ちさせるという革新的なアプローチが評価された。同社のSusann Seidemann氏は、「創設されて2回目の『Iba START UP AWARD』を授与できたことを誇りに思う」と喜びを語っている。どの参加企業も創造的で価値ある製品を世に送り出し、業界

の未来を形作る一助となっている。Ibaを主催する我々は、今後も若手創業者を支援していきたい。そして、世界の製パン業界が、Iba 2027で再び集結するのを楽しみにしている。

次回のIbaは、2027年10月24日から28日までミュンヘンで開催され、その後は以前の3年周期に戻る予定。

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)