

from  
上海

市場規模、技術ともに急伸長する中国のベーカリー業界



世界のカフェ・スイーツ・ベーカリー市場では、日本の伝統的  
和素材や高品質な材料の需要がますます高まっています。マル  
ホン胡麻油は「Wa!sozai」プロジェクトの中核企業として昨年  
から活動をスタートし、さる2026年1月20日、21日の2日間  
にわたり、中国・上海で大澤秀一シェフを招聘した講習会を開  
催しました。中国のベーカリー市場はここ10年で急速に発展し、  
若い世代のパン食が増え、現在は高付加価値ベーカリーに注目  
が集まるフェーズ。現地では中国内外の小麦粉を扱う商社、上

海勁柏国际贸易有限公司（Queenブランド）や法印食品有限  
公司と協業し、Queenブランドの直営ベーカリー「L'AME DU  
PAIN」に現地のブーランジェや経営者50名が集合しました。  
大澤シェフが披露した8生地22品の講習のなかでもとくに注  
目が集まったのは「ハード系パンの歯切れ軽さなど食べやすさ」  
「高い冷凍耐性」で、参加者の今後の商品設計や訴求軸に一致  
し、高い評価を獲得しました。Wa!sozaiは今後も中国全土で  
の講習会の実施など活動を加速していきます。



世界大会優勝の経験をもち、現在はCORVUSのシェフを務める大澤さん。講習会  
は定員超えの大盛況で、急遽ライブ配信も。太白胡麻油は生地のヒキを抑えるために、  
太香胡麻油は小麦粉の香ばしさに合わせるなど、大澤シェフのごま油使いは現地の  
ブーランジェたちに影響を与えた。日本からもう1社、垣崎醤油店（島根県）も参加。



上海の高付加価値ベーカ  
リートrendを象徴する一店  
「28 AOUT」。フランスで  
修業したシェフが経営する、  
昼はベーカリー・カフェ、夜  
はビストロのライフスタイル  
提案型の二毛作店舗。ハー  
ド系パンからスイーツまで  
ラインナップが幅広く、太白  
胡麻油も使われている。