

No.

11

酵母と全材料を国産・無添加に こだわった「白神こだま酵母パン」

従来は手作りではできなかったノンオイル完全無添加パンの製造工程を一部自動化し、品質と生産量が向上した。「白神こだま酵母」は冷凍耐性が強い、トレハロース含有量が他の酵母より多い、乾燥耐性が強い、発酵力が強く持続する等の特性をもつため、より安全なパンを求める消費者層から支持されている。



使用している酵母は、1997年に白神山地で
見つかった野生の酵母菌を培養したもの。
当社HPから購入することもできる
<http://shop.sala1.jp/>

企業名 **株式会社サラ秋田白神**

所在地 〒010-0821 秋田県秋田市濁川堀尾田1-34
実施場所 〒192-0362 東京都八王子市松木7-4
電話番号 042-679-7173
U R L <http://sala1.jp>

代表者 津田雅俊
資本金 1,000万円
従業員 34人

企業紹介

平成13年創業の当社は、白神こだま酵母を使ったパンの製造と販売を行っている。取引先は、無・低農薬野菜の会員制宅配事業を展開する、オイシックス・ラ・大地株式会社、スーパーマーケット八百幸（成城店）等、食の安全と品質を大切にする店舗の他、当社の八王子工場で直売もしている。原材料は、国産小麦・白神こだま酵母・国産キビ砂糖・国産塩を基本とし、余分なものは一切使わず、パンを作る設備や道具にさえ離剥油を使わないという徹底したパン作りを行っている。「有機JAS認証」を取得しており、品質及び生産工程の優れた管理体制を確立している。



関東混合機工業株式会社製
「Hpi-90 LAS型」



生地丸め機、レオン自動機社製「BR011」



レベント社製「9H934ガスラックオーブン」

取組みの内容

ミキサー、パン生地丸め機、フランスパン用バケットモルダー、オーブンの他、焼きあがったパンの粗熱をとる冷却装置を導入した。特に優れた性能を発揮したのが、レオン自動機株式会社が販売しているレベント社製（スウェーデン）のオーブンである。国産のオーブンと比較しても、生地発酵の鍵を握る蒸気の発生量が格段に優れていた。

また、オーブンの容量増加に伴い、材料を混ぜるミキサーも90リットルを導入した。生地丸め機は、離剥油を使わなくても機械に生地が付着せずに丸めることができるレオン自動機社製のものが選ばれた。

商品開発のポイントと課題

設備導入の結果、出来上がったパンの品質が安定するとともに、作業効率が約20%向上した。それだけでなく、オーブンの性能が向上したことによって、焼き上げたパンのボリュームがよくなり、食感はさらにもちもち感が増して、よりおいしいパンを作ることができるようになった。

冷却装置は、ただ冷やすだけではなく、室内を陽圧状態にするため、外からのゴミや虫が入り込みにくくなった。商品の納入先は、品質管理にも厳しい大手企業のため、梱包段階の衛生水準は特に重視されるが、定期的な実施される取引企業の実地監査でも評価は高く、信頼感の向上に繋がった。

今後の展望

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会では、イスラム教徒の選手や観客も訪日すると予想されるが、当社が使用する材料と機械を用いて完成したパンは、ハラールに則ったパンとして提供することができる（厳密には、ハラールは作る人もイスラム法によって規定されている）。また、当社は冷凍パンの本格的な商品化を目指している。パンをマイナス50度で瞬間冷凍させる装置は、外国からの視察団も見学に訪れる。この技術を用いれば、メイド・イン・ジャパンの無添加パンを海外でも販売することができるようになる。今後、アジア各国へ向けた販売を模索していく。

● 成功のポイント ●

今後アジア各国の生活水準が向上すれば、現在の日本のように、外国の料理も食卓に上るようになり、さらに安全で健康な食べ物を求めるようになる。食は予防医療でもあります。当社は、素材からこだわったメイド・イン・ジャパンのパン作りに真摯に向き合ってきました。ジャパニという言葉には、パンの文字が入ります。「白神こだま酵母パン」を、胸をはって世界に広めていきたいと思っています。

代表取締役 津田雅俊氏

