

乳酸発酵を用いた 新たな風味と食感の食パン製造設備の導入



1 2 3 4
1／同社の主力商品である「パン・ド・ミー」の魅力は、独自の「もちもち感」。乳酸発酵により、さらに安定生産が可能になった。2／乳酸菌維持庫。一年を通じて6℃に保たれ、乳酸菌パン種の安定管理が行える。3／乳酸菌増殖庫。温度、湿度を管理し、乳酸菌の安定した発酵を促す。4／今回の事業の翌年に導入した、保管庫。翌日の出荷のために、乳酸発酵パンを一晩休ませる。

中はおもちり外はさくっ。独自のおいしさを安定生産。

オーカワパンは、福井県、石川県の量販店に、40アイテム以上のパンを納入しており、特に県内では、主力商品の「パン・ド・ミー」などを中心としたブランドが広く浸透している。

同社の課題は中規模の製パンメーカーとして、大手製パンメーカーや小型ベーカリー店舗と差別化を図り、少子高齢化により市場が小さくなる中でも支持を獲得していくことにあった。今回の事業では、乳酸発酵パンの製造のための設備を導入。そのメリットとしては、▽できるだけ自然な素材を使い、手づくり工程を大切にしてきた同社独自の味わいを安定生産でき

る▽風味・食感・保存性を向上できる▽大手製パンメーカーや小型店には対応が難しく、独自性を発揮できる一などが挙げられる。パンのおいしさを決めるのは発酵と熟成であり、同社ならではの味わいの決め手となる乳酸菌を練り込んだパン種を安定的につくるための、乳酸菌増殖庫や維持庫などを採用した。

設備導入後、「中はおもちり外はさくっ」とした食感をかなえる、パンの安定生産を実現。既存10アイテムの商品に乳酸菌パン種を使用し、主力商品である「パン・ド・ミー」を中心に売上も徐々に拡大している。

北陸で最大級の、
乳酸発酵パン専用設備。

一年を通じ安定して乳酸菌を発酵増殖させる設備により、風味、食感、保存性など独自の付加価値を創造。同社がテーマとする、「あの日の『おいしい』をこれからも」という安定した商品づくりにつながった。

市場環境や課題、今後の展望
などを全社員で共有。

本事業を計画するに当たり、全社で市場・顧客の分析を実施。「オーカワパンは将来こうなりたい」という展望、そのための課題、付加価値の創造などのテーマを、社員間で共有できた。

パンの個性やおいしさに合わせて、
乳酸菌パン種を開発。

現ラインアップである40アイテムの商品の味わい、風味に適した乳酸菌やパン種を追求。現在、5種類の乳酸菌パン種を製造しており、今後もパンの特性に応じた多彩な乳酸菌パン種の開発につなげていく。

ものづくり
専門員から
一言

二極化が進む
食パン市場で、
高付加価値なパンを。

量販店において食パンは、プライベートブランドの台頭で低価格化が進んだが、近年、高価格帯の商品が人気を集めている。そのなかで同社は、「独自の味わいを安定供給する」ため本事業をスタート。中規模メーカーならではの付加価値を追求する意欲的な取り組みだと考える。

こんな
会社です！

県外市場においても、 愛され続ける商品づくりを。

当社は、福井県、石川県の量販店にパンを納入しています。県内では商品の知名度や認知度は高いものの、県外での販売の歴史は浅く、拡販を目指すためには、お客さまに選んでいただける特長ある商品が必要でした。これまでも、商品開発から製造、物流までの工程や体制の見直し、迅速な新商品開発体制づくりに取り組んできました。

今回の事業を通じて、乳酸菌発酵技術の確立と、お客さまに受け入れていただける新商品開発を進め、さらなる市場拡大を目指していきます。



昭和40年代に生まれた、オーカワパンの
キャラクター「オムスク坊や」



創業から約70年、顧客の「心を満たすパンづくり」がモットー。平成26年には全包装に新ブランドマークを付けた。



本社・工場

株式会社オーカワパン

代表者：代表取締役 大川 恭史
設立：昭和39年3月（創業 昭和23年）
資本金：1,200万円
従業員数：78人
事業内容：パン類の製造・販売
〒910-0303 坂井市丸岡町猪爪2-501
☎ 0776-66-0237 FAX 0776-67-2370
URL <http://okawapan.co.jp/>
E-mail info@okawapan.co.jp