



ふくおか
ものづくり補助金
成果事例集

医療用塩分規制・無塩・低塩パン専用の製造ラインの確立による生産効率化と増産体制の実現

塩分摂取に制限のある患者や高齢者向けの低塩・無塩パンの需要の高まりを受け、製造ラインの改善に着手。一般の製品との混在を防ぐため、ホイロと包装機の導入によって専用ラインの確立を目指しました。



製造ロス低減にもつながったホイロ

PICKUP STORY

独自製法のパン作りによる顧客の支持拡大

福岡都市圏を中心とする医療機関や福祉施設、教育機関に給食用パンを届けています。創業以来、安全で安心なパン作りにこだわり、低塩・無塩パンやアレルギー対応パンなどの独自製法で顧客の支持を得てきました。

一般製品との混在を防ぐ体制づくり

多品種のパン作りができる製造体制を整えていますが、特に医療機関向けの減塩・無塩パンは患者の病状に合わせてさまざまな要求に応える必要があります。従来は一般の製品と混在する現場で作っていましたが、焼き上げた後の製品は見た目の判別ができません。

防腐の意味もある塩の使用を抑えた低塩・無塩パンは劣化しやすく、温度管理の難しさもあります。そのため従来は約10パーセントの製



安心・安全な多彩なパンを取りそろえる

高齢者や患者にやさしい安全・安心なパンづくりへの挑戦

造ロスが生じていました。そこでホイロと包装機の追加導入で改善を図りました。

現場の体制強化と製造ロスを低減

製造現場においての製品の混在を防ぐために導入した二つの設備は、物理的に分けけるために効果を発揮しました。焼き上げ前の2次発酵をするホイロは、一般の製品と別に使うことで効率性を高めました。金属探知機付きの包装機も安全・安心な製品を顧客に届ける体制が整えることに貢献しています。

その結果、これまで課題となっていた製造ロスも一般的な製品と同水準の約5パーセントにまで低減させました。見た目では違いが分



「これまで難しかったことが可能になった」と語る山崎さん



新たな包装機で一般商品との混在防止で効果

かりませんが、自信を持って多くの顧客へ安定供給できる体制の実現につながっています。

POINT

● 補助金活用 ここがポイント ●

対外的評価や
新工場建設による拡大

低塩・無塩パンの量産体制が整い、第38回食品産業優良企業等表彰では「農林水産省食料産業局長賞」を受賞。顧客からの信頼にもつながり、納入先を広げています。2017年には新たな工場を立ち上げ、より安全に製品を届ける体制を整えました。山崎さんは「量産体制を実現したことで新工場建設に生かされた」と振り返っています。

COLUMN

会社の立ち位置ややりたいことが明確に

Q1 補助金制度にどんなイメージがありましたか

地元商工会の紹介で存在を知りましたが、自社にとってはハードルが高く採択されない先入観がありました。申請の大変さも聞いていたので、落ちてでもプラスになると思って準備を進めていきました。

Q2 どういった部分が生かされましたか

補助金申請自体が初めてだったので、自社のやろうとすることを社外に伝える手段になりました。中小企業診断士の支援を受けて文書化し、金融機関などにも見てもらうことで間接的に会社のPRになったと思います。

DATA

株式会社 クロワッサン



代表者 代表取締役 山崎 貞水
所在地 〒816-0952 福岡県大野城市下大利1-6-29
TEL 092-584-0755
FAX 092-584-0760
URL <http://www.croissant-factory.com/>
事業内容 パン類の製造

資本金 1000万円
創業 1980年（昭55）
従業員数 45人

