

Case

18

冷凍技術によって遠方でも品質を落とさずに、看板商品「弦齋カレーパン」を販売

遠方でも品質を落とさずに、オリジナルブランド「弦齋カレーパン」の提供を目指し、急速冷凍システムを導入。最適な冷凍状態を実現するため、度重なる計測を実施。困難だったイースト菌の発酵の抑制に成功し、急速冷凍技術を確立した。



▲遠方でもおいしいカレーパンを提供



▲導入した急速冷凍機



▲代表取締役の高久 直輝氏

事業計画のきっかけ

・看板商品である「弦齋カレーパン」を中心にお客様から愛されてきた当社。販路拡大のため、遠方の百貨店の催事に出展を考えたが、これまでの冷凍技術ではイースト菌の発酵が進んでしまうことから、品質の維持が最大の課題となっていた。

補助事業の概要

・遠方へパンを運ぶ際、生地を冷凍して運ぶが、一般の冷凍技術ではイースト菌の発酵を止めることができず、品質が劣化してしまっていた。この問題を解決するため、急速冷凍ができる機械を導入。イースト菌の発酵を抑制し、遠方でも美味しいカレーパンを届けることに成功した。

事業化状況

・急速冷凍の機械導入により、課題であった遠方での品質の維持も解決し、より多くのお客様に当社のカレーパンを食べていただけるようになった。現在では、年間約100箇所の催事に出展することができ、売上の向上にも寄与している。

遠方でもおいしいカレーパンを届けたい

当社のオリジナルブランド商品「弦齋カレーパン」は、百貨店を中心に催事への出展依頼をいただきます。遠くは九州、北海道、海外では香港、台湾からも来ている状況でした。遠方に運ぶ時は、パンを冷凍して美味しさを保ちます。通常冷凍の場合、パンの中身まで完全に冷凍されるのに6〜8時間かかります。さらに現地で調理するまでに3〜4日かかるため、この間にイースト菌の発酵が進んでしまい、遠方で販売するパンは地元で販売するパンに比べて味に差が出てしまいました。

より多くのお客様に当社のカレーパンを食べてほしいと思っていましたが、この品質の維持に課題があり、催事の依頼をいただきながらも大きく力を注がない原因となっていました。こうした背景から、美味しさを保つための冷凍技術の導入が急務でした。

冷凍技術の確立とともに生産効率も大きく向上

補助事業では、急速冷凍機を導入

しました。製造のポイントは、発酵と冷凍機への投入のタイミングにあります。生地をこねている間に発酵が進まないように、2枚扉の冷凍庫を2台導入しました。4枚扉であれば発酵が進む前に冷凍機へ導入できます。また、2機の併用で生地を交互に入れることができるので、生産効率も大きく高まりました。

今回の取り組みで一番苦心した点は、生地の投入量と冷凍時間です。イースト菌の発酵を抑え、解凍した時にイースト菌の発酵が最大限に発揮できる最適な冷凍状態を実現するため、何度も計測を重ねました。トライアルを重ねて、トレーに乗せる個数、冷凍時間の最適な工程表を作り上げました。新たな生産工程で製造したカレーパンは、運搬の課題をクリアでき、地域を問わず提供できるようになりました。お客様にも喜ばれています。

今後の目標は、急速冷凍の設備を活用しながら、さらなる美味しさを求めつつ、労働環境の改善にも取り組んでいくことです。4年後が創業100周年となるので、カレーパンを柱としたブランド化も目指していきたいです。

事業テーマ：急速冷凍技術でパン生地の発酵を抑え、美味しいカレーパンを届ける

事業者名：高久製パン株式会社 事業年度：27年度

企業概要



2003年にパン生地にお米を練りこんだオリジナル商品「弦齋カレーパン」を販売開始。現社長が販路拡大に積極的に取り組んだことで「カレーパングランプリ2018東日本揚げカレーパン部門」で最高金賞受賞。揚げたてのカレーパンを販売しているほか、全国百貨店の催事を中心に展覧している。揚げたてのカリカリ感とモチモチ感で、カレーライスのようなカレーパンは多くの顧客から愛される商品となっている。

高久製パン株式会社

代表取締役 高久 直輝

1924年5月

〒254-0033
平塚市老松町
10-18

100名

1,000万円

0463-21-2614

食料品製造業



WEBサイトへ

取材の現場から

遠方においしいカレーパンを届けたいという経営者の情熱が今回の補助事業の成功につながったと言えるだろう。品質の向上とともに販路の拡大にもつながった「弦齋カレーパン」は数々の賞を受賞した好事例である。社会的な課題でもある労働環境の改善にもしっかりとした考えを示されていた。