



START 事業の背景

自然酵母パンを求める ニーズに応えたい

近年、ヨーロッパの小麦・ライ麦などで作られた自然酵母のパンの需要が急速に高まっている。自然酵母は、イースト菌を用いた通常のパンより味・風味・こくに優れる。一方、雑菌に弱いため24時間人手によって、毎日、時間帯別に徹底した温度湿度の管理を行う必要がある。そこで、ものづくり補助金を活用して、自然酵母に適した製造設備を導入することを決意。高まる食の安心安全へのニーズを受け、小麦粉から酵母にいたるまで全ての材料を新潟県産でまかなう自然酵母パンの開発を目指した。



ACTION 取組の内容

全て県産材でつくる オール新潟パン誕生

補助金を活用し、高温殺菌が可能な洗浄設備と、温湿制御が可能で、自然酵母の培養と生地低温長時間発酵に最適なドウコンディショナーを導入。24時間高精度に温度湿度管理できる環境が整ったことで、酵母の安定供給が可能に。また、これまで1種類ずつしか培養できなかった自然酵母が4種類同時に培養できるようになった。これにより、新潟県産小麦に最適な酵母を見つけることができ、県内初となる、酵母から全ての材料を県産でまかなうオール新潟パンの製造・販売を実現した。



FUTURE 今後の展開

消費者に受け入れてもらえる 魅力ある商品づくりを

自家製酵母が安定供給できるようになったことで、オール新潟パンに限らず、自然酵母を使ったパンの割合が全商品の4割ほどに増えた。ただ、消費者は一番の売りであるオール新潟パンや自社製自然酵母パンその物ではなく、加工、調理したサンドイッチ類のような付属商品から先に購買意欲を

表す傾向がある。素材だけでなく、時流を捉え魅力的なパンをどうお店に並べるかが大切。消費者は「味」に正直。美味しければリピーターになるし、美味しければもう一度買うことはない。だからこそ、「このパンでいいのか!」と日々自問自答しながら、魅力ある商品をつくってきたい。

消費者は美味しければまた買ってくれる。地産地消を支えるため美味しいパンづくりにこだわり続けます。



専務取締役
若杉 純行氏

ABOUT 私たちについて

創業 95 年 新潟を代表する老舗パン屋

新潟市の古町通に店舗を構える1924（大正13）年に創業した、パンの製造販売を行う専門店。お客様自らトングとトレーを持って自由にパンを選択するセルフ販売方式を新潟で初めて行い定着させるなど、新潟県のパン文化を牽引してきた。また、2015年9月、ミュンヘンで行われたパンの国際大会に日本代表として出場し、ヨーロッパの強豪を抑え日本チームで初の優勝を果たすなど、その技術は世界でも認められている。



CASE

10

平成 27 年度

株式会社富士屋

全ての材料を県産でまかなう オール新潟パンを開発



Info

■ 食料品製造業

株式会社富士屋

住 所 新潟県新潟市中央区古町通 6 番町 978 番地
TEL 025-229-2941
URL <http://www.niigatapan-fujiya.co.jp/>



会社 HP