

有限会社阿古屋製パン

事業実施テーマ

塩分無添加のパン製造技術による 無塩パンシリーズの製造販売

企業紹介



事業に取り組んだ高橋秀行代表取締役社長

教会の神父さんからパンづくりを学び 安心・安全・体にやさしいパン作り

昭和22年（1947年）、当時浜松市内にあった結核患者のための長期療養施設（サナトリウム）運営者から紹介を受けた教会の神父さんにパンづくりを学んだ創業者が、その施設にパンを納品するようになったことが当社創業のきっかけであった。

その後、昭和39年（1964年）に有限会社阿古屋製パンとして法人化（資本金4,000千円）した当社は、当時の経緯から浜松市内の各病院や医科大学をはじめ、大手製造企業、高校、幼稚園、保育園、レストラン、喫茶店など、幅広くパンを納品（配達販売）している。

『広がる笑顔・体にやさしいパン』をコンセプトとし、パンの製造・卸売を行っている当社では、病院や介護施設向けの「無塩バターロールパン」をはじめとし、通常の食パンや菓子パンなど、多種多様なパンを製造している。

そして、上述した納品先への配達販売に加え、自社内に小売店舗「ブローニュ」を構え、一般消費者向けの小売販売やインターネットでの注文販売も行っている。

取り組みの経緯



注文者からのオーダー製造のパン

大手メーカーとの差別化を図ったパン 主力商品「無塩バターロールパン」

パンの製造・卸売・小売を営む当社にとって、大手メーカーの製造する低コスト・長期保存可能等の長所を持つパンとの差別化を図るためには、高付加価値化を進めていくことが必要不可欠となっている。

その商品の一つに、医療施設や介護施設からの要望とニーズの探求から開発した「無塩バターロールパン」がある。

このパンは、製造上不可欠とされる塩分を添加しない方法で製造しており、塩分摂取制限者などからの需要が多い商品となっている。

しかし、「無塩バターロールパン」の製造にあたっては、生地仕込みに多くの時間を要し、さらに品質保持のためには一定時間内に製造することが求められるため、既存の生産設備では大量生産ができない（現在の生産能力は1日100本程度）という課題が残されていた。

需要があっても、その生産効率や生産量が低い「無塩バターロールパン」の顧客満足度を向上させるためには、抜本的な製造工程の改善を進めていくことが当社にとって急務の課題となっていた。

▶ 会社概要

- 社 名：有限会社阿古屋製パン
- 代表者名：代表取締役社長 高橋秀行
- 所在地：〒432-8013 浜松市中区広沢3-7-6
- 取材地：同所在地
- 設立年月：1947年創業 1964年法人化
- 資本金：4,000千円
- TEL：053-453-0642
- URL：<https://akoya1947.jimdo.com/>



▶ 取り組みの内容



スパイラルミキサー(手前)、分割機(奥右)、ドゥフリーザー(奥左)

すべて手作業の無塩パン製造工程を改善 分割・発酵・成形の工程を機械化

これまでの「無塩バターロールパン」の生産方法は、生地を“分割・発酵・成形”の工程すべてが手作業であったため、早朝3時から生地の仕込み作業を開始し、終了するまでに5時間～7時間を要していた。

そこで、「塩分無添加のパン製造技術による無塩パンシリーズの製造販売」をテーマとして本事業に取り組み、下記の設備を導入することにより製造時間の短縮を図った。

- ①分割機：生地を成形と分割を同時に行う機械。
- ②スパイラルミキサー：パン生地をこねる機械で吸水料が多く、多加水（たかすい）パン（通常のパンよりも水分含有量が多く“もちもち”とした食感のパン）の量産が可能。
- ③一本切りスライサー：パンを山積みにしての多量スライスが可能な機械。
- ④ドゥフリーザー：冷凍能力が高いため庫内温度が上昇せず、的確な発酵調整が可能な機械。

その結果、“分割・発酵・成形”工程の機械化が可能となり、これまで6時間ほどを要していた当工程の作業時間を1時間程度に大幅短縮することができた。

▶ 結 果



無塩パンのラインナップ(右がバターロールパン)

1日100本の生産量が3,000本に増加 無塩パンのシリーズ拡大を計画中

本事業の実施により、生地の仕込み作業である“分割・発酵・成形”工程の機械化がなされたことで、従来行っていた当工程における早朝3時から作業負担が大幅に軽減された。

そして、「無塩バターロールパン」の生産能力をみると、これまで1日100本が限界であったものが、1日3,000本（これは当社の焼き窯の生産能力の上限であるため、焼き釜の能力を上げればこれ以上の生産が可能）へと大幅に向上した。

この生産能力の飛躍的な向上により“人的・時間的資源”に余裕が生まれたことから、従来からの「無塩ロールバターパン」に加え、「生姜パン」や「にんにくパン」など、消費者のニーズにきめ細かく対応した“各種無塩パン”の提供が可能となった。

当社では無塩パンの種類を増やすことも計画しており、食パン・ハードロール（バターロールをセミハードにアレンジしたパン）・菓子パン等にも“無塩パンシリーズ”を展開していく予定である。