

兵庫県内産初となる小麦の新品種 “せときらら”の自家栽培とパンの製造



パンが主食となりつつあるなか、砂糖やバター
の多い、カロリーが高いパンではなく、小麦粉の
風味を感じられ、安心・安全で朝・昼・晩に主食
として食べられる、兵庫県内産初となる小麦粉
を使ったパンの新商品開発・製造を目指した。

事業の背景



シンプルで飽きないパンを求めて

当社は元々、西宮市に店舗を構えていた。創業時から、添加
物や保存料を入れたり、卵やバターを大量に使ったりしな
いパンを作り、毎日食べてもカロリー過多にならない、シン
プルで飽きないパン作りを目指してきた。

しかし、一般的な国産小麦粉だけでは香ばしさに欠け、パ
ンを膨らませるのに必要なたんぱく質が少ないため、シン

プルで飽きない国産のパン作りには課題があった。そのよ
うな中、日本の気候でも香ばしいパンが作れる国産小麦の
品種“せときらら”を知り、自社で“せときらら”の栽培、製粉
まで手掛けることにした。

事業の内容



自社で小麦の栽培からパンの製造まで行う体制を整えた

平成25年頃から試験的に小規模で“せときらら”の栽培を
行っていたが、28年頃から本格的に栽培を始めた。また、
“せときらら”を使った食パンを開発した。

平成30年には2号店(稲美店)をオープンし、本補助金を活
用して生産設備を導入し、生産力の増強を図った。その結
果、自社で無農薬による小麦“せときらら”の栽培からパン
の製造販売まで自社で一貫して行えるようになった。また、
販売促進として大手百貨店の催事に出店し、食パン試供品
(試作品)の提供、消費者アンケート調査を行った。その後
も定期的に、大手百貨店の催事に出店している。独自の取り
組みが話題になり、マスコミに取り上げられる機会も増え

ている。



【稲美店 店内】

事業取り組みの成果



自社で小麦の栽培から製粉、パンの製造・販売まで行う

無農薬による小麦“せときらら”の栽培からパンの製造販売まで自社で一貫して行う。これは、全国でもめずらしい
取り組みである。この取り組みは、平成28年度「キラリひょうごプロジェクト」に選定され、クラウドファンディング
で小麦の生産に必要な機器の購入資金を調達した。現在は、南あわじ市と稲美町の2箇所小麦を栽培しており、
年間3トン程度の収量がある。南あわじ市と稲美町の自家農場で、無農薬栽培で育てた小麦は、小麦本来の香を残
すため、2週間天日干しし、社内の石臼でゆっくりと低温で全粒粉に製粉している。



【製粉前の“せときらら”】



【“せときらら”の食パン“一尺二寸”】

“せときらら”を使った食パンの開発・販売



【導入設備(電動石臼製粉機)】

平成30年に2号店(稲美店)をオープンし、本補助金を活
用して生産設備を導入し、生産力の増強を図った。あわせ
て、新品種小麦“せときらら”の食パン“一尺二寸”を開発・
販売した。“せときらら”の商品化は全国でもめずらしい。
“一尺二寸”の名称は、一尺二寸すなわち360mm、毎日
(360日)食べても飽きない味との意味を込めている。
また、“一尺二寸”は、平成30年度の五つ星ひょうごに選定
された。マスコミに取り上げられることも多く、今では毎
日完売する人気商品となっている。



今後の展開

- “一尺二寸”のさらなる知名度向上
- 小麦“せときらら”の生産体制の拡充・増産

株式会社麦わら

所在地	兵庫県加古郡稲美町加古228-1	E-mail	info@daddysbakery.jp
TEL	0794-90-4233	HP	http://daddysbakery.jp
設立	昭和28年6月1日	事業内容	パンの製造・販売
代表者	代表取締役 村井 文仁	主要生産設備	店舗(西宮店、稲美店)、ミキサー、デッキオーブ ン、キャビネットホイロ、電動石臼製粉機
従業員数	7人(令和元年6月現在)		
資本金	100万円		



代表取締役 村井 文仁氏

主食になるパンをつくる

数年前からパンの主原料である小麦を研究し、本当にパンにあったパン専用小麦を自家栽培しています。それは、
添加物や保存料を入れたり、バターや卵をふんだんに使わず、もっとシンプルにパンを作ることができれば、毎日食
べてもカロリー過多にならず、食べ飽きないパンがつかれるはず、そんな思いからです。私たちが行っているのは、効
率性や大量生産と引き替えに失ったものを、もう一度取り戻す製法です。手間と時間がかかっても、シンプルで安
全なものが美味しいということに、皆が気づき始めている今だからこそ、向き合える製法だと信じています。