



専務取締役
大倉 康弘 氏
おおくら やすひろ

専務が語る 「ものづくりへの想い」

パンづくりはとても繊細な作業で、その日の気温や湿度によっても配合が変わってしまう。だからこそ、納得できるパンが焼き上がった時の手ごたえや、お客様の喜んでくださる笑顔に、パン職人としてのやりがいを感じています。

一つひとつ丁寧に手づくりされたパンは、小さなお子さんからお年寄りまで誰もが食べやすく、優しい味わいが人気の理由に。



広い店内には手に取りやすいようディスプレイされたバラエティ豊かなパンが並ぶ。



発酵に欠かせないドウコンディショナー。パンを焼成後、急速凍結から最終焼成を行い、短時間で提供するためのブラストチラー（急速凍結庫）も導入された設備のひとつ。



店内の商品をカフェと楽しむイートインコーナーでも「できたて」の美味しさを提供する。



monozukuri
20 食料品製造業
有限会社
クラムコンフェクト
〒874-0922
大分県別府市船小路町3-30
TEL 0977-22-4141

手に取れること。そこで導入されたのが、温度を細かく設定できるスチームコンベクションオーブン。「商品数が多くあって、それを連続して提供するには、以前の固定窯だとどうしても焼成作業でタイムラグが発生してしまう。それを解消するには、商品ごとに素早く温度設定を切り替えられる高機能な最新設備が不可欠だったんです」と大倉専務。

さらにドウコンディショナーもあわせて欠かせない1台に。大きな特長は4室分離の庫内で生地を発酵をそれぞれにコントロールできること。生地の品質を個別に管理し、途切れることなく安定したクオリティを維持しています。「お客様が、お目当ての商品や新しい商品を見つ

生地の発酵をコントロール
安定したクオリティを保持

けて喜んでくださる。だからこそ、いつでも万全の準備を整えてお客様をお迎えすることが、私たちの提供したいサービスなんです」と大倉専務。いつ来ても美味しいパンのある幸せが、お客様の暮らしを豊かにしています。

明るい店内にズラリと並ぶのは、ふつくと柔らかい小さなパンから、しっかりと食べ応えのある総菜パンまで。朝食やランチの時間帯にあわせて次々と焼き上がる商品数は約100種類にも。午前7時の開店と同時にたくさんのお客様が訪れ、あれもこれもと手を伸ばす幸せそうな笑顔で溢れています。

次々と焼き上がるパンの香り
笑顔が溢れる人気ベーカリー

『ナチュラルベーカリークラム』がオープンしたのは平成17年。母体は製菓機械を扱う（有）大倉菓機にあり、機械メーカーのノウハウを生かしたアンテナショップとして情報を発信することに。「機械を使って、どう展開するか。まずはベーカリーとして、お客様の満足度に繋がる生産方式を構築するため

機械メーカー×ベーカリー
満足度に繋がる生産方式を構築

に一番ベストな製法を取り入れています」と大倉専務。機械メーカーの視点とベーカリーを組み合わせた展開が、さなる成長を描いています。

いつ来ても「できたて」に
連続した商品の提供を実現

monozukuri-20

cramconfect

20 有限会社 クラムコンフェクト

パンのある楽しい暮らし できたての美味しさを提供

お客様が焼き上がりの時間にあわせるのではなく、いつ来ても「できたて」のパンが手に取れること。食卓に、カフェに美味しいパンのある幸せが暮らしのシーンを楽しくする。



別府市内だけでなく、県内外からの観光客も多く訪れる同ベーカリーにあって、つねに充実した品ぞろえは不可欠。回転率をあげて効率よく焼き上げるスチームコンベクションオーブンは、いつ来ても「できたて」の商品を提供し、販売チャンス逃さず商品ロス解消する。

導入のポイント
高性能オーブンが
途切れず商品を提供