

パン生地を自動で分割する機械で効率アップ！ 生まれた時間で惣菜パンの加工や販売拡大を実現！



有限会社大元堂製パン

📍 新潟県新潟市東区新石山3-11-15

☎ 025-276-6264

🌐 <https://www.big-advance.site/s/131/1409>

■ 食料品製造業



会社WEBサイト

私たちについて

店舗販売に加えて 高校やスーパーでの販売も

1985(昭和60)年創業のパン製造会社。店頭小売に加え、学校や企業等への販売も行っている。代表の齋藤氏は、横浜の有名パン屋で8年、新潟の老舗パン屋で6年以上修行を積み、満を辞して立ち上げたのが、大元堂製パン。当初は地元の人に愛される地域のパン屋だったが、知人のお願いで高校の昼食時にパンを売りに行くように。以来、他の高校にも頼まれれば行くようになり、現在は市内の複数の高校で昼食時にパンを販売している。2020(令和2)年からはスーパーマーケット「原信 紫竹山店」でも販売を開始。食パンや菓子パン、ラスクなど幅広い商品を並べている。



きっかけ

需要に応えるため 少数でも効率よく製造する

出張パン屋をする知人から、「平成30年度から高校を1校引き受けてほしい」との依頼を受けた。しかし、当時の設備では既存の販売先と店舗分を作るだけでギリギリ。追加で1校分のパンをつくる余裕はなかった。特に人気がある香りや柔らかさが特徴の「低温長時間熟成パン」やカステラのような風合いの「米粉



パン」の需要が高かったが、手作業だと他のパンに比べて3倍時間がかかる。そこで、パン製造において時間がかかる「分割」「成型」工程に機械を導入し、生産性向上と高収益化を目指した。



取組の内容

品質の安定と納期短縮で、 顧客の信頼を獲得！

導入した機械は、パン生地7~8kgを投入すると、指定した重量や長さで自動で分割してくれる。本来は3人掛かりで1日数百個を切り分けていたが、自動化できたことで1名体制で分割・成型が可能になった。そのため、他2名を惣菜パン加工や袋詰めなど機械化できない工程に回すことができた。また、製造だけで

なく、企業向け外販に人員を当てることもでき、販路も拡大した。

生産数の面でも大きく変わった。人気商品の「低温長時間熟成パン」や「米粉パン」は1日に100個程度しか作れなかったが、生産数を300まで引き上げることが可能となった。また、導入した機械は生地を傷めない仕様になっているので、手作業よりも食感の良い仕上がりとなる。さらに、生地の重量やサイズを機械が測ってくれるため、商品の見た目が均一となる。量産した「低温長時間熟成パン」の生地をフランスパンや食パン、惣菜パンなどに使用することで、商品ラインナップを増やすことも可能となった。



その後の展開

効率化を進めたことで 新たなチャンスにも飛び込めた

機械化により、製造に余裕ができたことから、紹介してもらったスーパーマーケット「原信 紫竹山店」での陳列4列の販売も可能に。2020年5月から販売されている。高校にパンを販売していることから、「地域住民の認知度が高いのではないか」と大元堂製パンの名前が挙がったという。また、機械導入により、社員の働き方も改善できた。週1日しか休みがなかったが、週2日休みに変更。従業員の身体的な余裕も生まれた。今後は、焼き菓子の開発にも力を入れていきたいと考えている。以前、パンの端材をラスクにして売っていたところ評価が高かった。ラスクの他にも菓子に近いパンも研究を重ね、販売品種を増やす予定だ。

message

機械の導入ができて、本当に感謝しています。作業に余裕ができたおかげで、「原信」に置くという新たなチャンスに飛び込むことができました。

代表取締役 齋藤 享志 氏

