

千曲ライス&ベーカリー株式会社

Pick Up!

平成30年度

事業計画名

地域産業資源である長野県産小麦を100%使用した「信州のパン」シリーズの開発、販売

概要

パンの消費拡大が続く中、県内においては業務用製パン業者が1社しかなく消費者のニーズに応えられていない。また量販店等からも昨今の人材不足から製造委託が急増していること等を踏まえ、地域産業資源にこだわり、生産者、JA全農長野、製粉会社、量販店とコラボした長野県産小麦粉100%の「信州のパン」を開発し量産体制を確立する。

分類

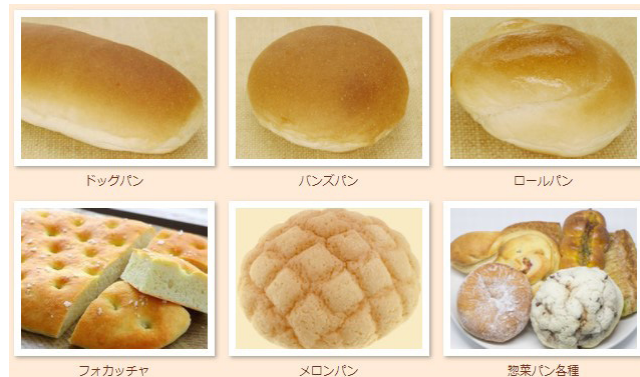
＜対象類型＞ 革新的サービス

＜事業類型＞ 一般型

成果

地域産業資源を活かすため、JA全農長野、地元製粉会社、量販店及び当社が連携し大手メーカーとの差別化を図るため、長野県産小麦100%使用した「信州のパン」シリーズの食パンを開発し販売開始。

発酵・焼成・冷却まで一貫してラック単位で作業が行え、現行のデッキオーブンに比べ大幅な省力化が可能となり量産体制が整った。



各種業務用パン



日替わりパン弁当



三幸機械製オーブン



ミキシングマシン

学校給食用をはじめ業務用に特化した製パン事業を展開。
長野県産小麦にこだわったパンづくりで販路拡大を目指す。

信州産小麦粉を使ったパン

朝食にパンを食べるシニアは約6割。またブームの高級食パンなど、原料や製法にこだわったパンも人気を集め、パンの消費拡大が続いています。



長野県産小麦100%使用「信州の食パン」

千曲ライス&ベーカリーは1977（昭和52）年、学校給食用米飯の製造会社（千曲ライス）として創業。少子高齢化による児童・生徒数の減少を受け、2014（平成26）年、業務用に特化したパンの製造事業にも進出し、現社名となりました。

一方、学校給食用パンを製造していた地域の中小製パン業者の多くが、後継者不足や設備老朽化などで撤退、廃業。同社は担い手として手を挙げ、17年、学校給食用パンの委託製造をスタートしました。

「学校給食用、事業所向け日替わりパン弁当など事業に関わるもの、取引先のニーズに合わせて委託製造するもの、この3つが事業の柱。すべて信州産小麦粉を使用した製造にこだわっています」と北澤英行社長。

学校給食のほか、企業などの事業所、病院・介護施設、幼稚園、レストラン、量販店、ファストフード店などに業務用パンを供給。クグロフ、シュ



信州ワインブレッド（食パン）

トレンなどのプレミアムブレッドや、長野県産ぶどうで醸した信州ワインを練りこんだ「信州ワインブレッド」など、取引先のニーズに応えた特別感のあるパンも好評です。

積極的に販路開拓を目指す

パンの消費拡大が続く中、県内には業務用製パン業者が減少し、消費者ニーズにいかに対応できるか大きな課題となっています。

同社では、地元製粉会社、JA全農長野、量販店、生産者と連携し、長野県産小麦100%・石臼挽き

全粒粉にこだわった「信州の食パン」を企画・開発。量産体制を整えるため、平成30年度補正ものづくり補助金を活用し、世界トップメーカーのラックオーブンを導入しました。パン生地焼成・冷却まで一貫してラック単位で作業ができるため、大幅な省力化になり、大量生産が可能。同社では今後さらに増やしていく計画です。



工場内の製パン設備

「当社の強みは、自社製パンを安定的に製造し、さまざまな業者に提供できること。ホテルで長く品質の高いパンをつくってきた職人など、スタッフの活躍がそれを支えています」と北澤社長。著名な製パン会社や製粉会社の技術者、研究者から指導を受けるなど、つねにスキルアップも欠かしません。

北澤社長はさらに、営業戦略は積極的な販路拡大と強調。次のように話します。「当社はリテールベーカリーではなく委託製造に特化した事業拡大を基本に考えています。その中で県内産小麦のおいしさを前面に打ち出し、少しでも農業振興に貢献していきたいと思っています」。



レバント社ラックオーブン（スウェーデン製）



千曲ライス&ベーカリー株式会社

代表 代表取締役社長 北澤 英行
設立 1977（昭和52）年1月
資本金 5,000万円
従業員数 10名
本社 長野市篠ノ井小森428
TEL.026-292-0986 FAX.026-293-5663
事業内容 食料品製造

