2 株式会社久遠

リテールベーカリーによる人気パンを自由自在に
安定製造する事業計画

具体的な事業内容

同社は観光地熱海で地元住民や観光客から広く愛される老舗リテールベーカリーである。平窯オーブンをはじめとした設備を導入することで不足する人手や複雑化する製造工程の課題を解決し、商品の品質維持と生産性の向上に取り組んだ。

会社概要



- 社　　名：株式会社久遠
- 代表者名：代表取締役　武山 陽次
- 所 在 地：〒413-0011
  熱海市田原本町7−3
- 取 材 地：同上
- 設立年月：昭和23年12月
- 業　　種：食料品製造業
- 資 本 金：10,000千円
- Ｔ　Ｅ　Ｌ：0557-81-3310
- Ｕ　Ｒ　Ｌ：https://atamikuwon.wixsite.com/kuwon

取組みの経緯



代表取締役 武山陽次氏

業界の抱える慢性的な人手不足とその課題解決に向けた設備導入

社名の久遠という名前の由来は、慣れ親しんだ熱海の土地でパンを作り続け、永く町のひとたちに食べていただきたいという想いからつけられた。

現在では熱海駅前商店街の中にあり、地域住民や観光客から広く愛される老舗リテールベーカリーである。2013年に開催された全日本製パン技術選手権大会では、初代チャンピオンに輝いており、近年はパンだけでなく熱海の来宮神社を形取った焼き菓子もご当地名産品として製造販売している。

昨今のパン業界は、流行により様々な種類のパンが新商品として登場し、各パンに合わせた専門店やコンビニエンスストア・スーパーマーケット等による新規参入も活発なことから競合は激化している状況である。

一方で、業界としては慢性的な人手不足が深刻化しており、従業員の作業負担が増加傾向にある中、パンの製造工程が複雑化しているなど、多くの課題が山積している。

そこで今般、生産性の向上に向けた新設備を導入することで、抱える課題を解決し、スムーズに新しい人気パンを製造販売できる体制の構築に取り組んだ。

取組みの内容



導入した平窯オーブン

3種類の設備導入による生産性向上

同社において、従来使用している平窯オーブンは上下段での温度差にムラがあることから、その温度差の変化に気を配りながら焼きの工程を行う必要があり、同一程度の焼成温度であるパンを同時に焼いていた。

対して今般導入する平窯オーブンは従来機と違い、断熱性能に優れ、機密性も高く温度管理が容易なことから、同じタイミングで焼くパンの温度差等に気を遣う必要がなく、販売したいタイミングで各種パンを随時焼くことができる。

また、パン生地を小分けに分割する分割丸目工程について、単純作業であるにもかかわらず、現状新人スタッフだけでなく、熟練スタッフも従事しており、製造効率の低下を引き起こしていた。

さらに、1日の最終作業である製造器具類の洗浄工程についても、手作業のため時間を要することから、1日に焼けるパンの製造回数を圧迫していた。

このような課題に対し設備を導入することで、分割丸目工程と洗浄工程に割かれていた人員を削減し、必要とする作業に適正な人員を割り当てることができると考えた。

結　　果



製造された関連商品

従業員の作業負担軽減と新商品開発

今般、業界課題である人手不足対策や多品種人気パンを自在に製造する生産体制の構築を目的に平窯オーブンをはじめ、省力化機器類を導入した。

その結果として、平窯オーブンの導入によりパンの焼成回数を増加させることができ、従来の1日最大4回の焼成が最大5回の焼成まで実施できるようになった。

また、分割丸目機を導入したことで新人でも容易に短時間で分割丸目作業が実施可能となり、作業時間は従来の300分から20分に大幅短縮された。

さらに、食器洗浄機を活用することで、オーブンや分割丸目機の洗浄作業の時間を従来と比較し、約6時間程度削減することができた。

この余剰時間を有効活用し、多品種人気パンの製造開発に充てることで、事業期間内に３種類の新作パンを試作商品化し、販売まで展開することができた。

設備導入により、従業員の作業負担軽減や生産性の向上、新商品の開発を実現できたことは非常に大きな成果であり、引き続き質の高いパンを多くの人に提供するとともに、日々変化するパン作りに対応すべく技術革新をもって事業に邁進していく。