受付番号	株式会社トリプルウィン
R112060149	
事業テーマ	**「うまいっ」と言われるパンをより多く供給するための生産力増強**

本事業への取組みの経緯・目的

「元気印のメロンパン」は2015年に販売量の多さ（日販記録9749個）でギネス記録に認定されるほどの人気商品、また「コクうまカレーパン」は、カレーパングランプリ2020年度（日本カレーパン協 会主催）の東日本揚げカレーパン部門で金賞を受賞した実力品で、近時、販売量を急激に増やしているところです。現在、この二つを合わせた売上構成比は約４割に届いています。こうした「ピーターパン」店頭での売上動向は、 商品の供給者である当社の売上動向でもあると考えて差し支えありません。

当社は、生産力不足という深刻な問題に直面しています。㈱ピーター パンからの注文量を100とすると、当社の現在の生産力で賄えているのは80です。当社の生産力はあと20足りないのです。 現時点で足りていない20を賄えるようにするため、当社は、生産力を最低でも現在の1.25倍に高めなくてはならない状況にあります。この1.25倍の目標を超える生産力増強を今後の３年間で達成しようとするのが今回の計画です。

実施内容

当社品の生産規模と「ピーターパン」商品のお得感

この目標を達成するため、当社は、

〇生産工程のうち、「分割・丸め」及び「成形」の体制を見直し、設備を導入すること

〇その他の作業に充てるための人員を増員すること

の二つの取組みをいたしました。

これにより、単に生産力を高めるのではなく、「うまいっ」と言われる品質を保ったままで量を増やすことが可能となりました。

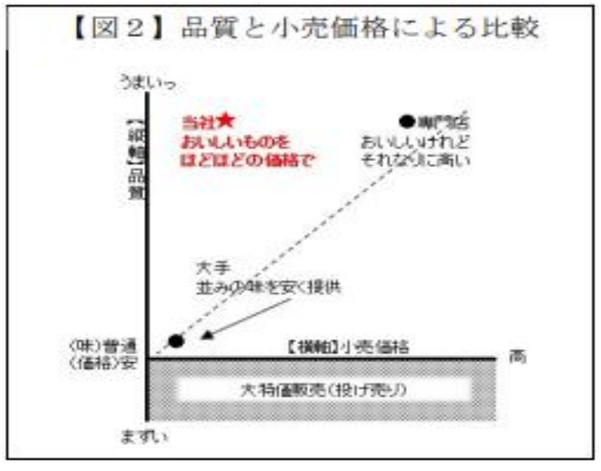

図２は、製パン業界での当社の立ち位置を縦軸に品質（うまいっ）、横軸に小売価格で示したものです。山崎製パン㈱を初めとする大手、街のベーカリー専門店、そして当社の三者を比較しています。 大手は全国規模の大量生産で低価格を実現しています。大量生産品が不味いことはなく、消費者のパンの品質基準になっていて、その意味で「普通」であり「並み」 の品質に位置付けられます。 専門店は品質が勝負ですから、普通や並みの品質よりもおいしいパンをそれに見合った価格で販売するので、右上に位置します。 当社品は、赤い★で示したとおり、専門店と同等以上に「うまいっ」を実感できるパンをほどほどの価格帯（大手の大量生産品と比べてやや高い程度）で提供しています。消費者は、大手の市販品よりほんの少し高いだけの価格で「うまいっ」を味わえます。

導入設備（三点セット）
①フレックスデバイダ
②パンチラウンダ
③作業コンベア



事業実施の成果

当社の生産量は生地の重量ベースで400kg/日です。これと同量を「分割・丸め」 工程で処理していますから、１日８時間として作業効率はで50kg/時間です。一方、「三点セット」の作業処 理能力は、最大で250kg/時間です。

この機械を導入することで、「分割・丸め」 の作業効率を最大で５倍まで高めることができ、且つ、「成形」工程の人員を充実させるマンパワーを生みだすことができました。

今後の展望

大手の製品よりもずっとおいしく、専門店よりもずっと安く、の二つを同時に実現していることが当社の競争上の立ち位置です。

品質を犠牲にすることなく 規模の経済が働くだけの生産規模に到達している、そういう特徴的な立ち位置に身を置くことで当社は経営 基盤を盤石なものにしています。にわかには参入できない市場で、競争しないで勝つ地位を当社は確立しているのです。

今回の計画は、「おいしいパンがほどほどの価格で買える」を変えずに生産力を高めることによって、競争しないで勝つ地位をこれまで以上に強固なものにすることが狙いです。

ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金

社長の一言



今回のフレックスデバイダの導入により、流れ作業でセットした重量のパン生地の分割丸目が出来るようになりました。

人手不足で生産量が間に合わない弊社にとって、外国人実習生でも製造できるようになり、大変助かっています。

大手パン生地製造メーカー様とは一線を引き、手間暇かけた手造りのパンを目指す弊社にとっては手分割、手丸目と同じ品質で分割・丸目をしてくれ、救世主のような存在です。

企業データ

主な事業・業種		食料品製造業
得意分野		パンの製造
所在地	本社	千葉県船橋市夏見2丁目10番10－803号
	工場	千葉県船橋市海神町南1-1575
TEL		047-407-2047
設立		平成15年
代表者		横手　和彦
従業員数		29人
資本金		300万円
売上高		7億2,400万円
Email		yokote@peaterpan.com