

## 有限会社 へんこつパン

製造環境

設備投資

## 学校給食パンの安心・安全な安定供給体制構築

香川県内における学校給食指定のパン工場が年々、減少傾向にある中で、短時間でより高品質のパン製造ができる設備を導入。子どもたちが笑顔で安心して食べられる、学校給食におけるパンの安定供給、及び子どもたちの健やかな成長に寄与する事業を展開する。



## Q 取組の背景 Background of efforts

学校給食は、記憶に残る「思い出の味」。現在は、ご飯や麺などバラエティに富んだ給食が登場しているが、昔からパンは給食に欠かせない存在。現状、香川県でも少子化が進んでゆく中で、深刻な問題となっているのがパン製造工場の減少である。一部の地域ではパンの安定供給の確保に苦慮しており、弊社にも増産の依頼がありました。そこで、より多くのパンをお届けできるよう、製造機器を導入することが不可欠となった。

## 目 事業の実施内容 Implementation content

香川県内での学校給食のパンは、「当日焼き」が原則。しかし、弊社の設備や人員を考慮しても、増産できる体制が整っていませんでした。そこで、2,500食の学校給食パンの追加製造をしつつ、午前3時から製造を開始し、午前7時の出荷を可能にすることを目指し、工程時間を短縮できる機器の導入を試みた。仕込みから出荷までの工程において、これまで時間をかけていた「ミキサー」、「分割機」、「包装機」などを新しく

導入することで、パンのおいしさを維持しつつ、短時間で量産できるパン製造を可能にすることとした。

## 📈 事業の成果 Achievement

## 【生産面】

## ①ミキサー

仕込み工程の際、効率よく仕上げるために、高速こね上げで(最短ミキシング)で、20分の時間短縮が可能。

## ②分割機

例えば2,500個にパン生地を分割する際、現行では約80分かかっていた時間が新規設備により、50分でできるようになり、約30分程の短縮を実現した。

## ③自動包装機

個包装をすることにより、安全性が確保され、商品価値も上がる。これまでは手作業で150個/時間のペースで行われていたが、1,200個/時間で包装できるようになり、効率がアップした。



▲左より「ミキサー」「分割機」「自動包装機」

## 【販売面】

◇東かがわ市への学校給食パン納入を開始することで、売上比率も上昇。地域外への進出により、資金巡回ができ、地域内創生を図る計画となった。

◇本事業での機器導入により、作業スピードが格段に速くなった。そのため、課題でもあった遠方への給食パンの供給にも対応が可能に。



▲「へんこつパン」ブランドのパン

## 🔮 今後の展望 Future prospects

香川県全体で、学校給食パンは約80,000食である。将来、廃業するパン工場増加の可能性が高いことも予想しながら、どんな状況でも量産できる設備投入を実施した結果、格段に生産性が上がった。今後は10,000食以上の製造も可能となり、さらに売上拡大が見込める。売上が上がることで、さらに人員も確保でき、職場をより良い環境にすることができた。また、学校給食パンの拡大を担うことで、弊社の経営の安定化にもつながっていくと考えている。

## 現場の声



当日焼いた、焼きたてのおいしさを1人でも多くの子どもたちに味わってほしいですね。今事業で導入した機器により、作業時間をかなり短縮することができた上、生産力も高まりました。これからも、真心を込めて、より安心安全なパンをお届けしていきます。

## COMPANY PROFILE



## 有限会社 へんこつパン

所在地 〒769-1101  
香川県三豊市詫間町詫間1336-1

TEL 0875-83-2113

設立 1952年7月

代表者 森 嗣喜

業種 製パン業

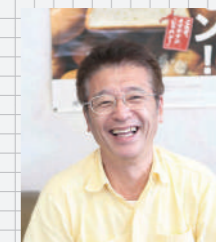
従業員数 12名

## 事業内容

パン製造卸(量販店、学校売店、業務用)、イベント販売等

## 主要設備

ミキサー、オーブン、冷凍・冷蔵設備



代表取締役 森 嗣喜

身体に良いパンづくりを通して  
健康な食生活を応援していきたい。

弊社は65年の創業を誇る、老舗パン製造を行っております。大手スーパーでの販売や自社ブランドの商品販売、学校給食も長年、納入させていただいており、「へんこつパン」の名前で地域の皆様に愛され続けております。醗酵温度管理が難しい、低温長時間発酵で製造するパンは、現在、県のパン協同組合に加盟している会社でも弊社1社のみです。手間暇をかけながらも、こだわりのパンを心を込めて丁寧に製造しております。また、近年では地域ブランド立ち上げを目的とした、三豊市の「Mブランドプロジェクト」に参加するなど、地域に寄り添いながら、地元素材を使用した商品開発も手がけています。変わらない味を守りつつ、健康に役立つパンづくりにこれからも精進していく所存です。