

# 白石食品工業株式会社

平成  
29  
年度

事業計画名 石窯オーブン導入による高品質食事系パンの新ブランド「Craft Bread」の立ち上げ

## DATA

代表者名 代表取締役社長 白石 雄一 設立 1953年6月 資本金 1億円 従業員数 850名  
 実施場所 〒020-0495 岩手県盛岡市黒川23-70-1 事業内容 パン、和洋菓子製造、販売及びインストアペーカリー事業  
 TEL.019-696-2111 FAX.019-696-2134 U R L http://www.siraisi.co.jp

## 材料と製法にこだわり抜いた、食事系パンの新ブランドを展開

ドイツ製石窯オーブンを導入し、県産のもち性小麦「もち姫」を使った新食感の食パン「もち姫ブレッド」を開発。高品質な食事系パンの新ブランドの第一弾として販売。

## 東北に新しい食文化を提案

当社は盛岡市と宮城県大和町に生産工場を構え、東北6県を販売エリアとしている。スーパーやコンビニエンスストアを主な取引先とし、自社ブランドパンの製造販売やライセンス製品の製造卸売を行なっている。また、2013年には直営ペーカリーショップ「パノパノ」を盛岡市内にオープンし、お客様の声に応えている。しかし、全国的に見て東北地方のパンの消費量は少なく、人口減少が進むなか、当社を永続的に維持、発展させるためには新しい事業に挑戦し、東北のお客様にパン食文化の提案をしていかなければならない。

パンの中で消費が伸びているものに食パンや食事パン、バゲット、サンドイッチがある。近年は食パン専門店の進出も活発になり、若い世代を中心に菓子パン離れが見られ、さらに消費者の健康志向の高まりから、食パンのイーストフード、乳化剤不使用が主流になってきている。こうしたなか当社では菓子パンの生産が7割を占めていることから、食事系パンの生産割合を引き上げていきたいと考えた。そこで、本事業によりオイル循環式ラックオーブン（石窯オーブン）を導入



本事業により導入したオイル循環式ラックオーブン。石窯オーブンを採用することにより、クラスト（表面）は薄くパリッとした食感で、クラム（中身）はしっとりとした焼き上がりになる。

し、高品質な食事系パンのブランドの立ち上げを計画した。

## 高品質な食事系パンの新ブランドを立ち上げる

新ブランドの立ち上げのため、本事業により導入した石窯オーブンは、従来のように火力で直接パン生地を焼くものではなく、循環するサーモオイルを熱し、その輻射熱で焼成する仕組みである。サーモオイルとオーブン庫内の温度差が非常に少ないのが特徴で、オイルで温められたまろやかな輻射熱で焼き上げるため熱効率が良く、パンの表面が均一性に優れた焼きムラのない製品に仕上がる。1回の焼成での数量も従来のオーブンと比較して1.3倍に増え、生産性の向上も図られている。

新ブランドの立ち上げにあたり、製造を担当する「ク



クラフト課では、当社がこれまで蓄積してきた技術を生かし、手作業による丁寧なパン作りを行なっている。

ラフト課」を新設した。通常の工場ラインとは一線を画し、当社オリジナルの菓子パン技術を生かしながら、手作り要素がふんだんに盛り込まれたベーカリーに近いパンを提供する体制を整えた。

## もっちりとして喉通りの良い、新食感の食パンが誕生

導入した石窯オーブンを利用し、新ブランドの第一弾として開発したものは、「もち姫」という小麦を使った「もち姫ブレッド」である。もち姫は1995年に盛岡市の東北農業試験場（現・東北農業研究センター）が世界に先駆けて開発したもち性小麦であり、独特のもちもちとした食感が特徴である。岩手県産の小麦であるもち姫、銀河のちから、ゆきちからを配合した「もち姫ブレッド」は、もっちりとして喉通りの良い、他にはない味わいの食パンに仕上がっている。様々な料理との組み合わせを楽しめるよう、また、美味しく食べ切っていたため小さめのサイズとなっている。

「もち姫ブレッド」は、2019年4月から販売を開始している。もち姫ならではの食感を大切にするため販売エリアを限定し、現在は盛岡市内と近郊のスーパー



高品質食事系パンの新ブランド、第一弾として登場した「もち姫ブレッド」。

で販売している。スーパーでの試食販売会を積極的に行っているが、「餅を食べているよう」、「これまで食べたことのない味」と好評でリピーターも増加している。

## 地域の皆様に喜ばれるパン作りに邁進する

2020年春を目処に、新ブランドシリーズとして岩手県産小麦を使った食事系パンを10アイテム揃える予定であり現在、開発に取り組んでいる。上質で安心な小麦を使い、石窯オーブンで焼き上げた高品質な食事系パンを消費者に提供することにより、新規顧客層への浸透、ブランド力の強化、顧客満足度の向上を目指し、経営力向上につなげていきたい。

「日々の暮らしをおいしく、楽しく」をミッションに掲げている当社は、地域の生産者や研究機関と連携し、厳選した材料により、地域の食文化を創造していきたく



「食事系パンの比率を上げて、夕食にも出してもらえような食べ方の提案や普及に努めていきたい」と話す盛岡工場の工場長、佐藤忍さん。

いと考えている。