

有限会社 柏屋製パン所

イタリアの特殊な天然酵母を活用した 安心安全で美味しい食パンの試作開発事業

焼いて食べると最高に美味しい『無添加・天然酵母食パン』の量産化からブランド化へ

■事業分野類型 試作開発+設備投資

■ものづくり分野 バイオ

▶事業の概要

当社は、地域の学校給食のパンをメインに製造販売をしている4代続く老舗のパン屋です。“健康を考えた安心・安全なパン作り”をモットーに、地域の小中学校に日々約1万食のパンを届けています。

また、パン作りのノウハウをマニュアル化し、季節ごとに異なる練り上げ温度管理や焼き上げ時間などを数値化し、衛生的で品質の安定したパンを365日作れる近代的な環境を整備してきました。そして、新たな価値を提供する革新的で、毎日食べてもらえる美味しいパン作りを目指しています。

【本事業への経緯】

“健康を考えた安心・安全なパン”として無添加パンに注目しましたが、無添加パンは3日前後でカビが生え長持ちしません。そこで、風味や旨味を作り出すとともに劣化の少ないパンを作ることができる「天然酵母」に着目しました。しかし、「天然酵母」は、温湿度管理が難しく、発酵に時間と手間がかかり、培養する場所や条件を選ぶなど種づくりから保存、発酵まで細心の注意とともに、安定生産するためには特殊なノウハウが必要となります。

このため本事業では、無添加でかつ劣化が少なく、飽きのこない毎日の食卓で食べる『天然酵母を使った風味豊かな食パン』作りに取り組みました。12種類の有機酸を持つイタリア産の天然酵母を使って、試行錯誤を約10年間繰り返した結果、安定的に仕上げるためのレシピや温湿度の設定条件を確立することができました。

▶補助事業の内容

本事業の設備投資により、手作業で生産していたときと同じ品質（風味・味・食感・外観・安全性）を保ったまま機械で大量生産することに挑戦しました。

当社のノウハウをもとに、業務用パン機械トップメーカーと協働して、生地の分割機（図1）および生地寝かせ機（図2）を独自開発し、生地の分割ロス低減や温湿度管理など量産化と異物除去など安全面の確保に成功し、「天然酵母食パン」を完成させました。



図1 小型分割機



図2 ベルト式ブルファー



図3 無添加・天然酵母もちもち食パン

▶事業化の成果

事業化の結果、従来手作りのため高価で限られた生産量で手に入りにくい天然酵母食パンを、高品質かつ安定的に量産化が図れたことで、健康を考えた安全・安心な美味しい『無添加・天然酵母の食パン』を、パン好きのより多くのお客様へ手ごろな価格で提供することができました。

常温で約2週間(通常の食パンの3倍以上)風味を損ねず長持ちするため、日常食として毎日楽しんでいただくことができます。価格は1本(3斤)1,200円、ハーフサイズ780円としました。

【天然酵母食パンの特長】

- ①強力粉、塩、砂糖、イタリア産天然酵母、脱脂粉乳、油脂、水のみで作り(添加物は一切不使用)、小麦粉本来の旨味・甘味が生きて、噛めば噛むほど美しさが出てきます。
- ②デザインはシンプルな山型にして無添加バターを注ぎ入れ、トーストにした時に香ばしい香りを醸し出す工夫をしています。「トーストで食べると中がもちもち、外がサクサクの食感がすごく美味しい」など、「焼いて食べると最高に美味しい食パン」とお客様から高い評価をいただいている(図4)。
- ③天然酵母12種類の有機酸の力で焼きたてのふっくら感が持続し、天然酵母で長時間発酵させるため遊離水分が減少し微生物が増殖しにくいので、通常の食パンの3倍以上長持ちします。

滋賀県下の大手量販店やパーキングエリアなどへ新規顧客開拓営業を行った結果、多くのバイヤーからその味が絶賛され、売り場コーナー展開していただくことができました。さらに2016年2月関西テレビ「よ~いドン!」で「焼いて食べると最高に美味しい無添加・天然酵母食パン」として紹介されたことで反響を呼び、現在年間約1万本を生産出荷しています。



図4 シンプルな山型のもちもち食パン



図5 売り場コーナー展開

▶今後の展望

天然酵母食パンの量産化は滋賀県下で初めての試みです。無添加でかつ劣化が少ない、天然酵母を使った風味豊かな『焼いて食べると最高に美味しい食パン』をブランディングし、パン好きの方々から愛される商品として普及させ、地元滋賀を起点に、近畿、東海、そして全国のお客様の食べる喜びと感動に繋げていきます。

■会社概要

事業者名	有限会社 柏屋製パン所	代表者名	奥村 彰
所在地	〒528-0028 滋賀県甲賀市水口町城東5番25号	設立年月日	昭和29年5月18日
連絡先	T E L : 0748-62-0447 F A X : 0748-62-0388 Email : info@oakbakery.co.jp	企業HP	http://oakbakery.jp
資本金	10百万円	従業員数	14人
業種	食品製造業	主要製品	天然酵母食パンなど無添加パン
特長・強み	高品質な“健康を考えた安心・安全なパン”的安定生産・量産化技術		
担当者	専務取締役 奥村 章吾 T E L : 0748-62-0447 Email : kabuto0102@yahoo.co.jp		