

好機逸す べからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて vol.195

千曲ライス&ベーカリー株式会社（長野市）

学校給食用をはじめ業務用に特化した製パン事業を展開。
長野県産小麦にこだわったパンづくりで販路拡大を目指す。

信州産小麦粉を使ったパン

朝食にパンを食べるシニアは約6割。またブームの高級食パンなど、原料や製法にこだわったパンも人気を集め、パンの消費拡大が続いています。



長野県産小麦100%使用「信州の食パン」

千曲ライス&ベーカリーは1977（昭和52）年、学校給食用米飯の製造会社（千曲ライス）として創業。少子高齢化による児童・生徒数の減少を受け、2014（平成26）年、業務用に特化したパンの製造事業にも進出し、現社名となりました。

一方、学校給食用パンを製造していた地域の中小製パン業者の多くが、後継者不足や設備老朽化などで撤退、廃業。同社は担い手として手を挙げ、17年、学校給食用パンの委託製造をスタートしました。

「学校給食用、事業所向け日替わりパン弁当など事業に関わるもの、取引先のニーズに合わせて委託製造するもの、この3つが事業の柱。すべて信州産小麦粉を使用した製造にこだわっています」と北澤英行社長。

学校給食のほか、企業などの事業所、病院・介護施設、幼稚園、レストラン、量販店、ファストフード店などに業務用パンを供給。クグロフ、シュ



信州ワインブレッド
（食パン）

トレンなどのプレミアムブレッドや、長野県産ぶどうで醸した信州ワインを練りこんだ「信州ワインブレッド」など、取引先のニーズに応えた特別感のあるパンも好評です。

積極的に販路開拓を目指す

パンの消費拡大が続く中、県内には業務用製パン業者が減少し、消費者ニーズにいかに応えるのが大きな課題となっています。

同社では、地元製粉会社、JA全農長野、量販店、生産者と連携し、長野県産小麦100%・石臼挽き

全粒粉にこだわった「信州の食パン」を企画・開発。量産体制を整えるため、平成30年度補正ものづくり補助金を活用し、世界トップメーカーのラックオープンを導入しました。パン生地焼成・冷却まで一貫してラック単位で作業ができるため、大幅な省力化になり、大量生産が可能。同社では今後さらに増やしていく計画です。



工場内の製パン設備

「当社の強みは、自社製パンを安定的に製造し、さまざまな業者に提供できること。ホテルで長く品質の高いパンをつくってきた職人など、スタッフの活躍がそれを支えています」と北澤社長。著名な製パン会社や製粉会社の技術者、研究者から指導を受けるなど、つねにスキルアップも欠かしません。

北澤社長はさらに、営業戦略は積極的な販路拡大と強調。次のように話します。「当社はリテールベーカリーではなく委託製造に特化した事業拡大を基本に考えています。その中で県内産小麦のおいしさを前面に打ち出し、少しでも農業振興に貢献していきたいと思っています」。



レバント社ラックオープン
（スウェーデン製）



千曲ライス&ベーカリー株式会社

代表 代表取締役社長 北澤 英行
設立 1977（昭和52）年1月
資本金 5,000万円
従業員数 10名
本社 長野市篠ノ井小森428
TEL.026-292-0986 FAX.026-293-5663
事業内容 食料品製造

