

テーマ 創作ビスケット生地への提供等による製菓・製パン店向け商品施策支援への取り組み

千葉県学校給食パン・米飯協同組合 組合員企業

有限会社なかや

本会では、県内中小企業の「経営革新」への取り組みについて、「中小企業新事業活動促進法」に基づく「経営革新計画」の作成支援を行っています。

このコーナーでは、本会の会員組合の中から、自社の創意と熱意が込められた「経営革新計画」の策定にチャレンジし、千葉県知事から承認された企業事例をご紹介します。

経営革新計画とは？

「経営革新計画」とは、「中小企業新事業活動促進法」に基づき、中小企業者が作成する、新商品の開発や新たなサービス展開などの取り組みと具体的な数値目標を含んだ3年から5年の「ビジネスプラン」のことです。この計画を千葉県に申請して承認を受けると、政府系金融機関の低利融資、信用保証の特例、特許関係料金減免等の他、ちば中小企業元気づくり助成事業（市場開拓助成／新商品・新技術・特産品等開発助成）の対象となります。

申請のついでに...

当社は、千葉市内に本社及び製パン工場を保有し、学校給食（パン・米飯）の納入、和・洋菓子製造等の事業を営んでいる。主力製品であるパン製造においては、安心・安全且つ美味しくて栄養価のバランスを考えたパンづくりを心がけ、大人になっても思い出に残りもう一度食べたいと思われるような「素材で温かみのあるいつまでも飽きの来ない味」を追求している。

とは言え、児童生徒数の減少に伴い、今後は学校給食事業の先細りが容易に予想されることから、当社としては、新たな事業展開（創作ビスケット生地への提供等による製菓・製パン店向け商品施策支援）によって経営の向上を図りたい考えである。

テーマ及び内容は？

1. テーマ
『創作ビスケット生地への提供等による製菓・製パン店向け商品施策支援への取り組み』
2. 計画期間
▽平成26年11月～平成30年7月（4年計画）
3. 内容
リテール店向けにメロンパンのビスケット生

地を個別のオーダーに対応し提供する取り組み。

新たな取り組みの特徴は？

●従来の問題点

◆中小製パン業者の現状

メロンパンは、菓子パンの中でもお店の人気を左右する定番商品。リテールベーカーリーでは、こうした定番商品にこそ競合との比較優位を訴求する特徴的な商品を求めている。しかし、柱となる商品やサービスを打ち出そうにも、以下に示すような種々の事情が障害となっている。

- ・生産性と稼働率を考慮した商品施策・製造主体の経営が一般的。
- ・限られた経営資源による制約・専用設備の完備は困難。こだわりの創作商品は高コストにつく。
- ・メロンパンづくりにおける問題点：パン生地とビス生地から成るメロンパンづくりは店にとって相当な手間を要する作業。メロンパンで差別化を図ろうにも、ビス生地のバラエティが少ない。

◆当社固有の課題

当社が製菓・製パン店向けに商品施策支援を行うには、以下の固有課題に対する解決策を併

せて検討する必要がある。

① 学校給食事業における成長性の限界・学校給食事業の先細りによる売上減・業務縮小の懸念大。

現行事業におけるのびしろ（成長領域）の見極めが必須。強みを活かした新事業の創出が不可欠。

② パン製品の包装工程の効率化…現在の包装機は旧型機のため、パンを入れる人と取る人の2名が張り付き（手作業）で対応せざるを得ない。

③ 消費者との接点が不十分…こだわりの自家製パンの魅力（先生方から特注があるほど好評）を広く伝えていくべきと認識。顧客接点の強化、独自の販路開拓が急務。

○新たな取り組み

当社パン製品の中でも、特にメロンパンは出荷したその日に売り切れ必至の自慢の逸品。今後の計画は、そのメロンパンの味わいを広げる「オリジナル製品」の開発とともに、リテール店向けの商材として「創作ビス生地」や「創作ジャム」等の製造に挑み、顧客ニーズにマッチした商品施策の提案を行うもの。また、直販機能（工場併設のアンテナショップ展開）の整備を進める一方で、同業者（学校給食製パン業者）、街のベーカリー店、パティスリー等をターゲットとした独自の販路開拓に努める。

▼学校給食事業で培った「生産直配送の一貫体制」、「無添加」、「当日焼き」の強みを活かした取り組み。

① 製菓・製パン店向け商品施策提案事業の実施…オーダーメイドによる、バラエティに富んだビス生地のカスタム製造（形状・厚み等カスタム可）。

② 製造工程の全体効率化…包装工程の自動化により生産効率化。余剰人員を新規・他事業に振り向ける。

③ 工場併設のアンテナショップを新設…できたてパンの販売により、売れ筋動向のリサーチを行い、商品開発に役立てるほか、製品のロス率削減や売上の機会損失の低減により、収益の向上を図る。

また、年間約5千人の児童生徒等が訪れる見学者に対する「五感訴求」を行う（潜在顧客の接遇力強化）。

今後の事業展開は？

今回の計画は、今後の収益確保と永続的な事業継続を踏まえ、現有設備の生産効率を最大化することで、製パン事業での業容拡大を目指すもの。来たる事業継承期に際する準備のため、内部留保と経営資源の更なる蓄積が必要な時期であると認識している。

まずは、リテール店をターゲットに（問屋経由及び直営業）、当社独自の商品提案を行う。また、自社店舗の開設により直販体制の整備・強化に取り組んでいく。これにより当社は、製造機能と販売力の両方を高める正のスパイラルに乗り、持続的な成長を実現していきたいと考えている。

社長のついで

地域一番店を目指して、数あるリテールベーカリーの中から選ばれる



企業プロフィール

- 【団体名】 千葉県学校給食パン・米飯（協）
- 【企業名】 有限会社なかや
- 【代表者】 中古 誠二
- 【所在地】 千葉市緑区土気町1619-5
- 【電話番号】 043-294-0106
- 【従業員数】 45名
- 【業種】 パン・菓子製造業
- 【URL】 <http://nakaya-pan.jp/>
- 【承認年月日】 平成26年10月31日
- 【支援機関】 千葉県中小企業団体中央会

中央会から

お店である為に、「消費者の期待を裏切らない定番商品・お客様がイメージできる品揃え」加えて何か新しい商品があるかもという「わくわく感」この二つを持った店舗を作ることが、また足を運んでくれるための必須条件ではないでしょうか。

そんなお店作りに少しでも役立ちたい、その思いでオーダーメイドによる、バラエティに富んだビス生地[®]の製造を手掛けていこうと考え、この事業を立ち上げました。

もちろん弊社も店舗展開をしていくうえで同じことが言えます。これからも地域で一番ほっとする店を目指して励んでいきます。

◎経営革新に関するご相談は本会経営支援部までお願い致します

☎043-33063282