

お客様の「おいしい」が物価高騰を乗り越える



山梨県パン協同組合（理事長 小野曜／組合員12社）は、令和7年1月12日に中央会の支援事業を活用した先進地視察を組合員、関係者9名の参加で実施した。パン製造業界では経営不振による倒産（2023年度37件（前年度比85%増））が深刻化している。パンの原材料の90%は輸入に頼っているが、ウクライナ紛争などの国際情勢や長引く円安、エネルギー高は製造コストに大きな影響を及ぼしている。しかしパンは、日々の食に直結するため人件費を含めたコスト上昇分の価格転嫁は容易ではなく、集客と採算の間で板挟みとなり経営不振に陥るパン屋も少なくない。

そこで、名古屋市の住宅地にあり駐車場もないが朝から行列が絶えない繁盛店で、パンのラインナップは、定番メニューのみを展開し、あえて期間限定メニューを出さない等の取り組みにより



日々の売れ残りを「0」に近づけていることに成功している Boulangerie Avec（代表 上村昭博）と製パン技術の第

一人者、原材料にこだわり自家製酵母を使い本格的ヨーロッパの食事パンから庶民的なパンまで多くの種類のパンを手がける一方、最新設備の導入により効率的な生産性向上を図り、完全週休2日制を取り入れ人材の育成・定着の向上を図っている Boulangerie Yanagawa（代表 柳川玖哉）の2店舗を視察し、情報や意見交換を行った。

参加した芦沢青年部長は、「製造工程における効率化、廃棄ロスを出さず多品種、小ロットでお客様へのパフォーマンスを高めている。早速、自社でも見直していきたい。」と経営改善に向けて意欲的に語った。小野理事長は「お客様自らが、喜んで商品を買って物袋に詰めるなど、立地や人手不足を売れない理由にするのではなく、良質な商品をお客様に提供するという原点を再認識した。また、設備の老朽化は各店が抱える課題の一つ。国の施策等を活用し効率的に製造することで、コストダウンを図れる等、業界や組合員が抱える課題解決を図ることができた。」と実り多い視察研修となった。

