



# 新たな取り組みにチャレンジしています



## 天方 慎治

帯広市  
(株)満寿屋商店

神奈川県生まれ。都内有名ベーカリーで修行を開始し、ミクニマルノウチ、ミクニサッポロ、JRタワーホテル日航札幌で勤務。平成22年より(株)満寿屋商店入社。地産地消部長として活躍。

## 東京オリンピックに「十勝パン」を提供します!!

■焼成冷凍や半焼成の冷凍流通が可能な高品質「十勝パン」を開発します!

冷凍流通で手軽に食べられる「十勝パン」を完成させ、焼き立てパンを日常食べる事の出来ない地域や施設(学校や病院)で取り扱えるようにする事で、地元産小麦の需要を高めます。

■十勝パンファンから観光へ。観光から地域活性を目指します!

多くの人に十勝パンを食べてもらいファンになってもらう事で、十勝や十勝パンに付加価値を付け、観光に繋がります。また、観光客の増加から地域の活性化、発展に繋がっていきます。

## いまの課題は?

- 北海道内でさえ、まだまだ十勝パンの認知度が低いです。試食会やメディア、食関連の催事に積極的に参加をして、十勝の人に愛されるパンを作っていきます。
- 日本では、製パン用真空冷却機の製造・輸入が進んでおりません。十勝パンの味・風味・食感を損なわないためにも、冷凍パンに対応した十勝パンの開発を2018年までに行い、十勝地域の給食などの可能性も探っていきます。

「十勝パン」とは、十勝在住の製パン従事者が作る安心・安全な十勝産小麦を100%使用した、十勝の恵みに溢れたパンです。



チャパタ

長いもバケツ

完熟小麦パン

## チャレンジ実現に向けた研究内容は?

パンが主食であるヨーロッパ(フランス・スウェーデン・ドイツ)の流通技術と日本(東京・松山・高松)の冷凍食品工場と真空冷却装置製造工場を調査研究しました。

視察先の工場(ドイツ)での様子です。大きな機械が並んでいます。



ヨーロッパでの市場調査では、多くの焼成冷凍パンや、半焼成パンを発見しました。数個入って約2ユーロ(1ユーロ140円位)程で販売されていました。

ドイツ製パン工場のペレット式オーブンです。大型のパンを大量に焼成します。この後真空冷却機にかけて冷却し各出荷先へ配送されていきます。大人が2~3人は余裕で入れるくらいの大きさでした。

海外での調査研究後、国内マーケットでの冷凍パン需要の調査も行いました。国内でもイオングループでは、フランスのピカール社を通じて、少しずつ冷凍パンの販売が進んでいました。



フードバレーと勝ち推進協議会の支援(十勝人チャレンジ支援事業)を活用して、以下のテーマで調査研究を行いました。

【テーマ】 東京オリンピックに十勝パンを提供! 高品質で安全な焼成冷凍や半焼成(パーベイク)の冷凍流通可能な十勝パンの開発!

### 十勝人チャレンジ支援事業とは?

新たな取り組みにチャレンジする人を支える事業。単なる視察旅行ではなく、自身の経営課題を再認識し、その課題解決のために何が必要か調査研究を行い、実践していくものです。