

シロクマ・北海食品株式会社

北海道札幌市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

全国的に希少なオーガニックパンの量産化、新ブランド構築による高付加価値商品を展開

- 北海道産有機小麦等希少原料を活用した高付加価値商品の開発とブランド構築により、収益性を向上
- 公的支援制度を効果的に活用し、製造技術の標準化と設備投資を実施した結果、生産性向上を達成
- 原料の特性に応じた配合や発酵に工夫を凝らした特別な製法により優位性の高い商品の展開を実現

企業基本情報

所在地	北海道札幌市白石区南郷通 20 丁目南 8 番 3 号
電話 / FAX	011-865-3521 / 011-865-2271
URL	http://www.shirokuma-bakery.com/
代表者	代表取締役 荒川 伸夫
設立	1947 年
資本金	5,600 万円
従業員数	20 人



会社概要

同社は、1947年にパン製造業者として創業。北海道内に直営店3店舗を展開し、道内外のスーパー、百貨店等の25カ所に卸販売事業を展開。「畑からのパン作り」が大きな特徴で、生産農家との協業で希少な有機小麦、大麦及びライ麦を育てるところから取り組んでいる。最近では、大手メーカーの国産小麦に着目した事業展開によって低価格競争が進む市場において、新たに北海道産有機小麦を使用した高付加価値パンの製造により差別化を図り、成長を続けている。



札幌市内の直営店

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 希少原料を活用した高付加価値商品の開発、ブランド構築

北海道内の産地とのネットワークを活用し、農工商等連携促進法に基づく認定事業計画による希少な原材料を活用した高付加価値な新商品開発を推進。中小機構の地域活性化アドバイザー支援制度を活用し、ブランディングの専門家や美術家の支援を受けて、新たなブランドを構築し、ウェブサイトを立ち上げ、生産者や職人のこだわり、農産物の生育状況などをPRするなど、付加価値向上に資する取組を実施。



ブランドシンボル

▶▶▶ 製造技術の標準化、設備投資による生産性の向上

ものづくり補助金や農工商等連携事業による制度融資など経産省の施策を活用した設備投資を積極的に実施。

これまで北海道産小麦は、均一な製品を大量生産するのが難しいとされていたが、同社は道産小麦のパン作りにはいち早く取り組み、配合や給水など試行錯誤を繰り返し、製造技術を標準化。また、分割・成形などの手作業の行程を機械化して、省力化・量産化を実現。最近では、ものづくり補助金で包装機を導入し、包装工程の改善を図り、作業効率が大幅に向上。



生産性向上のため導入した包装機

▶▶▶ 素材の特性に応じた特別な製法による高い商品力

同社は、道産小麦、有機小麦、大麦、ライ麦など原料の特性に応じた高度な製造技術・製品を持っている。これらの原料を特別な製法を採用することで、芳醇な風味と良質な食感を実現している。特に、北海道産有機小麦を活用したオーガニックパンは、国内では希少であり、市場における優位性の高い製品である。オーガニック食品に関心の高い消費者をターゲットに通販サイト等でも取扱いが始まる等、小売・卸・商社など市場関係者から商品力を高く評価されており、販路の拡大が図られている。



素材特性を活かす製造現場の様子