

株式会社満寿屋商店

北海道帯広市

<http://www.masuyapan.com/>



店舗概要

創業年	1950年(昭和25年)
売場面積	165.0㎡(50.0坪)
従業員	54.0人
営業時間	6:55~20:00
定休日	年末・年始

商品構成

・パン類	95.0%
・飲料	5.0%

経営方針

- (A) お客様と農家さんと私たちが
- (B) 笑顔とよろこびに満ちあふれる
- (C) 小麦王国十勝のパン屋

地元十勝産小麦のこだわりを他店舗展開で全国で販売

小麦生産者と直接契約して原料小麦を確保

『創業当初から食材は地元産にこだわってきたのに、主になる小麦は地元産を使わないでどうする!』という強い思いから、2代目社長が地元農家や製粉業者の協力を得ながら地元産小麦の確保に奔走した。1990年、全国に先駆けて道産小麦100%使用パンの製造・販売を2号店「ボヌールマスヤ」で開始した。2009年、全商品に十勝産小麦100%を使用する6号店「麦音」が開店。「地元の農産物をパンの材料などにして普及させたい。でも、そもそも地元の農産物が美味しくなければ普及していくことはない。美味しい農産物を作るためには、何より農産物が健康に育つための良い環境がなければ…」という4代目社長の言葉に従い、「麦音」は、小麦や食材の他に地元木材の間伐材や廃材などを再利用した“木質ペレット”を燃料とする石窯やストーブを導入するなど、製造と環境の両面から地産地消・十勝のパン屋としてできることにも積極的に取り組んでいる。1989年には既に日本全国に宅配サービスを行っているが、道内で6店舗、東京にも1店舗を展開して十勝産の全国販売網を構築した。

店毎に定番商品に加え常に話題の商品を開発して利益率向上

創業 1950 年より変わらず販売しているのが人気のアンパンやクリームパンである。バターたっぷりバターフランスも定番商品のひとつである。サクサクで香ばしく帽子のような耳が特徴のメロンパンも人気商品である。これらの定番商品の他に、各店舗が立地や業態に合わせて独自の商品を提案している。工場併設店舗の「ボヌールマサヤ」では、焼きたてのパン、揚げたてのドーナツ、作りたてのサンドイッチが店舗に並ぶ。夏は、帯広市内の農家による野菜の直売も行っている。店内のカフェスペースでは、お茶やコーヒーと一緒にお買上げのパンを食べることができる。「音更店」では、お客様の目の前で焼き上げるアツアツの「パン屋さんのミックスピザ」、音更店のオリジナル商品である地元食材を使ったご当地パンを販売している。「めむろ窯」では十勝産小麦の本当の美味しさをナポリピッツァ、「麦音(むぎおと)」では全て十勝産小麦 100%石窯で焼いたピザ・揚げたてのドーナツ・焼きたてのパンを販売している。「麦音(むぎおと)」にはカフェスペースやテラスもあり、外的小麦畑を見ながら、お買上げいただいたパンやあすなろ牛乳のソフトクリームも食べることができる屋外では農家の新鮮野菜を販売する「ビオまるしえ」も開催される。店舗毎に F B を開設しており、その中で最新の商品やイベントの情報をお客様に発信している。

セントラル工場で各店舗共通商品を製造しコストダウンと省力化を実現

各店舗はいわゆるインスタベーカーであり、店舗に窯を設置し、焼きたてパンを提供している。全ての店舗が共通し販売するアンパンやクリームパン等の定番商品は、帯広市内のセントラル工場で集中的に生産されている。各店舗は独自商品の生産に特化でき、セントラル工場では大量生産が可能となり、会社全体として生産性を向上させることができている。

各店舗共通の商品の他に、冷凍パン・外販商品の製造をこの工場では行っている。ベーカー一向けとしては国内初導入のスイス製真空冷却機を配備し、おいしい状態でより多くのお客様に十勝産小麦 100%のパンを食べていただくための製造体制を整えている。



左：ますやパンの歴史をお客様の声で収録した「エピソードBOOK」

中：店内 右：地元の素材にこだわったご当地パン