

## 長後製パン株式会社 -ロワール光月堂-



[創業年] 1925年(大正14年)  
 [売場面積] 112.5㎡(34.1坪)  
 ※本支店合計  
 [事業従事者数] 8.5人 ※本支店合計  
 [営業時間] 9:00~18:00  
 [定休日] なし

[商品構成]

- ・食事パン 40.0%  
 (うち業務用 30%)
- ・菓子パン 20.0%
- ・惣菜パン 20.0%

[店舗所在地] 神奈川県藤沢市高倉 877  
 [URL・SNS] <https://www.panya-jp.com>

[経営理念]  
 弊社の作る製品を通し地域の食生活の向上に努め、地域の人と社会に貢献する

### 小麦の栽培からこだわった地域密着のベーカリー

#### [お店の概要・経営ノウハウ]

大正15年に創業、現在、直営店「ロワール光月堂」2店舗での店頭販売と県内5市82校の学校給食、ホテル等への業務用パンの納入に携わる地域密着のベーカリー。平成20年から藤沢市内の農業者と協力して耕作放棄地を活用しパン用小麦の栽培を開始、ユメカオリやユメシホウ等の小麦と県内産小麦をブレンドした“小麦の香ばしさ”豊かな「湘南藤沢小麦」を製造するパンの約8割に小麦粉や発酵種として使用し地産地消のパン製造に取り組んできた。この発酵種を使用した「湘南アンパン」は、ふじさわ観光名産品にも認定され、看板商品となっている。

また、塩分量、栄養価の基準にも対応できる製造技術を駆使して顧客のニーズに応えた医療用パン、低糖質パン、低アレルゲンパン等の機能性パンの供給を行っている。店頭で売れ残ったパンは、近隣にある工場等に自動販売機を設置し、店頭価格より安価で販売して食品廃棄ロスの削減にも取り組んでいる。さらに新事業として冷凍パンの製造・販売を開始、ホテル等での廃棄ロスの削減、病院等での食材管理基準のクリア、パン製造の平準化などのメリットを実現した。