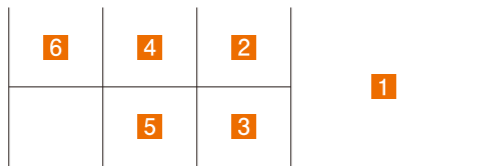




本仕込

もちり食パンの草分け的存在。実はスライスの厚さ違いで9種類もある。東北では6枚、8枚切りが定番だけれど、喫茶店のモーニングが有名な名古屋を含む東海や関西では、厚めの4枚、5枚切りが人気だとか



1 焼き上がった食パンを冷却するクーリング室。一日4万斤以上を焼く 2 食パンは原料を一気に混ぜ合わせることで、こだわりの食感に。巨大な生地が迫力満点 3 スナックサンドの製造風景。食パンで具材を挟んで密閉する技術が画期的だ 4 見た目や味の決め手に関わる部分は手作業で。写真はビザパンのトッピング 5 コロンとかわいしいネオバターロールの大行列。マーガリンは最後に注入する 6 ここから新商品が生まれている。商品開発会議では数カ月先の商品を議論



(左)ネオバターロール (右)ネオレーズンバターロール

マーガリンが入っているから、何もつけずにおいしいお手軽ロール。電子レンジで10秒温めると、マーガリンがじゅわりと染み込み、これまた美味。6月から新パッケージに

「斬新な商品も出しているんですよ」と竹花さんが言うように、仙台工場ではかつて、カレーパンを食パンで挟んだカレーパンサンドを開発。パンにパン、何を血迷ったかという声もありつつ、手が汚れなくて良い、食べごたえがあると、SNSで話題に。こう

キャンペーンといえは、ミッフィーのバッグがもらえる企画も好評。これは同グループが25年以上続けているもので、SDGsが叫ばれる前からエコバッグの普及に努めてきた先駆け

震災を乗り越えてスタート 東北初のフジパン工場 仙台工場は、東北初の生産拠点として2011年にスタート。竹花さんは、「地元東北に初めてできるフジパンの工場が働きたい」と、同年に入社した一人だ。4月1日の入社と同時に工場が稼働する予定だったが、製造ラインの生産テスト中に東日本大震災が発生。津波ですべての機械が浸水してしまっ

information 東北フジパン 仙台工場 住所/岩沼市空港南3-2-34 TEL/0223-24-1241 WEB/https://www.fujipan.co.jp 9/1(木)~11/30(水)秋の本仕込キャンペーンを開催



株式会社東北フジパン 仙台工場 管理課 係長 竹花英朗さん 岩手県岩泉町出身。食に関わる仕事を志す中で、パンはより多くの人に貢献できる分野だと考え、入社。推しパンは黒コッペ

態で店頭へ届けられるようになった。土地が変われば、水質や気候も変わる。そのため、同じレシピでも各工場では時間と温度、湿度の細かい調整が必要に。冬は寒い東北では、特に温度管理に神経を使うという。最新機器を駆使しながらも、大事な部分で頼れるのは人の目と感覚。全国に14カ所ある工場で、同じ味を安定して提供しているのがすごい。

した地方発のヒット作も見逃せない。定番商品以外は期間限定が多いから、気になるものに出合ったら迷わず食しておこう。

でもある。最近では、ネオバターロールの袋の留め具をなくすなど、包装におけるプラスチック削減にも取り組んでいる。 全国規模でも地域密着。常識や流行に捉われない柔軟な姿勢。それこそが100年企業たるゆえんなのだと思う。日本を代表するメーカーの商品が私たちの街でつくられているのもうれしくて、見慣れたパッケージに胸がふくらむ。

味わい深い、日本人に合う炊きたてのごはんみたいな食パンが完成した。今日まで約30年、不動の人気を誇る。 フジパングループは愛知県名古屋で誕生し、今年で創業100年。全国で長く愛される秘訣を聞くと、「お客さまのニーズに合わせた商品づく

ほかに、グループを代表するオーリスターが揃った表紙撮影では、スタッフ一同、思わずはしゃいでしまった。子どもの頃から好きな菓子パン、部活帰りのお腹を満たしてくれた惣菜パン、分けやすい4個人入りのミニパン。推しパン話に花が咲くほど、皆に

愛されているのがわかる。 日本の気候風土に寄り添った地域密着のパンづくり 本仕込やネオバターロール、スナックサンドなどの主力シリーズはもちろん、東北6県で発売している商品の多くは、岩沼市の仙台工場で作られている。以前はすべて関東から出荷していたが、仙台工場ができたことで配送時間を短縮でき、より新鮮な状

ロングセラーには理由あり 国民的パンのおいしい秘密 女優・松下由樹さんが出演するCMでおなじみの本仕込は、1993年にデビュー。ふわり柔らかい食パンが流行っていた当時、ブームで終わらない食パンを目指し、あえてもちりとした食感で勝負した。要となったのが、生地の材料を一度に混ぜ合わせるストレート製法だ。大量生産が難しく、多くのメーカーが敬遠する製法に挑戦。試行錯誤の末、噛めば噛むほど

りを大切にしているところだと思えます」と、株式会社東北フジパンの竹花英朗さんは答えた。 たとえば、バターロールにバターをつけて食べる消費者の声をヒントに、ならば、最初からマーガリンを入れてしまおうと考案したのがネオバターロールだ。スナックサンドは、袋に入った菓子パンのように持ち歩きできたらと、サンドイッチを密閉した元祖である。忙しいときでも食べやすく、消費者思いの商品は、どれもロングセラーに。

巻頭特集

稼働から11年を迎える東北フジパン仙台工場

安定した味の供給が信頼の証

食事にもおやつにもなる。老若男女から愛されているパンには、その数だけ物語が存在する。岩沼市の東北フジパン仙台工場から、100年続く同グループの名品ストーリーをお届け。

東北フジパン 仙台工場に潜入!

約3万6千平米の敷地面積を有する仙台工場。24時間、365日稼働している

