

パン工房 カントリーブラン（芽室町）

上美生地区の水との出会い 「過疎地で繁盛するパン屋」を目指す

社長の思い

「パン作りは水が決め手」

ふるさと北海道でのパンづくりという夢を実現するため、十勝管内で理想の水を求めて36,000Kmを走り回った。日高山系の伏流水で冷たく美味しい上美生地区の水と、協力者としての材料生産者に支えられて今後も精進していく。

企業概要・背景

平成17年開業。東京でシステムエンジニアとして働いていた店主が、ふるさと北海道でのパン作りを志しパンメーカーに勤務。その後、上美生の水にめぐり合い当地で開業した。道産の小麦粉と地場産の牛乳、卵など食材にこだわったパンを製造販売する。店舗にはカフェを併設しその場で焼きたてのパンを食べることができる。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

店主はパンメーカーでの長い勤務経験があり、パンづくりと経営に関わるノウハウを蓄積している。

材料の生産者とのつながりが密接で、顔が見える生産者からの安心、安全で美味しい材料の供給を確保している。

[機会]

口コミで販路が広がり、帯広市からはもとより北海道全域からやってくる購買客が増加した。

先進性・独創性・特徴

「過疎地で繁盛するパン屋」

パンはつくりおきせず焼きたてを売ることにこだわっており、独特の味わいと食感を生み出している。

農業地帯の集落170戸600人足らずの生活圏で平成19年度においては延6万人の購買客を集めた。

併設するカフェでは、焼きたてのパンとともにこだわりのコーヒーを提供。

平成19年「北のめぐみ愛食レストラン」として認定。

今後の展望

地場産の食材で作る新しいパンを製造販売していく。オンリーワン商品を販売することにより、わざわざ来てもらえる店づくりをさらに進める。また、北海道全域を商圈としてネット販売を充実させる。現在、ネット販売の種類は限られているが、今後その種類や数を増やしていきたい。

事業所データ

代表者	延興 幸嗣
業種	製造業（食料品、パン）、飲食店（カフェ）
創業	平成17年
所在地	河西郡芽室町上美生4線36
電話	0155-61-6610
URL	http://www.en-blanc.sakura.ne.jp/

