

米高騰でパン需要が伸長！

県産小麦「かいほのか」を活用して差別化を図る



山梨県パン協同組合（小野曜理 理事長/組合員11名）は、令和7年7月4日、サンヨー山梨デンカシステム(株)において、日本を代表する超人気ベーカリー「Zopf（ツopp）」の伊原靖友氏を招き、山梨県産小麦「かいほのか」を活用した研修会を開催した。



米の価格高騰を受け、主食をパンに切り替えたという人が増加しているうえ、県外資本の大手ベーカリーやフランチャイズベーカリー等が県内に急速に拡大している。一方で、現場では原材料の高騰、エネルギーコスト増、人手不足に頭を悩ましており、生活に身近な商品だけに大幅な価格転嫁が難しい。

そこで、差別化を図るため高度な技術力、地域の農産物等を活用した独自性の高いパン作りについて学び、他店との差別化が図れるような商品開発を学ぶ機会を設けた。研修会には、組合員や従業員、関係者など約50名が参加した。井原氏は、小麦の旨味を引き出す仕込み術や成形のコツ、同

じ生地を使った多種類のパン作り等、製造現場への助言を行った。また、フランスパンやベーグル、フォカッチャ等15種類を実際に作りながら、「一日中ピークタイムにできるようにすることが重要」と経営手法についても併せてアドバイスした。

芦沢青年部長は、「原料や人件費が高騰し経営は厳しいが、より付加価値の高い商品を提供することで顧客満足度が上がり、価格転嫁しやすい環境を作りたい。」と語った。

組合は、昨年から山梨学院短期大学と連携を図り、人材育成や地産地消をテーマに新商品開発等にも積極的に取り組んでいる。

